

Stärkungsmittel, Aphrodisiakum und Verdauungsgetränk. Kakao und Schokolade in der Medizingeschichte der europäischen Neuzeit

Theresa Möisinger

Kerngebiet: Neuzeit

eingereicht bei: Assoz.-Prof. Mag. Dr. Elena Taddei

eingereicht im: WiSe 2021/22

Rubrik: Seminar-Arbeit

Abstract

Cocoa and Chocolate in the Medical History of Early Modern Europe

The following paper examines the different medical uses of chocolate and cocoa from the 17th to the 19th century in Europe. The scope of application ranges from the treatment of headaches, fevers and digestive disorders to tuberculosis, infertility, and menstrual cramps. Furthermore, the paper analyzes how the ostensible healing functions of chocolate have been adapted to the prevalent concepts of medicine. As will be shown, the diverse qualities of chocolate closely correlate with the predominant medical opinions of the respective time.

1. Einleitung

In J. K. Rowlings Werk „Harry Potter und der Gefangene von Askaban“ gibt es mehrere Szenen, in denen Schokolade als Heil- und Stärkungsmittel auf der Krankenstation verabreicht wird. Nach einem gewalttätigen Angriff wird der Protagonist beispielsweise von Professor Lupin auf folgende Weise behandelt: „Hier, sagte er zu Harry und reichte ihm ein besonders großes Stück [Schokolade]. ‚Iss. Dann geht’s dir besser.“¹

Aus heutiger Sicht könnte dieses Zitat als alberne Floskel aus einem Fantasyroman abgetan werden. Vor nicht allzu langer Zeit waren einige Mediziner jedoch tatsächlich

1 J. K. Rowling, Harry Potter und der Gefangene von Askaban, Hamburg 1999, S. 90.

von der kurierenden Wirkung von Schokolade und Kakao überzeugt und priesen sie als Heilmittel gegen verschiedenste Krankheiten an. Von physischem und psychischem Schwächezustand über Kopfschmerzen und Hautausschlägen bis hin zu Verdauungsbeschwerden und Fieberanfällen – bei all diesen Leiden und noch zahlreichen weiteren wurden Kakao und Schokolade zur Behandlung eingesetzt. Demgemäß wurden sie zunächst auch nur in Apotheken verkauft. Vom heutigen Standpunkt aus wirkt dieser Verwendungszweck merkwürdig, in unserer Gesellschaft wird Schokolade nicht unbedingt als gesundes Lebensmittel betrachtet. Aus diesem widersprüchlichen Verhältnis ergibt sich das Interesse zur Erforschung dieses Themas.

Diese Arbeit soll sich mit der Fragestellung beschäftigen, welche unterschiedlichen medizinischen Eigenschaften Schokolade und Kakao vom 17. bis Anfang des 19. Jahrhunderts in Europa zugeschrieben wurden. Das Hauptaugenmerk wird dabei auf die Gebiete des heutigen Spanien, Frankreich und Großbritannien gelegt. Weiters wird untersucht, wie sich die Rezeption dieses „Heilmittels“ im Laufe der Zeit veränderte und wie Schokolade im Rahmen des jeweiligen medizinischen Konzepts angewandt wurde. Diesbezüglich wird angenommen, dass Kakao und dessen Erzeugnissen teilweise kurierende Effekte beigemessen wurden, die sich im Kontext des dominierenden Gesundheitsbildes als ein probates Heilmittel erwiesen. Dadurch ließe sich auch die Mannigfaltigkeit an Anwendungsfällen erklären.

Um dieser These nachzugehen, wird auf Sekundärliteratur zurückgegriffen. Ähnlich wie andere Genussmittel, etwa Tee oder Kaffee, ist auch Kakao ein ausgiebig erforschtes Thema, das von der historischen Perspektive aus überwiegend im Zusammenhang mit Kolonialismus und Fernhandel untersucht wurde. So gaben Gerhard Pfeisinger und Stefan Schennach das Werk „Kolonialwaren – Die Schaffung der ungleichen Welt“² heraus, in dem sie detailreich die Geschichte unterschiedlichster Produkte schilderten. Eines dieser Kapitel, verfasst von Joe Kemptner³, widmete sich Kakao und wie dieser in Europa Verbreitung gefunden hat.⁴ Ebenso beschäftigte sich Annerose Menninger⁵ mit den vier Kolonialwaren Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade. Sie betonte dabei den Aspekt des Genusses im kulturellen Wandel, ging aber auch auf die medizinische Verwendung der Produkte ein. Auch Thomas Miedaner⁶ betrachtete verschiedene Lebensmittel unter dem Gesichtspunkt des Genussmittels. In seiner ausführlichen Schilderung über Schokolade ging er auf den Gesundheitsaspekt des Produktes ein. Ähnlich verhielt es sich mit der Monographie „Kakao – Speise der Götter“ von Andrea Durry und

2 Gerhard Pfeisinger/Stefan Schennach (Hrsg.), *Kolonialwaren. Die Schaffung der ungleichen Welt*, Göttingen 1989.

3 Joe Kemptner, *Kakao – Zart und Bitter*, in: Gerhard Pfeisinger/Stefan Schennach (Hrsg.), *Kolonialwaren. Die Schaffung der ungleichen Welt*, Göttingen 1989, S. 51–58.

4 Obwohl sich diese Arbeit auf Europa fokussiert, soll an dieser Stelle auch auf Werke verwiesen werden, die sich mit der Verbreitung der Schokolade auf anderen Kontinenten auseinandersetzen: Beatriz Puente-Ballesteros, *Chocolate in China. Interweaving Cultural Histories of an Imperfectly Connected World*, in: Harold J. Cook (Hrsg.), *Translation at Work. Chinese Medicine at the First Global Age*, Leiden-Boston 2020, S. 58–107; Carla Martin, *Bittersweet Notes. Chocolate, Culture and the Politics of Food*, o. D., <http://bittersweetnotes.com/>, eingesehen 16.2.2023.

5 Annerose Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa. 16.–19. Jahrhundert*, Stuttgart 2004.

6 Thomas Miedaner, *Genusspflanzen*, Berlin 2018.

Thomas Schiffer⁷, die sich ausschließlich mit Kakao und dessen Erzeugnissen befassten und dabei genau über die Kakaopflanze, die Ernte und die Entstehung der Schokolade berichteten. Von besonderem Interesse für die vorliegende Arbeit war das Unterkapitel „Schokolade als Medizin“, in dem die Autor*innen ein Augenmerk auf die Verbreitung von Schokolade als Arzneimittel in ganz Europa legten. Auf die heilende Wirkung des Produkts verwiesen auch Philip K. Wilson und W. Jeffrey Hurst.⁸ Sie beschäftigten sich in ihrer Monografie damit, welche Einflüsse Schokolade auf die Gesundheit des Menschen habe und bezogen dabei Erkenntnisse neuester chemischer, medizinischer und ernährungswissenschaftlicher Forschungen ein. Als bedeutend stellte sich ihr Werk deshalb heraus, da sie es mit einer historischen Betrachtung von Kakao und Schokolade als Arzneimittel einleiteten. Zusätzlich gab es bereits einige Artikel, die sich explizit mit dem Forschungsthema auseinandersetzten. So etwa Beiträge von Donatella Lippi⁹, Martha Makra Graziano¹⁰ und Margrit Schulte Beerbühl¹¹.

Als wertvoll erwiesen sich zudem zahlreiche medizinische Schriften, die vom 16. bis ins 19. Jahrhundert zu diesem Thema veröffentlicht wurden. Für die Auswahl der Quellen wurde zunächst eine überblicksmäßige Literaturrecherche durchgeführt, wobei insbesondere in den Artikeln von Lippi, Graziano und Schulte Beerbühl auf zahlreiche neuzeitliche medizinische Schriften zum Thema verwiesen wurde. Anschließend wurde die so entstandene Auswahl auf Basis der Zugänglichkeit sowie der Sprachkenntnisse der Verfasserin eingegrenzt, wodurch sich eine Auswahl von zehn passenden Quellen ergab. Da dies allerdings den Rahmen der Seminararbeit gesprengt hätte, wurden für jede geografische Region je zwei Werke ausgewählt, die nach Erachten der Verfasserin am geeignetsten waren. Die Autoren der ausgewählten Quellen stammten aus dem spanisch-, französisch- und englischsprachigen Raum. So beschäftigten sich die beiden spanischen Mediziner Santiago de Valverde Turices¹² und Antonio Colmenero de Ledesma¹³ bereits Anfang des 17. Jahrhunderts mit der Kakaopflanze und der daraus gewonnenen Schokolade. Sie verfassten einige der ersten Werke, die sich mit diesem Thema auseinandersetzten. Diesbezüglich sollte jedoch angemerkt werden, dass die beiden sich dabei am 1590 erschienenen Werk „Historia Natural y Moral de las Indias“¹⁴, verfasst vom Jesuiten José de Acosta (1539–1599)¹⁵, orientierten. Dabei handelte es sich um eine der ersten systematischen Sammlungen von Informationen über die „Neue Welt“, die in hoher Auflage sowie mehreren Übersetzungen erschien. Ein Kapitel darin beschäftigte sich explizit mit Kakao: „Del cacao y de la coca“.

7 Andrea Durry/Thomas Schiffer, Kakao. Speise der Götter, München 2012.

8 Philip K. Wilson/W. Jeffrey Hurst, Chocolate and Health. Chemistry, Nutrition and Therapy, Cambridge 2015.

9 Donatella Lippi, Chocolate and medicine: Dangerous liaisons?, in: *Nutrition* 25 (2009), S. 1100–1103; dies., Chocolate in History: Food, Medicine, Medi-Food, in: *Nutrients* 5 (2013), S. 1573–1584.

10 Martha Makra Graziano, Food of the Gods as Mortals' Medicine. The Uses of Chocolate and Cacao Products, in: *Pharmacy in History* 40 (1998), Heft 4, S. 132–146.

11 Margrit Schulte Beerbühl, Faszination Schokolade. Die Geschichte des Kakaos zwischen Luxus, Massenprodukt und Medizin, in: *Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 95 (2008), Heft 4, S. 410–429.

12 Santiago de Valverde Turices, Un discurso del chocolate, Sevilla 1624.

13 Antonio Colmenero de Ledesma, Curioso Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate, Madrid 1631.

14 José de Acosta, Historia Natural y Moral de las Indias, Sevilla 1591.

15 Michael Sievernich, Vision und Mission der Neuen Welt. Amerika bei José de Acosta, in: Michael Sievernich/Günter Switek (Hrsg.), Ignatianisch. Eigenart und Methode der Gesellschaft Jesu, Freiburg 1990, S. 293–313.

Auch der englische Gelehrte und Mediziner Henry Stubbe (1632–1676)¹⁶ setzte sich mit der Wirkung von Schokolade auseinander und bezog sich dabei auf Erkenntnisse, die er auf seiner Reise nach Jamaika sammeln konnte.¹⁷ Damit verhalf er der neuen Ware im englischsprachigen Raum zu Bekanntheit. Ebenso aus dem 17. Jahrhundert stammt ein Werk seines Landsmannes William Hughes¹⁸, das Einblicke in die zeitgenössische Sichtweise auf Pflanzen und Praktiken in Amerika ermöglichte sowie Auskunft über die angebliche heilende Wirkung von Kakao und Schokolade gab. Im 18. Jahrhundert befasste sich der französische Mediziner D. De Quelus¹⁹ in seiner Forschung mit den heilsamen Eigenschaften von Kakao und veröffentlichte dazu eine ausführliche Abhandlung, um seine Erkenntnisse festzuhalten. Erwähnenswert ist schließlich noch eine Quelle aus dem 19. Jahrhundert, die von dem französischen Gastrosophen Jean Anthelme Brillat de Savarin (1755–1826)²⁰ verfasst wurde.²¹ Bei „Gastrosophie“ handelt es sich um eine kulturwissenschaftliche Erforschung von Ernährung und Gesellschaft, die sich insbesondere mit Esskulturen verschiedener Epochen und/oder geografischer Räume beschäftigt. Abschließend muss festgehalten werden, dass aufgrund fehlender Französischkenntnisse in den letzten beiden Fällen auf eine englische bzw. eine deutsche Übersetzung zurückgegriffen werden musste.

2. Historischer Kontext

Die folgenden zwei Unterkapitel sollen den historischen Kontext der Fragestellung beleuchten, wobei sich Kapitel 2.1 auf die Verbreitung von Kakao und Schokolade in Europa fokussiert, während 2.2 einen prägnanten Einblick in die Medizingeschichte der europäischen Neuzeit ermöglichen soll.

2.1 *Kakao und Schokolade als Kulturgut in Europa*

Mit der „Entdeckung“²² Amerikas 1492 und der Erkundung der „neuen Welt“ wurden zahlreiche bisher unbekannte Pflanzen und Kulturgüter nach Europa gebracht. Ein Bei-

16 James R. Jacob, *Henry Stubbe, radical Protestantism and the early Enlightenment*. Cambridge 2002.

17 Henry Stubbe, *The Indian Nectar or Discourse Concerning Chocolata*, London 1662.

18 William Hughes, *The American Physitian, or, A Treatise of the Roots, Plants, Trees, Shrubs, Fruit, Herbs &c. Growing in the English Plantations in America. Describing the Place, Time, Names, Kindes, Temperature, Vertues and Uses of them, either for Diet, Physick, &c. Whereunto is added A discourse of the cacao-nut-tree, And the use of its Fruit; with all the ways of making of chocolate*, London 1672.

19 D. De Quelus, *The Natural History of Chocolate. Being A Distinct and Particular Account of the Cocoa-tree, its Growth and Culture, and the Preparation, Excellent Properties, and Medicinal Vertues of its Fruit. Wherein the Errors of those who have wrote upon this Subject are discover'd; the Best Way of Making Chocolate is explain'd; and several Uncommon Medicines drawn from it, are communicated*. Translated from Richard Brookes, London 1724.

20 Giles MacDonogh, *Brillat-Savarin. The Judge and his Stomach*, London 1992.

21 Jean Anthelme Brillat de Savarin, *Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*. Übersetzt und mit Anmerkungen versehen von Carl Vogt, Braunschweig 1865.

22 Der Begriff der Entdeckung ist kritisch zu betrachten, da einige Faktoren berücksichtigt werden müssen, wie beispielsweise die Ignorierung der Lebenswelt der indigenen Bevölkerungsgruppen und wie diese nach Amerika gelangt sind, frühere skandinavische und grönländische Seefahrer, ungesicherte Hypothesen über afrikanische und arabische Seefahrer etc. Dementsprechend handelt es sich hier um eine eurozentrische Perspektive. Da die „entdeckten“ Gebiete schon besiedelt waren, ist mittlerweile der Begriff der europäischen Expansion in den Geschichtswissenschaften geläufiger: Kathleen Loock, *Kolumbus in den USA. Vom Nationalhelden zur ethnischen Identifikationsfigur*, Bielefeld 2014.

spiel dafür stellten der Kakaobaum und die daraus gewonnenen Kakaobohnen dar. Christoph Kolumbus (1451–1506) und seine Kompanie machten die ersten Erfahrungen damit im Jahr 1502, als sie ein Kanu plünderten, das mit „Mandeln“ gefüllt war – nur, dass es sich dabei nicht um Mandeln, sondern um die optisch ähnlichen Kakaobohnen handelte. Obwohl er eine Ration davon nach Spanien importierte, blieben die Verwendungszwecke der Pflanze zunächst unbekannt.²³

Erst der spanische Konquistador Hernán Cortés (1485–1547)²⁴ beobachtete 1519 auf seiner Expedition ins Aztekenreich (heutiges Mexiko), wie die Bewohner*innen Samen der Pflanze gemahlen und anschließend mit kaltem Wasser als Getränk zu sich genommen hatten. Dies war jedoch Männern vorbehalten und wurde meist nur an bestimmten Feiertagen oder bei Opferungsritualen konsumiert, was auf den hohen Stellenwert der Pflanze hindeutet.²⁵ Ein Teilnehmer der Expedition, Bernal Díaz del Castillo (1495/96–1584)²⁶, berichtete außerdem, dass der Aztekenkönig Montezuma II. (1465–1520)²⁷ solche kakaohaltigen Getränke in großen Mengen zu sich nahm.²⁸ Obwohl es nicht sicher belegt ist, wird meist auf diese Expedition verwiesen, wenn es um die erste Lieferung der Kakaobohnen mit dem Schiff von Mexiko nach Spanien geht. Gewiss ist jedoch, dass Cortés in mehreren Briefen an Kaiser Karl V. (1500–1558)²⁹ auf die Bedeutsamkeit der Pflanze in Mexiko verwies.³⁰ Die Bohnen wurden dort auch als Zahlungsmittel verwendet, was auf den materiellen Wert der Pflanze hindeutet. Dies erkannten auch die Kolonialisten und so blieb die Kakaobohne – neben der 1539 von der spanischen Krone eingeführten Münze – weiterhin eine anerkannte Währung bis spät ins 16. Jahrhundert.³¹

Ähnliches ist aus dem Mayareich bekannt, wo der Kakao ebenfalls als Währung, aber auch als Lebensmittel genutzt wurde. Die Maya, die im präkolumbischen Mesoamerika siedelten, fügten dem gemahlene Pulver allerdings heißes statt kaltes Wasser hinzu.³² Ebenso ist die Beigabe von Vanille, Aloe, Piment, Cayennepfeffer und Chiliflocken belegt, was unterschiedliche Geschmäcker treffen, aber auch medizinische Zwecke erfüllen sollte. All diese Beobachtungen spielten eine Rolle, als der Kakao nach Europa gelangte. In seiner Reinform ist er ungenießbar und auch die Zubereitungsweisen der indigenen Bevölkerung schienen dem europäischen Geschmack nicht sonderlich zu entsprechen.³³ Erst durch die Zugabe von etwas Süßem – Honig oder Zucker – begann

23 Teresa L. Dillinger/P. Barriga u. a., Food of the Gods: Cure for Humanity? A Cultural History of the Medicinal and Ritual Use of Chocolate, in: *American Society for Nutritional Sciences* 130 (2000), S. 2057–2072, hier S. 2058.

24 Hugh Thomas, Die Eroberung Mexikos. Cortés und Montezuma, Frankfurt a. M. 2000.

25 Durry/Schiffer, Kakao, S. 182.

26 José Rabasa, Díaz del Castillo, Bernal (c. 1495–1584), in: *Encyclopedia of Latin American History and Culture*, Detroit 2008.

27 Hugh Thomas, Conquest, Montezuma, Cortes, and the Fall of Old Mexico, New York 2013.

28 Bernal Díaz del Castillo, The Bernal Diaz Chronicles. Translated and edited by Albert Idell, New York 1956, S. 160.

29 Alfred Kohler, Karl V. 1500–1558. Eine Biografie, München 2014³.

30 Durry/Schiffer, Kakao, S. 220.

31 Menninger, Genussmittel im kulturellen Wandel, S. 223.

32 Sophie D. Coe/Michael D. Coe, The True History of Chocolate, London 1996, S. 59.

33 Marcy Norton, Conquests of Chocolate, in: *OAH Magazine of History* 18 (2004), Heft 3, S. 14–17, hier S. 16.

sich der bittere Geschmack zu verändern, woraufhin sich Kakao wachsender Beliebtheit erfreute und schnell zum Modegetränk der Adeligen aufstieg.³⁴

So wurde Schokolade in flüssiger Form erstmals 1544 am spanischen Hof konsumiert und war dort der Aristokratie vorbehalten. Von Spanien ausgehend breitete sie sich im 17. Jahrhundert auf weitere europäische Höfe aus, zunächst in Frankreich und Italien.³⁵ Besonders die dynastischen Beziehungen spielten bei der Verbreitung eine wichtige Rolle, da viele Prinzessinnen nach der Hochzeit in ihrer neuen Heimat nicht auf ihren ursprünglichen Lebensstil verzichten wollten. Die spanische Prinzessin Anna von Österreich (1601–1666)³⁶ brachte nach ihrer Hochzeit mit dem französischen König Ludwig XIII. (1601–1643)³⁷ im Jahr 1615 Kakao mit an den Hof und führte damit die Schokolade in Frankreich ein.³⁸

Da die Kolonialwaren jedoch sehr teuer waren, blieb der Kakao zunächst den höheren Bevölkerungsschichten und in besonderen Fällen Soldaten als Marschverpflegung vorbehalten.³⁹ Der Kulturwissenschaftler Wolfgang Schivelbusch stellte diesbezüglich einen interessanten Vergleich mit einer anderen Kolonialware an: Kaffee. Während die bürgerliche Bevölkerung den Kaffee bevorzugt habe, da dieser wach mache, motiviere und zu geistigen Tätigkeiten anrege, sei die flüssige Schokolade ein Getränk des Adels, das die untätige Klasse bei ihrem „Nichtstun“ unterstütze. Schivelbusch stufte deshalb Kaffee als ein protestantisch-bürgerliches, Kakao hingegen als ein aristokratisch-katholisches Getränk ein.⁴⁰ Diese Annahme klingt zunächst einleuchtend. Trotzdem sollten einige Punkte nicht außer Acht gelassen werden, wie beispielsweise, dass auch Kaffee anfänglich ein teures Getränk war, das als Teil der höfischen Kultur galt, und für andere Personen kaum leistbar war. Gleichermäßen lässt sich beim Kaffeekonsum in Adelskreisen eine Kontinuität erkennen, die nicht plötzlich mit dem Auftauchen des Modegetränks Kakao endete. So haben beispielsweise auch König Ludwig XIV. (1638–1715)⁴¹ und Ludwig XV. (1710–1774)⁴² mit Vorliebe Kaffee und heiße Schokolade konsumiert.⁴³ Es handelt sich dabei also nicht um eine „exklusive“ Beziehung. Überdies wurde in London bereits 1657 das erste Schokoladenhaus für die Öffentlichkeit gegründet, etwa zur gleichen Zeit wie die ersten Kaffeehäuser. Dort traf sich die wohlhabende Bevölkerung, sowohl Adelige als auch die gut situierte Bürgerschicht, um ihren heißen Kakao zu genießen und sich über die wichtigsten Neuigkeiten auszutauschen – ein zentraler Bestandteil des kulturellen und sozialen Lebens.⁴⁴

34 Durry/Schiffer, *Kakao*, S. 222.

35 Miedaner, *Genusspflanzen*, S. 185.

36 Thea Leitner, *Vor Sonnenaufgang. Anna 1601–1666*, in: Thea Leitner (Hrsg.), *Habsburgs verkaufte Töchter*, München-Zürich 1994, S. 137–185.

37 Klaus Malettke, *Die Bourbonen*, Bd. 1. Von Heinrich IV. bis Ludwig XIV. (1589–1715), Stuttgart 2008.

38 Durry/Schiffer, *Kakao*, S. 234.

39 Norton, *Conquests of Chocolate*, S. 14.

40 Wolfgang Schivelbusch, *Tastes of Paradise. A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants*, New York 1992, S. 87.

41 Martin Wrede, *Ludwig XIV. Der Kriegsherr aus Versailles*, Darmstadt 2015.

42 Klaus Malettke, *Die Bourbonen*, Bd. 2. Von Ludwig XV. bis Ludwig XVI. (1715–1789/92), Stuttgart 2008.

43 Menninger, *Genussmittel im kulturellen Wandel*, S. 320–322.

44 Schulte Beerbühl, *Faszination Schokolade*, S. 418.

Aufgrund der steigenden Nachfrage wurden in den englischen, niederländischen, spanischen und französischen Kolonien Kakaoplantagen gegründet, die auf Basis von Sklavenarbeit und dem Anbau von billigen Kakaosorten zu großen Erträgen führten.⁴⁵ Im 19. Jahrhundert wurden so immer größere Mengen an Kakao nach Europa importiert und die Schokolade entwickelte sich zum Massenprodukt. Dies wurde auch durch die expandierende Zuckerindustrie und neue Herstellungsverfahren unterstützt. 1828 entwickelte der niederländische Chemiker Konrad van Houten (1801–1887) eine Presse, die es ermöglichte, ca. fünfzig Prozent des Fettes der Kakaobohnen zu extrahieren und dadurch den Geschmack zu intensivieren, wodurch nebenbei auch geringere Mengen an Rohstoff benötigt wurden.⁴⁶ Die übriggebliebene Kakaobutter inspirierte schließlich den Engländer Joseph Fry (1787–1835) dazu, die erste Schokolade in Tafelform zu kreieren, indem er sie gemeinsam mit Kakaopulver und Zucker zu einer Masse einschmolz und kaltstellte.⁴⁷ Während Milch bereits seit dem 17. Jahrhundert der flüssigen Schokolade hinzugefügt wurde, geschah diese Mischung mit der festen Schokolade erst im Jahr 1875 durch die beiden Schweizer Daniel Peter (1836–1919) und Henri Nestlé (1814–1890).⁴⁸ Im 18. und 19. Jahrhundert entstanden aufgrund der wachsenden Beliebtheit des neuen Produktes zahlreiche Schokoladenfabriken. Zu den frühesten Massenproduktionsstätten gehörten dabei die Chocolaterie Lombarts (1760) sowie Pelletier (1819) in Frankreich, die Halloren Schokoladenfabrik (1804) sowie die Gebrüder Stollwerck AG (1839) in Deutschland, Philippe Suchard (1824), Lindt & Sprüngli (1845) sowie Nestlé (1879) in der Schweiz, und Cadbury (1831) sowie J. S. Fry & Son's (1847) in England.⁴⁹

2.2 *Medizinkonzepte in der europäischen Neuzeit*

Mit dem Aufkommen des von Italien im 15. Jahrhundert ausgehenden Renaissance-Humanismus kam es unter anderem zu einer Weiterentwicklung in der Medizin. So wurde beispielsweise der theologische Einfluss schwächer und die Hinwendung zu antiker Literatur stärker, woraufhin es zu einer Neuauslegung medizinischer Schriften von Hippokrates, Galen und Celsus kam. Diese Gelehrten hatten zu großen Teilen die Medizin im Mittelalter beeinflusst, wurden nun jedoch neu interpretiert, hinterfragt und mit eigenen Annahmen ergänzt.⁵⁰

So kam es in der Anatomie vermehrt zu Sektionen, der Leichenbeschau für medizinische Zwecke. Die 1543 veröffentlichte Abhandlung „De Humani Corporis Fabrica“ des Anatomen und Chirurgen Andreas Vesalius (1514–1564)⁵¹ stellte einen Meilenstein auf diesem Gebiet dar, da sie die Platzierung der abdominalen Organe, die Struktur

45 Dillinger/Barriga u. a., *Food of the Gods*, S. 2059.

46 H. P. Newquist, *The Book of Chocolate. The amazing Story of the World's favorite Candy*, New York 2017, S. 70.

47 Miriam Kasin Hospodar, *Chocolates, filled*, in: Darra Goldstein (Hrsg.), *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*, Oxford 2015, S. 157–158, hier S. 157.

48 Lippi, *Chocolate in History*, S. 1581.

49 Newquist, *The Book of Chocolate*, S. 76–78.

50 Karl-Heinz Leven, *Geschichte der Medizin*, München 2019³, S. 41–42.

51 Barbara I. Tshisuaka, *Vesal[ius], Andreas*, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 1440–1441.

des Gehirns, die Innervation der Muskeln und den Verlauf der Blutgefäße darstellte.⁵² Weitere wichtige Erkenntnisse zum menschlichen Körper lieferten Gabriele Falloppio (1523–1562)⁵³, der die Funktionen der Muskeln und Knochen sowie des Innenohrs und der Sexualorgane schilderte und Miguel Serveto (1509/1511–1553)⁵⁴, der die beiden Kreisläufe des Herz-Kreislaufs-Systems beschrieb.⁵⁵

Im Bereich der Inneren Medizin wurde teilweise bis ins 19. Jahrhundert am Konzept der Humoralpathologie festgehalten. Dabei handelt es sich um eine Theorie, die bereits im antiken Griechenland von Hippokrates (ca. 460–370 v. Chr.)⁵⁶ begründet und durch Galens Temperamentlehre ergänzt wurde. Erstmals festgehalten wurde sie im „Corpus Hippocraticum“, einer Sammlung von medizinischen Texten, die aus dem Zeitraum zwischen dem 6. Jahrhundert v. Chr. und dem 2. Jahrhundert n. Chr. stammen.⁵⁷ Von diesem Zeitpunkt an wurde auf dem Konzept beharrt, wenngleich es stetig weiterentwickelt und angepasst wurde. Von zentraler Bedeutung war dabei unter anderem der arabische Arzt Avicenna (980–1037).⁵⁸ Die Grundlage der Gelehrten bildete die „Vier-Säfte-Lehre“, nach welcher die Mischung der vier Leibessäfte („gelbe Galle“, „schwarze Galle“, „Blut“, „Schleim“) den allgemeinen Gesundheitszustand eines Menschen bestimmen würde. Bei richtiger Mischung (Eukrasie) sei der Mensch gesund, bei einem Ungleichgewicht (Dyskrasie) käme es zu einer Krankheit.⁵⁹

Galen (ca. 130–200 n. Chr.)⁶⁰ griff diese Idee auf und verband die „vier Säfte“ mit den „vier Temperamenten“ („Choleriker*innen“, „Melancholiker*innen“, „Sanguiniker*innen“, „Phlegmatiker*innen“), den vier Elementen (Erde, Wasser, Luft, Feuer) und dazugehörigen Eigenschaften (Abbildung 1).⁶¹ Es sei nun die Aufgabe des Arztes, die vorherrschende Dyskrasie der Säfte richtig einzuschätzen und passende Behandlungsmaßnahmen durch Diätetik, Arzneimittel oder chirurgische Eingriffe zu setzen. Neben dem Aderlass und dem Schröpfen kamen auch Brech- und Abführmittel sowie Maßnahmen zur Förderung der Harnentleerung und des Schwitzens zum Einsatz. Die richtige Zubereitung und Aufnahme von Lebensmitteln zählte ebenso zu den zentralen Therapiemöglichkeiten.⁶² Damit hatte die Humoralpathologie einen wesentlichen Einfluss auf die Esskultur des Mittelalters und der Neuzeit: Es wurde davon ausgegangen, dass Lebensmittel so kombiniert werden müssten, dass die „vier Säfte“ im Gleichgewicht bleiben würden. Demgemäß wurden Lebensmittel in vier Kategorien eingeteilt: „feucht“, „trocken“,

52 Leven, *Geschichte der Medizin*, S. 43–44.

53 Barbara I. Tshisuaka, Falloppio, Gabriele, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 391–392.

54 Barbara I. Tshisuaka, Servetus, Michael, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 1322–1323.

55 Wolfgang U. Eckart, *Geschichte der Medizin. Fakten, Konzepte, Haltungen*, Heidelberg 2009⁹, S. 100–101.

56 Gundolf Keil, Hippokrates von Kos, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 597–598.

57 Leven, *Geschichte der Medizin*, S. 21.

58 Heinrich Schipperges, Ibn Sīnā, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 1334–1336.

59 Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 246–247.

60 Diethard Nickel, Galenos von Pergamon, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 448–452.

61 Eckart, *Geschichte der Medizin. Fakten, Konzepte, Haltungen*, S. 45.

62 Wolfgang U. Eckart, *Geschichte, Theorie und Ethik der Medizin*, Berlin 2019⁹, S. 28.

„heiß“ und „kalt“:⁶³ „Choleriker*innen“ sollten beispielsweise darauf achten, ihr ohnehin leicht entflammbares „Temperament“ nicht zusätzlich mit „heißen“, „trockenen“ Lebensmitteln zu reizen, und stattdessen „kalte“, „feuchte“ Produkte, wie etwa Fisch, zu genießen. Rindfleisch hingegen sei „trocken“ und „heiß“, was bei „Choleriker*innen“ zu einem Übermaß an gelber Galle führe und deshalb eine Krankheit auslösen könne, wenn es nicht richtig zubereitet sei. Rindfleisch solle also in Wasser gekocht und nicht gebraten werden, um die nötige „Feuchtigkeit“ zu garantieren. Schweinefleisch hingegen könne im Feuer gegrillt werden, da es sich um ein „kaltes“, „feuchtes“ Lebensmittel handle.⁶⁴

Leibessaft	Organ	Element	Temperament	Eigenschaft
Blut	Leber	Luft	Sanguiniker	warm & feucht
Schleim	Hirn/Lunge	Wasser	Phlegmatiker	kalt & feucht
Gelbe Galle	Gallenblase	Feuer	Choleriker	warm & trocken
Schwarze Galle	Milz	Erde	Melancholiker	kalt & trocken

Abbildung 1: Bestandteile der Humoralpathologie.

Im Laufe der Neuzeit entwickelte sich zusätzlich das Verständnis, dass gesundheitliche Beschwerden auf eine sich im Körper befindliche, organübergreifende „Krankheitsmaterie“ zurückzuführen seien, die sich über die „Leibessäfte“ im Körper verbreiten würde. Wenngleich bei dieser Theorie nicht ein Ungleichgewicht der „Säfte“ für die Krankheit verantwortlich gemacht wurde, blieben die „Körpersäfte“ ein gemeinsamer Nenner in der frühneuzeitlichen Medizin.⁶⁵ Erst mit der im 19. Jahrhundert entwickelten Theorie der Zellulärpathologie, die bis heute anerkannt ist, wurde die Lehre der „Körpersäfte“ abgelöst.⁶⁶

Im Rahmen der Humoralpathologie gab es in der Neuzeit auch im Bereich der Inneren Medizin einige Entwicklungen. Beispielsweise wurden Theorien zur epidemischen Ausbreitung von Krankheiten (Kontagienlehre) von Girolamo Fracastoro (1478–1553)⁶⁷ entworfen⁶⁸ und erste Versuche im Bereich der Chymie bzw. Iatrochemie von Paracelsus (1493–1541)⁶⁹ durchgeführt, der die Nutzbarmachung der Alchemie für medizinische Zwecke anvisierte und damit die chemische Medizin etablierte.⁷⁰ Ab Ende des

63 Leven, *Geschichte der Medizin*, S. 23.

64 Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, London 2004, S. 207–217.

65 Michael Stolberg, *Der gesunde Leib. Zur Geschichtlichkeit frühneuzeitlicher Körpererfahrung*, in: Paul Münch (Hrsg.), *„Erfahrung“ als Kategorie der Frühneuzeitgeschichte*, München 2001, S. 37–57, hier S. 40.

66 Eckart, *Geschichte, Theorie und Ethik der Medizin*, S. 192.

67 Barbara I. Tshisuaka, Fracastoro, Girolamo, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 418.

68 Eckart, *Geschichte, Theorie und Ethik der Medizin*, S. 113.

69 Udo Benzenhöfer, Paracelsus, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 1101–1105.

70 Leven, *Geschichte der Medizin*, S. 50.

17. und besonders im 18. Jahrhundert erlebte die Medizin, wie viele andere Bereiche, durch die philosophische Bewegung der Aufklärung einen Aufschwung und es kam zu zahlreichen Innovationen. Im Fokus standen rationales Denken, begründetes Handeln und die Vernunft des Menschen. Im Bereich der Wissenschaft und Medizin bedeutete dies, dass der Empirismus einen hohen Stellenwert bekam und geplantes Beobachten sowie geordnetes Experimentieren als Basis für Erkenntnisse diente. Die Sichtweise auf die Medizin veränderte sich in vielerlei Hinsicht und die Humoralpathologie wurde immer mehr verdrängt, wenngleich sie sich bei Laien und einigen Ärzten immer noch hartnäckig hielt.⁷¹ Zentral waren ab dem 18. Jahrhundert auch verschiedene Konzepte des „Vitalismus“, welche die Grundannahme gemein hatten, es gäbe im Körper eine Art „Lebenskraft“ oder einen „Lebensstoff“, der das Distinktionsmerkmal zwischen Organischem und Anorganischem darstelle.⁷² Erwähnenswert für das 18. Jahrhundert ist darüber hinaus die Entdeckung der Nerven und die darauf basierenden Deutungssysteme, wie etwa der Brownianismus. Nach dieser Theorie gelten Reize als lebenserhaltend und müssen dem menschlichen Körper im richtigen Ausmaß zugeführt werden. Sowohl eine Reizüberflutung als auch ein Reizmangel seien demnach für Krankheiten verantwortlich.⁷³

3. Schokolade und Kakao in der Medizingeschichte Europas

Wie bereits erwähnt, wurden Kakaoerzeugnisse bei den Mayas und Azteken nicht nur als Zahlungsmittel oder als Genussmittel verwendet, sondern auch für medizinische Zwecke. Neben vielen anderen Praktiken konnte auch diese Anwendungsmöglichkeit von den Kolonialisten beobachtet, gelernt und schließlich im europäischen Raum verbreitet werden.⁷⁴ Eine der gängigsten Möglichkeiten dafür war die Veröffentlichung von Traktaten, da sie eine schnelle Verbreitung von Informationen ermöglichten. In Anbetracht der Entdeckungs- und Eroberungsgeschichte des amerikanischen Kontinents ist es kaum verwunderlich, dass die ersten Abhandlungen über Kakao und Schokolade aus Spanien stammten. Es folgten Texte aus Großbritannien, den Niederlanden und Frankreich.⁷⁵

Dem Kakao wurde in solchen Schriften zahlreiche heilende Eigenschaften zugeschrieben. Er könne je nach Zubereitungsart bei Magen-Darm-Beschwerden, Fieber, Herz-Kreislauf-Krankheiten, Impotenz, Unfruchtbarkeit, Nierensteinen, Zahnschmerzen, Einschlafbeschwerden, Schwächezuständen, Stillproblemen und Regelschmerzen angewandt werden.⁷⁶ Die Mannigfaltigkeit der heilenden Eigenschaften und die teils widersprüchlichen gesundheitlichen Probleme weisen selbst für damalige medizinische Standards auf eine gewisse Willkürlichkeit hin: So scheint es beispielsweise erstaunlich, dass Schokolade sowohl bei Schwächezuständen als auch bei Ein- und Durchschlaf-

71 Eckart, *Geschichte, Theorie und Ethik der Medizin*, S. 139–141.

72 Eckart, *Geschichte der Medizin. Fakten, Konzepte, Haltungen*, S. 162.

73 Eckart, *Geschichte, Theorie und Ethik der Medizin*, S. 148.

74 Lippi, *Chocolate in History*, S. 1574.

75 Menninger, *Genussmittel im kulturellen Wandel*, S. 239.

76 Wilson/Hurst, *Chocolate and Health*, S. 12–13.

problemen empfohlen wurde. Dies gibt erste Hinweise darauf, dass die Schlussfolgerungen über die heilenden Eigenschaften stark auf dem jeweiligen medizinischen Konzept basierten, das der Verfasser und seine Leserschaft priorisierten.⁷⁷

Angesichts der Bedeutung der Humoralpathologie stellte die Einordnung des Kakaos in dieses Konzept eine zentrale Voraussetzung für dessen Einsatzmöglichkeiten dar. Basierend auf der Idee, dass ein Gleichgewicht der „Säfte“ durch das Hinzufügen einer gegenteiligen Qualität hergestellt werden könne, müsse eine „heiße Krankheit“ mit einem „kalten Lebensmittel“ kuriert oder ein Überschuss an „Trockenheit“ mit „feuchten Produkten“ ausgeglichen werden.⁷⁸ Dementsprechend wurde in den meisten frühen Abhandlungen zunächst die Frage geklärt, ob Schokolade nun „heiß“ oder „kalt“ bzw. „feucht“ oder „trocken“ sei. Darauf basierend konnten Schlussfolgerungen bezüglich der heilenden Eigenschaften gegen unterschiedlichste Beschwerden, der besten Zubereitungsart und der Anwendungshäufigkeit gezogen werden.⁷⁹

Vom 17. bis ins 19. Jahrhundert wurden zahlreiche Abhandlungen publiziert, die sich dem Thema der Kakaoprodukte widmeten. Dabei lassen sich drei Hauptkategorien von Anwendungsszenarien erkennen: (a) Stärkung der Patient*innen und Gewichtszunahme, (b) Behandlung chronischer Krankheiten und Stimulation der Nerven und (c) Anregung des Verdauungssystems.⁸⁰ Im Folgenden soll nun genauer auf die ausgewählten Quellen eingegangen werden.

3.1 Spanien

Einer der ersten Berichte über die Flora und Fauna in der „Neuen Welt“ wurde vom königlichen Leibarzt Francisco Hernández (1514–1587)⁸¹ im Jahr 1577 verfasst, welcher dabei unter anderem auch auf den Kakaobaum, die Kakaobohnen und die Anwendungsmöglichkeiten der Kakaoerzeugnisse einging. Um die Eigenschaften des Kakaos mit dem zeitgenössischen Medizinkonzept zu vereinbaren, beschrieb er die Schokolade als „kalt“ und „feucht“, weshalb er empfahl, sie bei „heißen Krankheiten“ einzusetzen. So konnte Kakao bei Fieber oder Leberkrankheiten von großer Bedeutung sein.⁸² Hernández' erste Einschätzung blieb jedoch nicht unumstritten: Etwa ein halbes Jahrhundert später publizierte sein Landsmann Santiago de Valverde Turices ein Traktat mit dem Namen „Un discurso del chocolate“ (1624)⁸³, worin er zunächst zwischen den Eigenschaften des Kakaos und der Schokolade unterschied.⁸⁴ Laut dem Verfasser sei Kakao zwar ein „kaltes“ Produkt, aber die damals in Spanien übliche Zubereitungsweise von Schokolade, aufgegossen mit kochendem Wasser, habe sie in ein „heißes“ Lebens-

77 Menninger, *Genussmittel im kulturellen Wandel*, S. 252.

78 Lippi, *Chocolate and Medicine*, S. 1101.

79 Donatella Lippi, *History of the Medical Use of Chocolate*, in: Ronald R. Watson/Victor R. Preedy/Sherma Zibadi (Hrsg.), *Chocolate in Health and Nutrition*, New York-Heidelberg 2013, S. 11–22, hier S. 14.

80 Lippi, *Chocolate in History*, S. 1577.

81 Simon Varey, *The Mexican treasury. The writings of Dr Francisco Hernández*, Stanford 2000.

82 Donatella Lippi, *Sin and Pleasure: The History of Chocolate in Medicine*, in: *Journal of Agricultural and Food Industry* 63 (2015), S. 9936–9941, hier S. 9937.

83 De Valverde Turices, *Un discurso del chocolate*.

84 Lippi, *Sin and Pleasure*, S. 9937.

mittel transformiert, weshalb sie zur Behandlung von „kalten Krankheiten“ geeignet sei. Santiago de Valverde Turices stellte jedoch in keiner Weise den gesundheitlichen Effekt der Schokolade per se in Frage, da sie sich eindeutig auf die körperliche Konstitution auswirken würde. So könne sie, in großen Mengen konsumiert, eine heilende Wirkung auf Brust- bzw. Lungenkrankheiten haben, oder auch bei Magen-Darm-Beschwerden helfen, wenn sie in kleineren Dosen eingenommen werde.⁸⁵ Allerdings warnte er vor übermäßigem Konsum bei Gesunden und empfahl, der Schokolade genügend „Kälte“ hinzuzufügen, damit kein Überfluss an Hitze im Körper entstehe.⁸⁶

Nur wenige Jahre später, im Jahr 1631, veröffentlichte der Arzt Antonio Colmenero de Ledesma ein Buch mit dem Titel „Curioso Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate“, welches in zahlreiche europäische Sprachen übersetzt wurde und als Inspiration für spätere Werke zu diesem Thema diente.⁸⁷ Bereits in der Einleitung erwähnte der Autor, dass aufgrund des steigenden Konsums der Schokolade in Europa immer mehr kritische Stimmen laut geworden seien, die Kakao schlechtgemacht hätten. Deshalb sei es ihm ein Anliegen, „diese Konfektion mit philosophischen Gründen zu verteidigen, gegen all jene die das Getränk verurteilen, das so gesund und gut ist [...]“.⁸⁸ Des Weiteren umriss der Arzt das Gesundheitskonzept nach Galen und wie Schokolade darin einzuordnen sei: So stimmte er mit Santiago de Valverde Turices insofern überein, dass die Kakaobohne an sich ein „kaltes“, „trockenes“ Lebensmittel sei. Allerdings könne Kakaobutter aus der Frucht auch gewonnen werden, welche wiederum „heiß“ und „feucht“ sei. Damit vereine Kakao alle vier Eigenschaften und sei deshalb vielfältig einsetzbar.⁸⁹ Im Zuge dessen fügte der Arzt auch ein Rezept für ein besonders bekömmliches Schokoladengetränk hinzu, welches eine wohltuende Wirkung auf den Magen-Darm-Trakt habe und diesen entspanne. Da hierfür alle Teile der Kakaofrucht heranzuziehen seien, kombiniere es die „kalten“, „trockenen“ und „heißen“, „feuchten“ Eigenschaften und stelle demnach eine „gemäßigte Mischung“ dar, die „sowohl für kalte als auch für heiße Mägen“ geeignet sei.⁹⁰ Doch auch er betonte, dass es in Maßen genossen werden solle, weil die öligen Anteile sonst Venen der Leber verstopfen würden.⁹¹

Wie bereits an diesen wenigen Beispielen erkennbar ist, hing die medizinische Wirkung, die Schokolade zugeschrieben wurde, stark von den jeweiligen Eigenschaften ab, die ihr eingeräumt wurden. Die Verfasser hielten dabei stets an den Richtlinien der Humoralpathologie fest. Durch die Auslegung des Antonio Colmenero de Ledesma gelang es, die vier unterschiedlichen Attribute zu vereinen und damit ein medizinisches Allheilmittel zu schaffen, sofern es passend zubereitet und im richtigen Maß angewandt wurde.⁹²

85 De Valverde Turices, *Un discurso del chocolate*, S. 22–25.

86 Ebd., S. 34–36.

87 Wilson/Hurst, *Chocolate and Health*, S. 13.

88 Colmenero de Ledesma, *Curioso Tratado*, S. 1., [...] me pareció defender esta confección con razones Filosoficas, contra qualquierá que condenare esta bebida tan sana, y tan buena [...].“

89 Ebd., S. 2.

90 Ebd., S. 7., [...] esta confección Chocolatrica viene a ser no tan fria como el Cacao, ni tan caliente como los demas ingredientes, sino que de la acción y reacción destes, resulta una complexión moderada, que puede aprouechar para estomagos frios, y calientes, comada en moderada cantidad [...].“

91 Ebd., S. 10.

92 Durry/Schiffer, *Kakao*, S. 228.

3.2 Großbritannien

Als England begann, erste Kolonien in Amerika und auf den Westindischen Inseln zu gründen, setzten sich auch englische Forscher und Ärzte vermehrt mit der Flora und Fauna der „Neuen Welt“ auseinander und so folgten Mitte des 17. Jahrhunderts erste Traktate aus dem angelsächsischen Raum. Die erste Abhandlung über Kakao stammte vom Arzt Henry Stubbe (1632–1676) und wurde 1662 veröffentlicht, nachdem er eine Zeit in Jamaika verbracht hatte. Basierend auf Erfahrungen, die er dort machte und unter der Berücksichtigung von spanischen Traktaten publizierte er „The Indian Nectar or Discourse Concerning Chocolata“ mit dem Ziel, die Schokolade auch in Großbritannien zu popularisieren.⁹³ Diesbezüglich ist erwähnenswert, dass Stubbe dem von ihm mehrfach zitierten spanischen Arzt Antonio Colmenero de Ledesma zustimmte, wenn es um die Eigenschaften des Kakaos ging. Auch Stubbe sah alle vier Eigenschaften in dieser Pflanze vereint.⁹⁴ Insgesamt bezog er sich im Laufe der Abhandlung aber weniger stark auf die humoralpathologischen Grundsätze, wenngleich sie in manchen Passagen vorkamen.

Gleich zu Beginn wies der Verfasser auf die stärkende Wirkung von Schokolade hin und empfahl sie nach anstrengender Arbeit für eine schnelle Erholung.⁹⁵ Weiters beschrieb er die Zubereitung des Getränks und verwies auf zahlreiche Gewürze und Zutaten (Zimt, Vanille, Pfeffer, Mandeln, Haselnüsse, Chili, Kardamom etc.), die hinzugefügt werden konnten. Dieser Zusatz hänge vom gesundheitlichen Zustand des Patient*innen ab.⁹⁶ So kuriere die Beigabe von jamaikanischem Pfeffer beispielsweise Menstruationsbeschwerden⁹⁷, während Kakao in Kombination mit Vanille bei Verdauungs- und Herzproblemen hilfreich sei.⁹⁸ Ebenso könne der Kakao aber auch zu einer Art Paste zubereitet werden, die dann einen hohen Anteil an Kakaobutter enthalte. Aufgrund der öligen, schleimigen Konsistenz zog Stubbe die Schlussfolgerung, dass es sich dabei nicht um ein verstopfendes, sondern vielmehr öffnendes Lebensmittel handle, das dabei helfen würde, Venen von „schwarzer Galle“ zu befreien und somit bei „Melancholie“ eingesetzt werden könne.⁹⁹ Außerdem sei sie gut für Appetit und Verdauung. Er hielt diesbezüglich fest: “[...] the bran doth promote the appetite, and digestion, and keeps the body open”.¹⁰⁰ Überdies habe die Paste einen hohen Nährwert, denn britische Soldaten, die in Jamaika stationiert waren, hätten monatelang auf Basis des Kakaoerzeugnisses überlebt: “All which is purely to be ascribed to the nourishing nature of the Cacao nut.”¹⁰¹ Um nur ein paar weitere Beispiele zu nennen, solle Schokolade und/oder Kakao Stubbe zufolge aber auch gegen Kopfschmerzen, Kurzat-

93 Dillinger/Barriga u. a., *Food of the Gods*, S. 2059.

94 Stubbe, *The Indian Nectar*, S. 35–43.

95 Ebd., S. 3.

96 Ebd., S. 15.

97 Ebd., S. 53.

98 Ebd., S. 54.

99 Ebd., S. 13, 152–153.

100 Ebd., S. 23.

101 Ebd., S. 31.

migkeit¹⁰², Fieber¹⁰³, Zahnschmerzen¹⁰⁴, Gonorrhoe, Schwindsucht¹⁰⁵, Schlaflosigkeit¹⁰⁶, Unfruchtbarkeit, Impotenz¹⁰⁷ und einen Zustand, den der Arzt als "madness of the Brain in young, unmarried folks"¹⁰⁸ bezeichnete, helfen. Erwähnenswert ist ebenso die Verwendung als Aphrodisiakum¹⁰⁹ sowie eine angebliche lebensverlängernde Wirkung: "And I say, whosoever takes it with the cautions, and directions aforesaid, takes it with much benefit, and it conduceth much to the lengthening of his life."¹¹⁰

Bereits zehn Jahre später publizierte sein Landsmann William Hughes eine Abhandlung mit dem Titel „The American Physitian“, die sich detailliert mit den Gewächsen in den englischen Kolonien auseinandersetzte. So beschrieb er darin beispielsweise Baumwollsträucher, Mais, Mangroven, Pfeffergewächse, Kartoffeln und besonders ausführlich Kakao. Grundsätzlich stimmte Hughes mit Stubbes Erkenntnissen überein, fügte jedoch Ergänzungen hinzu. So betonte er, dass Schokolade sowohl schleimlösend als auch schweiß-fördernd sei, was verhindere, dass es zu einem Hitzestau im Kopf komme.¹¹¹ Neben den bei Stubbe angeführten Krankheiten könne Schokolade zur Behandlung von Rheuma, Tumoren, Schwindsucht, Nierensteinen, Asthma, Ohnmachtsanfällen und rektalen Blutungen eingesetzt werden.¹¹² Außerdem sei Kakao empfehlenswert für schwangere Frauen, da dieser das ungeborene Kind stärke.¹¹³

Bei diesem Traktat fällt auf, dass zwar auf die Eigenschaften des Kakaos eingegangen wurde und wie sich der Konsum dementsprechend auf den körperlichen Zustand einer Person auswirkte, die „Temperamente“ wurden jedoch kaum berücksichtigt. Während bei den beiden spanischen Quellen sehr häufig und bei Stubbe immer wieder von speziellen Ausnahmen oder besonderen Empfehlungen für „Melancholiker*innen“, „Sanguiniker*innen“, „Phlegmatiker*innen“ und „Choleriker*innen“ zu lesen war, kamen diese „vier Typen“ in der Abhandlung Hughes nicht vor. Auch wurde, wie es bei Stubbe der Fall war, nicht automatisch von der Eigenschaft des Produkts (z. B. „kalt“) auf die passende heilende Funktion (z. B. fiebersenkend) geschlossen. Stattdessen wurde auf Basis eigener Beobachtungen argumentiert. So haben Stubbe und Hughes' einige Zeit in den englischen Kolonien verbracht und dort Erfahrungen aus erster Hand gesammelt. Zudem haben sie Selbstversuche durchgeführt und genaue Untersuchungen der einzelnen Bestandteile einer Kakaopflanze betrieben, wovon sie schließlich die verschiedenen Behandlungsmöglichkeiten ableiteten. In diesem Sinne kann argumentiert werden, dass die beiden Ärzte von der philosophischen Bewegung der Aufklärung

102 Stubbe, *The Indian Nectar*, S. 32–33.

103 Ebd., S. 43.

104 Ebd., S. 53.

105 Ebd., S. 81.

106 Ebd., S. 129.

107 Ebd., S. 131–141.

108 Ebd., S. 131.

109 Ebd., S. 135–136.

110 Ebd., S. 85.

111 Hughes, *The American Physitian*, S. 143.

112 Ebd., S. 143–154.

113 Ebd., S. 153.

beeinflusst wurden, die ihre Ursprünge im Europa des 17. Jahrhunderts hatte.¹¹⁴ Der Hauptgedanke war dabei, alte Autoritäten und Traditionen zu hinterfragen und sich mehr auf die eigene Vernunft und Beobachtung zu verlassen. Wichtige Schlagworte, die in diesem Zusammenhang zu nennen sind, sind Rationalismus, Wissenschaftsgläubigkeit sowie Fortschrittsoptimismus. In der Medizin zeigte sich dies besonders durch die Abkehr von alten Dogmen und Ritualen, das Argumentieren auf Basis von Experimenten und die Verbesserung von klinischen Untersuchungsmethoden.¹¹⁵ Wenngleich Hughes und Stubbe sich noch nicht vollkommen gegen die Humoralpathologie richteten, zeichnete sich in ihrer Arbeit bereits der aufklärerische Gedanke ab.

Es sollte an dieser Stelle noch die häufige Erwähnung der „Schwindsucht“ angemerkt werden, die sich auf Tuberkulose bezog. Die große Bedeutung, die dieser Krankheit in den Traktaten beigemessen wird, ist auf die längste Tuberkulosewelle Europas zurückzuführen, die im 17. Jahrhundert begann und ihren Höhepunkt im 18. Jahrhundert erreichte. In der Forschung wird davon ausgegangen, dass diese Krankheit um 1650 die Haupttodesursache in Europa war.¹¹⁶ Vor diesem Hintergrund lässt sich die starke Beschäftigung damit sowie die Erwägung von Therapiemaßnahmen und Heilungsmöglichkeiten nachvollziehen.

3.3 *Frankreich*

Auch in Frankreich begannen sich die ersten Ärzte gegen Ende des 17. Jahrhunderts mit Pflanzen aus den Kolonien auseinanderzusetzen. Zu den frühesten Texten zählt die Monographie „De l’usage du caphé, du thé et du chocolate“ von Philippe Sylvestre Dufour (1622–1687) aus dem Jahr 1671¹¹⁷ sowie die Abhandlung „Le Bon Usage du thé, du Caffé, et du Chocolat pour la Preservation & pour la Guerison des Maladies“ von Nicolas de Blégny (1652–1722) aus dem Jahr 1687.¹¹⁸ Sie stimmten den Erkenntnissen ihrer spanischen und englischen Vorgänger zu, wenn es um die medizinische Nutzung von Kakao und der Schokolade ging. Nennenswert ist auch das Werk „Histoire Naturelle Du Cacao Et Du Sucre“ von D. De Quelus, welches 1718 erschien. Dieses Traktat wurde vom Arzt Richard Brookes (1721–1763) ins Englische übersetzt und 1724 schließlich unter dem Titel „The Natural History of Chocolate“ veröffentlicht.¹¹⁹

Der Autor erklärte bereits in seiner Einleitung, dass seine Schrift rein auf eigenen Beobachtungen und Erfahrungen basiere, wie es in der Wissenschaft auch sein solle. Darauf seien die Unterschiede zwischen seinem Text und denen von Colomonero de Ledesma oder Dufour zurückzuführen.¹²⁰ Bevor sich De Quelus den heilenden Eigenschaften des Kakaos widmete, ging er ähnlich wie Stubbe oder Hughes genauer auf

114 Barbara Stollberg-Rilinger, *Europa im Jahrhundert der Aufklärung*, Stuttgart 2000.

115 Leven, *Geschichte der Medizin*, S. 52–53.

116 Sylvia Cardoso Leão/Françoise Portaels, *History*, in: Juan Carlos Palomino/Sylvia Leão/Viviana Ritacco (Hrsg.), *Tuberculosis 2007. From basic science to patient care*, Antwerpen-São Paulo-Buenos Aires 2007, S. 25–52, hier S. 30.

117 Philippe Sylvestre Dufour, *De l’usage du caphé, du thé et du chocolate*, Lyon 1671.

118 Nicolas de Blégny, *Le Bon Usage du thé, du Caffé, et du Chocolat pour la Preservation & pour la Guerison des Maladies*, Paris 1687.

119 De Quelus, *The Natural History of Chocolate*.

120 Ebd., S. IV.

die botanischen Eigenschaften der Pflanze ein, und wie sie in den Kolonien angebaut bzw. geerntet wurde, bevor sie nach Europa kam. Er erwähnte mehrmals, selbst Zeuge davon gewesen zu sein, da er 15 Jahre lang in Amerika gelebt und gearbeitet hatte.¹²¹ Anschließend ging er in einem ganzen Kapitel auf die Irrtümer seiner Vorgänger ein. Er kritisierte insbesondere die Spanier, die ihre Einschätzung des Kakaos ohne Begründung oder Erfahrung veröffentlichten, was dann in anderen Ländern unhinterfragt akzeptiert und rezipiert worden sei: "They have supported this Determination neither with Reason nor Experience [...]":¹²² De Quelus brach außerdem mit der Tradition der Humoralpathologie, indem er schrieb:

"Without talking in the Dialect of the Peripateticks, about the Qualities of Heat and Coldness, now-a-days so much decry'd, it will not be difficult to prove that Chocolate is a Substance, 1. Very temperate. 2. Very nourishing, and of easy Digestion. 3. Very proper to repair the exhausted Spirits and decayed Strength. 4. Lastly, Very suitable to preserve the Health, and prolong the Lives of old Men."¹²³

Dieses Zitat ist von Bedeutung, da er sich gegen die Peripatetiker, also die Anhänger der Lehren des Hippokrates und Galens stellte und behauptete, dass Schokolade ein gemäßigtes, nahrhaftes, stärkendes und lebensverlängerndes Getränk sei. So habe eine Unze Schokolade, was etwa dreißig Gramm entspricht, den gleichen Nährwert wie ein Pfund Rindfleisch, was wiederum etwa ein halbes Kilo ist.¹²⁴

Im dritten Teil seines Werks bezog sich De Quelus schließlich auf den medizinischen Nutzen von Kakao und Schokolade. Er betonte dabei, dass Schokolade eine Neuheit in der Welt der Medikamente darstelle, da es im Gegensatz zu anderen auch vortrefflich schmecke. Dies alleine sei einer Heilung bereits zuträglich, da die Patient*innen so keine „widerliche“ Medizin zu sich nehmen mussten.¹²⁵ Weiters könne Kakao und dessen Erzeugnisse je nach Zubereitung als Schmerzmittel eingesetzt werden, die Muskeln lockern, Heiserkeit lindern, gegen „ätzende Gifte“ sowie gegen Rheuma, Gicht und Hämmorriden helfen.¹²⁶ Zudem seien die enthaltenen Öle und Fette besonders positiv für das Hautbild und könnten als Balsam verwendet werden, um die Haut vor dem Austrocknen zu schützen, ohne sie fettig erscheinen zu lassen.¹²⁷ Um seine Beobachtungen und Erfahrungen zu stützen, führte De Quelus einige Experimente und „Chymical Analysis“ durch, wie er im Laufe des Werkes immer wieder betonte. Außerdem verwendete er explizit Worte wie „Vernunft“ und bestand darauf, dass sein Werk nur Fakten darstelle.¹²⁸ Besonders in der Einleitung zeigte sich dieser aufklärerische Gedanke, der schon bei Stubbe und Hughes durchschimmerte.

121 De Quelus, *The Natural History of Chocolate*, S. 1–37.

122 Ebd., S. 40.

123 Ebd., S. 45.

124 Ebd., S. 48.

125 Ebd., S. 71.

126 Ebd., S. 75–78.

127 Ebd., S. 77.

128 Ebd., S. IV–V.

Ein letztes Werk, welches im Zuge dieser Arbeit eingehend untersucht wurde, ist „Physiologie du Goût“ des Gastrosophen Jean Anthelme Brillat de Savarin (1755–1826), das 1826 erschien und in mehrere Sprachen übersetzt wurde. So erschien eine deutsche Version von Carl Vogt im Jahr 1865, aus der die nachfolgenden Zitate stammen. Mit dem Ansatz der Gastrosophie spiegelte diese Monographie die Lebensphilosophie des Autors wider. Ein starker Fokus lag auf dem kulinarischen Genuss. Überdies enthält die Quelle einige prägende Aphorismen, die bis heute bekannt sind, wie z. B. „Sage mir, was du ißt, und ich sage dir, wer du bist.“¹²⁹ In seinem Werk ist die enge Verknüpfung, die Brillat de Savarin zwischen dem Essen und der Gesellschaft bzw. der Zugehörigkeit zu einer sozialen Klasse zog, klar erkennbar. Geschmack und Genuss standen bei ihm an oberster Stelle.¹³⁰ Des Weiteren beschäftigte er sich eingehend mit Emotionen, Stimmungslagen und dem geistigen Zustand, der laut ihm unmittelbar mit der Kulinarik zusammenhänge. Besonderen Wert legte er auf die Verdauung, denn „[die] Art und Weise also, wie die Verdauung sich gewöhnlich bethätigt oder namentlich beendet, macht uns gewohnheitsgemäß traurig, fröhlich, schweigsam, geschwätzig, trübe oder melancholisch [...]“¹³¹ Weiters stellte der Autor die Behauptung auf, dass „Qualität und Quantität der Nahrungsmittel auf Arbeit, Ruhe, Schlaf und Träume mächtig einwirken.“¹³² Diese Ansichten als psychologisch zu bezeichnen, wäre wohl zu modern angesetzt. Nichtsdestotrotz war Brillat de Savarin der Ansicht, dass bestimmte Lebensmittel oder Gerichte positive bzw. negative Auswirkungen auf den Geist und das Gemüt haben konnten, was zu einem bestimmten Ausmaß das Konzept der mentalen Gesundheit vorwegnahm.

Im Lauf des Buches widmete er sich unterschiedlichen Lebensmitteln in Bezug auf ihre Herkunft, Zubereitungsweisen und den Einfluss auf Körper und Geist sowie die sozialen Aspekte, die beim Konsum der Produkte zu beachten sind. Ein Unterkapitel bezieht sich auf die Schokolade, die er in Kombination mit Vanille und Zimt als das „non plus ultra der Vollkommenheit“ bezeichnete.¹³³ Jegliche Behauptungen bezüglich der Unverdaulichkeit von Schokolade negierte er, indem er auf die Gefahr falscher Zubereitung verwies, „[...] denn gute und richtig zubereitete Chokolade muß jedem Magen bekommen, der nur noch einen Funken von Verdauungskraft besitzt.“¹³⁴ Laut ihm sei die Schokolade ein leicht verdauliches, gesundes Lebensmittel, welches besonders für „Personen, die einer großen Sammlung des Geistes bedürfen“, zuträglich sei.¹³⁵ Dabei bezog er sich auf kognitiv anspruchsvolle Tätigkeiten, wie beispielsweise die eines Juristen. Auch könne Schokolade helfen, wenn Personen von zu vielen Gedanken gequält seien und sich deshalb „zum Dummkopf geworden“ fühlten, oder aber

129 Brillat de Savarin, *Physiologie des Geschmacks*, S. XV.

130 Daniel Sipe, *Social Gastronomy: Fourier and Brillat-Savarin*, in: *French Cultural Studies* 20 (2009), Heft 3, S. 219–236, hier S. 221.

131 Brillat de Savarin, *Physiologie des Geschmacks*, S. 175.

132 Ebd., S. 195.

133 Ebd., S. 95.

134 Ebd., S. 98.

135 Ebd., S. 97.

wenn sie „einige Züge zu viel aus dem Becher der Wollust geschlürft“ haben.¹³⁶ In diesem Falle sei es besonders empfehlenswert, dem Getränk ein wenig Amber hinzuzufügen. Doch nicht nur bei temporären Unannehmlichkeiten, wie einem Kater, sondern auch bei chronischen Erkrankungen sei Schokolade förderlich.¹³⁷ Überdies empfahl er eine Zubereitung mit Orangenblüten für Personen mit gebrechlicher Gesundheit bzw. empfindlichen Nerven, während eine Mischung mit Mandelmilch für leicht reizbare, irritierte Menschen vorteilhaft sei, um das Gemüt zu beruhigen.¹³⁸ Zum einen ist in dieser Quelle bereits eine zeitgenössische medizinische Entwicklung erkennbar, nämlich der Fokus auf Nerven und Reize. Zum anderen ist aber auch die Ansicht des Autors erkennbar, wonach Schokolade einen Einfluss auf den mentalen Zustand bzw. die „Gefühlsstimmung“¹³⁹ einer Person habe. Insgesamt lässt sich feststellen, dass mit der langsamen Verdrängung der Humoralpathologie zugunsten neuerer medizinischer Konzepte auch eine Wandlung des Verständnisses über die Wirkung von Schokolade einherging.

4. Fazit

In der modernen Rezeption wird Schokolade häufig als „süße Verführung“ angesehen, die in Maßen konsumiert werden sollte und als ungesund im Vergleich mit anderen Lebensmitteln gilt. Vor einigen Jahrhunderten hingegen beschäftigten sich zahlreiche Mediziner und Forscher damit, Kakao und dessen Erzeugnisse auf ihre kurierenden Eigenschaften hin zu untersuchen und sie als neue Heilmittel zu bewerben. So erschienen vom Ende des 16. Jahrhunderts bis ins 19. Jahrhundert einige Traktate, die sich diesem Thema widmeten und dabei recht diverse Erkenntnisse schilderten. Für die vorliegende Arbeit wurden sechs ausgewählte Quellen untersucht, wobei je zwei Schriften aus Spanien, zwei aus England und zwei aus Frankreich stammten. Wie den Abhandlungen entnommen werden konnte, wurden Kakao und Schokolade je nach Zubereitungsart und Menge gegen Magen-Darm-Beschwerden, Fieber, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Impotenz, Unfruchtbarkeit, Nierensteine, Zahnschmerzen, Einschlafbeschwerden, Schwächezustände, Stillprobleme und Regelschmerzen empfohlen, wobei insgesamt ein starker Fokus auf das Verdauungssystem erkennbar ist. Nach chronologischer Analyse fallen neben der großen Vielfalt an Anwendungsvorschlägen auch die sich verändernden medizinischen Konzepte und die darauf basierenden Deutungen auf. So lag der Fokus bei den zwei spanischen Quellen von Santiago de Valverde Turices und Antonio Colmenero de Ledesma noch eindeutig auf der Zuschreibung von Eigenschaften und „Temperamenten“ im Rahmen der Humoralpathologie, während in den beiden englischen Quellen bereits erste Ansätze der Aufklärung erkennbar sind. Die Autoren Henry Stubbe und William Hughes ergänzten die traditionellen Ansichten durch ihre eigenen Beobachtungen und Erfahrungen und fokussierten sich nicht mehr ausschließlich auf das humoralpathologische Konzept. Ein expliziter Bruch mit dieser

136 Brillat de Savarin, *Physiologie des Geschmacks*, S. 99.

137 Ebd., S. 97.

138 Ebd., S. 101.

139 Ebd., S. 99.

Theorie fand sich schließlich in der 1724 erschienenen Abhandlung von D. De Quelus wieder, der stark durch die Aufklärung beeinflusst wurde und dies in seiner Schrift wiederholt betonte. So berichtete er von Selbstversuchen, chemischen Analysen und Beobachtungen, die er durchführte, um eine seiner Meinung nach rationalere Antwort zu erreichen als seine Vorgänger. Als erkenntnisreich stellte sich abschließend das Traktat des Gastrosophen Jean Anthelme Brillat de Savarin heraus, welcher neben dem physischen Aspekt auch die mentale Gesundheit ansprach und Kakao bzw. Schokolade gewisse Einflüsse auf den Gemütszustand sowie die Nerven zuschrieb. Auch diese Einschätzung passt zu Entwicklungen in der Medizin, die sich ab dem 18. Jahrhundert vermehrt mit den Nerven und ab dem 19. Jahrhundert auch mit dem psychischen Zustand einer Person auseinandersetzte.

Insgesamt ist festzuhalten, dass die Vielfältigkeit der Behandlungsmöglichkeiten, die Kakao und Schokolade im Laufe der Zeit zugeschrieben wurden, auf die enge Verbindung mit dem jeweils dominierenden medizinischen Konzept zurückzuführen ist. So war sie je nach Bedarf und Gelegenheit „feucht“ und „kalt“, oder „heiß“ und „trocken“. Sie konnte universell bei allen „Temperamenten“ und gegen verschiedenste Krankheiten eingesetzt werden. Auch die Selbstversuche, die von den empirisch arbeitenden Ärzten ausgeführt wurden, scheinen stark von ihren eigenen Erwartungen beeinflusst worden zu sein und sind keinesfalls stichhaltig oder repräsentativ. Dementsprechend wurden angeblich heilende Eigenschaften der Schokolade von den Ärzten jeweils so interpretiert, wie sie sich für die damalige Zeit als gelegen erwiesen. Abschließend kann also bestätigt werden, dass die analysierten Abhandlungen über Schokolade und Kakao von ihrem Entstehungskontext und den vorherrschenden medizinischen Konzepten geprägt wurden.

5. Quellen

Brillat de Savarin, Jean Anthelme, *Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*. Übersetzt und mit Anmerkungen versehen von Carl Vogt, Braunschweig 1865.

Colmenero de Ledesma, Antonio, *Curioso Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, Madrid 1631.

De Acosta, José, *Historia Natural y Moral de las Indias*, Sevilla 1591.

De Blégny, Nicolas, *Le Bon Usage du thé, du Caffé, et du Chocolat pour la Preservation & pour la Guerison des Maladies*, Paris 1687.

De Quelus, D., *The Natural History of Chocolate. Being A Distinct and Particular Account of the Cocoa-tree, its Growth and Culture, and the Preparation, Excellent Properties, and Medicinal Vertues of its Fruit. Wherein the Errors of those who have wrote upon this Subject are discover'd; the Best Way of Making Chocolate is explain'd; and several Uncommon Medicines drawn from it, are communicated*. Translated from Richard Brookes, London 1724.

De Valverde Turices, Santiago, *Un discurso del chocolate*, Sevilla 1624.

Díaz del Castillo, Bernal, *The Bernal Diaz Chronicles*. Translated and edited by Albert Idell, New York 1956.

Dufour, Philippe Sylvestre, *De l'usage du caphé, du thé et du chocolate*, Lyon 1671.

Hughes, William, *The American Physitian, or, A Treatise of the Roots, Plants, Trees, Shrubs, Fruit, Herbs &c. Growing in the English Plantations in America. Describing the Place, Time, Names, Kindes, Temperature, Vertues and Uses of them, either for Diet, Physick, &c. Whereunto is added A discourse of the cacao-nut-tree, And the use of its Fruit; with all the ways of making of chocolate*, London 1672.

Rowling, J. K., *Harry Potter und der Gefangene von Askaban*, Hamburg 1999.

Stubbe, Henry, *The Indian Nectar or Discourse Concerning Chocolata*, London 1662.

6. Literatur

Benzenhöfer, Udo, Paracelsus, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 1101–1105.

Cardoso Leão, Sylvia/Portaels, Françoise, History, in: Juan Carlos Palomino/Sylvia Leão/Viviana Ritacco (Hrsg.), *Tuberculosis 2007. From basic science to patient care*, Antwerpen-São Paolo-Buenos Aires 2007, S. 25–52.

Coe, Sophie D./Coe, Michael, *The True History of Chocolate*, London 1996.

Dillinger, Teresa L./Barriga, P. u. a., Food of the Gods: Cure for Humanity? A Cultural History of the Medicinal and Ritual Use of Chocolate, in: *American Society for Nutritional Sciences* 130 (2000), S. 2057–2072.

Durry, Andrea/Schiffer, Thomas, *Kakao. Speise der Götter*, München 2012.

Eckart, Wolfgang U., *Geschichte der Medizin. Fakten, Konzepte, Haltungen*, Heidelberg 2009⁶.

Ders., *Geschichte, Theorie und Ethik der Medizin*, Berlin 2019⁸.

Hospodar, Miriam Kasin, chocolates, filled, in: Darra Goldstein (Hrsg.), *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*, Oxford 2015, S. 157–158.

Jacob, James R., Henry Stubbe, radical Protestantism and the early Enlightenment, Cambridge 2002.

Keil, Gundolf, Hippokrates von Kos, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 597–598.

Kemptner, Joe, Kakao – Zart und Bitter, in: Gerhard Pfeisinger/Stefan Schennach (Hrsg.), *Kolonialwaren. Die Schaffung der ungleichen Welt*, Göttingen 1989.

Kohler, Alfred, Karl V. 1500–1558. Eine Biografie, München 2014³.

Leitner, Thea, Vor Sonnenaufgang. Anna 1601–1666, in: Thea Leitner (Hrsg.), *Habsburgs verkaufte Töchter*, München-Zürich 1994, S. 137–185.

Leven, Karl-Heinz, *Geschichte der Medizin*, München 2019³.

Lippi, Donatella, Chocolate and medicine. Dangerous liaisons?, in: *Nutrition* 25 (2009), S. 1100–1103.

Dies., Chocolate in History: Food, Medicine, Medi-Food, in: *Nutrients* 5 (2013), S. 1573–1584.

Dies., History of the Medical Use of Chocolate, in: Ronald R. Watson/Victor R. Preedy/Sherma Zibadi (Hrsg.), *Chocolate in Health and Nutrition*, New York-Heidelberg 2013, S. 11–22.

Dies., Donatella, Sin and Pleasure: The History of Chocolate in Medicine, in: *Journal of Agricultural and Food Industry* 63 (2015), S. 9936–9941.

Loock, Kathleen, *Kolumbus in den USA. Vom Nationalhelden zur ethnischen Identifikationsfigur*, Bielefeld 2014.

MacDonogh, Giles, *Brillat-Savarin. The Judge and his Stomach*, London 1992.

Malettke, Klaus, *Die Bourbonen*, Bd. 1. Von Heinrich IV. bis Ludwig XIV. (1589–1715), Stuttgart 2008.

Ders., *Die Bourbonen*, Bd. 2. Von Ludwig XV. bis Ludwig XVI. (1715–1789/92), Stuttgart 2008.

Makra Graziano, Martha, Food of the Gods as Mortals' Medicine. The Uses of Chocolate and Cacao Products, in: *Pharmacy in History* 40 (1998), Heft 4, S. 132–146.

Martin, Carla, Bittersweet Notes. Chocolate, Culture and the Politics of Food, o. D., <http://bittersweetnotes.com/>, eingesehen 16.2.2023.

Menninger, Annerose, *Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa. 16.–19. Jahrhundert*, Stuttgart 2004.

Miedaner, Thomas, *Genusspflanzen*, Berlin 2018.

Newquist, H. P., *The book of chocolate. The amazing story of the world's favorite candy*, New York 2017.

Nickel, Diethard, Galenos von Pergamon, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 448–452.

Norton, Marcy, Conquests of Chocolate, in: *OAH Magazine of History* 18 (2004), Heft 3, S. 14–17.

Pfeisinger, Gerhard/Schennach, Stefan (Hrsg.), *Kolonialwaren. Die Schaffung der ungleichen Welt*, Göttingen 1989.

Puente-Ballesteros, Beatriz, *Chocolate in China. Interweaving Cultural Histories of an Imperfectly Connected World*, in: Harold J. Cook (Hrsg.), *Translation at Work. Chinese Medicine at the First Global Age*, Leiden-Boston 2020, S. 58–107.

Rabasa, José, Díaz del Castillo, Bernal (c. 1495–1584), in: *Encyclopedia of Latin American History and Culture*, Detroit 2008.

Schipperges, Heinrich, Ibn Sīnā, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 1334–1336.

Schivelbusch, Wolfgang, *Tastes of Paradise. A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants*, New York 1992.

Schulte Beerbühl, Margrit, *Faszination Schokolade. Die Geschichte des Kakaos zwischen Luxus, Massenprodukt und Medizin*, in: *Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 95 (2008), Heft 4, S. 410–429.

Sievernich, Michael, *Vision und Mission der Neuen Welt. Amerika bei José de Acosta*, in: Michael Sievernich/Günter Switek (Hrsg.), *Ignatianisch. Eigenart und Methode der Gesellschaft Jesu*, Freiburg 1990, S. 293–313.

Sipe, Daniel, *Social Gastronomy: Fourier and Brillat-Savarin*, in: *French Cultural Studies* 20 (2009), Heft 3, S. 219–236.

Stolberg, Michael, *Der gesunde Leib. Zur Geschichtlichkeit frühneuzeitlicher Körpererfahrung*, in: Paul Münch (Hrsg.), *„Erfahrung“ als Kategorie der Frühneuzeitgeschichte*, München 2001, S. 37–57.

Stollberg-Rilinger, Barbara, *Europa im Jahrhundert der Aufklärung*, Stuttgart 2000.

Thomas, Hugh, *Die Eroberung Mexikos. Cortés und Montezuma*, Frankfurt a. M. 2000.

Ders., *Conquest, Montezuma, Cortes, and the Fall of Old Mexico*, New York 2013.

Tshisuaka, Barbara I., Falloppio, Gabriele, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 391–392.

Dies., Fracastoro, Girolamo, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 418.

Dies., Servetus, Michael, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 1322–1323.

Dies., Vesal[ius], Andreas, in: Werner E. Gerabek/Bernhard D. Haage u. a. (Hrsg.), *Enzyklopädie Medizingeschichte*, Berlin-New York 2005, S. 1440–1441.

Varey, Simon, *The Mexican treasury. The writings of Dr Francisco Hernández*, Stanford 2000.

Weiss Adamson, Melitta, *Food in Medieval Times*, London 2004.

Wilson, Philip K./Hurst, W. Jeffrey, *Chocolate and Health. Chemistry, Nutrition and Therapy*, Cambridge 2015.

Wrede, Martin, *Ludwig XIV. Der Kriegsherr aus Versailles*, Darmstadt 2015.

Theresa Möisinger studiert die Fächer Englisch und Geschichte, Sozialkunde und Politische Bildung im Master Lehramt an der Universität Innsbruck. Theresa.Moesinger@student.uibk.ac.at

Zitation dieses Beitrages

Theresa Möisinger, Stärkungsmittel, Aphrodisiakum und Verdauungsgetränk. Kakao und Schokolade in der Medizingeschichte der europäischen Neuzeit, in: *historia.scribere* 15 (2023), S. 39–61, <http://historia.scribere.at>, eingesehen 13.6.2023 (=aktuelles Datum).