**Zeitschrift:** Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der

Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

**Herausgeber:** Historischer Verein der Region Werdenberg

**Band:** 23 (2010)

Artikel: "Der Arzt", der seine Leser leben lehrte : "Vinosius" und "vom Brodte

und Biere": oder wie Johann August Unzer in der Zeit der Aufklärung

mit sanftem Humor Dogmen und Scharlatanerie demaskierte

Autor: Gabathuler, Hansjakob

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-893363

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

## Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF: 22.10.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

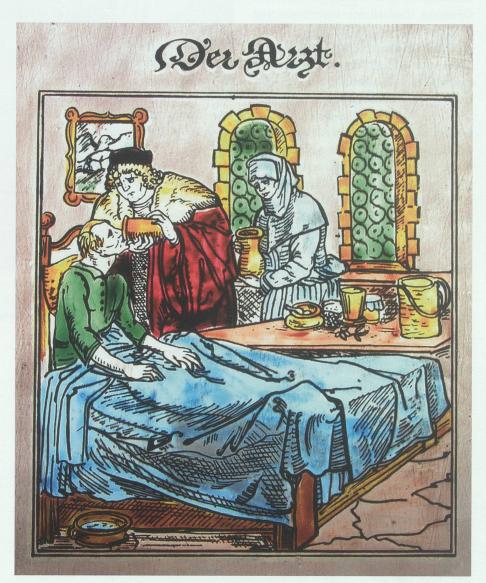
# «Der Arzt», der seine Leser leben lehrte

«Vinosius» und «vom Brodte und Biere» – oder wie Johann August Unzer in der Zeit der Aufklärung mit sanftem Humor Dogmen und Scharlatanerie demaskierte

Hansjakob Gabathuler

ppellationsrichter Alexander Müller von Fontnas, der nach dem Dorfbrand von 1816<sup>1</sup> seinen Wohnsitz vorübergehend nach Azmoos verlegen musste, konnte 1833 wieder ein Haus in seinem Heimatdorf beziehen, in dem später der «Doctor [der] Medizin» Alexander Saxer praktizierte. Da dieser Medikus, dessen Vater - «Chirurgus» Oswald Saxer - im Nachbarhaus ordinierte, in den 1860er Jahren in die Vereinigten Staaten auswanderte, erwarb der Ururgrossvater des Verfassers um 1866 das grosse Steinhaus an einer Gant. Noch knapp hundert Jahre später fanden sich auf dem Estrich eine Menge uralter Bücher, die der Grossmutter zum Befeuern des Küchenherdes dienten. Einige dieser Publikationen konnten vor dem Zugriff der radikal auf Ordnung bedachten Nana - jugendlichem Sammeleifer sei Dank - in Sicherheit gebracht werden. Es handelt sich dabei um verschiedene Jahresausgaben von liberalen, politischen Zeitschriften aus den 1830er Jahren sowie um zwei noch ältere medizinische Werke. Das eine ist eine der ersten Ausgaben zur Heilkunde im Zeitalter der Aufklärung: die Wochenschrift «Der Arzt» von 1761. Die Vermutung liegt nahe, dass sie bei Doktor Saxers Emigration nach Übersee kaum mehr den neuesten Erkenntnissen entsprochen haben und deshalb zurückgelassen worden sind.

Das Erscheinen dieses von Johann August Unzer (1727–1799) zwischen 1760 und 1764 anonym in Hamburg herausgegebenen satirisch-zeitkritischen Periodikums «Der Arzt», das in zwölf Bänden gedruckt wurde, fällt in die Zeit des politisch erstarkenden und



Bier als «Arztney», um «bleichsüchtige und zur Wassersucht geneigte Personen zu curiren» und auch «wider den Scharbock bewährt befunden». Bemalte Glasscheibe.
Bier-Museum «Zum alten Bock», Rüthi SG

um Bildung beflissenen Bürgertums. Mit seiner Mischung aus Aufklärung und Unterhaltung fand Unzer bei einem breiten Publikum Anklang und avancierte in Gesundheitsfragen im

deutschen Sprachraum zur wohl am häufigsten konsultierten Autorität seiner Zeit. Vehement wandte er sich gegen Vorurteile und Scharlatanerie bei der Behandlung von Krankheiten. Der 1761 herausgegebene «fünfte Theil» dieser «Wochenschrift» mit dem «hundert und fünften» bis zum «hundert und dreyssigsten Stück» umfasst auf über 400 Seiten zahlreiche Abhandlungen über die Gesundheit. Jene «Vom Brodte und Biere» sowie «Vinosius, verschiedene Anmerkungen vom Weine» werden im Folgenden als Zeugnisse einer fortschrittlichen Epoche der geistigen Entwicklung der Gesellschaft des 18. Jahrhunderts in gekürzter Form wiedergegeben.

# «Vinosius, verschiedene Anmerkungen vom Weine»

# Ein Esel zu Nauplia, der Erfinder des Rebenschnittes

«Man mag den Moses, den Noah oder den Bacchus für den Erfinder des Weins halten, so muss man doch einem gewissen Esel zu Nauplia<sup>2</sup> Gerechtigkeit widerfahren lassen, welcher [...] an dieser Erfindung ebenfalls keinen geringen Antheil hat. Was würden uns alle Weinstöcke helfen, wenn wir nicht die Kunst verstünden, sie zu cultivieren und zu beschneiden? Dieses aber haben die Menschen zuerst von einem Esel zu Nauplia gelernet, welcher die Reben abfraß.» Die Beobachter entdeckten dadurch, «welche Vortheile sie durch die Beschneidung der Weinstöcke erhalten könnten. In der That erkannte man ehedem die Verdienste des Esels um die Cultur der Reben; denn seine Landsleute ließen ihn in Stein hauen und [ihm] eine Ehrensäule aufrichten.» Über diesen merkwürdigen Umstand moniert «Der Arzt» mit spitzer Zweideutigkeit: «Wenigstens ist der von Nauplia der erste, wenn gleich auch nicht der letzte Esel, welchem man eine Ehrensäule gesetzt hat.»

# Lauge aus Rebenasche gegen den Umlauf

Obwohl die Reben, insbesondere deren einjährige Schösslinge, die im Frühjahr zurückgeschnitten werden, «ein verachtetes dürres Holz» sind, «können auch diese Stöcke noch nutzbar sein, [...] da man aus den Kohlen der Reben eine schöne blaue Farbe machen kann. [...] Ich will ih-

rer Tränen hier nicht gedenken, weil schon jedermann weiß, dass das Wasser, welches die Reben weinen, für ein gutes Mittel gehalten wird, die Augen zu stärken.»

Eine etwas makaber anmutende Schilderung umfasst die Behandlung eines hässlichen Abszesses, in der das Rebenholz als weitere «Arztney» der Gesundheit dient. Es geht dabei um den sogenannten «Umlauf» am Finger, die in der Medizin als «Panaritium» bezeichnete und äusserst schmerzhafte Entzündung des Nagelbettes, die im Werdenberg als «Nagelbrüe» bekannt ist und vom «Arzt» als «Wurm am Finger» bezeichnet wird. «Man macht aus der Asche der Weinreben eine starke Lauge, und gießet dieselbe so heiß, als sie nur werden kann, in ein beguemes Gefäß. Wenn ein Mensch [...] das kranke Glied in die heiße Lauge hineinstecket und so lange als möglich darinn hält, so wird dieses seinen Schaden heilen. Damit aber der Grad der Hitze beständig einerley bleibe, so muss man stets heiße Lauge zugießen.»

Beim «Wurm am Finger» werden «dreierley Grade» unterschieden: «einen, wo das Glied nur aufgelaufen ist; einen andern, wo sich schon eine scharfe Feuchtigkeit erzeuget hat, die benachbarten Theile aufschwellen und der Eiter zunimmt [...], und einen dritten, wo das Fleisch durchgeplatzt, zerfressen, einem Schwamme ähnlich ist und voller Eiter steckt.» In allen diesen Fällen «ist der Gebrauch des Mittels einerley», aber die Wirkungen sind verschieden. «Im ersten Grade hemmet die Lauge die Geschwulst und zertheilt und treibt die Schärfe, ohne eine Wunde zu machen, durch die Ausdünstung fort. Im andern Grade, wo keine Öffnung ist, zieht die Lauge die Schärfe an die kränkste Stelle, erweichet daselbst das Fleisch und macht eine Blase, die man mit einer spitzen Scheere öffnet, da denn die Schärfe heraus triefet. Man muss alsdann den Gebrauch der Lauge zuweilen wiederholen, bis nichts mehr herausfließt, ja auch noch nachher. Dieses [...] Mittel heilet den Wurm gründlich, wenn man nur die unnütze Haut hinwegschneidet, und reinigende und heilende Wundsalben aufleget.»

Insbesondere im dritten Grad soll die Wirkung «sehr wunderbar» sein, was am Beispiel einer Bäuerin belegt wird, die einen ungewöhnlich kranken Daumen hatte, «einer Faust dick, der ganz unförmlich, aufgeplatzet, und überall durchlöchert war» – ein sogar für den «Arzt» «grässliches Ansehen!» Das Fleisch war braun und blau unterlaufen, der Nagel vor einigen Tagen abgefallen, und ein Stück des Daumenknochens, «das vermutlich zerfressen war, hatte sich abgesondert. Die ganze Hand war entsetzlich geschwollen, ja auch der Vorderarm.»

Die Bäuerin steckte diesen Daumen in die Lauge und «einen Augenblicke hernach floss ein gelblicher, fetter und ölichter Saft häufig heraus, als wenn das Blut aus einer Ader spritzte. Dieses dauerte zwo Stunden lang ohne Aufhören, und dabey senkte sich die Geschwulst zusehends. Nachher folgte eine andere zähe und klebrichte Feuchtigkeit, die sich wie Terpentinspiritus zog.»

Dann und wann wurde der Daumen etwas gedrückt, «um den Ausgang dieses Eiters zu befördern». Die Operation dauerte in allem «über fünftehalb Stunden; da dann aller Eiter heraus war und sich ein wenig Blut zeigte». Man wusch die Wunde mit warmem Weine aus und legte eine Salbe darauf, «um die Eiterung der übrigen verdorbenen Säfte³ zu beför-

<sup>1</sup> Siehe dazu Werdenberger Jahrbuch 2007, 20. Jg., S. 130ff.: «Fontnas 1816: zwei Feuersbrünste bei heftigem Südwind».

<sup>2</sup> *Nafplio*, das antike Nauplia, ist eine Hafenstadt auf dem Peloponnes in Griechenland.

<sup>3</sup> Als Inhalt der Blutgefässe werden nach der Viersäftelehre (Humoralpathologie) des Arztes Galenos (um 400 v. Chr.), die bis in die Neuzeit die Medizin beeinflusste, weisse und schwarze Galle, Blut und Schleim angenommen. Jeder dieser Säfte besitzt zwei für ihn charakteristische Qualitäten: gelbe Galle gilt als heiss und trocken, schwarze Galle als kalt und trocken, Blut als heiss und nass sowie Schleim als kalt und nass. Die vier Säfte gehen in dieser Weise auf die vier Elemente Feuer, Wasser, Luft und Erde zurück. Die Ausgewogenheit der Säfte ist der Gesundheit des Menschen gleichzusetzen; Krankheiten entstehen durch Störungen in dieser Harmonie.

dern. Die Bäuerinn nahm etwas von der Salbe mit, verband sich selbst, und ihr Daumen war in kurzer Zeit völlig geheilet.»

#### Von der Verdickung des Weins

Bereits 1733 soll in einem Anzeiger der Vorschlag gemacht worden sein, «wie man den Wein, [...] in eine trockene oder zähe Materie verwandeln könnte, die sich auf Reisen [...] gebrauchen ließe, wenn man sie durch hinzu gegossenes Wasser verdünnete». Etwas Ähnliches in dieser Art zeigt sich auch bei den Rosinen, worauf sich die nachfolgenden Überlegungen des «Arztes» stützen: Man könne aus ihnen mit wenig jungem Wein und Wasser einen süssen, starken, wohlschmeckenden und gesunden Wein machen. «Man nimmt Rosinen, gießet einen mit Wasser vermischten jungen



Mit seiner Wochenschrift «Der Arzt» setzte Johann August Unzer dem Journalismus der Aufklärung im deutschsprachigen Raum ein Glanzlicht auf. Gestochene Titelvignette von J. C. G. Fritsch im fünften Teil des zwölfbändigen Werks. Wein darauf und setzet solchen mit ein paar Tropfen von zerflossenem Weinsteinsalze [Pottasche] in eine Gährung. Hierdurch erhält man einen wahren und hitzigen Wein; denn was sind Rosinen anders, als Weinbeeren, aus welchen das Wässerige ausgedünstet ist, welches man durch das hinzugegoßene Wasser wieder ersetzet?»

Eine andere Anregung, «um dem Weine eine Festigkeit zu geben», betraf das Gefrieren. Er habe zwar nie gehört, dass durch das Gefrieren «der Wein zähe werde, wohl aber, dass sich sein Wasser in Eis verwandelt, der Geist aber in der Mitte des Eises, als ein sehr flüchtiger Branntwein» zurückbleibe.

Sogar mit dem Räuchern von Wein befasste sich «Der Arzt», mit der Einschränkung zwar, dass die Richtigkeit noch zu beweisen wäre: «Wir sollen den Wein räuchern, damit er wie ein Schinken hart werde: [...] Man nehme einen unverfälschten [...] Wein, fülle damit eine wohlgesäuberte und vorher ausgetrocknete Rinderblase [und] hange solche in [den] Rauch. [...] Wenn nun die wässerigen Theile gänzlich heraus sind, so muss sich nothwendig ein zäher, brauner Schleim ansetzen, welchen man in einer blechernen Büchse wohl verwahret und hernach, wenn man es auf Reisen benöthiget, so viel Wasser als vorher Wein zu der Masse in der Blase gewesen, hinzugießet und es wohl zusammenrühret.» So sollte der Wein eigentlich wieder so wohlschmeckend sein wie vorher. Doch äussert «Der Arzt» zu dieser Methode der Verdickung seine Bedenken: «Weil aber vielleicht der Rauch der gedachten Masse einen üblen Geschmack beybringen möchte», hielt er «die Verdickung des Weins durchs Gefrieren» doch noch für besser! «Wer jemals eine geräucherte Wurst gegessen hat, der wird es nicht erst auf die Probe ankommen lassen, ob ein geräucherter Wein nach Rauche schmecken werde. Denn da der Rauch hier durch die thierischen Häute hindurch dringet, und das darinn enthaltene Fleisch durchziehet, so wird er es unstreitig beym Weine auch thun, und wenn dem Wasser des Weins Wege offen sind, wodurch es durch die

Rindsblase ausdünsten kann, so werden eben dieselben Wege auch dem Rauche zum Eingang dienen.»

Vom Sekt sage man auch, dass er sich verdicken liesse. Man erhalte in Spanien die guten Weine so lange, «bis sie in den Geschirren hart werden; und wenn sie getrunken werden sollen, so erweiche man sie in kochendem Wasser wie die Zuckertafeln. Bei einem an sich klebrigten Weine kann dieses ein sehr geringer Grad der Wärme bewerkstelligen. Es ist bekannt, dass in Spanien die Weine wegen der großen Hitze nicht in Fässern, sondern in Fellen oder Schläuchen gepicht [mit Pech verschlossen] aufbehalten werden. Diese Felle oder Schläuche stellen etwa die Rinderblase im obigen Versuche vor, und die natürliche Hitze des Landes ist hinlänglich, die Weine in diesen Schläuchen durch die Länge der Zeit zähe zu machen.» Schon Friedrich Hoffmann<sup>4</sup> soll gesagt haben, dass eine feuchte, warme Luft in den Weinen nicht geringe Veränderungen verursache, wenn auch der Keller wohl verwahrt sei, er mache «sie theils trübe, theils zähe. Weil dieses eine feuchte Wärme also gar leicht thun kann, so ist die trockene Wärme vom Rauche desto entbehrlicher.»

#### Vom Einschwefeln des Weins

Die Einschwefelung wurde bereits zu Beginn des 18. Jahrhunderts für «ein unvermeidliches Übel bey weißen Weinen» erkannt. «Um die Weine zu bewahren, hat man vor langer Zeit den Einschlag von Schwefel am bewährtesten gefunden, indem man ihn anzündet und die Fässer damit durchräuchert, ehe der Wein darauf gezogen wird, denn die Erhaltung des Weins kommt hauptsächlich auf die Erhaltung der schwefeligten Theile an, daher auch ein starker hitziger Wein nicht so leicht kanigt [wohl essigstichig] wird, als ein junger schwacher [...]. Will man ein leeres Fass vor Schimmel und muddigtem Geruche verwahren, so muss es eben auch mit Schwefel durchgeräuchert werden, und dann kann es eine Zeitlang leer stehen. Eben dieses geschieht, wenn der Wein zum Zapfen geht, und ein Theil des Fasses leer geworden, damit er nicht kanigt werde.

Wenn ein Wein trübe zu werden anfängt, so setzt sich auf Einlassung des Schwefelrauchs das Drübe alles zu Boden, und der Wein wird wieder klar. Es hilft auch dazu, dass die Säure des Weins gebrochen werde, denn es ist wieder ein Wein immer lieblicher, je öfter er auf ein anderes Fass gezogen wird. Nur ist dieses [...] so unfehlbare Mittel nicht gesund, weil zarte und empfindliche Personen es im Kopfe verspüren und sich darauf übel befinden», hatte schon der vorerwähnte Arzt und Weinkenner Hoffmann über den Gebrauch des Schwefels bei der Kelterung geschrieben, den «Der Arzt» hier zitiert.

«Da der Schwefeleinschlag den weißen Weinen so unentbehrlich und gleichwohl der Gesundheit nachtheilig ist, so finde ich den Rat für den besten, sich zu einem gewöhnlichen Tischweine eines nicht hitzigen, aber ein wenig zusammenziehenden rothen Weines zu bedienen; und weil ich eben im Begriffe bin, diesen Rath zu vollstrecken, so empfehle ich mich Ihnen. Es geschehe auf Ihr Wohlsein!», schliesst «unser Vinosius» mit einem scherzhaften Augenzwinkern seine «Abhandlung vom Weine».<sup>5</sup>

#### «Vom Brodte und Biere»

#### Das Brodt zum Getränke gemacht

«Man weiß nicht eigentlich, wer der erste Erfinder des Brodtbackens sey, und der Ursprung dieser vortrefflichen Kunst verliert sich in den Finsternissen des Alterthums. Die Griechen eigneten diese Erfindung ihrem Bacchus zu, und die Ägypter der Isis. Daher trug man an ihren Festen Weizen- und Gerstenähren in Procession herum, um der wohlthätigen Göttinn, welche den Gebrauch des Mehles und des Brodtbackens erfunden hatte, einige Verehrung zu erzeigen. [...] Die Natur gab uns unter den Gewächsen mancherley mehlichte Früchte, welche sehr geschickt waren, unserm Körper zur Nahrung zu dienen. Allein, es war eine Unvollkommenheit dabey, welcher abgeholfen werden musste. Die mehlichten Speisen verwandeln sich zu leicht im Magen in einen zähen Schleim, welcher die Verdauung auf mancherley Weise verdirbt und alle unsere

Inhalt.		Inhalt.
Binofus, berfchiebene Anmerkungen w	S. 215 tc, then even 221 tc, 227 tc, 237 tc. 241 tc, 252 tc, 252 tc,	Das hundert vier und zwanzigste Stück.  Bom Gebrauche ber weißen Prefferkörner zur Gesimbheit S. 305 w.  Bon dem Berbrennen und Begraben der Todern.  Anfragen, wie einer, der ins Wasser gefallen ist, das Erteinken verhüten könnte 319 w.  Das hundert funf und zwanzigste Stück.  Rusen der Läder zur Gesindheit 321 w.  Recept zu einem Por Pourri 333 w.  Gehorben von Ida Heelgood, über das Gehor der Toder.  Das hundert-sechs und zwanzigste Stück.  Das hundert-sechs und zwanzigste Stück.
Das hundert zwen und zwanzigste Bom Triebe zur Fortpflanzung des E schlechts		Bon den belebenden Einflussen des Lichts in die thierischen Korper 343 20 Bon der Zucht der Canarienodgel 346 20 Das hundert sieben und zwanzigste Stück.
Das hundert drey und zwanzigste Bon den großen Bohnen Kennzeichen des wahren Bassams vor Meeka Damoniacks höchstmerkwürdige Lebens prognositica, auf alle Lage der Woche	289 2c. 1 295 1c.	Bortheile beym Gebrauche ber Gesundbrun- nenwasser, nebst einigen Bersuchen mit dem Bramstädter Wasser 353 u Schreiben von Castrum Ooloris, wegen des ächten Wilden "Christoffer" Unguents Ziehbengel, von einem medicinischen Spruch- kastlein
	Das	Da

Ein Teil des Inhaltsverzeichnisses aus «Der Arzt» von 1761: Ein Panoptikum des aktuellen Standes der Naturwissenschaften, der Krankheitslehre und der gängigen therapeutischen Möglichkeiten in der Mitte des 18. Jahrhunderts.

Säfte ungesund macht. Daher erfordern sie einen guten Magen, viel Galle und eine arbeitsame Lebensart, wenn sie gehörig verdauet werden sollen.

Diese Gaben der Natur waren aber nicht vielen Menschen zu Theil geworden. Man sieht es noch an den Kindern, die mit Mehlbreyen gefüttert, und dennoch sehr zärtlich auferzogen werden, wie sehr sie mit Schleime und Säure im Magen überhäufet sind, wie ihre Bäuche aufschwellen, und ihre Glieder vertrocknen, wie die Würmer in ihren Gedärmen hausen, und wie sie die Zehrung in ihrer Blüthe wieder welk machet.

Um diesen Unbequemlichkeiten abzuhelfen, erfand man das Mittel, das Mehl der Früchte zuerst in Gährung zu setzen, um hernach eine trockene, leichte und auflösbare Masse daraus zu backen, welche unter dem Namen des Brodts» zur Wohltat der Menschen geworden ist. Durch dieses Mittel «ward dem Mehle die Eigenschaft genommen, Winde, Schleim und Säure zu erzeugen [...]. So

sind die Menschen in der Kunst, Brodt zu backen, nach Erforderniss ihrer Verdauungskräfte [...] fortgegangen und [haben] sogar das Brodt flüssig und zum Getränke gemacht. Ein solches flüssiges Brodt ist das Bier.»

# Hopfen und Blähungen: ein notwendiges Übel

«Das Bier ist ein mit Getraide abgekochtes Wasser. Es besteht aus den feinsten Theilen des Brodts und enthält zugleich die Hefen in sich, welche das Brodt so leicht, zart und verdaulich machen. Seine Fettigkeit und Klebrigkeit macht es ungemein nahrhaft; und daher ist es nicht zu bewundern, dass die nordischen Biertrinker, welche bey ihren Mahlzeiten kein anderes

<sup>4</sup> Friedrich Hoffmann (1660–1742) war Medizinprofessor in Halle. Heute noch sind seine «Hoffmanns Tropfen» als altes Hausmittel bekannt.

<sup>5</sup> Nach Unzer 1761, S. 215ff.

Getränke genießen, so fett, stark, dauerhaft, groß und vierschrötig sind.

Inzwischen ist dieses Getränk allein nicht hinlänglich, gesunde Leute zu ernähren, weil es, als ein flüssiger Körper, die Verdauungskräfte zu wenig beschäfftiget und so, wie alle flüssige Speisen, die zu oft und häufig genossen werden, den Magen schwächet, und solchergestalt Blähungen erzeuget. Dieses ist ein allgemeiner Fehler der Biere, welchem man dadurch abzuhelfen gehofft, dass man den Hopfen hinzugethan hat, welcher wegen seiner hitzigen und trocknenden Eigenschaft den Magen zwar ein wenig stärket, aber auch zugleich dem Biere Arztneykräfte giebt, wodurch er das Geblüte in Wallung setzet und Hitze und Kopfweh verursachet.

Ein Arzt kann diese Verbesserung eben nicht loben, ob sie sich gleich aus obigen Gründen beschönigen lässt. Der Ritter Temple<sup>6</sup> erwähnet, dass die Steinschmerzen<sup>7</sup> in England zuerst bekannt geworden wären, nachdem man daselbst den Hopfen eingeführet, und das alte und lange gelegene Hopfenbier gebräuchlich geworden. Es ist bekannt genug, sagt er, wie sehr man den Gebrauch dieser Pflanze öffentlich untersagt hat, und wie sie dem ungeachtet eine allgemeine Aufnahme gefunden. Er hält das für die vornehmste Ursache, welche den Hopfen zuerst in Ruf gebracht hat, weil das Bier auf langen Seefahrten dadurch erhalten wurde und behauptet, dass vor Zeiten das süße Bier das gewöhnlichste, ja gar das allgemeine Getränke der Engelländer gewesen sey. Da es inzwischen wahr ist, dass das süße Bier noch mehr Blähungen verursacht, welches die englischen Ärzte selbst von dem Ale,8 wozu kein Hopfen kömmt, klagen, so muss man den Hopfen, wie den Schwefeleinschlag beym Weine, als ein nothwendiges Übel betrachten, das sich die Liebhaber des Bieres, die [zu] Blähungen geneigt sind, gefallen lassen müssen.»

# Wein aus Gerste und der Speichel alter Weiber

«Auf diese Weise, wie man das Bier um der Gesundheit willen verbessert hat, ist es auch um der Üppigkeit und Lüsternheit willen geschehen. Es war anfangs bloß ein

Nothelfer der Politik. Der erstaunliche Überfluß an Gersten und der Mangel an Weine in Ägypten nöthigte die Väter, welche für das Wohl des Staates wachten, dass sie den Ägyptern den Saft der Reben verhasst machten und ihnen dagegen ein anderes Getränk geben mussten, wozu sie den Vorrath im Lande hatten und das Herodotus<sup>9</sup> und Theophrastus<sup>10</sup> einen Wein aus Gersten nennen. Diese vortreffliche Erfindung hat sich bis auf unsere Zeiten fortgepflanzet, und man findet sie bey den verschiedensten sowohl alten als neuern, gesitteten und ungesitteten Völkern. Die Einwohner auf der Insel Mocha<sup>11</sup> haben eine sehr besondere Art Bier zu brauen, wozu sich bey uns wohl wenig Liebhaber finden möchten. Das Getraide, dessen sie sich hierzu bedienen, ist der Mäyz [Mais], welchen sie Cicca nennen. Die alten Weiber, die keine Zähne mehr haben, müssen den Mäyz fein durchkäuen, und ihr Speichel dienet dabey statt der Hefen. Hierauf wird er in ein Fass mit Wasser geschüttet, und das Bier geräth allemal desto besser, je älter das Weib ist, die den Mäyz gekauet hat. Wenn diese Gewohnheit, aus dem Mäyze Bier zu kauen, schon alt ist, so kann Apollodurus<sup>12</sup> vielleicht Recht haben, welcher das Wort 'Maza' vom griechischen 'kauen', 'zerbeiβen' herleitet [...].»

## Der gallische Bacchus, ein nach Bock riechender Gott des Habers

Schon in Julius Caesars Zeiten soll das Bier «das ordentliche Getränk zu Paris» gewesen sein. Spottweise habe er «vom Bacchus der Gallier gesagt [...], dass er nicht nach Nectar, sondern wie ein Bock rieche, und nur ein Gott des Habers [Hafer] wäre. Man kann hieraus nicht schließen, dass die Gallier dieses Getränk zur Wollust getrunken hätten; wenigstens befand sich der Landvogt von Gallien sehr schlecht dabey. Hingegen scheinen die alten Deutschen bey ihrem Weinmangel diese Kunst besser verstanden zu haben. Wenigstens findet man verschiedene ruhmvolle Beschreibungen von der Vortrefflichkeit einiger alten Biere in Deutschland; und so viel weiß man gewiss, dass das Bier ehedem in manchen Städten drey bis

viermal stärker gewesen als itz, da man zu so theuren Bieren nicht mehr so viele Liebhaber finden würde, weil Caffee, Thee, Wein, Chocolade und andere feinere Getränke in Deutschland gemeiner geworden sind. Als der D. Luther<sup>13</sup> das Verhör vor dem Reichstage zu Worms überstanden hatte, wollte der Herzog Erich von Braunschweig diesem rechtschaffenen Manne etwas zu gute thun und sendete ihm eine Flasche Eimbecker Bier. Ein großer Herr würde sich itzt eines solchen Geschenks schämen, und am wenigsten würde er mit Eimbecker Biere Gnadenbezeugungen machen. Allein damals, als dieses Bier weit vollkommener war als itzt, konnte es ein Geschenk seyn, worüber weder D. Luther, noch sonst jemand zu lachen hatte.»

## Deutsche Biere: Getränke zur Lüsternheit

«Die große Menge vortrefflicher Biere, womit noch itzt Deutschland alle anderen Nationen übertrifft, beweist, [...] dass die alten Deutschen die Kunst, Bier zu brauen, weit besser als andere Völker cultiviret haben. Hierzu nöthigte sie damals der Mangel anderer Getränke zur Lüsternheit. 14 Man kann aber nicht sagen, dass sie hierdurch das Getränke des Biers in der That vollkommener oder gesunder gemacht hätten. Je mehr sie es verbesserten, desto stärker, rauschender und wohlschmeckender machten sie es, und anstatt dass es ein nahrhaftes allgemeines Getränke seyn sollte, ward es ein [...] Gift, oder, wenn man lieber will, eine Arztney, die wenig gesunden Leuten dienlich war. So ist die braunschweigische Mumme<sup>15</sup> ein sehr hitziges und fettes Bier, welches bleichsüchtigen und zur Wassersucht geneigten Personen zwar zur Arztney dienet, das aber kein Mensch statt eines täglichen Getränks genießen kann. Verschiedene sehr bittere Biere in Deutschland sind wider den Scharbock<sup>16</sup> bewährt erfunden worden. Mit Zerbster Biere<sup>17</sup> hat man oft wassersüchtige Leute curirt.»

# Blähungen, Durchlauf und Abgang des Urins

«Ein tägliches Getränk muss außer der Nahrhaftigkeit und Stärkung keine andere Vollkommenheit haben, als dass es auf keine Weise die natürlichen Verrichtungen des menschlichen Körpers [...] hindert oder in Unordnung bringt. Eben um deswillen sind alle sehr junge und allzu alte Biere schädlich. Denn die erstern erregen Blähungen und Durchlauf, die letztern aber bringen eine Säure im Magen hervor, die die Verdauung verdirbt. Das beste Bier ist dasjenige, wo von mittlerem Alter, was am leichtesten im März und April oder in einer temperirten Jahreszeit gebrauet, nicht scharf und nicht allzu hitzig vom Hopfen oder Gewürze ist. Diese Biere verdauen sich leicht, sind nahrhaft und stärken und haben wenig Arztneykräfte. Nach ihnen folgen diejenigen, welche die natürlichen Verrichtungen eines gesunden Körpers vermehren, ohne auf andere Weise die thierische Ökonomie zu verändern [...]. Von dieser Art ist das berühmte merseburgische Bier. Seine Bitterkeit stärket den Magen und befördert die Verdauung; sein Reiz in den Gedärmen unterhält die Öffnung des Leibes; und da es zugleich den Trieb des Blutes ein wenig beschleuniget, so befördert es den Abgang des Urins und die [...] Ausdünstung sehr merklich. Die schlechtesten Arten von Bieren sind die, womit man Krankheiten curiren [...] kann. Man müsste sie dann nur als Arztney gebrauchen. Die stark rauschenden, welche wie Opium, die süβen, welche wie Purgiertränke<sup>18</sup> von Manna<sup>19</sup>, einige, die schneidendes Wasser<sup>20</sup> machen und wie spanische Fliegen<sup>21</sup> wirken, Biere, die zu sehr kühlen und die, ohne den Durst zu löschen, andere Wirkung thun, die man von einem gewöhnlichen Getränke nicht erwartet, sind insgesammt keine Materien zur Lebensordnung; und wer keine andere als solche habhaft werden kann, der thut besser, dass er sich nach Friedrich Hoffmanns Rathe, eines mit Wasser vermischten Weins zum Getränke bedienet oder sich selbst ein Bier zubereitet, das von allen diesen Unvollkommenheiten frey ist. Zu dem Ende kann man ein mit geröstetem Gersten oder mit Malze abgekochtes Wasser trinken, worinn eine geröstete Brodtrinde und einige Pommeranzenscheiben schwimmen und das man allenfalls auch mit etwas Wein und Zucker vermischen kann. Ein solches Getränk hat die Nahrhaftigkeit, die stärkende und durststillende Kraft des Bieres, es schwächet den Magen nicht, verursacht weder Rausch noch Hitze und befördert nur, wenn es in Menge getrunken wird, den Abgang des Urins und die [...] Ausdünstung.»

Die besten Schmelzer dicker Bäuche «Ein gutes Bier und ein wohlgebackenes

Brodt sind [...] die nahrhaftesten, natürlichsten und zur Diät gesundesten Lebensmittel für alle [...] Menschen; und man kann sagen, dass sie niemandem von ihnen schädlich sind, außer denen, die überhaupt nicht essen und trinken sollten und die alles vermeiden müssen, was sie ernähren kann. Dieses sind die gemästeten Leute, welche von guten Tagen krank werden. Ihnen schreibt die Natur das Gesetz vor [...]: bey Wasser und Brodte zu leben, denn das Bier ist ihnen zu nahrhaft, und schon das Brodt allein mästet sie überflüssig. Leute von dieser Art [...] müssen Wasser trinken. Können sie aber das Bier nicht entbehren, so muss man ihnen saures, schales und junges Bier geben, wovon sie krank und mager werden. Doch haben dieses diejenigen Leute nicht nöthig, die ungerathene Kinder, schwere Processe, böse Ehegatten und verruchtes Gesinde haben, denn Sorge, Gram, Verdruss, Zorn und Traurigkeit sind die besten Schmelzer dicker Bäuche. Sie curiren Gicht, Reißen [Zuckungen], Podagra [Gicht], Chiragra [Gicht an den Handgelenken], Malum [schiadicum [Ischias], Rheumatismen, Migraine, Vapeurs<sup>22</sup> und eine Menge anderer schwerer Gebrechen, davon viele auf den Zetteln der Charlatans stehen, deren Arztneyen gegen

<sup>6</sup> Wahrscheinlich handelt es sich hier um den 1119 gegründeten Orden der «Tempelritter», der sich für den Schutz der Jerusalem-Pilger einsetzte. Die Ordensmacht als Mittlerin zwischen Europa und der islamischen Welt verfügte neben grossem Reichtum auch über weitreichende Kenntnisse auf vielen Gebieten der Wissenschaft.

<sup>7</sup> Steinschmerzen sind die durch abgehende Blasensteine hervorgerufenen Qualen.

<sup>8</sup> Ale, das englische Bier.

<sup>9</sup> Herodot (490/480 bis um 425 v. Chr.), griechischer Historiograf und Völkerkundler, der als «Vater der Geschichtsschreibung» gilt.

<sup>10</sup> Theophrastus Bombastus von Hohenheim, genannt Paracelsus (1493–1541); Arzt, Alchemist, Astrologe, Mystiker und Philosoph, dessen Heilungserfolge legendär sind.

<sup>11</sup> *Mocha*, eine Insel vor der chilenischen Küste.

<sup>12</sup> Apollodor war in der Antike ein häufiger griechischer Name mit vielen bekannten Namensträgern. Es ist nicht klar, auf welchen sich «Der Arzt» hier beruft.

<sup>13</sup> D. Luther, der Reformator Dr. Martin Luther, der am 18. April 1521 auf dem Reichstag zu Worms seine berühmte Verteidigungsrede hielt.

<sup>14</sup> Lüsternheit: Der Begriff hat einen Bedeutungswandel vollzogen; im Mittelhochdeutschen stand er für üppig und lustig, fröhlich und schön.

<sup>15</sup> Braunschweiger Mumme, meist nur Mumme genannt, war ursprünglich ein schwach bis stark alkoholhaltiges Bier aus Braunschweig. Seine Entstehungsgeschichte reicht bis ins Spätmittelalter zurück.

<sup>16</sup> *Scharbock* ist die ältere Bezeichnung der Vitaminmangelkrankheit Skorbut.

<sup>17</sup> Das Zerbster *Bitterbier*, auch als *Würze* bekannt, war ein beliebtes und bekanntes Bier,

das nach einschlägigen Berichten farblich zwischen goldgelb und dunkel schwankte. Die Bezeichnung «Würze» lässt erkennen, dass es reichlich gehopft gewesen sein muss.

<sup>18</sup> Ein Purgiertrank ist ein Abführmittel.

<sup>19</sup> Manna ist der an der Luft erstarrte Saft der Manna-Esche (Fraxinus ornus), einer aus dem Mittelmeergebiet eingeführten Baumart, die in der Medizin Verwendung findet.

<sup>20</sup> Als schneidendes Wasser wird der Urin bezeichnet, der beim Wasserlassen einen stechenden Schmerz in der Harnröhre verursacht.

<sup>21</sup> Die *Spanische Fliege* ist ein Käfer aus der Familie der Ölkäfer (*Meloidae*). Bekannt ist er durch das als Potenzmittel genutzte Pulver, welches aus den zermahlenen Käfern besteht.

<sup>22</sup> Vapeur, franz. 'Dampf'. Vapeurs sind in der alten Medizin Dämpfe, die vom Blut zum Gehirn aufsteigen und Schwindel bewirken; dazu gehören auch Blähungen und Hysterie.

diese Mittel, wie überhaupt, für nichts zu achten sind.» $^{23}$ 

# Der Arzt Johann August Unzer und seine Zeit

Die Wochenschrift «Der Arzt» entstand in einer Zeit, in der sich das Denken der Menschen mit den Mitteln der Vernunft von althergebrachten, starren Vorstellungen und Ideologien zu befreien begann und damit die Anerkennung für neuerlangtes Wissen schuf. Mit dem Zeitabschnitt der Aufklärung zwischen etwa 1730 und 1800 ging ein enormer Schub naturwissenschaftlicher und technischer Erkenntnisfortschritte einher, der sich auch in der Abkehr von der christlichen Lebenshaltung des Mittelalters ausdrückte. Gegen den Widerstand weltlicher und geistiger Machthaber war das Bestreben der aufgeklärten Bewegung, das Wissen und Können der Menschheit bekannt zu machen. In dieser Hinsicht ist der Autor ein typischer Vertreter dieses Gedankengutes.

Der in Unzers Zeit erfolgte Emanzipationsprozess des Bürgertums leitete die Abkehr von der absolutistischen zu einer demokratischen Staatsauffassung ein. Kritisches Fragen, skeptisches Den-



Der Mediziner und Journalautor Johann August Unzer (1727–1799). Public-Domain-Bild

ken und Zweifel gegenüber der Religion und der Obrigkeit wurden zur Tugend. Vor allem wandelte sich der Bezug des aufgeklärten Menschen von der Jenseitsbezogenheit, wie sie noch im Barock vorgeherrscht hatte, nun in eine starke Bezogenheit auf das Diesseits mit den Maximen Freiheit statt Absolutismus, Gleichheit anstelle einer Ständeordnung, wissenschaftliche Erkenntnisse und Toleranz anstelle der alten Dogmen. Die Menschen der Aufklärung beflügelte der Glaube, Vernunft und Freiheit würden sie in absehbarer Zukunft von Unterdrückung und Armut erlösen. Die Epoche der Aufklärung endete zwar in der westlichen Welt mit der Revolution - der Prozess Aufklärung an sich aber ist bis heute nicht abgeschlossen.

#### Dickleibigkeit, das Fett der Freude

Seit es periodische Druckwerke gibt, beeinflusst die Presse das Denken und Handeln der Menschen mit enormer Macht. Einer der Frühen, der über mehrere Jahre eine einflussreiche Zeitschrift herausgab, war Johann August Unzer. In Halle an der Saale 1727 geboren, als der in seinen letzten Zügen liegende Absolutismus von den aufklärerischen Bestrebungen zunehmend attackiert wurde, erlebte Unzer, wie einzelne Persönlichkeiten die starre Kruste der übernatürlichen Worthülsen der Glaubenssätze aufzubrechen begannen, um sie durch naturwissenschaftlich gewonnene Erkenntnisse zu ersetzen. Zugleich wurde damals die Sprache der Wissenschaft verständlich: Deutsch ersetzte das Latein.

In dieser Zeit der Umwälzung absolvierte Johann August Unzer sein Medizinstudium, verliess Halle und zog mit seiner Ehefrau Johanne Charlotte (1725–1782), die selbst zu einer bekannten Dichterin aufstieg, ins dänische Altona. In diesem Zentrum der Aufklärungsbewegung praktizierte er als Arzt, baute zugleich einen Handel mit Arzneiwaren auf und publizierte nebenher philosophisch-medizinische Schriften. Es war die Zeit der moralischen Wochenschrif-

ten, die eine neue Klasse des Bürgertums mit Unterricht und Aufklärung bediente. Unzer begann 1759 das Werk, das ihn berühmt machte: die medizinische Wochenschrift «Der Arzt».

Der Erfolg, mit dem er dem Aufklärungsjournalismus im deutschsprachigen Raum ein Glanzlicht aufsetzte, war ohne Beispiel. Der weitgehend unbekannte Mediziner und Journalautor wurde über Nacht zum Arzt seiner Zeit. Viele Zeitgenossen hielten ihn für einen der bedeutendsten Satiriker deutscher Sprache. «Bei ihm wurde Dickleibigkeit zu Freudenfett, denn Johann August Unzer lehrte seine Leser leben.»<sup>24</sup>

# Glückseligkeit – einst schon so wie heute noch

Vor allem auf zwei Umstände ist der bemerkenswerte Erfolg dieser Schriften zurückzuführen: Einerseits auf das Interesse des Publikums an populärmedizinischen Themen und anderseits auf die glückliche Hand des Schriftstellers, dem es gelang, in seiner kurzweiligen, von sanftem Humor geprägten Schreibweise den Ton zu treffen, der den Leser noch heute berührt. Unzer wollte sein Publikum mit naturwissenschaftlichem Grundwissen versorgen und ihm eine auf Erkenntnissen aufbauende Menschenkunde vermitteln. So sollte es der Leserschaft ermöglicht werden, sich eine Lebensordnung einzurichten, die ihr nicht nur nützlich sein sollte, sondern auch dem damals angestrebten Ideal der individuellen und gesellschaftlichen Glückseligkeit nahe zu kommen. Demgemäss eröffnet denn auch das «Hundert und fünfte Stück» mit einem Zitat von Haller:<sup>25</sup> «O hätte die Natur die Lehre, recht zu leben, dem Menschen in das Herz und nicht ins Hirn gegeben.»

«Der Arzt» befasste sich mit allem, was nur im Entferntesten mit einer gesunden Lebensweise zu tun hat. Abhandlungen wie «Vom lasterhaften Appetit einiger Schwangeren», «Pomade, den Haarwuchs zu befördern», «Vom Triebe zur Fortpflanzung des Geschlechts», «Von den übeln Folgen der



Nach der Meinung Unzers sind die nordischen Biertrinker vom «ungemein» nahrhaften Bier «fett, stark, dauerhaft, groß und vierschrötig». Bier-Museum «Zum alten Bock», Rüthi SG

Üppigkeit für den Staat», «Von dem Verbrennen und Begraben der Todten» – nichts Menschliches ist der Zeitschrift fremd. Unzer scheut sich nicht, bereits Publiziertes seiner Leserschaft zu präsentieren und ist – durchaus zeittypisch – nicht eben heikel bei der Übernahme fremder Ideen. «Meine Leser wissen wol, daß ich gern alles für sie plündere», gesteht er denn auch unumwunden ein. Seine Gedanken präsentiert er abwechslungsreich in Form von kurzen, oft humoristischen Aufsätzen und fingierten Leserbriefen. Dadurch wird der Leser durch ein Kabinett des

aktuellen Standes der Naturwissenschaften, der Krankheitslehre und der gängigen therapeutischen Möglichkeiten geführt. «Die schwere Kunst, wie man vernünftig fröhlich ist», wird so etwas wie Unzers Markenzeichen. Wohlwollenden Kritiken bis hin zu Goethe und Jean Paul – der letztere schreibt vom «trefflichen, in unseren Zeiten zu wenig erwähnten Unzer» – stehen aber auch jene gegenüber, die an ihm nicht so viel Gefallen finden. Insbesondere der Altonaer Arzt Johann Friedrich Struensee, der spätere dänische Minister, war es, der in Hamburg eine

Schmähschrift veröffentlichte, in der er Unzer wegen der von ihm vertriebenen und im «Der Arzt» angepriesenen Arzneien angriff. Sein Ansehen war indes so gross, dass er diese Attacke schadlos überstand.<sup>26</sup>

Aus heutiger Sicht ist «Der Arzt» am ehesten mit jener Spezies der Fernsehsendungen medizinischen Inhalts vergleichbar, die einem unterschiedlich gebildeten, interessierten Publikum gelten. So gesehen ist der allemal noch lesenswerte «Arzt» eine Publikation zu medizinischen Themen in einer langen Reihe, die bis heute anhält. Und wenn gegenwärtig auch im versteckten Dörfchen Fontnas Fernsehsendungen dieses Genres aus der halben Welt nicht nur empfangen, sondern wohl auch konsumiert werden, so bleibt es doch ein Rätsel, wie Unzers Periodikum im 18. Jahrhundert von Hamburg ins Wartauische gelangt ist. Jedenfalls aber können zwei Dinge unbestritten festgehalten werden: Die beiden Saxer - der Medicus und der Chirurgus – müssen liberale und belesene Geister gewesen sein. Und zum Zweiten: Es kann heute leider nicht mehr eruiert werden, ob und wie viele weitere Folgen von Unzers «medicinischer Wochenschrift» die liebe Fontnaser Nana zur Erhitzung ihres Kaffeewassers hat in Rauch und Asche aufgehen lassen!

#### Literatur

Seitz 2000: SEITZ, GANGOLF, Bei ihm wurde Dickleibigkeit zu Freudenfett. Rezension zu: REI-BER, MATTHIAS, Anatomie eines Bestsellers. In: Frankfurter Allgemeine, 31.5.2000.

Unzer 1761: UNZER, JOHANN AUGUST, Der Arzt. Eine medicinische Wochenschrift. Fünfter Theil. Hamburg 1761.

31

<sup>23</sup> Nach Unzer 1761, S. 17ff.

<sup>24</sup> Nach Seitz 2000.

<sup>25</sup> Albrecht von Haller (1708–1777) von Bern, Schweizer Arzt und Universalgelehrter seiner Zeit. Als Dichter und Literaturkritiker der Aufklärungsepoche liegt eine gewisse Geistesverwandtschaft mit Unzer nahe.

<sup>26</sup> Nach Seitz 2000.