

Hansische Geschichtsblätter



**Herausgegeben vom
Hansischen
Geschichtsverein**

HANSISCHE GESCHICHTSBLÄTTER

HERAUSGEGEBEN
VOM
HANSISCHEN GESCHICHTSVEREIN

133. JAHRGANG 2015



2016

Porta Alba Verlag
Trier

REDAKTION

Aufsatzteil: Prof. Dr. Rolf Hammel-Kiesow, Lübeck

Umschau: Dr. Nils Jörn, Wismar

Für besondere Zuwendungen und erhöhte Jahresbeiträge, ohne die dieser Band nicht hätte erscheinen können, hat der Hansische Geschichtsverein folgenden Stiftungen, Verbänden und Städten zu danken:

POSSEHL-STIFTUNG ZU LÜBECK
FREIE UND HANSESTADT HAMBURG
FREIE HANSESTADT BREMEN



HANSESTADT LÜBECK

Landschaftsverband
Westfalen-Lippe



DR. MARGARETE SCHINDLER, BUXTEHUDE

Die Hansischen Geschichtsblätter sind ein refereed journal. Eingereichte Beiträge unterliegen einem anonymisierten Begutachtungsverfahren (Double Blind Review), das über die Aufnahme in die Zeitschrift entscheidet.

Umschlagabbildung nach: Hanseraum und Sächsischer Städtebund im Spätmittelalter, in: Hanse, Städte, Bünde. Die sächsischen Städte zwischen Elbe und Weser, Bd. 1, hg. v. Matthias Puhle, Magdeburg 1996, S. 3.

Zuschriften, die den Aufsatzteil betreffen, sind zu richten an Herrn Prof. Dr. Rolf HAMMEL-KIESOW, Archiv der Hansestadt Lübeck, Mühlendamm 1–3, 23552 Lübeck (hammel-kiesow@t-online.de); Besprechungs-exemplare und sonstige Zuschriften wegen der Hansischen Umschau an Herrn Dr. Nils Jörn, Archiv der Hansestadt Wismar, Altwismarstr. 7–17, 23966 Wismar (nilsjoern@aol.com)

<http://www.hansischergeschichtsverein.de>

Beiträge werden als Manuskript und als rtf.-Datei erbeten. Die Verfasser erhalten von Aufsätzen und Miszellen 10, von Beiträgen zur Hansischen Umschau zwei Sonderdrucke unentgeltlich.

Die Lieferung der Hansischen Geschichtsblätter erfolgt auf Gefahr der Empfänger. Kostenlose Nachlieferung in Verlust geratener Sendungen erfolgt nicht.

Die in dieser Zeitschrift veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.

Eintritt in den Hansischen Geschichtsverein ist jederzeit möglich. Der Jahresbeitrag beläuft sich z. Zt. auf € 35 (für in der Ausbildung Begriffene auf € 15). Er berechtigt zum kostenlosen Bezug der Hansischen Geschichtsblätter. – Weitere Informationen gibt die Geschäftsstelle im Archiv der Hansestadt Lübeck, Mühlendamm 1–3, 23552 Lübeck.

ISSN 0073-0327
ISBN 978-3-933701-53-4

DER FEIGENHANDEL IM HANSERAUM

von Carsten Jahnke

Abstract: The fig trade in the Hanseatic Area

From the 13th century onwards, figs were of considerable importance in North European trade. Figs were not only a luxury good, valued as a sweetener at a time when there were few alternatives, they also carved out a prominent place for themselves in the Lenten cuisine. By this time, figs were so common in North European cities that their seeds are found regularly in the archaeobotanical material. But where did these figs come from and how were they traded? This article shows the geographical origins of the figs consumed in the Hanseatic Area, the routes on which they were traded and the units of measure employed as well as the overall extent of the trade in figs. Finally, some aspects of the fig-trade are described, chiefly on the basis of the letters and account books of the Hanseatic merchant Hildebrand Veckinchusen.

Et en ce disant, damp Abbez la vous print par dessous le bras, et en estraingnat la main, la maine en la salle basse bien tapissée et à bon feu, où estoit le dressour et les tables mises, les salades dessus [...] plats de lamproyes rousties et en pastez [...] amandes sucrées et pellées, cerneaulx pelez à l’eau rose, aussi figues de Melicque, d’Allgarbe et de Marseille...¹

In seinem 1456 verfassten Werk *Le petit Jehan de Saintré* beschreibt Antoine de La Sale die Verführung einer adligen Dame durch einen bürgerlichen Priester. Der Abt beeindruckt die unehrehafte Dame nicht nur durch einen feinen, geheizten Raum mit Tapisserien, sondern auch durch eine reich gedeckte Tafel mit angerichteten Salaten, gebratenen und eingebackenen Neunaugen, gezuckerten und gemahlten Mandeln, geschäl-

¹ (Antoine de LA SALE), *L’hystoyre et plaisante chronique du Petit Jehan de Saintré*. hg. von J.-Marie GUICHARD, Paris 1843, Kap. LXXI, S. 233. *Und als er das gesagt hatte, nahm der Abt sie [die adlige Dame, C.J.] am Arm und klopfte ihre Hand väterlich mit seiner. Er führte sie in einen Saal im Parterre mit schönen Tapisserien und einem guten Feuer, wo auf Anrichten und Tischen Salate [...] gebratene und eingebackene Neunaugen [...] gezuckerte und gemahlene Mandeln, geschälte Nüsse in Rosenwasser sowie Feigen aus Malta, von der Algarve und aus Marseille [...] bereitstanden.*

ten Nüssen in Rosenwasser und vor allem durch dreierlei Sorten Feigen: aus Malta, von der Algarve und aus Marseille.

Was hier als Satire innerhalb eines höfischen Romans erscheint, kann aber auch zugleich als Abbild der vornehmen Lebensweise des 15. Jahrhunderts gelten, nicht nur in Burgund, sondern auch im Hanseraum. Zu dieser vornehmen Lebensweise gehörte nicht nur der Überfluss an Speisen, sondern gehörten auch getrocknete, exotische Feigen aus Südeuropa, aus Spanien, Frankreich und aus Portugal. So weisen nicht nur schriftliche Quellen, sondern auch archäobotanische Untersuchungen aus dem Hanseraum wieder und wieder den weitverbreiteten Verzehr dieser Südfrüchte im gesamten Hanseraum nach, und zwar durchgehend vom 12./13. Jahrhundert bis zum Ende des Mittelalters.²

Diese weite Verbreitung spiegelt sich in der Forschung zum Handel im Hanseraum aber nicht wider, Feigen sind hier gänzlich unbehandelt. Es soll daher im Folgenden der Versuch unternommen werden, die Verwendung, die Herkunft, die Handelswege und den eigentlichen Handel mit diesen Früchten im Hanseraum darzustellen, wobei nicht nur die durch Flávio Miranda bis nach Brügge gelieferten portugiesischen Feigen „dort abgeholt werden“,³ sondern auch die anderen Absatzwege zumindest ansatzweise aufgezeigt werden sollen.

² Für die Hansestädte im heutigen Deutschland siehe: Almuth ALSLEBEN, Food consumption in the Hanseatic towns of Germany, in: *Medieval Food traditions in Northern Europe*, hg. von Sabine KARG (PNM. Studies in Archaeology and History. 12), Kopenhagen 2007, S. 13–38, hier S. 25f. u. 29f. Für die Städte in Polen: Małgorzata LATAŁOWA, Monika BADURA, Joanna JAROSIŃSKA u. Joanna ŚWIĘTA-MUSZNICKA, Useful plants in medieval and post-medieval archaeobotanical material from the Hanseatic towns of Northern Poland (Kolobrzeg, Gdańsk and Elbląg), in: *Food traditions*, S. 39–72, hier S. 58–64. Für Perna: Ülle SILLASOO u. Sirje HIE, An archaeobotanical approach to investigating food of the Hanseatic period in Estonia, in: *Food traditions*, S. 73–96, hier S. 81–90. Für Finnland: Terttu LEMPINEN, Archaeobotanical evidence of plants from the medieval period to early modern times in Finland, in: *Food traditions*, S. 97–118, hier S. 108 u. 111. Für Schweden: Karin VIKLUND, Sweden and the Hanse – archaeobotanical aspects of changes in farming, gardening and dietary habits in medieval times in Sweden, in: *Food traditions*, S. 119–136, hier S. 121–129. Für Dänemark: Sabine KARG, Long term dietary traditions: archaeobotanical records from Denmark dated to the Middle Ages and early modern times, in: *Food traditions*, S. 137–160, hier S. 147–152. Und für Norwegen: Kari Loe HJELLE, Foreign trade and local production – plant remains from medieval times in Norway, in: *Food traditions*, S. 161–180, hier S. 166–173. Siehe dazu auch den generellen Überblick in *Food traditions*, S. 186f. Siehe auch zu Dordrecht Laura I. KOOISTRA, Kirsti HÄNNINEN, Henk van HAASTER, Caroline VERMEEREN, Een middeleeuws boeket uit Dordrecht (Nederland), in: *Plants and Snails: A collection of papers presented to Wim Kuiper in Gratitude for forty years of Teaching and Identifying*, hg. von Corrie BAKELS, Kelly FENNEMA, Welmoed OUT, Leiden 2011, S. 127–143, hier S. 133 u. 135.

³ Siehe seinen Beitrag in diesem Band.

1. Die Verwendung von Feigen

Getrocknete Feigen dienten in der mittelalterlichen Küche vor allem als Süßware, d. h. als eine süße, haltbare Frucht. Daneben waren sie eine beliebte Fastenspeise. Im Braunschweiger Marienhospital ersetzten Feigen e. c. bei den *gemeinen provenern* an zwei Tagen in der Fastenzeit die obligatorische Fischspeise,⁴ in der Johanniter Kommende in Haarlem am Montag und Mittwoch in den Fasten.⁵ Während Rosinen im westlichen Norddeutschland vor allem zu Reisspeisen vor Weihnachten gegeben wurden, aß man Feigen eher in der vorösterlichen Fastenzeit,⁶ ein Trend, der sich auch in der zeitlichen Verteilung der Importe in diesem Teil des Hanseraumes zeigt. Feigen waren als „Herrenspeise“ so geläufig, dass selbst die Truppenküche in der Soester Fehde mit diesen Früchten versorgt wurde, allerdings gab es sie auch hier nur an zweien von 329 Tagen.⁷ Auch die Ritter des Kriegszuges des Deutschen Ordens nach Gotland im Jahre 1399 erhielten sie.⁸ Ebenso ließ der Bischof von Verden im Februar 1390 zwei Korb Feigen für seine Tafel in Hamburg einkaufen,⁹ wie auch der Herzog von Sachsen in Hannoversch Münden¹⁰ oder die Königin von Dänemark bei Besuchen in Lübeck¹¹ damit bewirtet wurden. Wenn die Früchte nicht den Fisch direkt ersetzten, so waren sie Teil des „Dritten Ganges“, des sogenannten „Banketts“, einer im 15. Jahrhundert aufkommenden Nachtspeise.¹²

⁴ Barbara KRUG-RICHTER, Zwischen Hafergrütze und Hirsebrei? Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung Nordwestdeutschlands, in: Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, hg. von Günter WIEGELMANN, Ruth-E. MOHRMANN (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, 91), Münster 1996, S. 179–210, hier S. 200.

⁵ Johanna Maria VON WINTER, Nahrungsmittel in den Niederlanden im 15. und 16. Jahrhundert, in: Nahrung und Tischkultur (wie Anm. 4), S. 316f.

⁶ Ursula BÄUMKER, „...men gaff allemenne genoech ind reedliken...“. Zur Truppenverpflegung während der Soester Fehde (1448/49), in: Nahrung und Tischkultur (wie Anm. 4), S. 233.

⁷ BÄUMKER, Truppenverpflegung (wie Anm. 4), S. 215f.

⁸ Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen, Band 3: Großschäfferei Marienburg, hg. von Christina LINK, Jürgen SARNOWSKY (QDhG N.F., LIX,3), Köln 2008, S. 40.

⁹ Das Handlungsbuch Vickos von Geldersen, hg. von Hans NIRRNIHEIM, Hamburg 1895, Nr. 548, S. 90.

¹⁰ Gustav SCHÖNFELDT, Lohn- und Preisverhältnisse in Hannoversch Münden zu Anfang des 15. Jahrhunderts, in: VSWG, I, 1903, S. 33–69, hier S. 65.

¹¹ Dronning Christines Hofholdningsregnskaber, hg. von William CHRISTENSEN, København 1904, S. 46, Note e-e, Abrechnung des Hinrik van Santem in Lübeck über den Aufenthalt der Königin in der Stadt 1504.

¹² von WINTER, Nahrungsmittel (wie Anm. 5), S. 308.

Schaut man sich die Speisen an, die der schleswig-holsteinische Herzog und spätere dänische König Friedrich I. in der Fastenzeit 1494 erhielt, so wurden Feigen an Cathedra Petri (dem Sonnabend vor Reminiscere), am Dienstag nach Reminiscere, am Sonnabend vor Letare, am Montag nach Letare, am Freitag vor Palmarum und am Karfreitag gereicht.¹³ An den meisten Tagen waren Feigen dabei nur eine Ergänzung oder Zutat zum Fisch (es wurden abwechselnd Feigen oder Rosinen gereicht), aber am Freitag vor Letare ersetzten Mandeln, Rosinen, Zwetschgen und Feigen den Fisch komplett; an diesem Tag verbrauchte der Hof acht Pfund der Südfrüchte im Gegensatz zu den vier bis fünf Pfund, die normalerweise eingekauft wurden.¹⁴

Feigen waren aber auch Bestandteil feierlicher, offizieller Mahlzeiten. Als so z. B. der Kölner Erzbischof Hermann IV. von Hessen am Montag nach Esto Mihi 1488 seinen feierlichen Einritt in Köln hielt, tafelten die Kölner drei Zentner und sieben Korb Feigen auf – obwohl die Fastenzeit erst am darauf folgenden Mittwoch begann.¹⁵

Gegessen wurden die Früchte nicht nur als Frucht, sondern auch als süßendes „Gewürz“ in feineren Speisen. So beschreibt ein mittelniederdeutsches Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert folgende Zubereitung eines gefüllten Krebsekuchens (Krevet):

*Item wyltu maken ghefulde krevete, so mostu hebben eyne formen, van holte ghesneden, also eyn krevet. Nym roe krevete unde stot se yn eyneme moser. Strick se dor eynen dock. Nym reyne wetenmel unde make van den roen kreveten unde van deme mele eynen starken deich. Unde make eyn gud fulsel van visschen edder van eygeren edder van vlesche edder wes is. Mandellen edder vighen edder rosin unde peper unde safferan nym unde manghele dunne brede den deich, eyn blat under unde eyn blat over. Vulle dat fulsel dartzwischen yn, bynde de forme thohope. Lat se seden in heteme watere. Nym etick edder wyn. Make eyn gheringe sot. Nym neghelken unde yngever. Unde nym eyn weynich honnighes. Lat se darmede upseden. So giff dat hen.*¹⁶

¹³ Danske middelalderlige Regnskaber, I. Række, I. Bind, Hof-, og Centralstyre, hg. von Georg GALSTER, København 1953, Nr. 75, hier S. 382–393.

¹⁴ GALSTER, Regnskaber (wie Anm. 13), S. 390.

¹⁵ Klaus MILITZER, Die feierlichen Einritte der Kölner Erzbischöfe in die Stadt Köln im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit, in: Jahrbuch des Kölnischen Geschichtsvereins 55, 1984, S. 77–116, hier S. 92.

¹⁶ Mittelniederdeutsches Kochbuch auf der Textgrundlage von Hans WISWE (Hg.), Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts, in: Braunschweigisches Jahrbuch 37 (1956), S. 19–55, Bearbeitung der elektronischen Fassung von Thomas GLONING, 9/99, unter: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/mndk.htm>, Abfrage vom 18. November 2014.

Ein ähnliches Rezept gibt es auch für einen Speisekuchen aus Hechtrogen.¹⁷ Im Deutschen Orden aß man zur Fastenzeit einen Topfbraten (Pott-horst) aus Feigen:

Wilthu Prottwirst inn der Fastenn machenn:

*so nim gutt Veigenn und überseydt die und stoß die clein und soltst sie auch vor clein hackenn und leg sye uff ein Pret und nim geriben Leckogen [Lebkuchen] darunder und welths als langh, als ein Brottwurst ist und mach ein dickenn Strawbentagk vonn Wein und zeich die Wirst der dirch und packs dann schonn. gib ein Zucker darzu.*¹⁸

Feigen dienten wohl zum Süßen der Speisen und als eine „exotische“ Zutat zu besonderen Anlässen. Sie dienten allerdings auch – und das sollte nicht unerwähnt bleiben – als bewährtes Laxativum.¹⁹ Hieronymus Bock beschreibt in seinem Kräuterbuch Feigen in zwei Richtungen: *Düre Feigen mit Mandeln besteckt vnd gegessen / machet Büben vnd Leckermeuler*, aber auch, dass eine eingesottene Mischung aus Feigen, Wein und Hundedkot, mit einem Klistier eingeführt, *führet vil Unraths vnd Wind herauß*.²⁰

2. Die Herkunft der Feigen

Woher die importierten Feigen stammten, ist nicht völlig eindeutig. Neben den von Flávio Miranda besprochenen portugiesischen Feigen führte e. c. die Firma des Johan von Köln zwischen 1425 und 1443 diese Trockenfrüchte aus Barcelona aus;²¹ und der deutsche Reisende Hieronymus Monetarius vermerkt in seinem Reisebericht über Spanien: *Habet etiam ficus, risum, mel quod dulcissimum ferunt apes ex floribus rorisamarini, item cera*.²² Wie bei der Aufzählung des Antoine de La Sale ist davon auszugehen, dass die über Flandern und Holland importierten Feigen aus Portugal, Spanien²³ und vielleicht auch aus Frankreich stammten. In einem

¹⁷ Mittelniederdeutsches Kochbuch (wie Anm. 16).

¹⁸ Ein Kochbuch aus dem Archiv des Deutschen Ordens auf der Textgrundlage von GOL-LUB (Hg.), *Aus der Küche der deutschen Ordensritter*, in: Prussia 31, 1935, S. 118–124, Bearbeitung der elektronischen Fassung von Thomas GLONING, 7/99, unter: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/gollub.htm>, Abfrage vom 18. November 2014.

¹⁹ Martin BOPP u. Klaus ZENNER, *Speisen und Gewürze in Heidelbergs Küchen vom 14. bis zum 17. Jahrhundert*, in: *Heidelberger Jahrbücher*, 1998, S. 165–190, hier S. 179.

²⁰ Hieronymus BOCK, *Kreutterbuch*, Straßburg 1595, fol. 389v.

²¹ Gunther HIRSCHFELDER, *Die Kölner Handelsbeziehungen im Spätmittelalter*, Köln 1994, S. 26.

²² Konrad HAEBLER, *Das Zollbuch der Deutschen in Barcelona 1425–1440*, Teil III, in: *Württembergische Vierteljahreshefte für Landesgeschichte*, XI. 1902, S. 352–417, hier Nr. VIII, S. 413.

²³ Zum kastilischen Handel mit Feigen nach England und Flandern siehe Wendy R. CHILDS, *Anglo-Castilian trade in the later Middle Ages*, Manchester 1978, S. 29, S. 69, Note 144 und vor allem S. 125f.

Verzeichnis der am Ende des 13. Jahrhunderts nach Brügge importierten Waren stammten Feigen aus Andalusien (*dou royaume d'Enteluse, cest de Sebile et de Cordes*), Granada (*de Grenate*), Portugal und aus Mallorca (*dou royaume de Mailorgues*).²⁴ Im Jahre 1380 kannten die Kaufleute in Brügge in Zusammenhang mit den Verhandlungen mit den „Lombarden“, Feigen aus Zypern (später *sēpesche vīgen* genannt), Malaga und Marbella.²⁵ Im Hafen von Southampton kamen 1435/36 dazu noch Feigen aus Malta an, die auch auf den Kontinent gelangen konnten²⁶ und am 11. Dezember 1512 wurden in Antwerpen 1.000 *peçes* Feigen deklariert, die aus Vila Nova in der Algarve in Portugal stammten.²⁷

Über Lemberg und die östlichen Routen gelangten aber auch Feigen aus dem „Orient“ in den mitteleuropäischen Raum. So importierte der Hochmeister seine Früchte aus Lemberg.²⁸ Diese lassen sich zur Zeit noch nicht genau bestimmen, aber z. B. in Regensburg sind Smyrna-Feigen, d. h. Feigen aus dem Orient, in größerer Anzahl nachgewiesen worden.²⁹ Ebenso wurden Feigen aus der Levante und dem Mittelmeergebiet nach Norden exportiert,³⁰ wie allein das Wort „Feige“ ein Italianismus ist.³¹

3. Die Handelswege

Feigen gehören schon seit der Mitte des 13. Jahrhunderts zu den Handelswaren, die durch norddeutsche Kaufleute vertrieben wurden. Als der lübische Ratssendbote Hermann Hoyer 1252 bei Margarethe von Flandern die neuen Zollsätze für den Handel nach Flandern verhandelte, gehörten Feigen (und Rosinen) wie selbstverständlich dazu:

²⁴ HUB III, Anm. 1, S. 419f.

²⁵ HR I, 2, 209, § 10, S. 237.

²⁶ The Local Port Book of Southampton for 1435–36, hg. von Brian FOSTER, Southampton 1963, p. [B]10, S. 98.

²⁷ Renée DOEHRD, *Études Anversoises. Documents sur le commerce international à Anvers*, Tom. III (Ports. Routes. Trafics, Vol. XIV,1), Paris 1962, Nr. 2524, fol. 69r, p. 58. *Claus de Hoven et Gheeraert van Ghijssele, bourgeois, déclarent à propos de 1.000 pièces de figues, que le batelier Eenwort Ghijsbrecht a chargées à Villa Nova dans l'Algarve, afin de les amener en Brabant...*

²⁸ Siehe unten Kap. 3d.

²⁹ Manfred RÖSCH, Pflanzenreste als historische Quellen spätmittelalterlicher Alltagskultur – Neue Untersuchungen in Südwestdeutschland, in: Haus und Kultur im Spätmittelalter, hg. von Konrad BEDEL, Sabine FECHTER, Herman HEIDRICH, Bad Windsheim 1998, S. 59–74, hier S. 67.

³⁰ Siehe hierzu generell Sascha ATTIA, Handel und Wirtschaft der Stadt Trogir nach der Mitte des 16. Jahrhunderts, M.A. masch., Universität Wien 2008, S. 37.

³¹ Eva-Maria WILHELM, Italianismen der Handelssprache im Deutschen und Französischen. Eine diachrone Spurensuche, in: Mitteilungen des Sonderforschungsbereichs 573 „Pluralisierung und Autorität in der Frühen Neuzeit“, 2010, 1, S. 14–23, hier S. 19.

*Frællus ficuum sive racemorum 2 den.
una copula ficuum sive racemorum 4 den.*³²

Dieser Zollsatz wird dann noch durch die Verordnung Johannes von Ghisteltes für Brügge ergänzt, der die Ausfuhr der Früchte für die Kaufleute des Römischen Reiches regelt.³³ Mit diesem Zolltarif ist einer der Ausgangspunkte des hansischen Feigenhandels markiert: die flandrischen Märkte, auf die die Früchte von Spaniern und Portugiesen gebracht worden waren. Von Flandern aus wurden die Früchte schon im 13. Jahrhundert weiter nach Norden, aber auch rheinaufwärts nach Süden gehandelt und, wenn es Beschwerden über den Feigenhandel gab, dann wurden diese, zumindest nach den Angaben der Hanserezesse, zumeist nach Brügge gesandt.³⁴

a. Die Südroute des Feigenhandels:
Aus Flandern und Holland bis nach Köln

Den Handel mit Feigen auf dem Rhein und der Maas kann man erstmals durch den Zolltarif Johans I. von Lothringen nachweisen, den dieser 1274 für die Dordrechter in *Lithoyen* (Lithoijen an der Maas in der Provinz Nord-Brabant) erlassen hatte.³⁵ Die Maas gilt auch als Zollgrenze, so z. B. in den neuen Zollsätzen für den Kölner Handelsverkehr jenseits der Maas aus dem Jahre 1343, in dem diese Früchte ebenfalls mit berücksichtigt werden.³⁶

Rheinaufwärts entwickelte sich Köln seit dem 13. Jahrhundert zu einem der Umschlagplätze für Feigen, wo diese Trockenfrüchte unter die Kategorie der sogenannten *groben cruyde*, der groben Kolonialwaren, die in Gebinden über 50 Pfund gehandelt wurden, fielen.³⁷ Allerdings lässt sich die Entwicklung des Feigenhandels in Köln nur bruchstückhaft darstellen. In der Mitte des 14. Jahrhunderts werden die Feigen eines Bürgers von Sluys, der sie von Mechelen nach Köln hatte bringen wollen, beschlagnahmt,³⁸ 1450 verschwinden beschlagnahmte Feigen auf dem Wege von Antwerpen nach Köln,³⁹ 1464 werden Früchte in Flodorf auf dem Wege

³² HUB I, 432, S. 145.

³³ HUB I, 435, S. 151 u. 156f.

³⁴ HR I; 8, 59, § 24, S. 46, HR III; 5, 243, §§ 91f., S. 318f.

³⁵ HUB I, 732, S. 256.

³⁶ HUB III, 654, S. 448.

³⁷ Heinrich BECHTEL, *Wirtschaftsstil des Deutschen Spätmittelalters*, München 1930, S. 110.

³⁸ HUB III, 549, S. 306f.

³⁹ Bruno KUSKE, *Quellen zur Geschichte des Kölner Handels und Verkehrs im Mittelalter*, Vol. I-III, Köln 1917–1923, hier II, Nr. 15, S. 12.

nach Köln,⁴⁰ 1482 die Feigen eines Kölners in Nimwegen⁴¹ und 1483 die eines Kölners in Venlo beschlagnahmt.⁴² Besonders deutlich wird der Kölner Feigenhandel dann in den Antwerpener Nortariatsregistern und in den Handelsakten mit Antwerpen.⁴³ Von Köln aus wurde nicht nur das Oberrheingebiet mit Feigen beliefert, sondern auch Frankfurt,⁴⁴ von wo aus sie über den Messehandel weiter verbreitet werden konnten.

b. Die Nordroute:

Aus Flandern und Holland nach Hamburg, Lübeck und in den Ostseeraum

Aber nicht nur auf dem Rhein wurden die Früchte weitertransportiert, sondern vor allem auch nordwärts. Zur gleichen Zeit als Hermann Hoyer in Flandern über die Zolltarife für Feigen verhandelte, erscheinen diese Früchte auch im innernorddeutschen Handel, wie etwa 1248 im Zolltarif für den Handel zwischen Hamburg und Salzwedel,⁴⁵ 1262 im Tarif für den Handel zwischen Hamburg und Brandenburg⁴⁶ oder 1278 für den Lüneburger Handel auf der Elbe.⁴⁷ Feigen gehörten von Anfang an zu den im überregionalen Handel vertretenen Gütern und dieses änderte sich bis zum Ausgang der Hansezeit nicht. So wurden z. B. 1371 44 Koppel Feigen, die einem Magdeburger Kaufmann gehörten, in Boizenburg auf der Elbe in einem Seehausener Schiff beschlagnahmt.⁴⁸ Die meisten Kaufleute handelten mit diesen Früchten, wenn auch nicht in der Hauptsache, wie e. c. der Hamburger Kaufmann Vicko von Geldersen in den Jahren zwischen 1367 und 1392.⁴⁹ Neben der Einfuhr aus Flandern kamen die Früchte im ausgehenden 16. Jahrhundert dann auch direkt aus Andalusien an die Elbe, wie Hermann Kellenbenz gezeigt hat.⁵⁰

⁴⁰ KUSKE, Quellen (wie Anm. 39), II, Nr. 348, S. 146.

⁴¹ KUSKE, Quellen (wie Anm. 39), II, Nr. 883, S. 464.

⁴² KUSKE, Quellen (wie Anm. 39), II, Nr. 887, S. 465.

⁴³ Hans POHL, Köln und Antwerpen um 1500, in: Köln, das Reich und Europa. Abhandlungen über weiträumige Verflechtungen der Stadt Köln in Politik, Recht und Wirtschaft im Mittelalter (Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln, 60), Köln 1971, S. 469–552; hier S. 499 u. 549.

⁴⁴ KUSKE, Quellen (wie Anm. 39), Nr. 364, S. 150f.

⁴⁵ HUB I, 357, S. 117f.

⁴⁶ HUB I, 573, S. 203.

⁴⁷ HUB I, 807, S. 278.

⁴⁸ HUB IV, 411, S. 171.

⁴⁹ NIRRNEIM, Handlungsbuch (wie Anm. 9), I, Nr. 72, 74ff., 79, 83, 132, 160, 254, 548 u. 715. Arnold KIESSELBACH, Die wirtschaftlichen Grundlagen der deutschen Hanse und die Handelsstellung Hamburgs bis in die zweite Hälfte des 14. Jahrhunderts, Berlin 1907, S. 228. UB der Stadt Braunschweig, VI, Nr. 382, 384 u. 407.

⁵⁰ Hermann KELLENBENZ, Unternehmerkräfte im Hamburger Portugal- und Spanienhandel 1590–1625 (Veröffentlichungen der wirtschaftsgeschichtlichen Forschungsstelle, X), Hamburg 1964, S. 88 u. 92.

Von Hamburg aus wurden die Früchte ins Binnenland gebracht, Vicko von Geldersen verkaufte sie u. a. nach Braunschweig⁵¹ und Flensburg,⁵² oder sie wurden, wie z. B. 1368, durch Lübecker Bürger vom Hamburger Hafen weiter nach Lübeck transportiert.⁵³

Von Lübeck aus wurden die Feigen dann weiter verteilt. So ergibt eine Auswertung der Pfundzolllisten 1492–1496, dass die Früchte von Lübeck aus nach Danzig, Königsberg, Reval, Riga, Stockholm und Stralsund verschifft wurden.⁵⁴

Die preußischen Städte bezogen zum einen Früchte über Lübeck, handelten sie aber auch in Flandern oder Portugal direkt ein. So lagerte der Deutsche Orden 1404 acht Korb Feigen aus Flandern im Gewandkeller in Danzig,⁵⁵ importierten preußische Kaufleute die Ware aus Flandern⁵⁶ oder bezogen die Danziger Kaufleute die Früchte aus Lissabon.⁵⁷ 1475 erhielten die Danziger ihre Feigen sogar aus London.⁵⁸

Der Handel mit Feigen folgte damit dem klassischen Muster des Handels mit westeuropäischen Gütern in diesem Raum.

c. Der Handel über die Alpen und Süddeutschland

Die Feigen erreichten den hansischen Konsumenten aber nicht nur über den Seeweg, sie waren vielmehr auch Teil des innereuropäischen Handels aus Italien, Spanien und Portugal. So erscheinen Feigen in der Kaufhausordnung von Konstanz nach 1391,⁵⁹ noch 1451 wurden sie von fremden

⁵¹ NIRRNHEIM, Handlungsbuch (wie Anm. 9), Nr. 72, 74ff., 79 u. 83, S. 9f.

⁵² NIRRNHEIM, Handlungsbuch (wie Anm. 9), Nr. 160, S. 23.

⁵³ Das Hamburgische Pfundzollbuch von 1369, hg. von Hans NIRRNHEIM (Veröffentlichungen aus dem Staatsarchiv der Freien und Hansestadt Hamburg, I. Beilage II), Hamburg 1910, Nr. 3, 9, 30, 42–45, 47 u. 56; sowie Georg LECHNER, Die Hansischen Pfundzolllisten des Jahres 1368 (QDhG, N.F., X), Lübeck 1935, II. H, 4, 9, 29, 42–45, 47, 56, 58 u. 64.

⁵⁴ Hans-Jürgen VOGTHERR, Die Lübecker Pfundzollbücher 1492–1496 (QDhG, N.F., XLI), Köln 1996, passim. Walter STARK, Lübeck und Danzig in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts (Abhandlungen zur Handels- und Sozialgeschichte, X), Weimar 1973, S. 76. Victor LAUFFER, Danzigs Schiffs- und Waarenverkehr am Ende des XV. Jahrhunderts, in: Zeitschrift des Westpreußischen Geschichtsvereins, Heft XXXIII, Danzig 1894, S. 12, Nr. 4.

⁵⁵ LINK, SARNOWSKY, Schuldbücher (wie Anm. 8), OF 154, Nr. 71, S. 51.

⁵⁶ HR I, 4, Nr. 176, § 17, S. 146. LAUFFER, Waarenverkehr, (wie Anm. 54), Nr. 10, Amsterdam u. 19, Dordrecht, S. 20, Nr. 23, Seeland, Nr. 32, Sluis, S. 21, Nr. 33, Flandern, S. 22.

⁵⁷ Theodor HIRSCH, Danzigs Handels- und Gewerbe-geschichte unter der Herrschaft des Deutschen Ordens, Leipzig 1858, S. 85.

⁵⁸ LAUFFER, Waarenverkehr (wie Anm. 54), Nr. 38, London, S. 22.

⁵⁹ Werner SCHNYDER, Handel und Verkehr über die Bündner Pässe im Mittelalter, Vol. I-II, Zürich 1973, hier I, Nr. 157, S. 169. Aloys SCHULTE, Geschichte des mittelalterlichen Handels und Verkehrs zwischen Westdeutschland und Italien mit Ausschluss von Venedig, Vol. II, Leipzig 1900, Nr. 347, hier S. 225.

Kaufleuten dort angeboten,⁶⁰ und sie erscheinen 1488 im Konstanzer Zollbüchlein.⁶¹

Die Humpisgesellschaft in Ravensburg bestellte 1474 ihre Feigen in Genua,⁶² und sie wird die Früchte über Land erhalten haben, da sie als Saumfracht in den Alpenpässen erscheint, so 1509 in Maienfeld,⁶³ 1528 in Chur⁶⁴ oder 1510 am Seezoll in Rapperswil.⁶⁵

Auch die Augsburger waren an Feigen interessiert, wie es z. B. Lucas Rem in seinem Tagebuch explizit festhielt.⁶⁶ Die Ravensburger Handelsgesellschaft kaufte sie in Valencia, in Barcelona oder in Genf, setzte sie aber nur in Ravensburg ab.⁶⁷

Es steht zu vermuten, dass die Früchte aus Süddeutschland teilweise auch über die Frankfurter Messen in den Hanseraum gelangten. Das ist bisher aber noch nicht nachzuweisen.

d. Der Handel über die Weichsel

Feigen kamen aber nicht nur über den Seeweg und die Alpenpässe in den Hanseraum; auch über die östliche Handelsverbindung mit Asien und Afrika wurden diese Früchte in den Hanseraum importiert, zumindest in der Zeit bis ca. 1400.⁶⁸ So erscheinen diese Früchte e. c. in den Zollltarifen für den Handel auf der Masowischen Straße zwischen Thorn, Wladimir, Lemberg und Breslau aus den Jahren 1350–1360,⁶⁹ und der Großschäffer bezog seine Südfrüchte vor 1400 aus Lemberg,⁷⁰ dem zentralen Umschlagplatz zwischen dem Levante- und Orienthandel und dem Norden.⁷¹

⁶⁰ SCHNYDER, Handel (wie Anm. 59), I, Nr. 346, S. 270.

⁶¹ SCHNYDER, Handel (wie Anm. 59), II, Nr. 748a, S. 427.

⁶² SCHNYDER, Handel (wie Anm. 59), I, Nr. 561, S. 346f.

⁶³ SCHNYDER, Handel (wie Anm. 59), II, Nr. 1145, hier S. 573.

⁶⁴ SCHNYDER, Handel (wie Anm. 59), II, Nr. 1274, hier S. 632.

⁶⁵ SCHNYDER, Handel (wie Anm. 59), II, Nr. 1157, S. 592.

⁶⁶ Tagebuch des Lucas Rem aus den Jahren 1494–1541. Ein Beitrag zur Handelsgeschichte der Stadt Augsburg, hg. von B. GREIFF, in: Sechszwanzigster Jahresbericht des Historischen Kreis-Vereins von Schwaben und Neuburg für das Jahr 1860, Augsburg 1861, S. 1–110, hier S. 9: *Sant etliche mal in Arganie, luoss Feigen, in Andalusia andere Früchte kaufen.*

⁶⁷ Aloys SCHULTE, Geschichte der Grossen Ravensburger Handelsgesellschaft, 1380–1530, Vol. II, Berlin 1923, S. 184.

⁶⁸ Fritz RENKEN, Der Handel der Königsberger Großschäfferei des Deutschen Ordens mit Flandern um 1400, Weimar 1937, S. 133.

⁶⁹ HUB III, 559, S. 314.

⁷⁰ RENKEN, Handel (wie Anm. 68), S. 133.

⁷¹ Siehe zu Lemberg einleitend: Jerzy WYROZUMSKI, Völkergruppen im mittelalterlichen Lemberg, in: Kontinuitäten und Brüche: Zuwanderer und Alteingesessene von 500 bis 1500, hg. von K. KASER, D. GRAMSHAMMER-HOHL, J.M. PISKORSKI, E. VOGEL (Wieser Enzyklopädie des europäischen Ostens 12), Klagenfurt 2010, S. 455–466. Zu Lembergs Handel

In Lemberg erscheinen die Früchte u. a. in der Marktverordnung König Kasimirs IV. Jagiello aus dem Jahr 1472,⁷² und 1406 verehrten die Stadträte Lembergs u. a. dem moldauischen Fürsten Feigen als Gastgeschenk.⁷³

Am Ende des 14. und im Laufe des 15. Jahrhunderts änderte sich die Handelsrichtung allerdings, da der Handelsweg aus Lemberg nach Norden durch einen Streit mit Krakau nachhaltig blockiert wurde⁷⁴ und die türkische Expansion mit dem Fall Konstantinopels 1453 und Caffas 1472 den Bezug der Orientwaren für Lemberg unmöglich machte.⁷⁵ Schon 1390 erließ Bogislav VI. von Pommern-Stolp eine Zollverordnung für die Kaufleute aus Krakau, Ungarn und Litauen, die unter den flämischen Waren Feigen, die nach oder durch Pommern eingeführt wurden, aufführt.⁷⁶ Im Gegenzug ging Vladislav von Polen davon aus, dass die Kaufleute aus dem wendischen Teil der Hanse Feigen nach Krakau bringen würden⁷⁷ und 1395 bezog der Großschäffer seine Feigen aus Flandern.⁷⁸ Die in den Zolllisten von 1463–1465 verzeichneten Früchte wurden dann aus Danzig nach Thorn gebracht.⁷⁹

e. Der Osthandel mit Feigen

Die südeuropäischen Trockenfrüchte fanden aber nicht nur im Hanseraum und im mittleren Osteuropa ihre Abnehmer, sondern sie machten auch einen Teil der in Russland beliebten Waren aus. So gründeten Hildebrand Veckinchusen, Johannes Bokele, Hinrych van Staden und Gosschalk Stenhus 1406 die sogenannte „Feigengesellschaft“, deren Zweck darin bestand,

siehe einleitend Moses Leser ALTER, *Die auswärtigen Handelsbeziehungen Lembergs im XV. Jahrhundert*, Diss. phil. handschr. Wien 1917, vor allem S. 26–39 sowie Kap. II, S. 59–117. Sowie, trotz Einschränkungen aufgrund der nationalsozialistischen Propaganda, Johann Werner NIEMANN, *Der Handel der Stadt Lemberg im Mittelalter*, in: *Die Burg, Vierteljahresschrift des Inst. für Dt. Ostarbeit* Krakau, Band II/4, 1941, S. 69–92, hier S. 69–74 mit Bezug auf die *Consularia Leopoldensia* in: Stanisław KUTRZEBA, *Handel Polski ze Wschodem w wiekach średnich*, Krakau 1903. Zum Levantehandel siehe Wilhelm HEYD, *Geschichte des Levantehandels im Mittelalter*, Band II, Stuttgart 1879, S. 272.

⁷² Akta grodzkie i ziemskie z czasów Rzeczypospolitej Polskiej z archiwum tak zwanego bernardyńskiego we Lwowie w skutek fundacyi śp. Alexandra hr. Stadnickiego. Wyd. staraniem Galicyjskiego Wydziału Krajowego, Band 6, Lwów 1876, Nr. CV, hier S. 159. Siehe auch Ritter Stanislaus VON LEWICKI, *Lemberg's Stapelrecht*, Lemberg 1909, S. 67.

⁷³ Jon NISTOR, *Die auswärtigen Handelsbeziehungen der Moldau im XIV., XV. und XVI. Jahrhundert*, Gotha 1911, S. 23.

⁷⁴ ALTER, *Handelsbeziehungen* (wie Anm. 71), S. 18ff. sowie S. 27–33.

⁷⁵ ALTER, *Handelsbeziehungen* (wie Anm. 71), S. 114ff.

⁷⁶ HUB IV, 1017, § 1, S. 449.

⁷⁷ HUB IV, 1034, § 1, S. 458.

⁷⁸ RENKEN, *Handel* (wie Anm. 68), S. 133.

⁷⁹ Marian BISKUP, *Handel Wiśłany w Latach 1454–1466*, in: *Roczniki dziejów Społecznych i Gospodarczych*, Tom. XIV, Rok 1952, Poznań 1953, S. 191, Tab. 5.

diese Früchte in Novgorod gegen Felle einzutauschen.⁸⁰ Weniger prominent dagegen war der Feigenexport der Firma Ronnefelt, Schmidt und Schmidt nach Narva zur Mitte des 16. Jahrhunderts.⁸¹ Es ist allerdings davon auszugehen, dass Feigen für die meisten Kaufleute nur eine Beifracht war. 1519 beklagten sich die livländischen Städte darüber, dass Blei heimlich und gegen ein Verbot in Feigenkörben nach Russland geschmuggelt würde.⁸² Die Früchte scheinen sich in Russland dabei einiger Beliebtheit erfreut zu haben, denn als 1494 der Dorpater Rats Herr Thomas Schove zu Verhandlungen nach Moskau reiste, verteilte er als Gastgeschenk neben englischen Laken auch zehn Korb Feigen.⁸³

4. Das Handelsvolumen

In welchen Mengen Feigen in den Hanseraum importiert wurden, lässt sich nicht genau bestimmen, da nur Zolllisten für Teilimporte vorliegen. Das Problem beginnt schon beim Import nach Flandern, der sich nicht genau beziffern lässt. Bessere Daten liegen, als ein Vergleichswert, für den Import nach England vor, da Feigen mit unter den „Neuen Zoll“ von 1303 fielen. Diese Daten können zumindest ansatzweise einen Eindruck von den importierten Mengen vermitteln.⁸⁴ Allein im Jahr 1307 (1 Edward) importierten Portugiesen 2.027¹/₂ Koppeln (4.055 Korb, ca. 137.059 kg) Feigen nach Bristol,⁸⁵ wobei allein der Kaufmann Bernardus Martin 242 Koppeln im Wert von £ 42 7 ß 6 den. einfuhrte.⁸⁶ Die Feigenladungen in Bristol verteilten sich dabei allein auf drei Schiffsladungen, die nach dem St. Bengtstag, dem 21. März, in Bristol einliefen. Feigen und Rosinen wurden dabei immer zusammen importiert, und diese Handelswaren waren so geläufig, dass nicht nur die Kaufleute damit handelten, sondern die Seeleute und Schiffskinder Feigen und Rosinen auch als Teil ihrer Führung einfuhrten.⁸⁷

⁸⁰ Peter Heinz STÜTZEL, Wachs als Rohstoff, Produkt und Handelsware. Hildebrand Veckinchusen und der Wachshandel im Hanseraum von 1399 bis 1421, Phil. Diss. masch. Würzburg 2013, Kap. 4.1.3.1., S. 69.

⁸¹ Gunnar MICKWITZ, Aus Revaler Handelsbüchern. Zur Technik des Ostseehandels in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts (Societas Scientiarum Fennica, Commentationes Humanorum Litterarum, IX.8), Helsingfors 1938, S. 224.

⁸² HR III, 7, 157, hier § 44, S. 357.

⁸³ HR III, 3, 433, § 6, S. 339.

⁸⁴ Siehe Tabelle im Anhang.

⁸⁵ Siehe Tabelle nach Norman Scott Brien GRAS, The early English Customs System (Harvard Economic Studies, XVIII), Cambridge 1918, § 35.

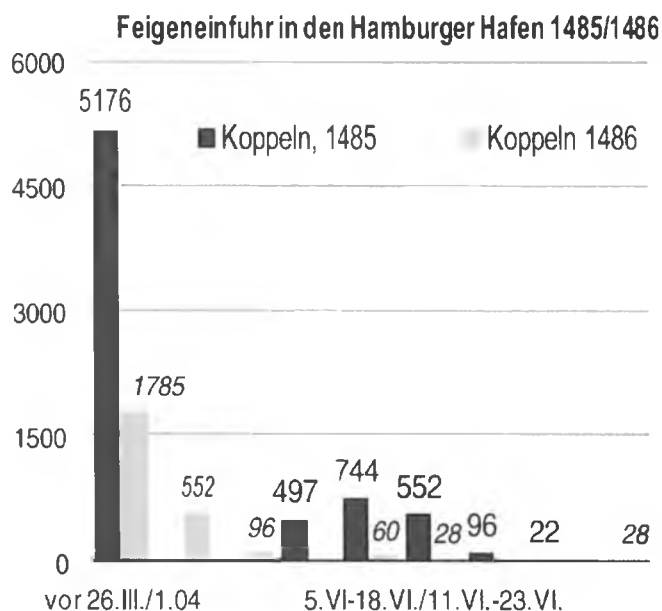
⁸⁶ GRAS, Customs System (wie Anm. 85), S. 357.

⁸⁷ Zur Führung siehe Thomas BRÜCK, Der Eigenhandel hansischer Seeleute, in: HGBII 111, 1993, S. 25–41; sowie K.-F. KRIEGER, Ursprung und Wurzeln der Rôles d'Oléron (QDhG, N.F., XV), Köln 1970, S. 20 u. 141.

Schaut man sich die anderen Einfuhren nach England an, so dominierten neben den Portugiesen die Kaufleute aus Bayonne, wo z. B. Petrus de Bosingcamp, Kaufmann aus Bayonne, 176 Koppeln im Wert von £ 25 l den. einfuhrte.⁸⁸

Wendet man sich jetzt von England dem Hanseraum zu, so lassen die Quellen nur einzelne Streiflichter aufscheinen. So wurden nach Aussage der Antwerpener Notariatsprotokolle 1495 759 $\frac{1}{2}$ Koppeln (1.519 Korb, ca. 51.342 kg) Feigen in zwei Sendungen und einer Tonne nach Köln gebracht, wobei allein 631 Koppeln der Kölner Firma F. Coch zufielen.⁸⁹

Schaut man sich die Einfuhr in den Hamburger Hafen in den Jahren 1485 und 1486 an, so ergibt sich folgendes Bild: Im Jahr 1485 wurden in Hamburg 7.087 Koppeln (14.174 Korb, ca. 479.081 kg) und 1486 2.549 Koppeln (5.098 Korb, ca. 172.312 kg) Feigen importiert.⁹⁰ Der größte Teil der Importe geschah dabei vor Ostern, welches 1485 auf den 3. April und 1486 auf den 26. März fiel.



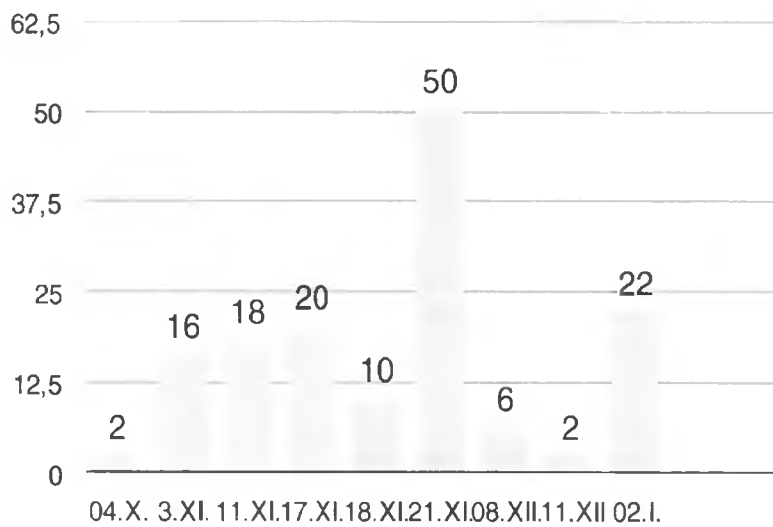
⁸⁸ GRAS, Customs System (wie Anm. 85), S. 351.

⁸⁹ POHL, Köln und Antwerpen (wie Anm. 43), Tab. 20, S. 549.

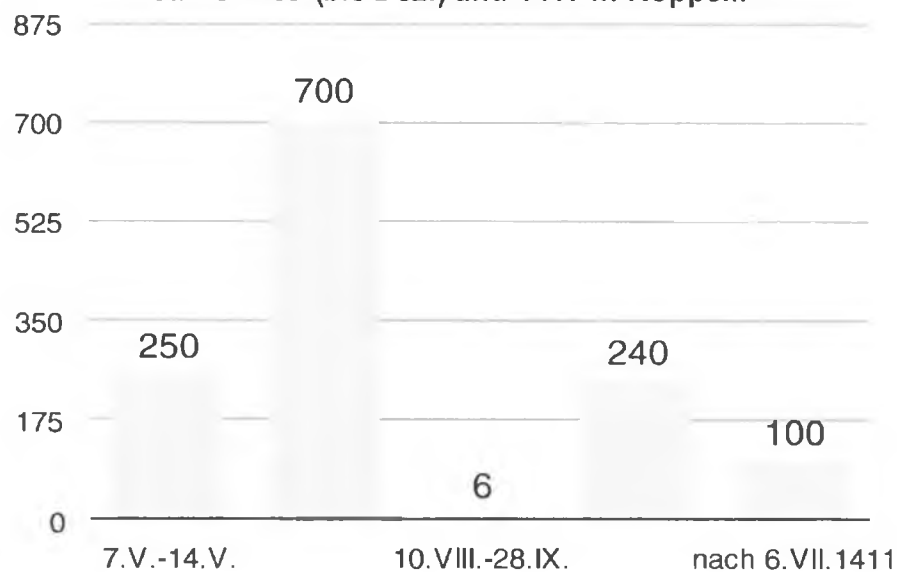
⁹⁰ Nach: Die Hamburgisch-Lübischen Pfundgeldlisten von 1485 und 1486. Edition und Kommentar, hg. von Dennis HORMUTH, Carsten JAHNKE, Sven LOEBERT, unter Mitarbeit von Hendrik MÄKELER, Stefanie ROBL, Julia RÖTJER (Veröffentlichungen zur Geschichte der Hansestadt Hamburg, 21), Hamburg 2006.

Ein etwas anderes Bild ergibt sich, schaut man sich die überlieferten Pfundzollquittungen für den Verkehr zwischen Hamburg und Lübeck an:⁹¹

Feigenexport in Koppeln von Hamburg nach Lübeck, nach den Pfundzollquittungen 1368/69



Feigenimport nach Danzig im Pfundzollbuch der Jahre 1409 (bis Dez.) und 1411 in Koppeln



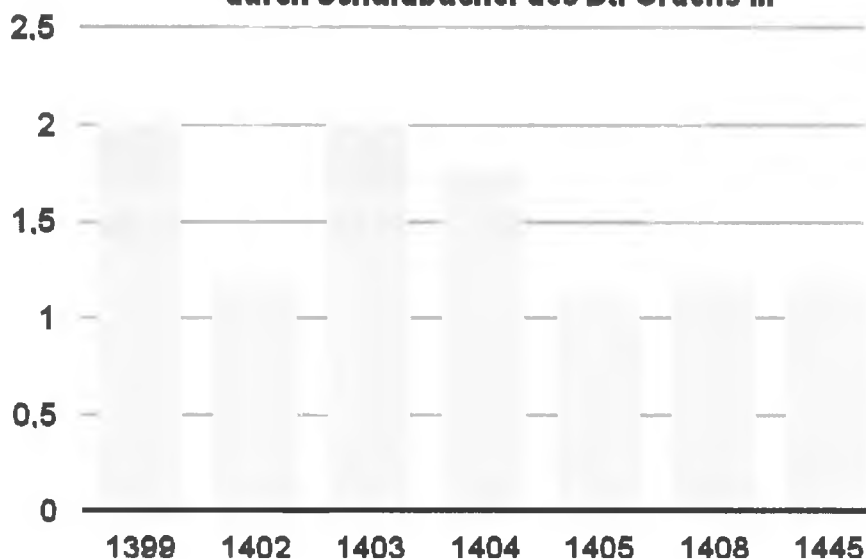
⁹¹ LECHNER, Pfundzollisten (wie Anm. 53); NIRRNHEIM, Pfundzollbuch (wie Anm. 53).

Insgesamt verzeichnen die Quittungen Exporte von nur 146 Koppeln, und die Hauptsaison lag in den Jahren 1368/69 eindeutig im November. Für diese Verschiebung liegen im Moment keine Erklärungen vor, allerdings lassen die geringe Menge und die allgemeine Überlieferungssituation den Schluss zu, dass ein Teil der ehemals ausgestellten Quittungen verloren gegangen ist, die vorliegenden Quellen also nur einen Teil der Wirklichkeit widerspiegeln.

Noch weiter in den Sommer verschieben sich die Feigenimporte, schaut man sich die Danziger Zollliste für das Jahr 1409 an:⁹² In Danzig wurden in diesem Zeitraum 1.296 Koppeln und 68 Fass Feigen eingeführt, die meisten davon aber im August.

Wie dieses mit dem oben konstatierten Verzehr der Früchte in der vor-österlichen Fastenzeit zusammenhängt, ist bisher nicht zu erklären und es bedarf weiterer Forschungen, um die Gründe für diese Diskrepanz zu zeigen. Allerdings kaufte z. B. die Königsberger Großschäfferei im Juni 1400 Feigen, Rosinen und Mandeln und sandte sie nach Königsberg,⁹³ also weit nach Ostern, aber passend zu den in der Danziger Liste aufgezeigten, saisonalen Schwankungen.

**Prels für einen Korb Feigen in Preußen in Mark pr.,
nach Hirsch, Handelsgeschichte, S. 244, ergänzt
durch Schuldbücher des Dt. Ordens III**



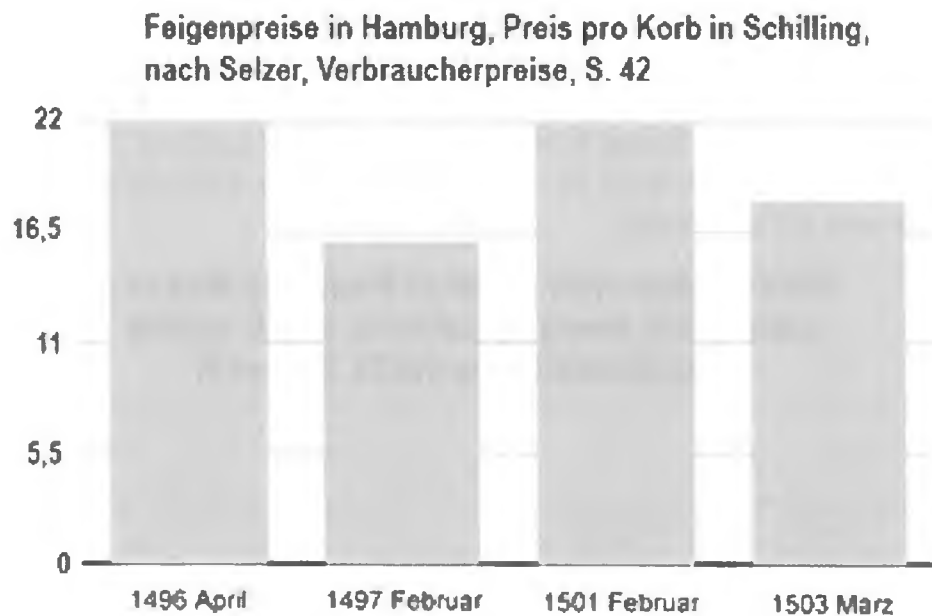
⁹² Das Danziger Pfundzollbuch von 1409 und 1411, hg. von Stuart JENKS (QDhG, N.F., 63), Köln 2012.

⁹³ Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen, Vol. I, Großschäfferei Königsberg I, hg. von Cordelia HESS, Christina LINK, Jürgen SARNOWSKY (QDhG N.F., LIX,1), Köln 2008, Nr. 1310, S. 249.

Schaut man sich die in Preußen aufgezeichneten Preise für Feigen zu Beginn des 15. Jahrhunderts an, so liegen diese relativ konstant bei etwas über einer Mark preußisch.

Ausschläge nach oben gab es in diesem sehr kurzen Zeitraum nur 1399 als Feigen für 2 mk. für den Feldzug nach Gotland eingekauft wurden⁹⁴ und 1403, als der Feigenpreis zwischen 1 und 2 mk. schwankte.⁹⁵ Es bleibt allerdings offen, wieviel Gewicht man dieser sehr kurzen Kurve beimessen kann.

Ein ähnliches Bild aber ergibt sich auch für die Feigenpreise in Hamburg, die Stephan Selzer zusammengestellt hat.⁹⁶



⁹⁴ LINK, SARNOWSKY, Schuldbücher III (wie Anm. 8), S. 40.

⁹⁵ HIRSCH, Handelsgeschichte (wie Anm. 57), S. 244.

⁹⁶ Stephan SELZER, Verbraucherpreise und Verbrauchsgewohnheiten im spätmittelalterlichen Hamburg. Die Rechnungen des Huses Sunte Elizabeth von 1495 bis 1503, in: Hamburger Lebenswelten im Spätmittelalter. Untersuchungen an gedruckten und ungedruckten Quellen, hg. von DERS. u. Benjamin WEIDEMANN (Contribuciones, II), Hamburg 2014, S. 11–84, hier S. 42.

5. Die Handelsmaße

Feigen nahmen im Handel im Hanseraum die Maße ihres Produktionsraumes mit, d. h. dass sie während des Mittelalters in an das iberische System angepassten Maßen gehandelt wurden. In Köln gab es so konsequenter Weise eigene Gewichte für Mandeln, Reis, Rosinen und Feigen.⁹⁷

Die Grundeinheit des Feigenhandels war der Korb, frz. *frayel* oder lat. *fraellus*.⁹⁸ Diese Einheit erscheint schon in den flandrischen Quellen des 13. Jahrhunderts.⁹⁹ Nach einer Aussage der Lübecker Krämer aus dem Jahr 1507 wogen die Feigenkörbe von alters her 150 Pfd,¹⁰⁰ d. h. 73,12 kg.¹⁰¹ Allerdings hatte ein Tag der wendischen Städte sich nur zwei Jahre vorher darüber ausgelassen, dass das Normalgewicht der Feigenkörbe 80 Pfd (38,67 kg) betragen hätte,¹⁰² und die Rolle der Lübecker Krämer sieht vor, dass Bürger, die nicht Krämer sind, Feigen nicht unter 25 Pfd verkaufen dürfen.¹⁰³ In Danzig wird der Korb zu Beginn des 15. Jahrhunderts zu 2½ Stein gerechnet.¹⁰⁴ 1434 beschwerte sich ein Städtetag zu Marienburg allerdings darüber, dass der Korb nun einen Stein weniger wiegen würde.¹⁰⁵ Ein Stein preußisch oder Thorn'sch hatte ein Gewicht von 33 Markpfund¹⁰⁶ oder 13,53 kg.¹⁰⁷ Damit hätten die preußischen Feigenkörbe ein Gewicht von 33,8 kg gehabt.¹⁰⁸

Für den internationalen Handel wurden die getrockneten Früchte zu größeren Gebinden zusammengestellt. Hierbei galt folgende Regel, dass:

*1 Last Feigen, 24 koppele vor de last, 2 korve vor de koppele gerekent [ward].*¹⁰⁹

⁹⁷ Harald WITTHÖFT, Umriss einer historischen Metrologie zum Nutzen der Wirtschafts- und Sozialgeschichtlichen Forschung, Vol. I-II (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte, 60), Göttingen 1979, hier I, S. 52 u. 144.

⁹⁸ Siehe eine Abbildung eines runden Feigenkorbes nach dem Hausbuch der Cerruti bei BOPP, ZENNER, Speisen (wie Anm. 19), S. 179.

⁹⁹ HUB I, 432, S. 145, Nr. 732, S. 256.

¹⁰⁰ HR III, 5, 243, § 91, S. 318f.

¹⁰¹ Bei einem Pfundgewicht von 483,47 gr. Siehe Klaus-Joachim LORENZEN-SCHMIDT, Kleines Lexikon alter schleswig-holsteinischer Gewichte, Maße und Währungseinheiten, Neumünster 1990, s. v. Pfund, S. 47.

¹⁰² HR III, 5, 43, § 25, S. 128.

¹⁰³ Die älteren Lübeckischen Zunftrollen, hg. von Carl WEHRMANN, Lübeck 1864, S. 273.

¹⁰⁴ HIRSCH, Handelsgeschichte (wie Anm. 57), S. 244.

¹⁰⁵ HR I, 4, 285, § 4, S. 182.

¹⁰⁶ WITTHÖFT, Umriss (wie Anm. 97), S. 358.

¹⁰⁷ Bei einem Gewicht von 131,2 kg per Schiffspfund und einer Relation von 1 Schiffspfund = 20 Liespfund = 320 Markpfund.

¹⁰⁸ Dieses Gewicht wird im vorliegenden Beitrag in den Umrechnungen als Standardgewicht angenommen.

¹⁰⁹ HUB IV, 1017, § 3, S. 449.

Bei einem Gewicht von 33,8 kg per Korb hätte eine Koppel ein Gewicht von 67,6 kg und die Last Feigen ein Gewicht von 1.622,4 kg (nach preußischem Maß) gehabt. Die Koppel wurde zudem 1343 als eigentliches Feigengewicht, *pondus ficuum, dictum cuppil*, bezeichnet.¹¹⁰

Neben dem Korb gab es noch eine weitere Einheit im Feigenhandel, das *pece*. Im Jahre 1435 verzeichnete der Zöllner in Southampton, dass:

*Issant par John Aldons iiiClxxviii pece de figue.*¹¹¹

Nach freundlicher Mitteilung von Flávio Miranda stammte diese Einheit aus dem portugiesischen. Ein *pece* oder *peça* in Portugal waren 2 *arrobas*, ein arabisches Gewicht mit dem Symbol @. Das Gewicht eines *arrobas* betrug um die 11 kg, wodurch man das Gewicht eines *peces* mit ca. 22 kg veranschlagen kann und damit in die ungefähre Nähe des Korbes gelangt.

Neben den importierten Maßen gab es dann im Hanseraum im Feigenhandel auch die üblichen, norddeutschen Handelsgewichte. So verordnete der livländische Städtetag zu Wolmar im Jahr 1513:

*Item eyne tunne vigen sal wegen 15 lispunt mit dem holte.*¹¹²

Damit hätte die Feigentonne ein Bruttogewicht von 98,4 kg gehabt.¹¹³ Im Handel von Brügge nach Hamburg berechnete Hildebrand Veckinchusen die Tonne à drei Korb,¹¹⁴ was ungefähr dem Bruttogewicht, aber nicht dem Nettogewicht entspräche. Daneben gab es noch die Hamburger Tonne mit 57 Korb Inhalt.¹¹⁵ Neben der Tonne existierten das Schiffspfund Feigen, so 1248,¹¹⁶ die Pipe mit vier¹¹⁷ oder sechs Korb¹¹⁸ und das Fass Feigen, so z. B. in Dordrecht 1287.¹¹⁹ Hildebrand Veckinchusen rechnete dabei 1416 das Fass zu drei Korb.¹²⁰

¹¹⁰ HUB III, 654, S. 448.

¹¹¹ FOSTER, Port Book of Southampton (wie Anm. 26), S. 98.

¹¹² HR III, 7, 108, § 195, S. 165.

¹¹³ Bei einem Gewicht von 131,2 kg per Schiffspfund und einer Relation von 1 Schiffspfund = 20 Liespfund.

¹¹⁴ Die Handelsbücher des hansischen Kaufmannes Veckinchusen, hg. von Michail P. LESNIKOV (Forschungen zur mittelalterlichen Geschichte, 19), Berlin 1973, Af 6, fol. 176v, S. 476.

¹¹⁵ Die Handelsbücher des Hildebrand Veckinchusen. Kontobücher und Manuale, hg. von Michail P. LESNIKOV, Walter STARK (QDhG, N.F., 67), Köln 2013, Af 4, fol. 183r, S. 325.

¹¹⁶ HUB I, 357, S. 117f.

¹¹⁷ LESNIKOV, STARK, Handelsbücher (wie Anm. 115), Af 13, fol. 1r, S. 353f.

¹¹⁸ LESNIKOV, Handelsbücher (wie Anm. 114), Af 6, fol. 179v, S. 479.

¹¹⁹ HR I, 8, 1033, S. 360.

¹²⁰ LESNIKOV, STARK, Handelsbücher (wie Anm. 115), Af 4, fol. 183r, S. 325.

6. Der Handel

Schaut man sich jetzt den Feigenhandel einzelner Kaufleute an, so kann Hildebrand Veckinchusen sicherlich als herausragendes Beispiel dienen. Veckinchusen handelte mit Feigen zumeist als Beiware, d. h. als eine Handelsware neben anderen. Hierbei konzentrierte er sich vor allem auf vier Richtungen: auf den Handel nach Köln, nach Preußen, nach Russland und nach Lübeck.

a. Hildebrand Veckinchusens Feigenhandel nach Köln

Hildebrand Veckinchusens Feigenhandel nach Köln lässt sich durch einige Beispiele aus seinem Briefwechsel erschliessen. So bat z. B. sein Bruder Sivert am 3. Februar 1411 um die Zusendung von mindestens 50 Pfd Feigen, Rosinen und Mandeln in die Stadt am Rhein.¹²¹ Als Sivert am 28. September 1412 eine Abrechnung mit seinem Bruder durchführte, erschienen dort 4 Last 7 t. Feigen, die einen Gewinn von 92 mk. 14 ß 3 den. einbrachten.¹²²

Im Jahr 1417 war es dann Reynart Noiltgin, der in Köln den Absatz der Feigen für Hildebrand Veckinchusen übernahm. Am 5. März 1417 konnte dieser nach Brügge, wo Hildebrand sich aufhielt, vermelden, dass alle Feigen verkauft seien, er das Geld aber noch nicht nach Brügge senden könne.¹²³ Allerdings war es nicht sicher, dass sich diese Früchte in Köln immer auch wirklich verkaufen liessen. Am 18. März 1420 musste Reynold Swarte Hildebrand Veckinchusen mitteilen, dass in Köln niemand dessen 30 Korb Feigen kaufen und man sie deshalb nach Mainz und Koblenz weiterschicken wolle, auch wenn man nicht vorhersehen könne, ob man sie dort verkaufen könnte.¹²⁴

b. Hildebrand Veckinchusens Feigenhandel nach Preußen

In Preußen war es der Danziger Kaufmann Gerwin Marschede, der für Veckinchusen die undankbare Aufgabe übernommen hatte, dessen Feigen zu verkaufen. Am 27. Januar 1417 musste er nach Brügge melden, dass die angekündigten Feigen noch nicht eingetroffen seien. Er zeigt sich besorgt, dass eine zu lange Lagerung den Früchten nicht guttun werde.¹²⁵ Am

¹²¹ Hildebrand Veckinchusen. Briefwechsel eines deutschen Kaufmanns im 15. Jahrhundert, hg. von Wilhelm STIEDA, Leipzig 1921, Nr. 52, hier S. 68.

¹²² STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 80, hier S. 96.

¹²³ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 145, hier S. 166. Siehe auch Nr. 514, S. 501.

¹²⁴ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 236, S. 260.

¹²⁵ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 142, S. 162f.

23. April 1417 waren die Feigen dann in Danzig, aber nun waren 50 Korb noch nicht verkauft und Gerwin Marschede teilte realistisch mit: *dat es tomale snode gut [sy]; de lude willen er nicht kopen*.¹²⁶ Am 20. Mai hatte er wenigstens die Hälfte der Feigen verkauft,¹²⁷ doch der Rest ging nicht von der Hand. Im Juni kann er vermelden: *Den rys, vigen, komel en begert neimant umme gelt*.¹²⁸ Die gleiche Meldung kam am 13. Juli¹²⁹ und Hildebrand Veckinchusen reagierte darauf so verärgert, dass er von seinem Danziger Partner Ende Juli folgenden Kommentar erhielt: *Jû vorwündert, dat rys, rosinen, komel, vigen nicht van der hant en wel, my verwündert ok, dat dat werk in Flandern nicht van der hant en wel*.¹³⁰ Das Verhältnis der beiden Partner kann man getrost als hart aber herzlich bezeichnen. Als es im Dezember 1417 zu einer Abrechnung kommt, führt Hildebrand 111 Korb Feigen an, die er nach Danzig geschickt hatte, allerdings ohne einen Erlös anzuführen.¹³¹ Die ersten Zahlen liegen erst für die nächste Abrechnung vor. Am 4. September 1418 empfing Marschede aus dem Schiff des Schiffers Oliesleger zehn Fass Feigen. Hierfür führt er folgende Zahlen an:

	Ausgaben	Einnahmen
Pfahlgeld und Pfundgeld	17 ß 10 d.	
Bordinge	14 ß	
Ausschiffung	1 mk	
Kellermiete	4½ ferd.	
		60 Korb à 11½ ferd.
		Abschlag an 5 Korb à 2 mk, die Körbe waren zu klein
Summe	3 mk 10 ß 10 d.	
Erlös		167 mk 2 ß myn. 10 d.

¹²⁶ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 148, hier S. 168.

¹²⁷ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 155, hier S. 174.

¹²⁸ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 164, hier S. 185.

¹²⁹ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 167, hier S. 186.

¹³⁰ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 171, hier S. 190, Nachtrag.

¹³¹ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 177, hier S. 194. Sieh auch S. 204.

Veckinchusen hatte diese Früchte in Brügge für 7 ß gr. per Korb erworben und am 13. Juli 1418 in Brügge eingeschifft.¹³²

Daraus ergibt sich folgende Gewinnberechnung:

Einkaufswert: 420 ß gr. (= $178\frac{1}{2}$ m pr./10.710 ß pr.)¹³³

Erlös: 167 mk. 2 ß myn. 10 den. (10.022 ß min. 10 den. pr.)

Verlust: 688 ß/ 11 mk. 28 ß pr. min 10 den. zuzüglich der Frachtkosten für die Fahrt von Brügge nach Danzig.

Allerdings sollte sich die Lage in Danzig verschlimmern. Im Juli 1420 musste Marschede wieder einmal vermelden, dass sich die Feigen nicht verkaufen liessen. Er war daher gezwungen, sie im Keller alle 14 Tage zu wenden, da Veckinchusen ihn gebeten hatte, sie in den Fässern zu lassen. Als Problem hatte sich vor allem erwiesen, dass in der Ladung zwei *snode korve mede [sint], de sint bynnen al vol worme unde sin myt alle losch unde sciûten en wech, alzo se de worme geten hebben*. Zudem seien gerade weitere 600 Korb spanischer Feigen auf den Markt gekommen, weshalb er Veckinchusens Früchte nicht über den Sommer verkaufen könne.¹³⁴

Kurze Zeit später können wir das nächste Feigengeschäft erschließen, das reibungslos vonstattenging und das ein bezeichnendes Licht auf die Wirtschaftlichkeit des Veckinchusenschen Feigenhandels in Danzig wirft. Am 22. Februar 1420 schiffte Veckinchusen in den Schiffen von Johan Stolteken und Albrecht Seghestaken 20 Fass Feigen ein, die kurz darauf in Danzig ankamen.¹³⁵ Das Geschäft hatte folgenden Umfang:

Einkaufswert der Feigen: 755 ß gr. ($19.252\frac{1}{2}$ ß pr./320 mk. $52\frac{1}{2}$ ß pr.)

(Unkosten für Gesamtladung: 65 mk. 19 ß 13 den. pr. (3.919 ß 13 den. pr.)

Erlös der Feigen: 286 mk. 2 ß pr. (17.162 ß pr.)

Verlust der Feigenladung (ohne Unkosten für die Gesamtladung): $2.090\frac{1}{2}$ ß pr. (34 mk. $50\frac{1}{2}$ ß pr.)

Einkaufswert der Gesamtladung: 150 Pfd 5 ß gr. ($76.627\frac{1}{2}$ ß pr.)

Erlös der Gesamtladung: 1.160 mk. myn 8 ß u. 1 den. pr. (69.592 ß min 1 den. pr.)

Verlust der Gesamtladung: 7.035 ß pr. (117 mk. 15 ß 1 den. pr.).

¹³² LESNIKOV, STARK, Handelsbücher (wie Anm. 115), Af 13, fol. 23v, S. 392.

¹³³ Nach einem Wechselkurs von 1 lb gr. zu $8\frac{1}{2}$ mk pr. Ich danke Prof. Oliver Volckart in London herzlich für die Mitteilung des Wechselkurses.

¹³⁴ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 250, hier S. 275.

¹³⁵ LESNIKOV, STARK, Handelsbücher (wie Anm. 115), Af 13, fol. 45v, S. 432f. u. STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 315, hier S. 332f.

	Ausgaben	Einnahmen
120 Körbe. Einkauf	720 ß gr.	
Ungeld in Brügge	35 ß gr.	
Fracht Stolteken (für gesamte Ladung Feigen, 12 t Alaun, 1 Fass Rosinen, 1 Fass Tuche)	30 mk 15 ß	
Fracht Senghestaken (für gesamte Ladung Feigen, 13 t Alaun, 2 Fass Rosinen, 1 Fass Tuche)	11 mk 1 ß	
Pfundgeld, Pfahlgeld (gesamte Ladung)	4 mk	
Ausschiffen (gesamte Ladung)	2½ mk 6½ ß	
Bording	2 mk	
Kellermiete (gesamte Ladung)	5 mk	
Verkauf Feigen, 119 Körbe		286 mk 2 ß

Der Feigenhandel Hildebrand Veckinchusens in Preußen folgte den normalen Bahnen des mittelalterlichen Handelsgeschäftes. Mit Feigen ließen sich Umsätze erzielen, aber keine sicheren Gewinne, sie waren aber auch verderbliches Gut, welches gepflegt werden musste und bei welchem man in Schwierigkeiten geraten konnte, wenn man es nicht schnell genug verkaufen konnte. Ob diese beiden vorgestellten Verlustgeschäfte typisch sind, ließe sich aber erst durch weiteres Vergleichsmaterial in Danzig ausmachen. Es ist aber davon auszugehen, dass längerfristige Verluste die Kaufleute vom Handel mit diesen Früchten abgehalten hätten.

c. Hildebrand Veckinchusens Feigenhandel nach Russland

Hildebrand Veckinchusen handelte nicht nur nach Preußen, sondern auch noch weiter nach Osten. Hierfür hatte er u. a. 1406 mit seinem Neffen Johannes Bokele, Hinrych van Staden und Gosschalk Stenhus die sogenannte „Feigengesellschaft“ gegründet, deren Zweck darin bestand, diese Früchte in Novgorod gegen Felle einzutauschen.¹³⁶ Aus dieser Gesell-

¹³⁶ STÜTZEL, Wachs (wie Anm. 80), Kap. 4.1.3.1., S. 69. Siehe auch LESNIKOV, STARK, Handelsbücher (wie Anm. 115), Af 3, fol. 2v, S. 6.

schaft sind einige Briefe überliefert, die leider undatiert sind. In dem ersten teilen Gottschalk Lintschede und Hans Radelwisch in Reval mit, dass sie noch ca. 40 Last (1.920 Korb) Feigen hätten, aber *de qwadesten sin wy mest qwit alzo se my scriven van Nouwerden*.¹³⁷ Das war schon ein Fortschritt, denn die Gesellschaft hatte zwischen 60 (2.880 Korb) und 70 Last (3.360 Korb) nach Novgorod gesandt, von denen aber nur 45 Last verkauft seien.¹³⁸ Was aus diesem Geschäft geworden ist, lässt sich bis jetzt nicht erschließen.

Zehn Jahre später war es ein weiterer Neffe, Hildebrand van dem Bokele in Reval, der für Veckinchusen den Absatz der Südfrüchte in Russland organisierte – er hatte die gleichen Probleme wie Gerwin Marschede in Danzig. Am 30. Juli 1416 schrieb Bokele nach Brügge: *Men ik hebbe sorge de fygen solen nicht also vel gelden willen, also gy schryven und ok is dar var ane, dat van dessen wynter to Nourwerden en vert, und liggen to Revel vel fygen unvorkoft und to Nourwerden dergelike*.¹³⁹ Das waren nicht die besten Voraussetzungen für ein gelungenes Geschäft. Im September waren die Früchte noch nicht verkauft.¹⁴⁰ Am 5. Mai 1417 teilte van dem Bokele dann Veckinchusen mit, dass er dessen Feigen (von denen nun 9 t. verkauft waren) nach Narva schicken wolle und, dass Hildebrand Veckinchusen (deren Neffe) sie zu Pleskau verkaufen solle.¹⁴¹ Von da an hören wir nichts mehr von dieser Partie Feigen.

Auch der Russlandhandel Veckinchusens hatte unter den gleichen Problemen zu leiden, wie sein Danzighandel: Die Früchte wollten nicht von der Hand gehen. Zwischen den Zeilen kommt auch deutlich heraus, dass die von Veckinchusen gesandte Ware nicht die Qualität besaß, die die Kunden vor Ort für den geforderten Preis erwarteten.

d. Hildebrand Veckinchusens Feigenhandel nach Hamburg und Lübeck

Dieses hielt Hildebrand Veckinchusen aber nicht davon ab, einmal auch im Feigenhandel alles auf eine Karte zu setzen. In seinem Handelsbuch Af 13 vermerkt Veckinchusen auf fol. 47r:

Item so kofte Berttram Renneberch und ik van her Johan van me Eyghe unde van Wyllen Gherolf 1.300 korve fyghen. Daran blef uns blyvendes 1.250 korve. Elk korf stont erstes kopes 42 gr. Desse fyghen stonde to

¹³⁷ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 440, S. 443.

¹³⁸ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 441, S. 443.

¹³⁹ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 122, S. 148.

¹⁴⁰ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 126, S. 150.

¹⁴¹ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 153, S. 172.

unkosten tohope 15 [Pfd] gr. Desse fyghen hevet Bertram Renenberch under handen unde Herman Platenslagher to Lubeke unde to Homborch under ein beden, sollen sey dey fyghen vorkopen to unsen profyte, dat es to vorstanne: dey helfte van den 1.250 korven vyghen, dey stet half Herman unde Bertran vorscreven und ick sta dey ander helfte in den namen uns heren.

Darop so so hebben wy koft dey fyghen unde op dat so synt dey fyghen van hir ghegan to Homborch wart.

Dey summa hirvan tohope es tohope 650 cronen to 42 gr. Darto 7 [Pfd] 15 ß.

Bei diesen 1.250 Korb handelte es sich um ca. 42.250 kg Früchte die diese Gesellschaft in Hamburg und Lübeck absetzen wollte. In einem Brief vom 15. Oktober 1420 an Herman Platenschleger erläutert Verckinchusen den Umfang dieses Geschäftes:

Eingekauft: 1.300 Korb Feigen zu einem Preis von 1.300 Kronen à 3 ß 6 gr. die Krone.

33 Korb wieder an Johan met dem Eye zurückverkauft.

17 Korb Verlust durch das Umpacken und Aussortieren der schlechten Ware.

Insgesamt versandten sie 1.250 Korb Feigen.

Einkaufspreis: 227 Pfd 10 ß gr., den Korb für 42 gr.

Ungelt: 15 Pfd.

Diese Feigen wurden in fünf Schiffen nach Hamburg gesandt, wo sie Platenschleger verkaufen oder weiter nach Lüneburg senden sollte.¹⁴² Die Gesellschafter hatten die Früchte dabei nach Qualitäten aufgeteilt, wobei die Früchte in 258 Körben und 18 Fässern als die schlechtesten bezeichnet wurden.

Doch stand das Geschäft von Anfang an unter keinem guten Stern. Die Feigen im Schiff des Bernt van Weygen waren unter den Ballast geraten, wo man sie wieder ausgraben musste und zudem waren sie nass geworden. Die Früchte wurden dadurch nicht besser, ließen sich aber dennoch verkaufen, wie Bertram Renneberg am 10. Dezember 1420 schreiben konnte.¹⁴³ Ein Jahr später allerdings waren noch immer nicht alle Feigen von allen Käufern bezahlt,¹⁴⁴ und erst am 19. Juni 1423 konnte Herman Platenschleger eine Abrechnung vorlegen.¹⁴⁵

¹⁴² STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 253, S. 279f.

¹⁴³ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 255, S. 281.

¹⁴⁴ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 307, S. 327f.

Unverkauft: 28 Korb

Einnahmen 400 Korb: 665 mk. (26,6 β per Korb)

Einnahmen 188 Korb: 355 mk. (30,2 β per Korb)

Einnahmen 130 Korb: 243 mk. (29,9 β per Korb)

Einnahmen 104 Korb: 183 $\frac{1}{2}$ mk. (10,6 β per Korb)

Einnahmen 164 Korb: 261 mk. (25,5 β per Korb)

Einnahmen 82 Korb: 135 mk. (26,3 β per Korb)

Schulden Bertrams für 56 Korb: 100 mk. (28,5 β per Korb)

Unbezahlte Verkäufe 112 Korb: 200 mk. (28,5 β per Korb)

Summe der Einnahmen für 1.226 Korb Feigen:¹⁴⁶ 1.832 $\frac{1}{2}$ mk. (Durchschnitt 23,9 β per Korb)

Erlös nach Abzug der Unkosten: 1.183 $\frac{1}{2}$ mk. Lüb.

Nach Platenschlegers etwas verwirrender Rechnung hatte er 1.228 Korb zum Verkauf übrig gehabt: 13 blieben in der Schiffsbilge, drei Korb hatten die Schiffer behalten, zwei Korb hatte er den Armen zu St. Jürgen und zu Fehmarn gegeben, Hildebrand, Syvert u. Bernd Koning hatten drei Korb bekommen, Lyppelt, deren Wirt zu Hamburg ein Korb, so dass von den 1.250 Korb 1.228 übrig geblieben waren. Diese hatte er in Hamburg verkauft, und teilweise nach Lübeck und Lüneburg bringen lassen. Allerdings scheint Veckinchusen mit dieser Abrechnung nicht zufrieden gewesen zu sein, denn Platenschleger musste mindestens zwei weitere Abrechnungen nachreichen.¹⁴⁷

Die Summen ergeben, trotz aller Unsicherheiten, folgendes ungefähres Bild:

Einkaufswert: 242 Pfd 10 gr. = 7.517 $\frac{1}{2}$ β Lüb.¹⁴⁸ = 469 mk. 13 $\frac{1}{2}$ β Lüb.

Erlös = 1.183 $\frac{1}{2}$ mk. Lüb.

Gewinn: 713 mk. 10 $\frac{1}{2}$ β Lüb.

Das gesamte Feigengeschäft hatte vom Einkauf bis zur endgültigen Abrechnung ca. drei Jahre gedauert, ein Zeitraum, der sich nicht wesentlich von dem anderer Geschäfte unterschied. Und auch der Gewinn von etwas über 700 mk. Lüb. oder von ca. 65 v. H. kann sich sehen lassen.

¹⁴⁵ Diese Abrechnung und die hier wiedergegebenen Summen stimmen aber nicht mit der Liste überein.

¹⁴⁶ Nach Platenschleger.

¹⁴⁷ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 354, S. 370–376, Nr. 395, S. 409f., Nr. 397f., S. 410f.

¹⁴⁸ Nach einem Umrechnungskurs von Pfd. gr. zu 6 mk 15 β . Siehe Wilhelm JESSE, Der Wendische Münzverein, Braunschweig Neudruck 1967 (Erstauflage 1927), S. 221. Ich danke Rolf Hammel-Kiesow für diesen freundlichen Hinweis.

Schaut man sich nun abschließend noch die Kunden dieses Feigenhandels an, so ergibt sich ein zweigeteiltes Bild. Auf der einen Seite verkaufte Platenschleger die Ware en gros an andere Kaufleute, so z. B. an Tydecke Sovenbroder in Lüneburg 27 Korb oder 30 Korb an Merten Keller.¹⁴⁹ Aber die meisten seiner Kunden waren Kleinabnehmer: Jordan auf der Apotheke, Evert in den Krambuden, Lüneburch in den Schüsselbuden (eine Straße am Rathaus in Lübeck) oder der Cellerar des Klosters Reinfeld, der ebenfalls einen Korb kaufte,¹⁵⁰ und damit seinen vorgeschriebenen Aufgaben nachkam, die vorsahen, dass er von den *bonis Flandrie nec nostrum monasterium singulis annis [...] ut sint gyt, amigdale, ficus, vuepasse, crocus, piper, sinminum, gariofili, zinziber* und viele Dinge mehr kaufen solle.¹⁵¹

Der Feigenhandel dieser Firma Hildebrand Veckinchusens zielte in erster Linie darauf ab, den Markt der Städte Hamburg, Lübeck und Lüneburg, d. h. die dortigen Zwischenhändler und einige größere Kunden, selbst zu bedienen. In diesem Fall hatte sich der Einsatz gelohnt, Veckinchusen hat dieses Experiment aber nicht wiederholt.

7. Der Feigenhandel im Hanseraum

Feigen waren im Hanseraum eine Ware neben vielen, sie waren es aber seit dem Beginn unserer Aufzeichnungen im 13. Jahrhundert und sie waren es mit gleichbleibender Bedeutung. Der Handel und der Verzehr dieser Früchte aus dem Mittelmeerraum waren Folge der Christianisierung, des daraus folgenden Fastengebots und des Mangels an Süßungsmitteln. Da dem Verbraucher neben Honig und frischen Früchten kaum andere süße Zutaten zur Verfügung standen, waren diese Früchte eine willkommene Abwechslung, vor allem an den hohen Festtagen in der Fastenzeit. Die Kaufleute des norddeutschen Raumes haben diese Marktgelegenheit gesehen und genutzt und sie knüpften damit den Mittelmeerraum eng an die nördlichen Gefilde. Feigen waren dabei eine Ware von vielen und diese Früchte lassen sich systemimmanent auf dieselbe Stufe wie Tuche aus Flandern oder Gewürze aus dem Süden stellen. Sie kamen auf verschiedenen Wegen in den norddeutschen Raum, auch wenn sich der Handel zuletzt auf die Flandernroute konzentrierte. Und sie wurden ebenso selbstverständlich gegen Flachs und andere Ostprodukte eingetauscht, wie das übrige Warenspektrum eines hansischen Kaufmanns.

¹⁴⁹ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121), Nr. 354, hier S. 372f.

¹⁵⁰ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 121).

¹⁵¹ Volquart PAULS, Das Speculum abbatis in Reynevelde. Ein Beitrag zur Geschichte der Cistercienser in Holstein, Kiel 1922, S. 256.

Nach den Überresten in den Latrinen zu urteilen, haben die Bewohner des Hanseraumes diese Früchte geliebt – und das hoffentlich nicht nur als Abführmittel.

**Einführen von Feigen nach England nach dem Neuen Zoll von 1303
nach Norman GRAS, The early English customs system, Cambridge
1918**

Import- hafen	Importeur	Herkunft	Wert/ Menge der Fracht	Fracht, wenn nicht ausschließ- lich Feigen
Ipswich, 1304	Arnoldus Reym	Rouen	70 £	Mandeln, Feigen u. Rosinen
	Johann de Burdegal	Bordeaux	178 £	Alaun, Mehl, Feigen, Reis u. andere Waren
	Garcia Arnaud		93 £	Feigen, Rosinen, Datteln u. Häute (de coriorum) aus Sevilla
	Martino de Berrio		104 £	Mandeln, Feigen u. Häute (de peletrie)
	Amatus de Eure		62 £	
	Bidalus de Orte		24 £	
	Johannes Blaunk		84 £	Feigen u. Man- deln
	Reimund de Subyste		18 £ 10 β	Feigen u. Rosinen
Sandwich, 1304-1305	Simon de Rustigas		26 £ 5 β	Alaun u. Feigen
	Wilhelm Petrus	Bayonne	30 £	Honig, Feigen u. Anis
	Reimund de Tortye		6 £	Spanisches Leder (allute), Mandeln u. Feigen
	Bernard Franceys		80 £	Feigen u. Man- deln

Import- hafen	Importeur	Herkunft	Wert/ Menge der Fracht	Fracht, wenn nicht ausschließ- lich Feigen
	Martinus Garde		4 £	Feigen u. Rosinen
	Petrus Peres		30 β	
	Petrus Arnaud		100 β	
	Johann	San Sebastian	40 £	Feigen, Alaun u. Datteln
	Jordanus Fouberd		6 £	Feigen, Alaun u. Datteln
	Johannes de Mynges		100 β	
	Thomas de Cluche		40 £	Feigen u. Rosinen
	Jacob de	Piacenca	7 £ 10 β	
	Johannes de Mynges		100 β	Feigen, Rosinen u. Rauchwerk
	Johannes West		4 £	
	Petrus Bydau		15 £	
	Bartholomeus	Calais	6 £ 10 β	
	Johannes Erfeu		60 β	
	Johannes Tryble		68 £	
	Heinrich Rysekyn		50 β	
	Egidio	Aude- naarde	60 β	
	Johannes Freys		25 £	Feigen, Mandeln u. Silber
	Staphan	Lissabon	42 £	Feigen, Rosinen u. Getreide
	Martinus Lycot		44 £	Feigen u. Rosinen
	Arnold Johan		10 £	

Import- hafen	Importeur	Herkunft	Wert/ Menge der Fracht	Fracht, wenn nicht ausschließ- lich Feigen
	Alan Burser		40 B	Feigen, Hering u. versch. Tuche
	Reimund Keche		20 £	Feigen u. Rosinen
	Anselm More		6 £	Feigen u. Rosinen
	Johannes Foulgate		1 B	Feigen u. Rosinen
	Jacob de	Piacenca	14 £	Feigen u. Rosinen
	Michaele de Castre		39 £	Feigen, Datteln, Getriede u. Essig
	Agneta de Bursere		12 £	Getreide (bla- dum) u. Feigen
Bristol, 1303, 31 Edward	Aus dem Schiff des Bernard de Guyson	aus Bayonne	282 Koppeln 1 quarternio et di., im Wert von 40 £, jede Koppel zu 2 B 10 d.	Feigen u. Rosinen
	Petrus de Bosco u. Johannes de Luk'	Gascogne	560 Koppeln im Wert von 40 £ 1 d. (?)	Feigen u. Rosinen
	Petrus Darblet	Bayonne	158 Koppeln im Wert von 22 £ 10 B 1 d. à Koppel 2 B 10 d.	Feigen u. Rosinen
	Petrus de Bosing- camp	Bayonne	176 Koppeln im Wert von 25 £, à Koppel 2 B 10 d.	Feigen u. Rosinen
	Damat de Mountuc'	Bayonne	158 Koppeln im Wert von 22 £ 10 B 1 d. à Koppel 2 B 10 d.	Feigen u. Rosinen
	Michael de	Bayonne	9 Koppeln im Wert v. 26 B 11 d., à Koppel 2 B 10 d.	Feigen u. Rosinen

Import- hafen	Importeur	Herkunft	Wert/ Menge der Fracht	Fracht, wenn nicht ausschließ- lich Feigen
	Vitalius de Lyt. marinario		2 Koppeln im Wert v. 6 ß 8 d., à Koppel 2 ß 10 d.	Feigen u. Rosinen
	Petrus Deseros, marinario		4 Koppeln im Wert v. 12 ß 9 d., à Koppel 2 ß 10 d.	Feigen u. Rosinen
Bristol, 1307, 2 Edward	Gerard Peres	Portugal	255 Koppeln im Wert v. 38 £ 5 ß, á Koppel 3 ß	Feigen u. Rosinen
	Laurentius Bonsaly	Portugal	7 Koppeln im Wert v. 21 ß	Feigen u. Rosinen
	Johannes Peres	Portugal	21 Koppeln im Wert v. 63 ß	Feigen u. Rosinen
	Francisco Comentiz	Portugal	22 Koppeln im Wert v. 67 ß	Feigen u. Rosinen
	Petrus Simon, marinario	Portugal	5 Koppeln im Wert v. 15 ß	
	Petrus de Scy, marinario	Portugal	3 Koppeln im Wert v. 9 ß	
	Stephan Barry, marinario	Portugal	4 Koppeln im Wert v. 12 ß	
	Morcellus, marinario	Portugal	1 Koppel im Wert v. 4 ß	
	Petrus Ma- rowe	Portugal	1 Koppel im Wert v. 3 ß	Feigen u. Rosinen
	Franciscus de la Garde	Portugal	269 Koppeln im Wert v. 40 £ 7 ß	Feigen u. Rosinen
	Gerardus Meen	Portugal	54 Koppeln im Wert v. 8 £ 2 ß	Feigen u. Rosinen
	Martinus Dominges	Portugal	61 Koppeln im Wert v. 9 £ 4 ß	Feigen u. Rosinen

Import- hafen	Importeur	Herkunft	Wert/ Menge der Fracht	Fracht, wenn nicht ausschließ- lich Feigen
	Salvatore Dominges	Portugal	70 Koppeln im Wert v. 10 £ 10 β	Feigen u. Rosinen
	Nicholaus Onaye	Portugal	82 Koppeln im Wert v. 12 £ 7 β 6 d.	Feigen u. Rosinen
	Domingus Johan'	Portugal	132 Koppeln im Wert v. 19 £ 17 β 9 d.	
	Bonsalus Peres	Portugal	83 Koppeln im Wert v. 12 £ 9 β	Feigen u. Rosinen
	Franciscus Stephan, Schiffer	Portugal	6 Koppeln im Wert v. 18 β	Feigen u. Rosinen
	Lectonus Doming', marinarius	Portugal	3 Koppeln im Wert v. 9 β	Feigen u. Rosinen
	Domingus Johan', marinellus	Portugal	4 Koppeln im Wert v. 12 β	Feigen u. Rosinen
	Domingus Peres, marinellus	Portugal	3 Koppeln im Wert v. 9 β	Feigen u. Rosinen
	Petrus filius Petri, marinarius	Portugal	2 Koppeln im Wert v. 8 β 3 d.	Feigen u. Rosinen
	Johannes Vinct, marinarius	Portugal	2 Koppeln im Wert v. 7 β 6 d.	Feigen u. Rosinen

Import- hafen	Importeur	Herkunft	Wert/ Menge der Fracht	Fracht, wenn nicht ausschließ- lich Feigen
	Domingus Johan' mari- narius u. Johannes et Franciscus de Portingale, fratrus magis- tri	Portugal	4 Koppeln im Wert v. 13 ß	Feigen u. Rosinen
	Stephanus Duraundz, Schiffer	Portugal	25 Koppeln im Wert v. 76 ß, à Koppel 3 ß	Feigen u. Rosinen
	Gerardus Meen	Portugal	125 Koppeln im Wert v. 18 £ 15 ß	Feigen u. Rosinen
	Salvatore Doming'	Portugal	116 Koppeln im Wert v. 17 £ 8 ß	Feigen u. Rosinen
	Vinconcius Steuone	Portugal	198 Koppeln im Wert v. 29 £ 14 ß	Feigen u. Rosinen
	Amflorus Domingus	Portugal	133 Koppeln im Wert v. 79 £ 19 ß	Feigen u. Rosinen
	Bernardus Martin	Portugal	282 Koppeln im Wert v. 42 £ 7 ß 6 d.	Feigen u. Rosinen
	Johannes Peres, marinellus	Portugal	4 Koppeln im Wert v. 12 ß	Feigen u. Rosinen
	Gerardus, marinarius	Portugal	5 Koppeln im Wert v. 15 ß	Feigen u. Rosinen
	Andrea Peres, marinarius	Portugal	10 Koppeln im Wert v. 30 ß	Feigen u. Rosinen
	Fernaldus Peres	Portugal	7 Koppeln im Wert v. 21 ß	

Import- hafen	Importeur	Herkunft	Wert/ Menge der Fracht	Fracht, wenn nicht ausschließ- lich Feigen
	Johannes Deroundz	Portugal	4 Koppeln im Wert v. 13 ß 6 d. (ut prius oneratorum in predicta navi)	Feigen u. Rosinen
	Rodringus, marinarius	Portugal	4 Koppeln im Wert v. 13 ß 6 d. (ut prius oneratorum in eadem)	Feigen u. Rosinen
	Andrea Doming', marinarius		3 Koppeln im Wert v. 10 ß (ut prius onerato- rum in eadem)	Feigen u. Rosinen
	Johannes Peres, marinarius		4 u. 3 Viertel Koppeln im Wert v. 14 ß 3 d. (ut prius oneratorum in eadem)	Feigen u. Rosinen
	Domingus Rose, marinarius		3 Koppeln im Wert v. 9 ß (ut prius onerato- rum in predicta navi)	Feigen u. Rosinen
	Salvatore, marinarius		1 Koppel im Wert v. 4 ß 6 d. (ut prius oneratorum in predicta navi)	Feigen u. Rosinen

Import- hafen	Importeur	Herkunft	Wert/ Menge der Fracht	Fracht, wenn nicht ausschließ- lich Feigen
	Johannes Stiuenes, marinarius u. Johannes de Santiago (de Compostella) u. Johannes de Sct. Marco		½ u. 2 Viertel Koppeln im Wert v. 3 ß u. 1 Koppel im Wert v. 3 ß u. ½ und 1 Viertel Koppel im Wert v. 27 d. (ut prius oneratorum in predicta navi)	Feigen u. Rosinen
	Dominigus Petrus		4 Koppeln im Wert v. 11 ß 6 d. (ut prius onerato- rum in eadem)	Feigen u. Rosinen
	Dominigus Stephanus		3 Koppeln im Wert v. 9 ß (ut prius onerato- rum in predicta navi)	Feigen u. Rosinen