

Hansische Geschichtsblätter



Herausgegeben vom
Hansischen
Geschichtsverein

Sonderdruck
aus dem 134. Jahrgang 2016

Der Reishandel im Hanseraum
von Sabine Karg und Carsten Jahnke

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

Redaktion:
Prof. Dr. Rolf Hammel-Kiesow

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

Verlag/Gesamtherstellung:
callidus. Verlag wissenschaftlicher Publikationen, Wismar, www.callidusverlag.de

Printed in the EU, 2017

ISSN 0073-0327
ISBN 978-3-940677-03-7

DER REISHANDEL IM HANSERAUM

von Sabine Karg und Carsten Jahnke

Abstract: The rice trade in the Hanseatic Area

On the cusp of the 14th century, rice (starting from a low base) became increasingly important in Hanseatic trade. Even though rice was considered to be a luxury good, prized as a thickener for almond-puddings and as a dish in the Lenten-fare, all Hanseatic merchants were acquainted with it. In the following article, we discuss six aspects of the medieval rice trade in Northern Europe. First, we analyze historical and archaeological sources for evidence of rice. Second, we discuss the use of rice in medieval cuisine, and trace the origins of the rice traded in the Middle Ages. As a fourth and fifth point, we describe the trading routes by which rice entered and circulated within the Hanseatic realm, and determine the quantities of rice imported. Finally, we discuss prices, analyzing specific examples of merchants trading in this product. The intention of this article is to draw attention to the archaeobotanical and historical sources which demonstrate that rice was a Hanseatic commodity.

Zu einer späten Nachtstunde um das Jahr 1900 herum wurden die Oberköche des vornehmen Kopenhagener Hotels D'Angleterre am Kongens Nytorv vor eine schwere Aufgabe gestellt: Eine Gruppe adliger Nachtschwärmer verlangte lautstark nach einem Dessert, ohne dass die Küche noch darauf eingerichtet war. In ihrer Not kreierten die Köche aus traditionellen Weihnachtzutaten eine Nachspeise, die bis heute Kultstatus besitzt: Riz à l'amande oder auf dänisch *Risalamand*. Von Kopenhagen aus trat diese Verfeinerung und Crème de la Crème der Nachspeisen ihren Siegeszug an, auch wenn die Schweden das pseudo-französische dänische Riz à l'amande zu *Ris a la Malta* verballhornten. Dieser Reispudding mit Mandeln und Kirschsauce darf heute auf keinem skandinavischen Weihnachtsbuffet fehlen.

Dass die Köche im Hotel D'Angleterre in dieser Nacht überhaupt auf kalten Milchreis als Basis ihres Desserts zurückgreifen konnten, lag in einer mittelalterlichen Tradition begründet. Schon seit dem 13. Jahrhundert war

Reis im Hanse- und Ostseeraum eine bekannte, wenn auch teure, Speisезutat und gerade zur weihnachtlichen Feiertagszeit wurde Reis zusammen mit Mandeln als eine der vielen Speisen zum Fest gereicht; ja Mandelpudding auf Reibasis galt vielfach als eine der Krönungen der Kochkunst des 15. Jahrhunderts überhaupt.

Der Verzehr von Reis in Nordeuropa ist ein Zeugnis für die enge Verbundenheit zwischen dem Mittelmeerraum und Nordeuropa schon im 13. Jahrhundert. Über seine Zwischenstationen verband diese Handelsware den mittelmeerischen Wirtschaftskreis mit dem Norden und vice versa.¹ Allerdings gehört Reis nicht zu den Handelswaren, die gemeinhin mit dem Handel hansischer Kaufleute in Verbindung gebracht werden, und in den meisten Übersichtswerken wird diese Ware nicht einmal erwähnt.

Der folgende Beitrag, der zweite in einer Reihe, die jeweils Feigen, Reis, Rosinen und Ingwer behandeln soll, soll daher dazu dienen, Reis als Handelsware im hansischen Raum zu untersuchen und zumindest in Skizzenform eine kleine Waren- und Handelskunde zu vermitteln. Der Beitrag zeigt auf, inwieweit Reis im hansischen (Handels-)Raum nachgewiesen werden kann, zum einen archäologisch, zum anderen in Kochbüchern des 13. bis 15. Jahrhunderts. Dann wendet er sich der Frage zu, woher der im Hanseraum verhandelte Reis stammte, auf welchen Wegen er in den Norden gelangte, in welchen Mengen er importiert und zu welchen Preisen er gehandelt wurde – wobei sich die letzten zwei Fragen aufgrund des fragmentarischen Materials nur teilweise beantworten lassen. Abschließend wird der Reishandel am konkreten Beispiel des Veckinghusischen Handels beleuchtet.

Das Ziel des Beitrages ist es, eine Zusammenfassung des bisher erarbeiteten Wissens über den Reis im hansischen Raum im Mittelalter vorzulegen, die gleichermaßen als Überblick über den Forschungsstand und als Ansporn zu weiteren und vertiefenden Forschungen zum Thema verstanden werden soll.

1. Reis im archäobotanischen Material²

Pflanzenfunde, die regelmäßig aus archäologischen Ausgrabungen überliefert sind, erlauben uns Einblicke in das Nahrungsmittelspektrum von

¹ “Notevole è poi il fatto che dalle banchine del porto di Bruges il riso può circolare ulteriormente e diffondersi nel mondo baltico ed in quello scandinavo attraverso Bruges che esercita la funzione di saldatura fra i popoli germanici e i popoli romanici, per dirla con Herni Pirenne.” Federigo MELIS, I trasporti e le comunicazioni nel medioevo (Opere sparse di Federigo Melis 6), Firenze 1984, S. 166.

² Für die Auskunft zu archäobotanischen Reissfunden aus dem Mittelalter bedanken wir uns bei Almuth Alsleben – Busdorf/Schleswig, Otto Brinkkemper – Amersfoort, Julian Wiethold – Metz, Anne Davis – London und Birgitte Cooremans – Brüssel.

Haushalten vergangener Zeiten.³ Das gilt vor allem auch dann, wenn die schriftlichen Quellen in nicht ausreichendem Maße über die Einführung und die Verteilung eines Produktes in einem Raum oder einer ganzen Region Auskunft geben.

Im Hanseraum liegen Ergebnisse von archäobotanischen Analysen aus mehreren mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Städten vor. Die bislang ältesten gesicherten Nachweise von Reis aus dem Gebiet nördlich der Alpen stammen aus dem mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Stadtkern von Braunschweig. Es handelt sich um unverkohlte Reisspelzen, die in Kloaken des 13./14., des 15. und 16. Jahrhunderts entdeckt wurden. Der Reis wird als Nahrungsmittel für wohlhabende Schichten interpretiert.⁴ Bei einer Ausgrabung in Köln, auf einem Grundstück zwischen Agrippastraße, Krummem Büchel, Großem Griechenmarkt und Neuköllner Straße, wurde Reis in Gefäßen des ausgehenden 13. Jahrhunderts gefunden, der durch eine C¹⁴-Analyse allerdings ins 16. Jahrhundert datiert wird, was auch mit den pflanzlichen Nachweisen des Buchweizens besser übereinstimmen würde.⁵

Sowohl Reis wie auch Buchweizen, liegen aus einem Latrinenschacht in der Hansestadt Greifswald vor, dessen Bauhölzer dendrochronologisch in die Jahre 1355/1356 datieren. Der Schacht war mit einem hohen Anteil an importierten Steinzeuggefäßen verfüllt, was vermuten lässt, dass die Bewohner zur Nutzungszeit der Latrine der sozialen Oberschicht in Greifswald angehörten. Die Archäologen sprechen die importierten Gefäße als „Rheinisches Steingut Siegburger Art“ an.⁶

Auch außerhalb des Heiligen Römischen Reiches lässt sich Reis in archäologischen Funden nachweisen. Die wenigen archäobotanischen Funde aus zwei Ausgrabungen in Estland sind leider jünger: Reisspelzen aus Dorpat datieren

³ Zu den Methoden der Archäobotanik siehe Sabine KARG, Stefanie JACOMET, Pflanzliche Makroreste als Informationsquellen zur Ernährungsgeschichte des Mittelalters in der Schweiz und Süddeutschlands, in: Archäologie und Museum 20, 1991, S. 121–143.

⁴ Maren MATTHIES, Stadtgrabung 32. Nutzpflanzenfunde des Mittelalters und Stadtarchäologie in Braunschweig, in: Forschungen der Denkmalpflege in Niedersachsen 3, 1985, 215–219. Maren HELLWIG, Paläoethnobotanische Untersuchungen an mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Pflanzenresten aus Braunschweig (Dissertationes Botanicae 156), Berlin 1990.

⁵ Karl-Heinz KNÖRZER, Reis, Buchweizen und Johannisbeere. Mittelalterliche Pflanzenfunde aus einer Grube an der Agrippastrasse in Köln, in: Kölner Jahrbuch 24, 1991, S. 495–508.

⁶ Zum Ausgrabungsbericht siehe Jörg ANSORGE, Karsten IGE, Heiko SCHÄFER, Julian WIETHOLD, Ein Holzschacht aus der Baderstrasse 1a in Greifswald. Aus der materiellen Alltagskultur einer Hansestadt in der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts, in: Bodendenkmalpflege in Mecklenburg-Vorpommern. Jahrbuch 50, 2002, S. 119–157.

ins 15. Jahrhundert und Reisspelzen aus Fellin ins 16./17. Jahrhundert.⁷ In Polen wurde Reis bislang an zwei archäologischen Fundstellen in Danzig nachgewiesen: Sieroca Straße und im Dominikanerkloster, deren Befunde beide in das 15./16. Jahrhundert datiert werden.⁸ Abschließend sei noch ein verkohlter Reisfund aus einem mittelalterlichen Gebäude in Landskrona (Schweden) erwähnt, der in die erste Hälfte des 16. Jahrhunderts datiert wurde.⁹

Betrachten wir die archäobotanischen Nachweise von Reis im westlichen Handelsgebiet der Hanse,¹⁰ so datieren die ältesten gesicherten Funde in die erste Hälfte und die Mitte des 14. Jahrhunderts (1325–1375). Weder aus den Niederlanden noch aus Belgien liegen gesicherte Funde vor dem 15. Jahrhundert vor.¹¹ Bislang wird über einen einzigen archäologischen Reisfund in England (Southampton) berichtet, der ins 14. Jahrhundert datieren soll.¹²

Die im Hanseraum entdeckten Reisfunde bestehen vor allem aus unverkohlten Spelzen. Die Schriftquellen aus dem 15. und 16./17. Jahrhundert informieren darüber, dass Reis ein seltenes Nahrungsmittel war und nur zu ganz bestimmten Anlässen serviert wurde. Über die Herkunft des Reises berichten Zolllisten aus Lübeck (1460), Dordrecht (1469) und Zeeland (1471).¹³

⁷ Monika BADURA, *Rośliny Użytkowe w Dawnym Gdańsku*. Studium Archeobotaniczne, Gdańsk 2011.

⁸ Ülle SILLASOO, Sirje HIIE, An archaeobotanical approach to investigating food of the Hanseatic period in Estonia, in: *Medieval Food Traditions in Northern Europe*, hg. von Sabine KARG (Publications from the National Museum PNM Studies in Archaeology & History 12), Kopenhagen 2007, S. 88. Siehe auch Inna Pölsam, *Söömine ja joomine keskaegses Tallinnas* (Eating and drinking in medieval Tallinn), in: *Vana Tallinn* 9 (13), 1999, S. 10–124.

⁹ Hakkon HJELMQVIST, Einige mittelalterliche Pflanzenfunde, in: *Res Mediaevales*, Ragnar Blomqvist Kal. Mai MCMLXVIII Oblata (Acta Archaeologica Lundensia 3), Karlshamn 1968, S. 179–194, hier S. 182f.

¹⁰ Die Zusammenstellung von Julian Wiethold (Tabelle und Karte) stellt nach wie vor den aktuellen Forschungsstand dar: Julian WIETHOLD, Reis, Pfeffer und Paradieskorn: Pflanzenreste des 16. und 17. Jahrhunderts aus der Kloake der Patrizierfamilie von Dassel aus Lüneburg (Archäologie und Bauforschung in Lüneburg 1), Lüneburg 1995, S. 129–166.

¹¹ Eine Zusammenstellung der Reisfunde liefert die holländische Datenbank RADAR, die von Otto Brinkkemper verwaltet wird. Aus Belgien liegen zwei einzelne Funde aus dem Zeitraum 1600–1750 aus Gent und Antwerpen vor (freundliche Mitteilung von Brigitte Cooremans).

¹² Francis J. GREEN, The archaeological and documentary evidence for the plants from the medieval period in England, in: *Plants and Ancient Man*, hg. von Willem VAN ZEIST, W.A. CASPARIE, Rotterdam 1984, S. 99–144.

¹³ Małgorzata LATAŁOWA, Monika BADURA, Joanna JAROSIŃSKA, Joanna Święta-Musznicka, Useful plants in medieval and post-medieval archaeobotanical material from the Hanseatic towns of Northern Poland (Kołobrzeg, Gdańsk and Elbląg), in: KARG, *Medieval Food* (wie Anm. 8), S. 39–72, hier S. 51. Siehe hierzu ausführlich unten Abschnitt 4.

2. Die Verwendung von Reis in der mittelalterlichen Küche

In der mittelalterlichen Küche wurde Reis in zweierlei Form verwendet: Zum einen – und vor allem – als Verdickungsmittel. Zum anderen gab es aber auch Reisspeisen als eigentliche Gerichte. Als verdickende Zutat war Reis vor allem bei der Herstellung des Blanc-Mange(r), des Mandelsulzes, wichtig. Beim Blanc-Mange handelt es sich um einen Mandelpudding, der auf Basis einer Hühnerbouillon und von Mandelmilch mit Zusatz von Hühner- oder anderem Fleisch zubereitet und mit Mandeln oder Anissaat bestreut wird.¹⁴ Im Ostseeraum wurde dieser ‐Weiße Pudding‐ bis zur Mitte des 13. Jahrhunderts noch mit Kuhmilch und Weißbrot angerührt und mit Eiern eingedickt,¹⁵ auch wenn die Herstellung und Verwendung von Mandelmilch schon bekannt war.¹⁶ Doch schon in der Zeit zwischen 1213 und 1224 treten Reis und Mandeln zusammen in einer Haushaltsabrechnung aus London auf¹⁷ und diese Kombination bildet bis zum Ausgang des Mittelalters ein festes Paar, sowohl in Rezepten wie auch in Handelsaufzeichnungen.

In einem englischen Kochbuch des 14. Jahrhunderts wird die Herstellung eines Blanc-Mange folgendermaßen beschrieben:

1. *Almond milk, rice flour, capon meat, sifted ginger, white sugar, white wine; each one in part to be boiled in a clean pot, and then put in the vessel in which it will be done, a little light powder; pomegranates planted thereon.*
2. *Vert desirree. Almond milk, rice flour, capon meat, red wine, sugar, parsley; the colour will be green.*
3. *Almond milk, rice flour, capon meat; blanched almonds fried and put therein, blanched almonds planted thereon; the color will be yellow with saffron.*

¹⁴ Siehe zu diesem Gericht Odile REDON, Françoise SABBAN, Silvano SERVENTI, Die Kochkunst des Mittelalters, Frankfurt a.M. 1991, S.309–318. Gillian GOODWIN, Blancmange, in: History Today, July, 1985, Vol. 35, S.60.

¹⁵ Henrik Harpestrengs Danske Lægebog, hg. von Christian MOLBECH, København 1826, S.157, Nr. 15.

¹⁶ Henrik Harpestrengs Danske Lægebog (wie Anm. 15), S. 154, Nr. 2ff.

¹⁷ Diet account for the household of a London churchman, September to December, 1213, 1219 or 1224, in: Household Accounts from medieval England, Part 1, hg. von C.M. WOOLGAR, Oxford 1992, Nr. 3, S. 117–126, hier S.121: *Die sabbati sequenti in cervisia iii d. In allec iiii d. In plaicis iiii d. In ovis I d. In amigdalys iii d. In ris iii d. In frutu ii d. ob. In oblacione i d. In i rastella ii d. ob.*

4. *Viaunde d'Espyne. Almond milk, rice flour, capon meat, ground pistachios in part planted thereon; powder of cloves put therein, so give it a good flavor of the ground pistachios; color, yellow.*¹⁸

Allein dieses Kochbuch kennt 13 verschiedene Formen des Reispuddings, in allen Farben von Grün (mit Ingwer oder Petersilie) bis Rot (mit Drachenblut). Die Färbung war vor allem wichtig, da mit diesem Pudding in der Fastenzeit Fleischspeisen imitiert wurden.¹⁹ Die Herstellung des Blanc-Mange galt als Markenzeichen eines Koches und so beschreibt Chaucer in seinen *Canterbury Tales* den mitreisenden Koch mit den Worten:

*A COOK they hadde with them for the nones,
To boil the chickens and the marrow bones,
And powder merchant tart and galingale.
Well could he know a draught of London ale.
He could roast, and stew, and broil, and fry,
Make mortrewes, and well bake a pie.
But great harm was it, as it thoughte me,
That, on his shin a mormal hadde he.
For blanc manger, that made he with the best.*²⁰

Neben dem Blanc-Mange gab es aber auch die Verwendung von Reis als Verdickungsmittel in anderen Gerichten, z. B. in Apfelmus,²¹ und als eigentliches Gericht. So gibt es zum Beispiel Rezepte, die unserem Milchreis ähneln:

¹⁸ Constance B. HIEATT, Robin F. JONES, *Two Anglo-Norman Culinary Collections*, in: *Speculum* 61/4, 1986, S. 859–882; zitiert nach: <http://medievalcookery.com/notes/royal12cxii.txt>. Siehe auch die mittelniederdeutsche Anleitung bei Hans WISWE (Hg.): *Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts*, in: *Braunschweigisches Jahrbuch* 37, 1956, S. 19–55, Nr. 81: *Item wiltu maken blaemantir, so nym rises eynen halven verding unde alsovele mandelkerne. So nym dat ryß unde wassche id reyne unde wriff de hulsen alle wech. So nym unde lat dat riß droghen. So nym de kerne unde make reyne. Unde make de dicke myt wyne. So nym de dunne melk. Do in dat riß. Rore dat sere. So nym dre bruste van dren braden honeren unde plucke clene also eyn har. Rore de in dat riß. So nym witten ingever, muschatenblomen, paradiseskorne unde neghelken unde stod tosammende. Rore dat in dat riß unde eigesdodere. Unde giff dat in de schottele.*

¹⁹ Julian WIETHOLD, *Reis, Pfeffer und Paradieskorn – Pflanzenreste als Quellen zur mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Handelsgeschichte*, in: *Archäologie unter dem Straßenpflaster. 15 Jahre Stadtkernarchäologie in Mecklenburg-Vorpommern*, hg. von Hauke JÖNS, Friedrich LÜTH, Heiko SCHÄFER, Schwerin 2005, S. 119–122, hier S. 120.

²⁰ Geoffrey CHAUCER, *The General Prologue*, zitiert nach: Edwin DUNCAN, *An Electronic Edition of the General Prologue to Geoffrey Chaucer's Canterbury Tales*, <http://pages.towson.edu/duncan/chaucer/duallang4.htm>.

²¹ WISWE, *Mittelniederdeutsches Kochbuch* (wie Anm. 18), Nr. 2.

Rys.

*Take a porcyoun of rys, & pyke hem clene, & sethe hem welle, & late hem kele; þen take gode mylke of almaundys & do þer-to, & seþe & stere hem wyl; & do þer-to sugre and hony, & serue forth.*²²

Reis.

Nimm eine Portion Reis und zerkleinere sie. Koche sie gar und lasse sie abkühlen. Nimm gute Mandelmilch, setze sie zur Reismasse und lasse sie gut durchkochen. Füge Zucker und Honig hinzu und serviere sie bald. (Übersetzung durch den Vf.)

Oder nach einem deutschen Rezept des 14. Jahrhunderts:

Ein mus von rise.

*Der wölle machen ein rys mus. der nem aber gestozzen mandelmilich. und menge ez mit risme. und siedez wol. und nim einen apfel und snit den würfeleht. und roest den in eime smaltze. und stauwe daz uf daz mus. und gibz hin.*²³

Die mittelalterliche Küche kennt aber auch reine Reisgerichte, so z. B. im Buch von guter Speise aus dem 14. Jahrhundert den griechischen oder Bratreis:

Diz hezzet ris von kriechen.

*Diz hezzet ris von kriechen. du solt ris nemen. und siude ez in eime brunnen. zu halben wege so giuzze daz wazzer abe. und siude ez denne in eime reinen smaltze. und giuz daz smaltz denne herabe. und ein zucker dor uf. und gibz hin und versaltz niht.*²⁴

Insgesamt ist Reis, wenn auch in kleineren Mengen, eine durchaus gebrauchte Zutat der mittelalterlichen Küche. Von den 103 Rezepten im mittelniederdeutschen Kochbuch des 15. Jahrhunderts²⁵ enthalten 14 Reis als Zutat, von den 96 im Buch von guter Speise ist er in zweien enthalten.²⁶

²² Harleian MS. 279, Nr. 86; zitiert nach: <http://www.medievalcuisine.com/Euriol/recipe-index/rys>, 11. Dez. 2015.

²³ Das Buoch von guoter Spise (Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart IX), Stuttgart 1844, Nr. 75, zitiert nach: https://de.wikisource.org/wiki/Das_Buoch_von_guoter_Spise, 18. Dez. 2015.

²⁴ Das Buoch von guoter Spise (wie Anm. 23), Nr. 5.

²⁵ Wiswe, Mittelniederdeutsches Kochbuch (wie Anm. 18).

²⁶ Das Buoch von guoter Spise (wie Anm. 23), Nr. 5 und Nr. 75.

Im Gegensatz zu anderen Zutaten, wie z. B. Feigen,²⁷ kann man die Verwendung von Reis keiner bestimmten Jahres- oder Festzeit zuordnen. Der Kämmerer der Abtei von Durham in England kaufte z. B. zu Beginn des 16. Jahrhunderts Reis Anfang Dezember, zu Ostern, im Sommer und um den Festtag des Heiligen Cuthbert herum, des Zentralheiligen der Kathedrale.²⁸ Die typischen Einkäufe sahen dabei wie folgt aus:

Item 4 lb piperis	Item 4 lb Pfeffer
Item 2 lb macez et clowes	Item 2 lb Muskat und Gewürznelken
Item 4 lb dactulorum	Item 4 lb Datteln
Item 4 lb sanders	Item 4 lb Potasche
Item 1 lb croci	Item 1 lb Safran
Item 24 lb amigdalorum	Item 24 lb Mandeln
Item 16 lb ryce	Item 16 lb Reis
Item 8 lb racemorum correnc'	Item 8 lb Korinthen
Item 16 lb racemorum magnorum	Item 16 lb große Rosinen
Item 24 lb ficuum	Item 24 lb Feigen

Tab. 1: The Durham Household Book, *Expensæ in Ludis Domini Prioris* (1535), S. 240.

Schaut man sich dagegen die Küchenabrechnungen des schleswigschen Herzogs und späteren dänischen Königs Friedrich I. aus dem Jahre 1494 an, so wurde diesem nur am Dienstag den 28. Januar, Sonnabend den 1. Februar, am Donnerstag den 6. Februar und am Freitag den 13. März Reis serviert, d. h. vor und in der Fastenzeit vor Ostern, das 1494 am 30. März begangen wurde.²⁹ In der Speiseordnung der Johanniter-Kommende in Haarlem galten der Altjahresabend, Mariä Lichtmess (2. Febr.), Himmelfahrt, Mariä Heimsuchung (2. Juli), Sankt Johannes Enthauptung (29. Aug.), Mariä Geburt (8. Sept.) und Presentatio Mariä (21. Nov.) als Reisbreitage, an denen diese Speise zum Nach-

²⁷ Siehe hierzu Carsten JAHNKE, Feigenhandel im Hanseraum, in: HGBII 133, 2015, S. 41–75.

²⁸ The Durham Household Book or The Accounts of the Bursar of the Monastery of Durham from Pentecost 1530 to Pentecost 1534, hg. von James RAINE (The Publications of the Surtees Society XVIII), London 1844.

²⁹ Danske middelalderlige Regnskaber, 1. Række, 1. Bind, Hof og Centralstyre, hg. von Georg GALSTER, København 1953, Nr. 75, hier S. 374–388.

tisch gereicht wurde.³⁰ Reis gehörte zu den Gemüse- und Getreidezulagen der Hospitäler³¹ und galt als Fastenspeise für die Herrentafel.³² Reis als Einzelzutat war etwas Besonderes, und Reis mit Zimt war dabei die Kombination zweier exotischer und teurer Zutaten, die es vor allem an Feiertagen zu genießen galt.

Als älteste Schriftquelle für den Gebrauch von Reis in Nordeuropa kann ein Dokument aus dem auf Seeland gelegenen Kloster Sorø angesehen werden.³³ Diese Urkunde aus dem Jahre 1315 beschreibt im Detail die Zusammensetzung des jährlich wiederkehrenden Festessens, das an der Grabstelle des Herzogs Christopher und seiner Frau in Sorø stattfinden sollte. Allen Geistlichen sollten angemessene Speisen und Getränke serviert werden, und zwar weißes Brot, ausreichend Bier aus Lübeck, Fleisch, ein sechsgängiges Mittagmenü mit Butter, Stockfisch, Presskopf, Reis (*riis*), gewürztem Fisch und weiteren Gerichten, die mit Pfeffer gewürzt sein sollen. Welch wertvolle Handelsware der Reis im 14. Jahrhundert dargestellt haben muss, besagt ein weiteres Dokument aus dem Jahre 1365 das den Aufbewahrungsort für Reis in der königlich-schwedischen Schatzkammer beschreibt.³⁴

3. Die Herkunft des Reises

Der nach Nordeuropa exportierte Reis stammt vor allem aus vier Anbaugebieten: Spanien, u.U. Portugal, der Türkei und Italien. Ein Brügger Warenverzeichnis aus dem zweiten Drittel des 13. Jahrhunderts kennt zuallererst Reis aus Arragon und Mallorca: *De Aragon tex avoir (telle marchandise) comme de*

³⁰ Johanna Maria VON WINTER, Nahrungsmittel in den Niederlanden im 15. und 16. Jahrhundert, in: Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, hg. von Günter WIEGELMANN, Ruth-E. MOHRMANN (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91), Münster 1996, S. 303–318, hier S. 314 sowie 311 f.

³¹ Barbara KRUG-RICHTER, Zwischen Hafergrütze und Hirsebrei? Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung Nordwestdeutschlands, in: Nahrung und Tischkultur (wie Anm. 28), S. 179–210, hier S. 197. 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., Benjamin WEIDEMANN (Contribuciones II), Hamburg 2014, S. 11–84, hier S. 43.

³² KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 31), S. 200. Siehe auch Ursula BÄUMKER, *men gaff allemenne genoech ind reedliken*. Zur Truppenverpflegung während der Soester Fehde (1448/49), in: Nahrung und Tischkultur (wie Anm. 30), S. 211–241, hier S. 215 f.

³³ Dipl. Dan. II.7, Nr. 261, S. 189 ff., hier S. 190.

³⁴ HJELMQVIST, Pflanzenfunde (wie Anm. 9), S. 190. S. a. Dipl. Svec. IV, S. 57, zugleich Svenskt Diplomatariums huvudkartotek över medeltidsbrevens 5311, 1346 Juni 6: in der Schatzkammer auf Bohus befanden sich *VIII. lagenas riis*.

*Navare, et safrens et ris. De Moilorgues alun, ris, euis, figues.*³⁵ Ein weiteres Verzeichnis aus dem 15. Jahrhundert kennt dann noch weitere Sorten:

Valens rys	Riz de Valence	Reis aus Valenzia
Valensche amandelen	Amandes de Valence	Mandeln aus Valencia
Pornens rys	Riz de Portugal	Reis aus Portugal
Pornens amandelen	Amandes de Portugal	Mandeln aus Portugal
Turkets rys	Riz de Turquie	Reis aus der Türkei

Tab. 2: Jules FINOT, *Études historique sur les relations commerciales entre la Flandre et l'Espagne*, Paris 1899, S. 306, nach Louis GILLIODTS VAN SEVEREN, *Un Précurseur des Almanachs du Commerce*, in: *La Flandre* 16, S. 201–216.³⁶

Das zur Krone von Arragon gehörende Valencia wurde bis zum 15. Jahrhundert zum alles beherrschenden Ausfuhrhafen für Reis,³⁷ wohingegen die Reisproduktion auf Mallorca unwichtig geworden war. Von Valencia aus belieferten z. B. die Große Ravensburger Handelsgesellschaft wie auch spanische Kaufleute den Brügger Markt,³⁸ und der deutsche Reisende Hieronimus Monetarius vermerkt in seinem Reisebericht über Spanien: *Habet etiam [in Valentinus] ficus, risum, mel quod dulcissimum ferunt apes ex floribus rorismarini, item cera.*³⁹ Noch 1546 wird in einer Schrift über den Handel der Spanier in Flandern bemerkt: *Es soll nicht der Fehler begangen werden, die großen Mengen an Zucker, Reis, Mandeln &c., die aus Valencia [dorthin] exportiert werden, mit Schweigen zu übergehen.*⁴⁰

³⁵ Cartulaire de l'ancienne Estaple de Bruges, hg. von Louis GILLIODTS-VAN SEVEREN, Vol. I, Bruges 1904, Nr. 14, S. 19 ff. sowie HUB III, Anm. 1, S. 419 f.

³⁶ Der entsprechende Artikel von Louis Gilliodts van Severen ließ sich leider durch die Kgl. Bibliothek in Kopenhagen nicht recherchieren.

³⁷ Siehe hierzu David Igual Luis in diesem Band.

³⁸ Aloys SCHULTE, *Geschichte der Großen Ravensburger Handelsgesellschaft, 1380–1530*, Vol. I–III, Stuttgart 1923, S. 298. Siehe hierzu weiter unten.

³⁹ 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.

⁴⁰ Joos DE DAMHOUDER, *In laudam Hispanicæ nationis quæ in Flandriâ nostrâ jam olim fixū sede ... exerceret*, zitiert nach: Jules FINOT, *Étude Historique sur les Relations commerciales entre Flandre et l'Espagne*, Paris 1899, S. 244–248, hier S. 246. *Il ne faut pas non plus presser sous silence la grand quantité de sucre, de riz, d'amandes, &c., expédiée de Valence*; deutsche Übersetzung durch den Vf.

Weniger prominent dagegen war die Reisausfuhr aus Barcelona. Von hier aus führte am 1. Juni 1436 die Firma des Johan von Köln 4 costals (à 100–160 kg resp. 111 Liter,⁴¹ u. U. 4 Bale) Reis, *arroç*, aus⁴² und eine weitere kleinere Menge zwischen 1437 und 1440.⁴³ Zudem verzollte Conrad Spedeli am 1. April 1435 4@ *arroç* (1 arroba = 11 kg),⁴⁴ womit die gesamte deutsche Reisausfuhr zwischen 1425 und 1438 aus Barcelona wohl erfasst ist.

Eine Reisausfuhr aus Portugal ist bis jetzt nicht nachgewiesen; Portugal importierte normalerweise den Reis aus Valencia.⁴⁵ Allerdings wurde dort unter der Herrschaft D. Dinis (1279–1325) Reis in den Sümpfen von Montemor-o-Velhoand am südlichen Tejo angebaut.⁴⁶ Inwieweit dieser Reis aber exportiert wurde ist unklar.

Auch die Herkunft des im Brügger Almanach angegeben türkischen Reises ist bisher noch unbekannt. Allerdings wurde noch bis zum Ende des 15. Jahrhunderts über Kaffa „orientalischer“ Reis nach Lemberg eingeführt und von dort aus nach Krakau gebracht.⁴⁷ Die Herkunft dieses Reises ist noch nicht abschließend geklärt. Der Reisanbau in den westlichen Teilen des Osmanischen Reiches war wohl schon vor der Eroberung durch die Türken etabliert worden und kam ab der Mitte des 15. Jahrhunderts zu einer ersten Blüte. Reis wurde vor allem in Pirot und Niš, am Fluß Nišava, an den Küsten der Ägäis, bei Edeassa (Vodor) und zwischen Saloniki und Drama angebaut. Daneben gab es auch eine Zufuhr von ägyptischem Reis.⁴⁸ Inwieweit dieser Reis in den westeuropäischen Handel gelangte, bedarf weiterer internationaler Forschungen.

⁴¹ 1 Costal = Media Carga = 2 Fanegas, (entspricht zwischen 50 und 80 kg), Luis PASTOR RODRÍGUEZ, Recopilación de unidades de medida, S.9, zitiert nach: http://www.luispastor.es/medidas/unidades_de%20medida.pdf, 7. Januar 2016; Respektive 111 l bei 2 Fanegas auf einem Costal: Antiguas pesas y medidas, Universidad Politécnica de Madrid, http://ocw.upm.es/ingenieria-agroforestal/fisica/contenido/otros-recursos/ANTIGUAS_PESAS_Y_MEDIDAS.pdf, S.11: “Unidades de capacidad para granos: 1 Cahíz = 12 Fanegas = 666 litros, 1 Fanega = 12 Celemines = 55,5 litros.”

⁴² HAEBLER, Zollbuch (wie Anm. 39), S. 389.

⁴³ Gunther HIRSCHFELDER, Die Kölner Handelsbeziehungen im Spätmittelalter, Köln 1994, S. 26.

⁴⁴ HAEBLER, Zollbuch (wie Anm. 39), S. 384.

⁴⁵ Freundliche Auskunft von Dr. Flávio Miranda, Universität Lissabon.

⁴⁶ Aldo FERRO, Francesca VIDOTTO, History of Rice in Europe, in: Rice. Origin, antiquity and history, hg. von S. D. SHARMA, New Hampshire 2010, S. 308–340, hier S. 343.

⁴⁷ Stanisław KUTRZEBA, Handel Polski ze Wschodem w wiekach średnich, Krakau 1903, S. 123. Sowie Moses Leser ALTER, Die auswärtigen Handelsbeziehungen Lembergs im XV. Jahrhundert, Diss. phil. Handschr. Wien 1917, S. 115.

⁴⁸ Stefan ANDREEV, Elena GROZANOVA, Reisanbau und Reisgewinner (çeltükçi) im mittleren und östlichen Teil des Balkans (15. bis 18. Jh.), in: Bulgarian Historical Review, 3–4, 2003, S. 54–76.

Mit der zunehmenden Nachfrage nach Reis in Europa wurden gegen Ende des Mittelalters die Anbauggebiete erweitert und zusätzliche Reisplantagen angelegt. Aldo Ferro und Francesca Vidotto führen in ihrem Übersichtswerk über den Reisanbau in Europa unter diesen neuen Gebieten die Camargue an. Doch scheint dieses auf einem Übersetzungsfehler zu beruhen.⁴⁹

Gesicherter dagegen ist die Entwicklung des Reisanbaus in Italien. Zwar gab es schon Reisanbau in der Zeit des muslimischen Sizilien, doch war dieser für den Export nicht von entscheidender Bedeutung, obwohl von dort noch im ersten Drittel des 16. Jahrhunderts 100.000–150.000 salmi Reis, später sogar 260.000–520.000 salmi pro Jahr exportiert wurden.⁵⁰ Aber noch im 14. Jahrhundert wurde der in Mailand verzehrte Reis aus Asien, Griechenland oder Spanien importiert.⁵¹

Bedeutender war die Kultivierung des lombardischen Flachlandes, vor allem im Delta des Po, zur Mitte des 15. Jahrhunderts.⁵² Hier hatte der Mailänder Herzog Francesco Sforza die Poebene trockenlegen lassen und damit die Voraussetzungen für einen regulierten Reisanbau geschaffen. Für das Jahr 1468 finden sich die ersten Dokumente, die einen Reisanbau nachweisen und 1475 haben wir einen Beleg dafür, dass Herzog Galeazzo Maria Sforza 12 Sack (*sachi*) Reis nach Ferrara exportierte.⁵³ Ab 1480 gibt es dann die ersten Belege für einen Reisexport über die Alpen.⁵⁴ Der Reisanbau in Italien beschränkt sich aber nicht nur auf die mailändische Poebene, sondern kann

⁴⁹ FERRO, VIDOTTO, *History of Rice* (wie Anm. 46), S. 343, unter Bezug auf J.M. BARBIER u. J.C. MOURET, *Le riz et la Camargue*, in: INRA Mensuel, Vol. 64–65, 1992, S. 39–51, hier S. 41. Jean-Claude MOURET selbst, *Les potentialités agroclimatiques et la place du riz dans la dynamique d'évolution des systèmes de culture en Camargue*, (<http://www.museum.agropolis.fr/pages/savoirs/camargue/mouret.pdf>), setzt den Beginn des Reisanbaus aber erst für das 19. Jahrhundert an: „Le riz, déjà présent en Italie et en Espagne depuis le XVI^{ème} siècle, est introduit à la fin du XIX^{ème} siècle pour dessaler le sol avant l'installation de la vigne. Le riz est alors cultivé uniquement comme culture pionnière permettant de rentabiliser l'introduction d'eau douce nécessaire au développement d'autres cultures économiquement plus intéressantes. Cette situation durera jusqu'en 1942.“, Ebd., S. 2.

⁵⁰ Raffaele CIFFERI, *Lineamenti per una Storia del Riso in Italia* (Ente Nazionale Risi, Quaderno 8), Mailand 1959, S. 13 u. 25: 1 Salma = 4 Bisacce = 16 Tomoli = 96 Mondelli = 960 Carozzi, entspr. 253,89 kg.

⁵¹ CIFFERI, *Lineamenti* (wie Anm. 50), S. 9.

⁵² Siehe allgemein Fernand BRAUDEL, *Das Mittelmeer und die mediterrane Welt in der Epoche Philipps II.*, Darmstadt 2001, Vol. I, S. 102 ff.

⁵³ Emilio MOTTA, *Per la storia della coltura del riso in Lombardia*, in: *Archivio Storico Lombardo, Giornale della società storica lombarda*, A. 32, dic. 31, fasc. 8, serie 4, vol. 4, 1905, S. 392–400, hier S. 395 f. Giuseppe NEGRI, *Le Riz en Italie*, Thèse acceptée par le Faculté de Droit, Milano 1934, S. 1–4. Siehe auch die Abbildungen der Briefe in Novello NOVELLI, Giovanni SAMPIETRO, *La Riscicoltura in Italia*, Rom 1925, S. 11 f., siehe hier auch S. 9–25.

⁵⁴ MOTTA, *storia* (wie Anm. 53), S. 396.

auch für die Gebiete von Novara, Vigevano, Piemonte, Lombardei, Veneto, Toskana und Emilia in größerem Stil nachgewiesen werden.⁵⁵ Selbst Leonardo da Vinci beschäftigte sich damit, das Be- und Entwässerungssystem für den Reisanbau zu verbessern.⁵⁶ Mit dieser Ausweitung der Anbaugelände war Italien am Ende des 15. Jahrhunderts in die Liga der großen europäischen Reisproduzenten aufgestiegen.

4. Die Handelswege

I. Die Südroute: Aus Flandern nach Köln und ins Oberland

Die für den hansischen Handel bedeutendsten Routen liefen alle über Brügge und später über Antwerpen, als die entscheidenden Umschlagplätze. Allerdings scheint Reis frühestens in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts und in bedeutender Menge erst im 14. Jahrhundert nach Brügge importiert worden zu sein; die sonst so bedeutende Zollverordnung Margarethes von Flandern vom Mai 1252 kennt diese Ware nicht.⁵⁷ Auch im Zollltarif Johans I. von Lothringen, den dieser 1274 für die Dordrechter in Lithoyen (Lithoijen an der Maas in der Provinz Nord-Brabant) erlassen hatte, findet Reis keine explizite Erwähnung.⁵⁸ Das oben erwähnte Warenverzeichnis für den Brügger Markt aus dem 13. Jahrhundert kennt aber schon verschiedene Sorten Reis.⁵⁹ Die erste datierte Dokumentation findet sich jedoch erst in einer Brügger Verordnung über den Spezereihandel aus dem Jahr 1304.⁶⁰ Desgleichen wird dieses Nahrungsmittel im Freibrief für die deutschen Kaufleute in Antwerpen und Bergen op Zoom genannt, welchen Johann II. von Lothringen 1315 ausstellte.⁶¹

Reis aus Brügge wurde am Ende des 14. Jahrhunderts in Richtung Köln exportiert, wo er unter die Kategorie der sogenannten *groben cruyde*, der groben Kolonialwaren, die in Gebinden über 50 Pfund gehandelt wur-

⁵⁵ FERRO, VIDOTTO, *History of Rice* (wie Anm. 46), S. 345. Siehe zur Ausbreitung des Reisanbaues in Italien CIFFERI, *Lineamenti* (wie Anm. 50), S. 19–23.

⁵⁶ Siehe die Zeichnungen und Beispiel auf <http://www.museoscienza.org/english/leonardo/navigli/>, 11. Dez. 2015, vor allem 7_sistemi_irrigazione_bonifica.pdf.

⁵⁷ HUB I, Nr. 432.

⁵⁸ HUB I, Nr. 732.

⁵⁹ *Cartulaire de l'ancienne Estaple de Bruges* (wie Anm. 35), I, Nr. 14, S. 19 ff. sowie HUB III, Anm. 1, S. 419 f.

⁶⁰ HUB III, Nr. 624, S. 419 f.

⁶¹ HUB II, Nr. 266, S. 103–107, hier § 2, S. 104.

den, fiel.⁶² So ist z. B. der Reishandel nach Köln für Hildebrand und Sivert Veckinchusen ein Alltagsgeschäft.⁶³

Schaut man sich die in Köln zur Waage gebrachten Mengen an, so ergibt sich folgendes, ungefähre Bild:

Köln, Verzeichnis des an der Waage von den Drugwaren, 1468-1481, gewonnenem Reis										
Kaufmann	ohne Datum	1469	1470	1471	1472	1473	1474	1475	1476	1477
Hermann Becher	3 Bale, 461 lb, 175 lb, 12 Fass, 4 korb			4 Bale	730 lb	5 Bale, 3 Fass	12 Bale			
Tonis Broichuysen genannt zo Stummel				5 Bale						
Grietgyn Burg								5 Fass, 3 Sack, 767 lb		
Engelbert Coisfelt								2 Bale, 706 lb		
Heinrich Fürs- tenberg										15 Bale, 7123 lb (in 19 Posten)
Thys Gelre	5 Bale, 10 Bale 3 Fass									
Gotschalk Gilse						2 Bale, 2 Bale				
Johann Leke										1 Bale
Johann Lendinchuysen					1 Bale				2 Bale	
Heinrich Liblar	476 lb									
Johann Monheyem	1 Bale									
Johann Onckel					4 Bale					
Johann Ort		12 Sack, 406 lb								
Johann Reide	929 lb									
Johann Reyff				1 Bale						
Heinrich up dem Sande		2 Bale, 1852 lb		4 Bale, 15 Fass, 409 lb						
Rutger Seilbach			314 lb, 12 Bale							
Johann Slossgijn	382 lb									

Tab. 3: Nach dem Akzise- und Wiegeregister aus dem Kaufhaus auf dem Malzbüchel in Köln, in: Bruno Kuske, Quellen zur Geschichte des Kölner Handels (Publikationen der Gesellschaft für rheinische Geschichtskunde XXXIII), Bonn 1923, Vol. III, S. 41–73.

⁶² Heinrich BECHTEL, Wirtschaftsstil des Deutschen Spätmittelalters, München 1930, S. 110.

⁶³ Siehe unten.

Allerdings ist das Bild nicht vollständig, da die Waageliste nicht alle zur Waage gebrachten Waren verzeichnet, sondern nur diejenigen, für die die Akzise gestundet wurde.⁶⁴ Das bedeutet, dass die hier wiedergegebenen Zahlen nur einen Minimumbetrag ergeben können. In den Jahren 1491–1495 wurden dagegen im Jahresdurchschnitt 18½ Zentner Reis zur Waage gebracht.⁶⁵

Von Köln aus wurden nicht nur das Oberrheingebiet, sondern auch die Frankfurter Messen beliefert.⁶⁶ Im Jahr 1411 schrieb Sivert Veckinchusen an seinen Bruder: *Item van den ryse ward vorlorn und nicht wunnen, ic hadd en mestlyc to Francvord in dey mysse und kundes nicht quyt werden und nam sedever daran eyn del, ic wolde dat ic dat gelt overt eynem jare al weder hadde, ic wel ju neyn vorlus reken, darmede es dat slecht.*⁶⁷

Weiter stromaufwärts musste der über den Rhein und Köln transportierte Reis für drei Tage in Mainz gestapelt werden, wo die Ware 1472 einem gesonderten Krangeld für kleine Waren unterlag.⁶⁸

Daneben gab es auch einen Direktimport von Reis aus Antwerpen in das Niederrheingebiet, nach Westfalen und nach Oberdeutschland. Nach den Aussagen der Études Anversoises exportierten Kaufleute diese Ware mit Karren direkt in ihre Heimatstädte. So deklarierte im Oktober 1490 Willem Dechgens, *bourgeois de Ratingen, dans le pay de Berg*, 2 Bale Reis (272 kg), die nach Nürnberg gingen,⁶⁹ oder verzollten Gheert Bonnaerts, Jan Wijnhout und Henrick van Beken, *bourgeois de Wesel et Bockholt*, sowie Ubrecht

⁶⁴ Bruno KUSKE, Quellen zur Geschichte des Kölner Handels und Verkehrs im Mittelalter, Vol. I–III (Publikationen der Gesellschaft für rheinische Geschichtskunde, Vol. XXXIII), Köln 1917–1923., hier III, S. 41.

⁶⁵ BECHTEL, Wirtschaftsstil (wie Anm. 62), S. 111.

⁶⁶ Siehe hierzu einleitend Ermentrude von RANKE, Die wirtschaftlichen Beziehungen Kölns zu Frankfurt a.M., Süddeutschland und Italien im 16. und 17. Jahrhundert (1500–1650), in: VSWG 17, 1923, S. 54–94. Franz IRSIGLER, Köln, die Frankfurter Messen und die Handelsbeziehungen mit Oberdeutschland im 15. Jahrhundert, in: Köln, das Reich und Europa, Abhandlungen über weiträumige Verflechtungen der Stadt Köln in Politik, Recht und Wirtschaft im Mittelalter, hg. von Hugo Stehkämper (Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln LX), Köln 1971, S. 341–429. Michael ROTHMANN, Die Frankfurter Messen im Mittelalter, Stuttgart 1998, S. 406–427.

⁶⁷ Hildebrand Veckinchusen. Briefwechsel eines deutschen Kaufmanns im 15. Jahrhundert, hg. von Wilhelm STIEDA, Leipzig 1921, Nr. 59, hier S. 72.

⁶⁸ KUSKE, Quellen zur Geschichte des Kölner Handels (wie Anm. 64), II, Nr. 571, II, 5, S. 285.

⁶⁹ Renée DOEHARD (Hg.), Études Anversoises, Documents sur le commerce international à Anvers, 1488–1514, Paris 1963. École pratique des Hautes-Études, VI^e section, Centre de recherches historiques, »Ports, routes, trafics«, XIV, Nr. 310: *Willem Dechgens, bourgeois de Ratingen, dans le pay de Berg, déclare que 2 balles de riz, 1 tonneau d'amandes, 1 panier de chapeaux et 2 tonneaux de harengs, que le voiturier Andries Hes de Frammersbach transporte vers Nuremberg, lui appartiennent. et qu'aucun bourgeois de Cologne, n'y a de part, 16. octobre 1490.*

Poeck, Jaspaer Boesem, Matheus Cop, Aelbrecht van Deventer, Dierick Bernewijn, *bourgeois de Soest, Dortmund, Hamme et Lippstadt* und Gheerit Evrest *de Bochum*, jeweils Reis, der mit Fuhrwerken in ihre Heimatstädte geliefert wurde.⁷⁰

Von Frankfurt oder Köln aus wurde dann wohl auch Erfurt beliefert,⁷¹ in dessen Geleitafel aus dem Jahr 1315⁷² ebenso wie in der Waageordnung des 15. Jahrhunderts⁷³ dieses Produkt erwähnt wird. Zwischen dem 8. Juni und dem 8. November 1522 wurden in dieser Stadt 31 ½ Zentner Reis auf den Markt gebracht.⁷⁴ Auch der kaiserliche Hof in Nürnberg erhielt 1486 seinen Reis aus Köln.⁷⁵ Reis gehörte somit zu den dezentralen Gütern, die in kleineren Mengen sowohl auf dem Land- wie auch dem Wasserweg transportiert wurden.

II. Die Nordroute:

Aus Flandern nach Hamburg und Lübeck und in den Ostseeraum

Weitaus besser sind wir über den Reishandel nach Norden informiert. Hier erscheint dieses Produkt zuerst in der Zollverordnung Johanns I. und Gerhards I. von Holstein für die Kaufleute vom Meere in Hamburg aus dem Jahr 1263,⁷⁶ in der Zollrolle Herzog Johanns I. von Sachsen für Lüneburg aus dem

⁷⁰ DOEHRD, *Études Anversoises* (wie Anm. 69), Nr. 2343. *Gheert Bonnaerts, Jan Wijnhout et Henrick van Beken, bourgeois de Wesel et Bockholt, déclarent que 2 balles de garance, 2 balles d'alun, 2 balles de riz, 1 tonneau et 1 panier de "droeg goed" que le voiturier Jan van Oersoye transporte vers Wesel et Bockholt leur appartient - 4 octobre 1512*, sowie Nr. 2344. *Ubrecht Poeck, Jaspaer Boesem, Matheus Cop, Aelbrecht van Deventer, Dierick Bernewijn, bourgeois de Soest, Dortmund, Hamme et Lippstadt et Gheerit Evrest de Bochum, déclarent que 4 tonneaux de "droech goed", 4 petites tonneaux d'huile, 18 paniers de "droeg goed", 5 balles d'alun et de cumin, 4 balles de garance, 3 paques de peaux de mouton, 1 petit panier de mercerie, 5 paquets de draps, 1 paquet de draps, 5 paquets de liège, 5 paquets de "beslagen", 1 demi "cent" de riz que le voiturier Conraet Brokel transporte vers Soest, Dortmund, Hamme, Lippstadt et Bochum - 4 octobre 1512.*

⁷¹ Zur Verkehrsanbindung Erfurts siehe Luise GERBING, *Erfurter Handel und Handelsstraßen*, in: *Mitteilungen des Vereins für die Geschichte und Alterthumskunde von Erfurt* 21, 1900, S. 97–170, hier S. 97–114.

⁷² Manfred STRAUBE, *Geleitwesen und Warenverkehr im thüringisch-sächsischen Raum zu Beginn der Frühen Neuzeit* (Veröffentlichungen der Historischen Kommission für Thüringen, Kleine Reihe, 42), Köln 2015, Nr. 25a, hier S. 833, siehe auch S. 103–115. GERBING, *Erfurter Handel* (wie Anm. 69), S. 130.

⁷³ GERBING, *Erfurter Handel* (wie Anm. 71), S. 120.

⁷⁴ GERBING, *Erfurter Handel* (wie Anm. 71), S. 138.

⁷⁵ KUSKE, *Quellen zur Geschichte des Kölner Handels* (wie Anm. 62), II, Nr. 1038, S. 523.

⁷⁶ HUB I, Nr. 573, S. 203.

Jahr 1278,⁷⁷ sowie 1302 in den Zollsätzen von Anklam.⁷⁸ Auch in diesem Raum erscheint Reis etwas später als andere Südprodukte, z. B. Feigen oder Rosinen. Zusammen mit der fehlenden Erwähnung im dänischen Kochbuch von Harpestreng aus dem 13. Jahrhundert, bestärkt dieser Sachverhalt die Annahme, dass dieses Produkt erst nach 1250 auf den nordeuropäischen Markt gedrungen ist, selbst, wenn es vorher schon in England bekannt war.⁷⁹

Für die Kaufleute, deren Handelsbücher überliefert sind, war Reis nur ein Nebenprodukt ihres Handels. Typisch hierfür ist ein Eintrag im Handlungsbuch des Hamburger Kaufmanns Vicko von Geldersen aus den Jahren 1372/73:

*Ego, Fredericus de Gheldersen, sublevavi, quod Albertus Hoyer mittit mihi a Flanderen: In primo 4 breves pannos ... Item sublevavi a Heynen de Büren 8 coppel vighen, dat heft ghecostet 5 1b gr. unde 8βgr. und 2 gr. Item in Otten Hasenberghe 2 balen ryzes, de hebben ghecostet 49βgr. unde 5 gr. Item in Cord Ankerswart eyn half vat mandelen, dat heft ghecostet 3 1b gr. und 16βgr. unde 1 gr. Item by deme sulven eyn half vat ryzes, dat heft ghecostet 3 1b gr. unde 16βgr. unde 8gr. Item in deme sulven 5 Brugenses pannos, de hebben ghekostet 18 1b gr. unde 30 gr.*⁸⁰

Es wird nicht nur die typische Kombination von Reis und Mandeln deutlich, sondern auch die geringen Mengen und der relativ geringere Wert dieser Handelsware, der deutlich unter dem der flandrischen Tuche lag.

Kaufleute wie der Hamburger Vicko von Geldersen hatten vielfach ihre festen Abnehmer für den importierten Reis. So vermerkt er z. B.:

*Anno Domini 1390 super diem qua cantatur invocavit (Febr. 20.) Item ego, Fredericus de Geldersen, misi Ottoni, episcopo Verdis, et ipse tenetur mihi ½ last heringes emptus a Johani Hope pro 14 ½ M. Item tenetur mihi 2 centum stokvisches pro 4β et 13 M, ghekoft van Johane Wiselhovet up der Nighenborch. Item tenetur 2 centum mandelen pro 12 M, unde de horet my sulven to. Item 2 centum ryzes pro 4 M, mi sulven. Item tenetur mihi 2 korve vighen pro 5 ½ M, ghekoft van Wolder unde Vykken, mynem sone. Summa de prescriptis 49 M et 4β.*⁸¹

⁷⁷ HUB I, Nr. 807, S. 277 ff., hier S. 278.

⁷⁸ HUB II, Nr. 21, S. 11.

⁷⁹ Siehe unten Kap. 4.III.

⁸⁰ Das Handlungsbuch Vickos von Geldersen, hg. von Hans NIRRHEIM, Hamburg 1895, Nr. 715, S. 110.

⁸¹ Handlungsbuch (wie Anm. 80), Nr. 548, S. 90.

Wie diese Lieferung an den Bischof von Verden zeigt, gehört Reis zum typischen Warensortiment, welches an eine Herrentafel geliefert wurde. Ebenso typisch für diese Lieferungen ist, dass die Menge des Reises der der Mandeln entspricht, was wohl durch die Verwendung im Blanc-Mange erklärt werden kann.

Bis weit in das 16. Jahrhundert blieb der Handelsweg unverändert, so erscheint Reis zum Beispiel im 15. Jahrhundert unter den dem Herrenzoll unterworfenen Handelswaren in Berlin⁸² oder verzeichnete im 16. Jahrhundert der Revaler Kaufmann Hans Selhorst eine Lieferung südeuropäischer und orientalischer Waren, die aus Antwerpen über Hamburg verschifft wurde:

Item anno 32 den 3 Im mej Iw gekofft to andorp vnd geschepet In toke greuen na hamburch 2 ffate pampijer(!) In de 2 ffate 130 rijß mijt de px noch 138 rijß mijt der hant dat rijs steijt — 14 stüber Ider leddijge ffat steijt — 38 stüber Iß — 190 fl. 8 stüber

*Item nocht vp de seluen tijt Iw gesent In toke greuen
1 ffat mijt krut dar Iß — In
100 punt pepers to — 28 grote Iß — 11½ Pfund 3 β 4 den.
100 vngeffardes genuar(!) to 11 stüber Iß — 9 Pfund 3 β 4 den.
10 punt safferan to 16 β Iß — 8 Pfund
4 punt nagelken to 7 β Iß — 1 Pfund 8 β
125 punt rijs to 15 β It 100 Iß — 18 β 9 den.
50 punt peperkornen to 34 β It 100 Iß — 17 β
50 punt mandelken to 36 β It 100 Iß — 18 β
100 punt lorrberen Iß — 13 β
4 punt blomen to 10 β Iß — 2 Pfund
4 punt nothen to 24 β Iß — 16 β
dat leddijge ffat 12 stüber to tho slan vnd to packen ffor de 3 ffate 8½ stüber schep to brengen 8 stüber to tollen to andorp 18 stüber vp den hunt(!) 36 stüber dijsse 3 ffate hefft peter storlijnck fforschrefen an reijmer sandow to lub.
Summa stan dijsse ffate Int schijp Iß — 412½ fl. 5 stüber.⁸³*

Von Hamburg aus folgte diese Ware den eingespielten Handelswegen. So wurden in den Zollquittungen der Jahre 1368 bis 1370 für den Verkehr

⁸² Das Berlinische Stadtbuch aus dem Ende des XIV. Jahrhunderts, hg. von den Städtischen Behörden Berlins, Berlin 1883, S. 10.

⁸³ Tallinna Linna Arhiiv, Tal B.h. 5-I, Korrespondenz Jasper van Lennep, fol. 168r.–174v., hier fol. 174r.

zwischen Hamburg und Lübeck 1368 18½ Pipen (vasa) (4.907 kg)⁸⁴, 1369 15 Pipen (3.979 kg), 24 Sack und 1 Tonne und 1370 2 Pipen und 5 Tonnen Reis deklariert, was aufgrund der Überlieferungssituation nur ein sehr geringes Minimum darstellt.⁸⁵ Von Lübeck aus wurde der Reis, wie jede andere Handelsware auch, in den gesamten Ostseeraum verteilt. Beispielhaft kann hierfür der Lübeck-Revaler Kaufmann Hans Selhorst stehen, der 1507 durch Hans Muster in Riga 2½ Last 3 Tonnen Tran, 2 Fass Mandeln, 2 Fass Reis und andere Waren aus Lübeck empfangen hatte.⁸⁶ Nach Aussage der Pfundzolllisten von 1492–1496 wurde Reis von Lübeck aus nach Danzig, Königsberg, Reval, Riga, Rostock, Stralsund und vor allem aber nach Stockholm verfrachtet.⁸⁷ Daneben erscheint Reis auch in den Niederlageverordnungen der Stadt Frankfurt a.O., wo diese Ware zu den über Land transportierten zählte.⁸⁸

Der Ostseeraum wurde aber auch direkt aus Brügge oder Antwerpen beliefert. So ließ der Hochmeister z.B. 1395 die für seine Küche gebrauchten 2 Tonnen Reises direkt von seinem Lieger in Brügge nach Königsberg senden⁸⁹ und kaufte der Hof in Kopenhagen um 1530 276 Pfund Reis (zu 2 Gold fl. 12 Stüver das lb) direkt in Antwerpen.⁹⁰

Sogar direkt aus Spanien wurde Reis in den Ostseeraum exportiert. 1398 wurden einige hansisch-preußische Handelsschiffe, die u. a. mit Reis beladen waren, aus Spanien kommend in der Westsee (Nordsee) von friesischen Schiffen überfallen und ihrer Waren beraubt.⁹¹

⁸⁴ Zur Berechnung der Transportgrößen siehe unten Kapitel 6.

⁸⁵ Das Hamburgische Pfundzollbuch von 1369, hg. von Hans NIRRNEIM (Veröffentlichungen aus dem Staatsarchiv der Freien und Hansestadt Hamburg I), Hamburg 1910, hier Beilage II, passim.

⁸⁶ Tallinna Linna Arhiiv, A. f. 23, foll. 129v.–130r.

⁸⁷ Die Lübecker Pfundzollbücher 1492–1496, hg. von Hans-Jürgen VOGTHERR (QDhansG XLI), Köln 1996, passim.

⁸⁸ Max RAUPRICH, Die Handelspolitik Breslaus beim Ausgange des Mittelalters, Diss. Breslau 13. Oktober 1891, S. 10.

⁸⁹ Fritz RENKEN, Der Handel der Königsberger Großschäfferei des Deutschen Ordens mit Flandern um 1400, Weimar 1937, S. 133. Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen, Vol. 2, Großschäfferei Königsberg II, hg. von Joachim LACZNY, Jürgen SARNOWSKY (QDhansG LIX, 2), Köln 2013, S. 219. Siehe auch Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen, Vol. 3, Großschäfferei Marienburg, hg. von Christina LINK, Jürgen SARNOWSKY (QDhansG LIX, 3), Köln 2008, S. 360, Nr. 26.1-3. Siehe zur Versorgung der Küche des Hochmeisters mit Südwaren: Ebd., OF 153(b), S. 207.

⁹⁰ Danske middelalderlige Regnskaber (wie Anm. 29), Nr. 67, S. 242–246, hier S. 243.

⁹¹ Theodor HIRSCH, Danzigs Handels- und Gewerbe-geschichte unter der Herrschaft des Deutschen Ordens, Leipzig 1858, S. 86.

III. Der Handel von England aus

Ein besonderes Kapitel ist der Reishandel mit England. Auf der Insel scheint dieses Produkt schon sehr viel früher in Mode gekommen zu sein als auf dem Kontinent. So verzeichnen englische Rechnungen Reis schon seit dem Beginn des 13. Jahrhunderts⁹² und Reis erscheint wie selbstverständlich unter den Waren des Zolls von Exeter im Jahr 1299⁹³ und des neuen Zolls von 1303, u. a. in Ipswich,⁹⁴ Sandwich,⁹⁵ Bristol⁹⁶ und Southampton.⁹⁷ Viele Fahrten spanischer⁹⁸ und italienischer Flotten,⁹⁹ unter deren Ladung sich auch Reis befand, hatten England zum Ziel.¹⁰⁰

Aus diesem reichhaltigen Angebot wurde nicht nur der englische Markt bedient, sondern die hansischen Kaufleute bezogen daraus auch den Reis für ihre Exporte. Dieses Interesse nutzten die Londoner Sheriffs 1427, um den Export von Reis aus London mit einer neuen – und in den Augen der hansischen Kaufleute verbotenen – Abgabe zu belegen.¹⁰¹ Es ist bei den Westimporten in den hansischen Raum daher nicht von vorne herein klar, ob diese Ware über Brügge/Antwerpen oder über London bezogen wurde, da z. B. Hildebrand Veckinchusen seinen Reis aus Brügge bezog, aber in

⁹² Diet account (wie Anm. 17), S. 121.

⁹³ The Local Customs Accounts of the Port of Exeter, 1266–1321, hg. von Maryanne KOWALESKI (Devon and Cornwall Record Society, New Series, 36), Exeter 1993, S. 62, MCR 27–28 Edward I (5. Oktober 1299): *Ship that is called Juenette of Exmouth docked at Topsham with 8 tuns of woad, 1 tun of potash, 2 bales of alun, 1 C wax, 1 C rice, 600 C of iron, 3 C of canvas, and no one owes custom.*

⁹⁴ Norman Scott BRIEN GRAS, The early English Customs System (Harvard Economic Studies XVIII), Cambridge 1918, S. 161.

⁹⁵ GRAS, Customs System (wie Anm. 94), S. 167, 169 f., 268, 312, 316, 318 u. 323.

⁹⁶ GRAS, Customs System (wie Anm. 94), S. 346 u. 348.

⁹⁷ GRAS, Customs System (wie Anm. 94), S. 364.

⁹⁸ Louis Francis SALZMANN, English Trade in the Middle Ages, London 1964, S. 410 f.

⁹⁹ Siehe z. B. Renée DOEHARD, Ch. KERREMANS, Les relations commerciales entre Gênes, La Belgique et l'Outremont d'après les Archives Notariales Génoises 1400–1440 (Institut Historique Belge de Rome, Études d'Histoire Économique et Sociale V), Bruxelles u. Rom 1952, Nr. 249, S. 276 f.

¹⁰⁰ Siehe u. a. GRAS, Customs System (wie Anm. 94), S. 513 f. Siehe auch The Local Port Book of Southampton for 1435–36, hg. von Brian FOSTER, Southampton 1963, p. [B]8, S. 94 u. p. [B]10, S. 100.

¹⁰¹ Johann M. LAPPENBERG, Urkundliche Geschichte des Hansischen Stahlhofes zu London, Hamburg 1851, Th. I, S. 45 u. Th. II, Nr. LXXII, S. 53 f.

englischen Schillingen abrechnete,¹⁰² oder der Kölner Everhart van Monhem 1398 Reis über die See erwartete, der auf See geraubt wurde.¹⁰³

IV. Der Handel über die Weichsel und über Lemberg

Der Warenaustausch zwischen dem östlichen Ostseeraum und dem östlichen Mitteleuropa lief vor allem über die Weichsel. Bis ca. 1400 war die Weichselroute auch ein Zufuhrweg für Südwaren, die über die Krim und Lemberg bis nach Preußen und von dort aus in den Ostseeraum gebracht wurden.¹⁰⁴ Es ist daher zu vermuten, dass auch der Reishandel diesen Weg genommen hat.

Allerdings zeigen die wenigen Quellen, dass diese Handelsware auf der Weichsel nur eine untergeordnete Rolle gespielt hat. Hermann Oesterreich nennt in seinem umfangreichen Werk über die Handelsbeziehungen der Stadt Thorn zu Polen¹⁰⁵ Reis ebenso wenig wie Krzysztof Kopyński in seiner Studie über den Handel zwischen Thorn und Breslau.¹⁰⁶ Detlef Kannhals erwähnt diese Ware zumindest unter den aus Flandern importierten Handelsgütern.¹⁰⁷ 1463 wurde allerdings nur ein Fass und 1464 nur zwei Fässer Reis auf der Weichsel verzollt.¹⁰⁸ Das entspricht auch ungefähr der überlieferten Einfuhr in den Danziger Hafen. Im Jahr 1474 wurden hier 4 Fass aus Lübeck kommend und 1475 ein Fass deklariert, dagegen nichts aus dem Nordseeraum oder aus Spanien.¹⁰⁹ Das erscheint, trotz aller Vorsicht, unwahrscheinlich. Allerdings werden auch im Pfundzollbuch von 1409/1411 nur 6 Bale Reis (816 kg) verzeichnet, eine ebenfalls verschwindend geringe Menge.¹¹⁰ Es stellt

¹⁰² Siehe z.B. Die Handelsbücher des hansischen Kaufmannes Veckinchusen, hg. von Michail P. LESNIKOV (Forschungen zur mittelalterlichen Geschichte 19), Berlin 1973, Af 1, fol. 116r., 7–15, S. 209.

¹⁰³ KUSKE, Quellen zur Geschichte des Kölner Handels (wie Anm. 64), I, Nr. 352, S. 117.

¹⁰⁴ ALTER, Handelsbeziehungen (wie Anm. 47), S. 18 ff. sowie S. 27–33.

¹⁰⁵ Hermann OESTERREICH, Die Handelsbeziehungen der Stadt Thorn zu Polen, in: Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins, Heft XXVIII, 1890, S. 1–92, hier S. 89.

¹⁰⁶ Krzysztof KOPYŃSKI, Gospodarce i społeczne kontakty Torunia z Wrocławiem w późnym średniowieczu (Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu 91,2), Toruń 2005.

¹⁰⁷ Detlef KRANNHALS, Die Rolle der Weichsel in der Wirtschaftsgeschichte des Ostens, in: Deutsches Archiv für Landes- und Volksforschung, 11. Jg., Heft 1, Januar 1938, S. 77. Aufgrund der starken national-sozialistischen Ausrichtung des Textes sind allerdings am Inhalt Abstriche zu machen.

¹⁰⁸ Marian BISKUP, Handel Wiśłany w Latach 1454–1466, in: Roczniki dziejów Społecznych i Gospodarczych XIV, 1952, Poznań 1953, S. 191, Tab. 5.

¹⁰⁹ Victor LAUFFER, Danzigs Schiffs- und Waarenverkehr am Ende des XV. Jahrhunderts, in: Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins XXXIII, Danzig 1894, S. 12.

¹¹⁰ Das Danziger Pfundzollbuch von 1409 und 1411, hg. von Stuart JENKS (QDhansG LXIII), Köln 2012, Nr. 1067 f., S. 35.

sich daher die Frage, ob außer dem Orden niemand in Preußen Reis verzehrt hat, was ebenfalls unwahrscheinlich ist, oder ob der Reis auf anderen Wegen ins Land gelangte. In den Ordenshäusern auf jeden Fall wurde regelmäßiger Reis verbraucht und gelagert.¹¹¹

Ähnlich unsicher ist die Lage für einen Südimport für Reis aus Lemberg. Zwar wird dort 1422 Reis für den Rat eingekauft,¹¹² und 1472 Reis zu den aus Caffa importierten Handelswaren gezählt,¹¹³ doch bleibt dieses bisher der einzige Quellenbeleg. Die Rolle der Italiener im Lemberger Reishandel sowie der Im- und Export der Lemberger Kaufmannschaft sind, soweit dieses bisher zu erschließen war, nicht weiter erforscht.

V. Der Handel über die Alpen

Vor dem Ende des 15. Jahrhunderts wurde der in Italien konsumierte Reis vor allem aus Valencia importiert. Zwar erscheint das Produkt nicht direkt bei den Datini oder Pegolotti, kann aber dennoch in den Warenverzeichnissen erschlossen werden;¹¹⁴ z. B. nimmt in einem Warenverzeichnis aus dem Archiv der Datini mit dem Titel *Carichi di navi e valute di mercanzie*, aus dem Jahr 1398 Reis aus Valencia die zweitwichtigste Position nach Wolle ein.¹¹⁵ In Italien galt dabei dieses Produkt als nicht der Oberschicht vorbehalten.¹¹⁶

¹¹¹ Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen, Vol. 1, Großschäfferei Königsberg 1, hg. von Cordelia HESS, Christina LINK, Jürgen SARNOWSKY (QDhansGLIX.1), Köln 2008, Nr. 1310, S. 249, u. Nr. 1338, S. 252. Schuldbücher und Rechnungen, Vol. 2 (wie Anm. 89), S. 24, 219, 541 u. 577. Schuldbücher und Rechnungen (wie Anm. 89), Vol. 3, S. 52, 118, 207, 243 u. 360.

¹¹² Księga Przychodów i Rozchodów miasta, 1414–1426 (Stadtbuch von 1414–1426), hg. von Aleksander CZOŁOWSKI (Pomniki Dziejowe Lwowa z Archiwum Miasta III (Geschichtliche Denkmäler Lembergs aus dem Archiv der Stadt)), Lwów 1905, p. 305, S. 79. In octava Epiphanie: *Eodem die date et solute Gunthero institori III sxx. minus XXI gr. pro pipere zaffran, cariofoliis, ryzo et certeris necessariis, pro stacione Petri Wolfram. (Her Petir Wolfram, Licentiatius in decretis).*

¹¹³ Akta Grodzkie i Ziemskie z Czasów Rzeczypospolitej Polskiej, hg. von Galicyjski Wydział Krajowy, Vol. VI, Lwów 1876, Nr. CV, hier S. 159. In den Bestimmungen für den jährlichen Trinitatismarkt wird festgelegt, dass von den fremden Kaufleuten *piper vero, cyminum et rysum ad minus cum uno lapide* zu wiegen und zu verkaufen seien. ALTER, Handelsbeziehungen (wie Anm. 47), S. 118. Sowie KUTRZEBA, Handel Polski (wie Anm. 49), S. 123.

¹¹⁴ MELIS, I trasporti (wie Anm. 1), S. 63 f. und Tav. VI. “Ad esempio il riso, che è la merce più povera, non figura nell’itinerario del Pegolotti e nel primo datiniano: altrimenti il moltiplicatore dei tassi d’incidenza sarebbe stato ancor più elevato.”

¹¹⁵ MELIS, I trasporti (wie Anm. 1), S. 66 f. und Tav. VII.

¹¹⁶ MELIS, I trasporti (wie Anm. 1), S. 117.

Von Italien aus wurde Reis über die Alpen in den Norden gebracht. Er erscheint 1391¹¹⁷ und 1451 im Kaufhaus von Konstanz und die Humpisgesellschaft importierte z. B. 1475 dieses Produkt aus Spanien über Mailand in den Norden.¹¹⁸ Noch 1517 verzollte ein Kaufmann aus St. Gallen 48 Balen Reis (7.344 kg) in Genua, die offensichtlich für den Weitertransport in den Norden gedacht waren.¹¹⁹

Mit der Einführung des Reisanbaus in Italien begann ab 1480 auch der Export dieses Gutes über die Alpen.¹²⁰ So erhielten die Gebrüder Jakob und Sebald Wieland 1486 als Rückzahlung für eine Warenlieferung nach Mailand u. a. 9 Fässer Reis,¹²¹ die Nürnberger Gesellschaft von Georg und Ulrich Fütterer bekam 1487 ebenfalls als Rückzahlung einer Warenlieferung nach Mailand 8 Fässer Reis und 12 Fässer Alant;¹²² deren Kollege Peter von Watt aus Nürnberg 2 Saum (400 kg) Reis¹²³ und die Humpisgesellschaft 4 Fässer Reis.¹²⁴ Schon drei Jahre später waren die Mengen erheblich angestiegen. So ließen allein die Kaufleute Hirmi von Basel und Morosini von Mailand im Jahr 1490 80 Saumlasten Reis (à ca. 200 kg = 16.000 kg)¹²⁵ über die Alpen bringen.¹²⁶ Der Reixexport nahm derartig zu, dass 1494 der Herzog von Mailand den Export wieder begrenzte, damit keine Teuerung auch anderer Getreidesorten auftrate.¹²⁷ Der Reishandel wurde vor allem von deutschen Kaufleuten organisiert, wie 1499 der Zöllner von Bellinzona dem Herzog mitteilte.¹²⁸ Reis aus Italien erscheint in der Konstanzer und der Berner Kaufhausordnung, sowie in der Straßburger Krämerordnung, wobei hier nicht klar ist, ob dieses Produkt von der See oder über die Alpen einge-

¹¹⁷ Werner SCHNYDER, *Handel und Verkehr über die Bündner Pässe im Mittelalter*, Vol. I–II, Zürich 1973, I, Nr. 157, S. 169.

¹¹⁸ SCHNYDER, *Handel* (wie Anm. 117), I, S. 59, Nr. 346, S. 270 und Nr. 561, S. 346 f.

¹¹⁹ SCHNYDER, *Handel* (wie Anm. 117), I, S. 95 und II, Nr. 1225, S. 614.

¹²⁰ MOTTA, *La storia* (wie Anm. 53), S. 396.

¹²¹ SCHNYDER, *Handel* (wie Anm. 117), I, S. 71 und II, Nr. 729, S. 420.

¹²² SCHNYDER, *Handel* (wie Anm. 117), I, S. 68 und II, Nr. 725, S. 418. Alant ist eine Heil-, Gewürz- und Färbepflanze.

¹²³ SCHNYDER, *Handel* (wie Anm. 117), I, S. 70 und II, Nr. 724, S. 417.

¹²⁴ SCHNYDER, *Handel* (wie Anm. 117), I, S. 78.

¹²⁵ Zur Berechnung der Transportmaße siehe Kap. 6.

¹²⁶ Aloys SCHULTE, *Geschichte des mittelalterlichen Handels und Verkehrs zwischen Westdeutschland und Italien mit Ausschluss von Venedig*, Vol. I–II, Leipzig 1900, I, S. 712, Anm. 4, siehe auch II, Nr. 307, S. 197.

¹²⁷ SCHNYDER, *Handel* (wie Anm. 117), II, Nr. 870a, S. 468.

¹²⁸ SCHNYDER, *Handel* (wie Anm. 117), II, Nr. 979a, S. 505.

führt wurde.¹²⁹ Reis wurde über alle großen Pässe der Alpen nach Norden gebracht und kann z.B. in den Saumzolllisten von Rapperswil oder Chur nachgewiesen werden.¹³⁰

Der über die Alpen importierte Reis wurde dann u. a. auf die Frankfurter Herbstmessen gebracht, von wo aus er in den hansischen Handel gelangte¹³¹ und später rheinabwärts bis Köln gehandelt wurde.¹³² Die Ravensburger Handelsgesellschaft machte z.B. für den Reishandel über die Alpen und Frankfurt im August 1500 folgende Rechnung auf:

Zu Genua (Jenv) gekauft 12 Sack Reis (ziz, sic!) à 239 fb per Sack = 2868 fb
gibt man 110 fb 6 onz per 100 fb *tut* (ergibt) 2600 fb à 43 fb *tut* 1118 fb .

Ausgaben: *riba sentenzia* (Hafensteuer) 60 β 9 d per c° *tut* 34 fb

Ausgaben für *Mul für Tor* (?) 24 fb 17 β 6

In all 1176 fb 17 β 6, à 44 β per *fl. tut* 534 *fl* 19 β

Von Genua nach Mailand, bis gen Kum ins Schiff 71 fb ,

Mailänder à 66 β = 21 *fl.* 10 β

Von Kum gen Ravensburg 3 *fl.* 1 Kreuzer per Saum = 18 *fl.* 2 β .¹³³

Leider liegt für die entsprechende Ladung keine Verkaufsabrechnung vor, die den Erlös der Frankfurter Messe dokumentiert. Es fehlen in der Abrechnung auch die weiteren Zölle, die auf dem Weg angefallen sind, so z.B. der Lindauer Reiszoll für aus Mailand importierte Ware,¹³⁴ oder die diversen Saumzölle für Reis.¹³⁵

5. Das Handelsvolumen und die Preisentwicklung

Über die Menge des in den Hanseraum importierten Reises liegen nur punktuelle Angaben vor. Im Jahr 1479 vermerkte die Große Rekordanz der Großen

¹²⁹ SCHULTE, Westdeutschland und Italien (wie Anm. 126), S. 712.

¹³⁰ Siehe SCHNYDER, Handel (wie Anm. 117), I, S. 28 sowie II, Nr. 1145, hier S. 574 u. Nr. 1274f., hier S. 632 u. 634.

¹³¹ Siehe z.B. das Herbstmessenverzeichnis der Ravensburger Handelsgesellschaft von 1500, in: SCHNYDER, Handel (wie Anm. 117), II, Nr. 1011, S. 515. SCHULTE, Ravensburger Handelsgesellschaft (wie Anm. 38), III, S. 370–376.

¹³² VON RANKE, Wirtschaftliche Beziehungen (wie Anm. 66), S. 59.

¹³³ SCHULTE, Ravensburger Handelsgesellschaft (wie Anm. 38), III, S. 370–376, hier S. 373.

¹³⁴ SCHNYDER, Handel (wie Anm. 117), II, Nr. 1037, S. 523. Siehe auch den Rapperswiler Zoll, Nr. 1157, S. 592.

¹³⁵ Siehe z.B. SCHNYDER, Handel (wie Anm. 117), II, Nr. 1145, hier S. 574 u. Nr. 1274f., hier S. 632 u. 634.

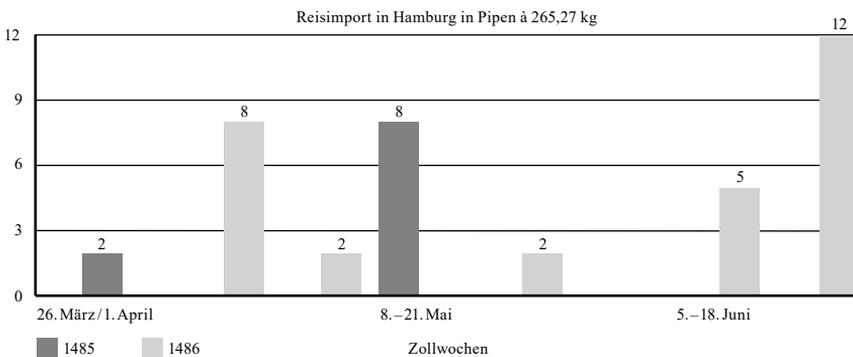
Ravensburger Handelsgesellschaft aus Valencia, dass man von dort Reis nach Flandern exportieren wollte. Die Ware wurde u. a. in folgender Aufteilung in den Norden gesandt:¹³⁶

Schiff	Menge	Preis des Schiffes
la charavela d Antº de la Rassa	50 Bale (6.800 kg)	289 lb val. 15ß 4
nav d Bernhart Peris (19. April)	110 Bale (14.960 kg) und zu Alakant 6 Bale mit gutem alsflor u. 4 Bale chomy	758 lb val 11ß 9

Tab. 4: Reisexport der Großen Ravensburger Handelsgesellschaft nach Flandern 1479.

Die Gesellschafter vermerkten mit großer Sorge, dass die von ihnen in jenem Frühjahr nach Flandern insgesamt exportierten 1.500 Balen (204.000 kg) Reis den dortigen Markt ruinieren könnten, dass *es verd dört die luit erschrecken*.¹³⁷ Es ist wohl davon auszugehen, dass mit diesen 1.500 Balen die Aufnahme-kapazität des flandrischen Marktes nahezu erschöpft war.

Über die von dort aus vorgenommene Verteilung wissen wir nur ungenau Bescheid. Wie oben gezeigt, wurden in Köln Mengen von 12 bis 30 Balen per Jahr gewogen.¹³⁸ Ähnliche Zahlen ergeben sich für den Import in den Hamburger Hafen in den Jahren 1485 und 1486:



Grafik 1: Nach: Die Hamburgisch-Lübischen Pfundgeldlisten von 1485 und 1486. Edition und Kommentar, hg. von Dennis HORMUTH, Carsten JAHNKE, Sven LOEBERT, (Veröffentlichungen zur Geschichte der Hansestadt Hamburg 21), Hamburg 2006.

¹³⁶ SCHULTE, Ravensburger Handelsgesellschaft (wie Anm. 38), II, S. 68 u. III, S. 100.

¹³⁷ SCHULTE, Westdeutschland und Italien (wie Anm. 126), III, Nr. 8, hier S. 100. SCHULTE, Ravensburger Handelsgesellschaft (wie Anm. 38), II, S. 182 u. III, S. 100.

¹³⁸ Akzise- und Wiegeregister aus dem Kaufhaus auf dem Malzbüchel in Köln, in: KUSKE, Quellen zur Geschichte (wie Anm. 64), II, S. 41–73.

Hier erfolgte die Verzollung in Pipen (à ca. 265,27 kg)¹³⁹ und nicht in Balen (à 136 kg), aber auch diese Mengen sind nicht sehr groß. Im Jahr 1485 wurden 18 und 1486 34½ Pipen (ca. 9.177 kg) bei den Zöllnern angegeben.¹⁴⁰ Ein anderes Bild ergeben die überlieferten Zahlen für die Jahre 1368/69 und 1399/1400 aus Hamburg. Aus den nicht vollständigen Pfundzollquittungen ergibt sich ein Reisexport von Hamburg nach Lübeck von 24½ Pipen und 3 Ton. im Herbst 1368 und 27 Pipen, 25 Sack und 6 Ton. im Jahr 1369.¹⁴¹ In den Aufzeichnungen für 1399/1400 finden sich folgende Einträge für den seewärtigen Import nach Hamburg:

- Nr. 1, in nave Kort Schote: Jacop Johanneszone 2 terling, 1 tunne olees, 1 tunne eteke, 2 tunnen rys constat 40 1b gr. Dedit 13 β 4 s to werktolne 6 β 5 s.*
- Nr. 219, in nave Heynonis Langwedel: Arnold Werde 9 balen rises, constat 9 1b gr. Dedit 3 β Ludekin von Dochklem 4 balen rises, 1 vat mangdelen constt 6 1b gr.*
- Nr. 245, in nave Johan Vornyden: Grote Ghodeke 1 pipen olees, in Boldersen 3 balen rises, constat 6 ½ 1b gr. Albert van dem Broke 4 balen rises, 1 pipen olees, constat 7 1b gr.*
- Nr. 247, in nave Nyenkerken: Thydeke Stededorpt 8 balen rises, constat 8 1b gr. Johan Schoke 4 balen rises, constat 4 1b gr. Hinrik Amendorpt, 2 pipen olees, in Boldersen 6 balen rises, constat 12 ½ 1b gr.*
- Nr. 264, in nave Ditmer Grote: Johan Stenbeken to Lubeke 14 balen rises, constat 12 1b gr.*
- Nr. 272, in nave Heynen Rodenborch, Thydeke Luneborch 7 balen rises, constat 7 1b gr.*
- Nr. 273, in nave Heynen Harde: Ludeke van Eysen 6 balen rises, 2 pipen olees. (Anm. 1: Der Reis zu 6 1b gr.) Hartwich Meyneken 10 balen rises.*
- Nr. 404, in nave Thydeke Stenbeke: Gottschallich Krevet, 3 balen rises, 1 vat mangdelen, 3 ½ tunnen alunes, 1 tunne pepers, constat 17 ½ 1b gr.¹⁴²*

¹³⁹ Zur Berechnung der Transportmaße siehe Kap. 6.

¹⁴⁰ Nach: Die Hamburgisch-Lübischen Pfundgeldlisten von 1485 und 1486. Edition und Kommentar, hg. von Dennis HORMUTH, Carsten JAHNKE, Sven LOEBERT (Veröffentlichungen zur Geschichte der Hansestadt Hamburg 21), Hamburg 2006.

¹⁴¹ Hamburgisches Pfundzollbuch (wie Anm. 140), hier Beilage II, Nr. 7, 9, 21, 31, 40, 43–45, 53, 55, 57, 58, 90, 103, 106, 107, 112, 115, 121, 122, 128, 131, 149, 262, 269, 302 u. 314.

¹⁴² Das Hamburgische Pfund- und Werkzollbuch von 1399 und 1400, hg. von Hans NIRR-HEIM (Veröff. aus dem Staatsarchiv Hamburg II), Hamburg 1930.

In diesem Zeitraum wurden 88 Balen (11.968 kg) und 2 Tonnen Reis nach Hamburg gebracht und angegeben, eine wesentlich größere Summe als 85 Jahre später.

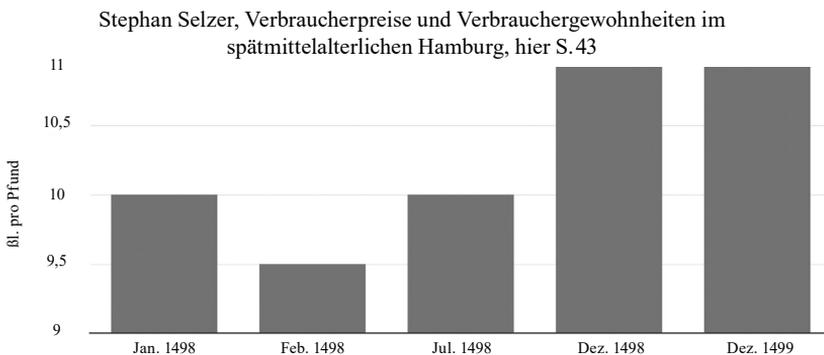
Im Lübecker Pfundzollbuch von 1368/69 steht Reis für einen Umsatz von $1.505\frac{1}{2} \mathcal{M}$ 1, oder einem Import von $858\frac{1}{4} \mathcal{M}$ und einem Export von $647\frac{5}{16} \mathcal{M}$, im Vergleich zu Roggen mit $6.263\frac{1}{4} \mathcal{M}$.¹⁴³ Der größte Teil der Einfuhren kam dabei aus Oldesloe, d. h. aus Hamburg.

Mit diesen Zahlen aus Köln, Hamburg und Lübeck sind die etwas umfassenderen Nachweise für Importzahlen nahezu erschöpft. Wie oben schon ausgeführt, wurden in Danzig 1474 nur vier Fass aus Lübeck kommend und 1475 ein Fass deklariert,¹⁴⁴ und auch im Pfundzollbuch von 1409/1411 wurden nur sechs Bale Reis verzeichnet, eine ebenfalls verschwindend geringe Menge.¹⁴⁵

Es bleibt damit zu konstatieren, dass die insgesamt in den Hanseraum importierten Mengen nicht bestimmbar und auch nicht abzuschätzen sind. Auf Grundlage der wenigen Zahlen aus einigen Häfen entsteht der Eindruck, dass Reis nur einen marginalen Teil des hansischen Warenumsatzes ausmachte.

Etwas besser ist die Quellensituation für die Bestimmung des Reispreises. Hierbei ist aber zu beachten, dass die hier wiedergegebenen Preise nur Zustandsbeschreibungen aus verschiedenen Orten, von verschiedenen Institutionen und zu verschiedenen Zeiten widerspiegeln, die erst einmal nicht unmittelbar miteinander verglichen werden können.

Schaut man sich die edierten Quellenreihen an, so ist der Reispreis einigen Preisschwankungen unterworfen. In Hamburg z. B. schwankt der Preis 1498 zwischen $9\frac{1}{2}$ und 11 β per lb .¹⁴⁶



Grafik 2: Preisschwankungen in Hamburg 1498.

¹⁴³ Georg LECHNER, Die Hansischen Pfundzollisten des Jahres 1368 (QDhansG N.F. X), Lübeck 1935., II, S. 53.

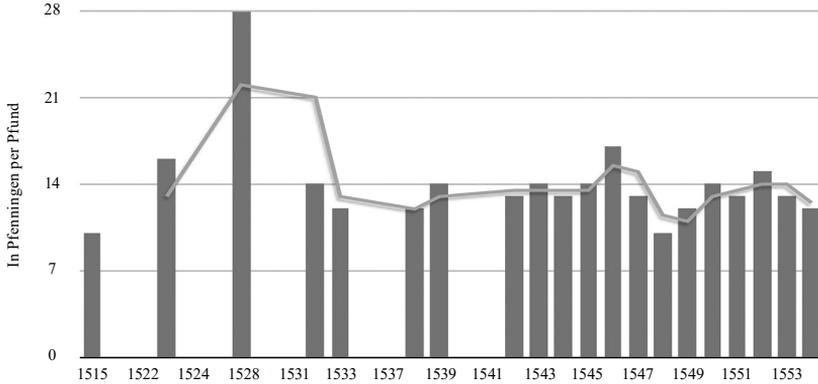
¹⁴⁴ LAUFFER, Schiffs- und Waarenverkehr (wie Anm. 109), S. 12.

¹⁴⁵ Pfundzollbuch (wie Anm. 110), Nr. 1067f., S. 35.

¹⁴⁶ SELZER, Verbraucherpreise (wie Anm. 31), S. 43.

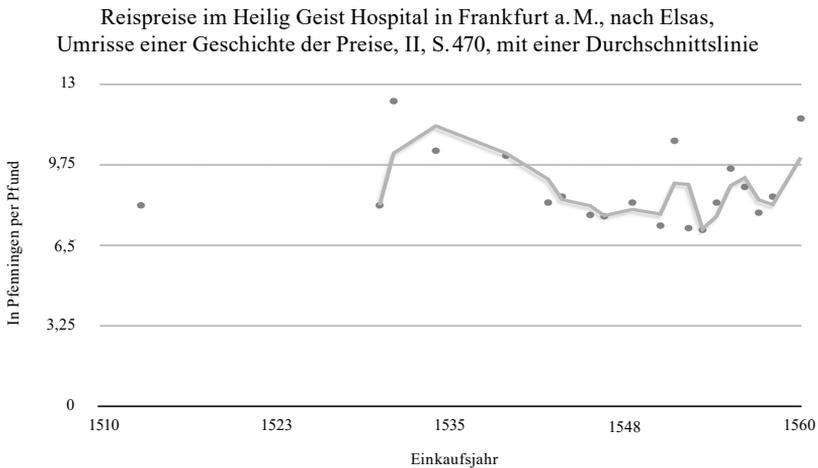
Über die Jahre verteilt ergeben sich weitere Schwankungen:¹⁴⁷

Reispreise im Hospital St. Georg in Hamburg, Nach Gerhard/Engel, Preisgeschichte, S. 124, mit einer Durchschnittslinie



Grafik 3: Preisschwankungen in Hamburg 1515–1553.

Ein ähnliches Bild erhält man in Frankfurt am Main, wo ebenfalls längere Preisreihen überliefert sind.¹⁴⁸ Auch hier sind über die Jahre hinweg einige bedeutendere Preisausschläge zu beobachten.

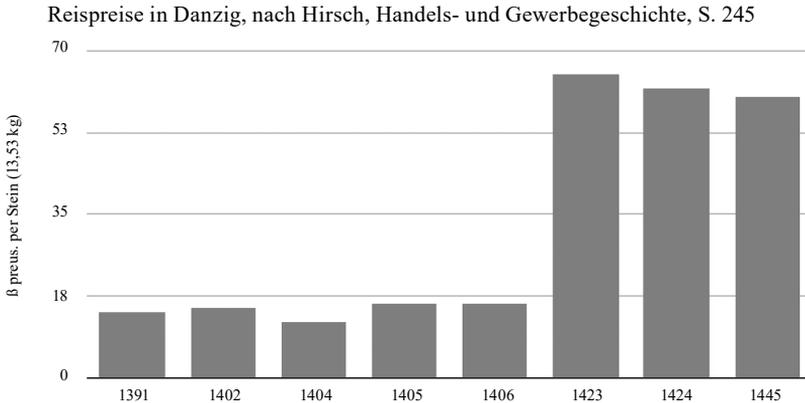


Grafik 4: Preisschwankungen in Frankfurt/Main 1510–1560.

¹⁴⁷ Nach Hans-Jürgen GERHARD, Alexander ENGEL, Preisgeschichte der vorindustriellen Zeit (Studien zur Gewerbe- und Handelsgeschichte 26), Stuttgart 2006, S. 124.

¹⁴⁸ Moritz John ELSASS, Umriss einer Geschichte der Preise und Löhne in Deutschland, Vol. II, Leiden 1940.

In Danzig dagegen sind deutlich zwei voneinander unterschiedene Perioden zu beobachten. Bis ins Jahr 1406 (dem letzten überlieferten Jahr) lag der Preis pro Stein bei ca. 14/15 β pr., nach 1423 dagegen bei über 1 \mathcal{M} . pr.¹⁴⁹



Grafik 5: Reispreis in Danzig 1391–1445.

6. Die Handelsmaße

Für Reis, wie auch für andere Handelsgüter, waren an den verschiedenen Orten auf seinem Handelsweg unterschiedliche Maße gebräuchlich und auch die Art der Verpackung konnte sich unterwegs ändern.

In Spanien ist das Ausgangsmaß für Reis die *carga*, flämisch *keerke*¹⁵⁰ und englisch *carkas*,¹⁵¹ ein Begriff, der auch in den hansischen und preußischen Quellen erscheint.¹⁵² Dieser Begriff liegt u. U. dem englischen *capasas* als Gewichtseinheit für Reis zugrunde, was aber noch nicht geklärt werden kann.¹⁵³

¹⁴⁹ HIRSCH, Handelsgeschichte (wie Anm. 91), S. 245. Allerdings ist nicht klar, auf welche Quellen Hirsch seine Aussagen stützt.

¹⁵⁰ Cartulaire de l'ancienne estaple de Bruges (wie Anm. 35), I, S. 106.

¹⁵¹ Allgemein siehe The Local Customs Accounts of the Port of Exeter (wie Anm. 93), Glossar, S. 217. Siehe auch das Oxford English Dictionary, s.v. "cark", <http://www.oed.com/view/Entry/28003?rskey=0Nblrk&result=1&isAdvanced=false#eid>, 11. Jan. 2016. Das cark wird zu 3 cwt (Hundredweight) angegeben. 240 schwere lb = 2,4 cwt à 120 lb = 280 lb oder ca. 3 cwt. 128 kg à 2,2 lb = 281 lb oder ca. 3 cwt. Wir danken Prof. Stuart Jenks in Erlangen für diesen Hinweis.

¹⁵² RENKEN, Handel (wie Anm. 89), S. 134. Hildebrand Veckinhusen rechnet ebenfalls in *kärke*, siehe unten.

¹⁵³ GRAS, Customs System (wie Anm. 94), New Custom of 1303, Southampton 1308–1309, S. 364. In navi *Johannis de Baione vocata Navis Sancte Marie applicata xviii die Februarii anno predicto [1309], Petrus de Byres adduxit xvii bales lane Hyspannie x ballas alluti iii capasas de ryso pr. £iiii^{xxvi} cust. xxi s. vi d.*

Ein *carga/càrrega* schweren Gewichtes = $2\frac{1}{2}$ Quintale (das Quintal zu 4 Arrobas) = 240 schwere Pfund entspricht dabei ca. 128 kg.¹⁵⁴

Neben dem *Carga* gab es die *Bale* oder *bala*, die wesentlich häufiger verwendet wurde. Diese Einheit wurde sowohl in Valencia,¹⁵⁵ wie auch in England,¹⁵⁶ Flandern¹⁵⁷ und im Hanseraum¹⁵⁸ bei der Zollerhebung gebraucht.

In England wog die *Bale* Mandeln nach einem Verzeichnis aus dem Jahr 1582 3 C lb. = 136,077 kg,¹⁵⁹ was ungefähr dem Gewicht eines *Cargas* entspricht und damit auch auf Reis übertragen werden kann. Hildebrand Veckinchusen gibt so an, dass er am 28. Juli 1407 70 Balen Reis von Mychelle Bylghenyers gekauft habe und ergänzt: *Desse rys weghet to hope 68 karcke 680 punt*.¹⁶⁰ Eine ähnliche Rechnung machte er am 8. September auf, wo er das Gewicht von 50 Balen mit 49 Karke 324 lb angab.¹⁶¹

Im Jahr 1417 verkaufte Hildebrand Veckinchusen 7 Balen Reis an Kort Kremer (in Lübeck?). Für diesen Verkauf gibt er das Gewicht der Balen wie folgt an:

1. $3\frac{1}{2}$ hundert 16 punt }
2. 3 hundert 15 punt }
3. $3\frac{1}{2}$ hundert 18 punt }
4. $3\frac{1}{2}$ hundert 21 punt } *Summa in rysse 2439 punt*.¹⁶²
5. $3\frac{1}{2}$ hundert 16 punt }
6. $3\frac{1}{2}$ hundert 11 punt }
7. $3\frac{1}{2}$ hundert 12 punt }

¹⁵⁴ Wir danken Herrn Prof. David Igual Luis, Universität Valencia, für diesen Hinweis. Siehe auch SCHULTE, Ravensburger Handelsgesellschaft (wie Anm. 38), S. 254. Die *Carga* leichtes Gewicht für Spezereien war 3 Quintale = 360 kleine Pfund, libretas.

¹⁵⁵ SCHULTE, Ravensburger Handelsgesellschaft (wie Anm. 38), passim.

¹⁵⁶ GRAS, Customs System (wie Anm. 94), u. a. S. 213, 513 f.

¹⁵⁷ HUB III, Nr. 624, S. 419 f., hier S. 420. Verordnung über den Spezereihandel der fremden Kaufleute in Brügge, 1304: *Item dix bales des ris ensemble et non moin estans dune sorte*.

¹⁵⁸ HUB I, Nr. 573, S. 203, *Wat men ghift van greventollen, dat volget hir na ... en bale ryses 2.ß*. Kaufhausordnung aus Lüneburg, 1495, in: Harald WITTHÖFT, Umrisse einer historischen Metrologie zum Nutzen der Wirtschafts- und Sozialgeschichtlichen Forschung, Vol. I–II (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte 60), Göttingen 1979, hier II, S. 570.

¹⁵⁹ The Customs Accounts of Hull, 1453–1490, hg. von Wendy R. CHILDS, Yorkshire 1986, S. 253. T. S. Willan, A Tudor Book of Rates, Manchester 1962, S. 4, bei einem Verhältnis von 453,59 g per lb.

¹⁶⁰ LESNIKOV, Handelsbücher (wie Anm. 102), Af 1, fol. 116r., 9, S. 209.

¹⁶¹ LESNIKOV, Handelsbücher (wie Anm. 102), Af 1, fol. 120v., 22, S. 218.

¹⁶² Die Handelsbücher des Hildebrand Veckinchusen. Kontobücher und Manuale, hg. von Michail P. LESNIKOV, Walter STARK (QDhansG LXVII), Köln 2013, Af 12, 5r., 9–17, S. 481. Die Herausgeber vermerken hierzu, dass die Summe 2509 lb ergibt, die 2439 wahrscheinlich das Nettogewicht ab Abzug eines Taras von 10 lb darstellen.

Nach dieser Rechnung hatte eine Bale im Durchschnitt sogar ein Nettogewicht von 168½ kg.¹⁶³ Im weiteren soll die Bale mit dem geringen, englischen Gewicht von 136,077 kg angenommen werden.

Bei der Einfuhr nach Hamburg wurde Reis dann in Pipen oder Vasa berechnet, eigentlich einer Verpackungseinheit.¹⁶⁴ Die Zollverordnung in Hamburg von 1480 setzt unter der Rubrik *Van der See* u. a. fest, dass *Item [van] 1 pipe rises vppe 30 M 2½ β Zoll* zu zahlen seien.¹⁶⁵ Ein ähnliches System gab es in Danzig auch für Mandeln, wo 1423 1 Pipe = 49 Stein 20 lb wog.¹⁶⁶ Ein Stein preußisch oder Thorn'sch hatte ein Gewicht von 33 Markpfund oder 13,53 kg, damit hatte eine Pipe Mandeln ein Gewicht von 265,27 kg. Das gleiche Gewicht kann für Reis angenommen werden. Damit entspräche die Pipe ungefähr zwei Balen oder zwei Cârregas.

In Genua wurde Reis in großen Zentnern, Kantar, gewogen.

Der Kantar enthielt 150 lb = 6 rubb = 100 rotoli und entsprach dem Zentner in Konstanz und Ulm, war aber etwas kleiner als der Nürnberger Zentner. Er kann mit ca. 50 kg angegeben werden.¹⁶⁷

Ein ähnliches Pfundgewicht gab es in England, wo die Ware im Book of Rates vom 15. Juli 1507 als *Rysse the C wyght* angegeben wird.¹⁶⁸ (Wobei das Hundert entweder ein Klein- oder ein Großhundert Pfund (100–112 lb) ausmachen konnte.)¹⁶⁹ Daneben wurden alle gängigen regionalen Gewichtseinheiten, im Großen wie im Kleinen, zum Abwiegen und Berechnen von Reis genutzt, in Berlin der *Budel*,¹⁷⁰ in England der Sack,¹⁷¹ in Erfurt der Zentner¹⁷² und im Alpenraum der Saum.

¹⁶³ Bei einem Pfundgewicht von 483,47 gr. S. Klaus-Joachim LORENZEN-SCHMIDT, Kleines Lexikon alter schleswig-holsteinischer Gewichte, Maße und Währungseinheiten, Neumünster 1990, s.v. Pfund, S. 47.

¹⁶⁴ Zum Aussehen von Pipen siehe Dietrich SCHÄFER, Die Oliepipen, in: HGBll 1879, S. 100 ff. mit einer Zeichnung aus dem Stadtarchiv in Danzig, Archiwum Państwowe w Gdańsku, 300, D 31. 550, 1506 Nov. 20.

¹⁶⁵ Hamburgisch-Lübische Pfundgeldlisten (wie Anm. 140), S. 50.

¹⁶⁶ HIRSCH, Handelsgeschichte (wie Anm. 91), S. 244.

¹⁶⁷ SCHULTE, Ravensburger Handelsgesellschaft (wie Anm. 38), II, S. 255.

¹⁶⁸ GRAS, Customs System (wie Anm. 94), Appendix C, S. 702.

¹⁶⁹ CHILDS, Customs Accounts of Hull (wie Anm. 157), S. 254.

¹⁷⁰ Berlinisches Stadtbuch (wie Anm. 82), S. 10.

¹⁷¹ GRAS, Customs System (wie Anm. 94), S. 161, 169 f. SALZMAN, English Trade (wie Anm. 98), S. 410 f.

¹⁷² STRAUBE, Geleitswesen (wie Anm. 72), S. 114 u. 833.

1 Saum entsprach 20 Ruben = 2 Ballen = 4 deutschen Zentner = 4 welschen Zentner,¹⁷³ den Ruben zu $16 \frac{2}{3} \text{ lb} = 600 \text{ Loth}$,¹⁷⁴ resp. 1 Ruben Butter = 4 Stein Butter = 8,815 Kilogramm.¹⁷⁵ Damit hätte eine Saum ein Gewicht von ca. 176,3 kg bis 200 kg gehabt.

Abschließend bleibt noch darauf hinzuweisen, dass das Gewicht eines Fasses mit Reis nicht genau zu bestimmen ist, da die Ware in die Fässer gepresst werden sollte. In der Ravensburger Handelsgesellschaft wurde über die Behandlung des Reises berichtet: *So schreibt Ihr viel geld aus um Reis und ander Gut zu stibieren* [pressen, C.J.]. *Das stibierte man einst selbst und die ligadores* [die Ballenbinder, C.J.] *das Reis*.¹⁷⁶ Das bedeutet, dass das Gewicht des Reissasses von der Stärke der Pressung und damit von der tatsächlichen Füllmenge abhängig war.

7. Der Handel mit Reis durch hansische Kaufleute

Der Handel mit Reis war einer der Nebenerwerbszweige eines hansischen Kaufmannes. Diese Ware war eine von vielen im großen Warensortiment. Es lassen sich bisher keine herausragenden Beispiele für diesen Handelszweig finden.

Wendet man sich aber z. B. dem Handel Hildebrand Veckinchusens zu, so werden doch einige typische Merkmale sichtbar. So sandte er z. B. seinem Bruder Sivert am 21. Juni 1410 10 Balen Reis von Brügge nach Köln. Für den Einkauf und den Transport gab Hildebrand Veckinchusen Folgendes an:

<i>Int jar 1410 in junejus do sante ic to Colne wort</i>	
<i>op unser beyder eventur 10 ballen rysses, dey weggen to hope</i>	<i>10 karckemyn 4 punt</i>
<i>Dey summa hir van es in ghelde</i>	<i>9 lb 19 β 8 gr.</i>
<i>Item dessen rys sante ic wech by Lourens Gysselson van Sumeren</i>	
<i>Hir van gaf ic emme to vrucht</i>	<i>21 rh. fl. 20 gr.</i>
<i>Aldus si es dey summa van dessen 10 ballen rysses</i>	<i>13 lb myn 11 gr.</i>
<i>Item geven van laden 10 gr. Dessen rys hebbe ic Syverde to screven.</i>	
<i>Wert dar was ghewunnen, dat sal hey my half to keren.</i>	
<i>Desse rys hebbe ic op Syverde proper reket.</i> ¹⁷⁷	

¹⁷³ SCHNYDER, Handel (wie Anm. 117), S. 649, s.v. Saum.

¹⁷⁴ Für Zürich, siehe Franz Joseph STALDER, Versuch eines schweizerischen Idiotikon mit etymologischen Bemerkungen untermischt, Aarau 1812, Band 2, s.v. Ruben, S. 285.

¹⁷⁵ Anne-Marie DUBLER, Maße und Gewichte im Staat Luzern und in der alten Eidgenossenschaft, Luzern 1975, S. 63.

¹⁷⁶ SCHULTE, Ravensburger Handelsgesellschaft (wie Anm. 38), I, S. 123 f.

¹⁷⁷ LESNIKOV, Handelsbücher (wie Anm. 102), Af 6, fol. 62r., 1–10, S. 337 f.

Es scheint so, als hätte Hildebrand diesen Reis durch Tideman Swarte bei dem Kaufmann Bornart Basel in Brügge kaufen lassen, doch werden dafür nur 9 lb 16 β 4 gr. berechnet.¹⁷⁸

Im August konnte Sivert immer noch nicht absehen, was aus diesem Geschäft werden würde.¹⁷⁹ Ende August ist er in Köln noch immer unverkauft,¹⁸⁰ und es ist dieser Reis, der dann auf der Frankfurter Herbstmesse nur mit Verlust abgesetzt werden konnte.¹⁸¹ Eine Endabrechnung liegt leider nicht vor.

Auch mit dem nächsten Geschäft ging es nur teilweise besser. Am 15. Januar 1416 schiffte Veckinchusen bei Hanneke Smede 9 Fass Reis mit 20 Balen nach Preußen ein.

Dey karcke stet erstes kopes 23 β unde 4 gr. hir es inne 19 karcke 294 punt
Item so kosteten dey 9 fate dat stucke 11 gr.
Item so kostede dey rys to anderen unghelde myt vrucht
*Aldus so es dey summa tohope van den ryssse*¹⁸²

Als diese Fässer allerdings in Danzig ankamen, war das Malheur geschehen. Gerwin Marschede, der Danziger Handelspartner, musste Veckinchusen am 23. April berichten, dass

Item de rys es noch unverkoft up 2 vate na, de sint vorkoft am lentelen stenen.
*Item so hebbe ik darmede gefunden 2 vate, dar es water in gekomen, also dat dar wol by 6 stenen ane vorvolt sin mid alle unde ofte mer es dor manck, des weit ick nicht. Unde ik sprak mit Smede darumme, wo he et also vorwart were, do segede he my, dat es tusschen Brugge unde Slus gescheen were in de polleyten [am Kran, C.J.], dar were vele waters inne gewesen.*¹⁸³

Im Mai war zumindest die Hälfte verkauft, aber *den rys moet neimant van hir varen to Palerlande [Polen?] wart, darumme es he alzo neddervellych geworden.*¹⁸⁴ Als Marschede Ende Dezember 1417 eine Endabrechnung für dieses Geschäft vorlegte, sah seine Bilanz wie folgt aus:

¹⁷⁸ LESNIKOV, Handelsbücher (wie Anm. 102), Af 6, fol. 72r., 14, S. 350.

¹⁷⁹ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 67), Nr. 37, hier S. 50.

¹⁸⁰ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 67), Nr. 39, hier S. 54.

¹⁸¹ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 67), Nr. 59, hier S. 72.

¹⁸² Keine Summe angegeben. LESNIKOV, Handelsbücher, (wie Anm. 102) Af 6, fol. 174v., 10–16, S. 474. Als Endsumme des Versandes von Reis und Kümmel wird 37 lb 17 β 2 gr. angegeben. Siehe auch LESNIKOV, STARK, Handelsbücher (wie Anm. 162), Af 4, fol. 183r., 13–15, S. 325.

¹⁸³ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 65), Nr. 148, S. 168.

¹⁸⁴ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 65), Nr. 155, S. 174.

Int jar Christi 1400 in dem 17 jare 4 dage vor mytfasten (März 17.) do entfenk ik ut Hanneke Smede 9 vate myt ryse, 6 bale komels.

<i>Vracht</i>	<i>7½ M 2 scot.</i>
<i>Puntgelde, palgelt</i>	<i>1 M 18 β</i>
<i>Optoschepen</i>	<i>1 M</i>
<i>To bordinge</i>	<i>15 β</i>
<i>To Kellerhür</i>	<i>1 M 18 scot</i>
<i>Auf die Waage zu bringen</i>	<i>36 β</i>
<i>Summa des Ungeldes</i>	<i>12 M 10½ scot. 3 ⚡</i>

Item vorkoft van dem ryse 76 stene 1 punt, den sten vor 22 scot myn. 1 β

Noch vorkoft so vor so na by sten 1 myn den anderen mer 142½

unde 2 punt rys to hope vor *117 M 9 scot.*

Summa to gelde. dat de rys overbovet gegolden hevet *185 M 19 scot 8 ⚡*

Summa des Geldes vom Kümmel 79 M 10 scot

Ungeld abgezogen, *summa beyde van ryse unde komel* 252 M pr. 9 β 2 ⚡¹⁸⁵

Der Einkaufswert des Reises betrug 11 lb gr. = 93½ M pr.¹⁸⁶

Ungeld miteinberechnet betrug der Wert

von Kümmel und Reis 37 lb 19 β gr.¹⁸⁷ = ca. 415 M pr.

Das ergäbe einen Verlust von ca. 163 M pr., wobei der Reisverkauf einen Gewinn von etwas über 90 M pr. erbrachte.

Reis war eines der kleineren Geschäfte eines Kaufmannes und aufgrund der guten Lagereigenschaften dieses Produktes war er für den hansischen Seetransport und den Landtransport relativ gut geeignet. Vor allem der Import des bespelzten Reises erhöht die Lager- und Transportfähigkeit dieses Produktes, da dieser weniger empfindlich gegen Feuchtigkeit ist.

Ob alle Reisgeschäfte Veckinchusens verlustreich ausgingen, ist nicht nachzuvollziehen, aber unwahrscheinlich, sonst hätte er sie auf Dauer nicht betrieben. Ein paar Mal ließ er sich sogar zu größeren Reisgeschäften ver-

¹⁸⁵ STIEDA, Briefwechsel (wie Anm. 65), Nr. 177, S. 196f.

¹⁸⁶ Nach einem Wechselkurs von 1 lb gr. zu 8½ mk pr. Ich danke Prof. Oliver Volckart in London herzlich für die Mitteilung des Wechselkurses. 1 cargas wird mit 23 β unde 4 gr. angegeben, plus 11 gr. für ein Fass.

¹⁸⁷ Nach der Abrechnung bei LESNIKOV, STARK, Handelsbücher (wie Anm. 162). Nach der Abrechnung in Af 6 hätte sich ein Verlust von über 5000 M pr. ergeben.

leiten. So kaufte er am 8. September 1407 von den Lombarden in Brügge 100 Balen Reis (13.607 kg) für mehr als 91 *l̄b gr.*, die er in zwei Etappen nach Lübeck sandte.¹⁸⁸ Was aus diesem Geschäft geworden ist, dass allein alle in den Importlisten verzeichneten Mengen weit übersteigt, ist leider nicht überliefert.

8. Der Reishandel im Hanseraum

Reis im Hanseraum ist ein aus historischer Sicht „sperriges Handelsgut“. Auf der einen Seite ist sein Nachweis in den quantitativen Quellen des Raumes gering, auf der anderen Seite zeigen sowohl die Kochrezepte wie auch die wenigen, hier vorgestellten Handelsbücher, dass diese Ware durchaus zum Alltag der Kaufleute gehörte. Diese Diskrepanz ist schwer zu erklären. Eine Möglichkeit könnte sein, dass diese Ware unter den “Drogen Gütern” oder Krämerwaren subsummiert wurde und deshalb in unseren Listen nicht erscheint. Aber selbst da, wo Reis als Zollgut explizit erwähnt wird, sind die gehandelten Mengen eher unerheblich. Die archäobotanische Quellenlage spiegelt das eher seltene Vorkommen des Reises im damaligen Alltag wider. Reis tritt nur gelegentlich und wenn, dann nur als Einzelfund auf. Dort wo sich die Eigentümer der ehemaligen Häuser noch rekonstruieren lassen, handelt es sich ausschliesslich um Vertreter der oberen sozialen Schicht, die dieses, im gewohnten Speiseplan wohl doch eher exotisch anmutende Nahrungsmittel vermutlich nur zu bestimmten und exklusiven Anlässen konsumiert haben.

Es bleibt daher nur zu konstatieren, dass diese Ware seit dem Ende des 13. Jahrhunderts im Hanseraum zwar bekannt war und von den hansischen Kaufleuten verhandelt wurde, doch kaum vor der Neuzeit in die traditionelle Küche Eingang gefunden hat. Dennoch knüpfte der mittelalterliche Handel mit Reis den Mittelmeerraum eng mit dem Hanseraum zusammen und schuf somit eine beständige Verbindung zwischen diesen zwei Welten.

¹⁸⁸ LESNIKOV, Handelsbücher (wie Anm. 102), Af 1, fol. 125r.-v., S. 224 ff.

