

# RHEINISCHE VIERTELJAHRSBLÄTTER

JAHRGANG 84

2020

HERAUSGEBER:

A. PLASSMANN · M. ROHRSCHEIDER · C. WICH-REIF

SCHRIFTLEITUNG: A. PLASSMANN

VERÖFFENTLICHUNG

DER ABTEILUNG FÜR GESCHICHTE DER FRÜHEN  
NEUZEIT UND RHEINISCHE LANDESGESCHICHTE  
DES INSTITUTS FÜR GESCHICHTSWISSENSCHAFT  
DER UNIVERSITÄT BONN

---

DR. RUDOLF HABELT GMBH · BONN

Manuskripte und Anfragen sind zu richten an die Abteilung für  
Geschichte der Frühen Neuzeit und Rheinische Landesgeschichte  
des Instituts für Geschichtswissenschaft  
53113 Bonn, Am Hofgarten 22, z.Hd. von PD Dr. Alheydis Plassmann  
E-Mail: a.plassmann@uni-bonn.de

Gedruckt mit Unterstützung  
des Landschaftsverbandes Rheinland



Einen Druckkostenzuschuss gewährte auch das  
Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur  
des Landes Rheinland-Pfalz.

ISSN 0035-4473

Alle Rechte vorbehalten  
Institut für Geschichtswissenschaft der Universität Bonn

Gesamtherstellung:

KÖLLEN DRUCK+VERLAG GMBH,  
53117 Bonn-Buschdorf

## Inhalt des vierundachtzigsten Jahrgangs

VIII und 532 S., 15 Abb.

### Aufsätze:

Eva Büthe-Scheider: Niederländisch – Niederrheinisch – Kölnisch? Zum Gebetbuch Inv. M 718 (Köln, Museum Schnütgen) .....	1
Matthias Schrör: Leo IX. und die rheinischen Metropoliten .....	25
Stefan Pätzold: Bruno II. von Köln (1131–1137) – der Metropolit, der eigentlich keiner sein sollte. Zu den Trierer und Kölner Erzbischofswahlen der Jahre 1130 und 1131 .....	63
Hanns Peter Neuheuser: Die Bibliothek der Kölner Domzeremoniare im ersten Drittel des 14. Jahrhunderts – zugleich ein Beitrag zur kontextuellen Erschließung liturgischer Handschriftenensembles .....	81
Nicolas Brunmayr: Der Hering unter Aufsicht. Ein Fall von Lebensmittelhygiene in der Stadt Köln im 15. Jahrhundert .....	106
Matthias Pape: Der Aachener Kongreß 1818. Völkerrechtliche, internationale und regionale Aspekte .....	131
Maria Anna Zumholz: <i>Als gläubiger Katholik kann ich nicht zwei Weltanschauungen zu gleicher Zeit dienen.</i> Wilhelm Frede (*1875 in Meiderich †1942 in Sachsenhausen) .....	178
Markus Raasch: Zeitenwende? Die 1960er Jahre und die Stadterhebung des rheinischen Dormagen .....	204

### Kleine Beiträge:

Wolfgang Haubrichs: Franken, Fränkisch und der merowingisch-karolingische Saar-Mosel-Raum. Eine ‚identitäre‘ Kontroverse? .....	219
Manfred van Rey: Der Rangstreit der Erzbischöfe von Köln, Mainz und Trier um das Krönungsrecht der deutschen Könige im Spiegel der Münzen .....	249
Klaus Militzer: Rechnung der Kölner Kommende von 1445 .....	266
Heidi Zogbaum: Köln 1543: Der Besuch von Dr. Andrés Laguna im Kontext seiner Zeit .....	323

## Besprechungen:

T. Ahlers, S. Oberholzer, M. Riccabona, Ph. Stoeckle (Hg.): Deutsche Dialekte in Europa (A. Lameli) .....	334
E. Ziegler, H. Eickmans, U. Schmitz, H.-H. Uslucan, D.H. Gehne, S. Kurtenbach, T. Mühlen-Meyer, I. Wachendorff: Metropolenzeichen. Atlas zur visuellen Mehrsprachigkeit der Metro-pole Ruhr (R. Möller) .....	335
L. Vorberger: Regionalsprache in Hessen (T. Krokowski) .....	339
D. Willoweit (Hg.): Föderalismus in Deutschland (A. Rutz) .....	341
H.W. Böhme, C. Dobiak (Hg.): Grundlagen und Anfänge hessischer Geschichte bis 900 (T. Bremer) .....	343
K. Ubl: Sinnstiftungen eines Rechtsbuchs. Die Lex Salica im Frankenreich (H. Hess).....	345
V. Zell: Erzbischof Hildebald von Köln (L. Körntgen) .....	347
M. Schäpers: Lothar I. (795–855) und das Frankenreich (S. Kaschke).....	349
J.P. Huffman: The Imperial City of Cologne (M. Schrör) .....	351
K.G. Beuckers (Hg.): Das Prachtevangeliar aus Mariengraden (H. Jacobs) .....	352
G. Lubich, D. Jäckel (Hg.): Heinrich III. Dynastie – Region – Europa (B. Kynast) .....	354
Th. Zotz: Die Zähringer (R. Engl) .....	356
A. Bihrer, F. Fritz (Hg.): Heiligkeiten. Konstruktionen, Funktionen und Transfer von Heilig-keitskonzepten im europäischen Früh- und Hochmittelalter (D. Waßenhoven) .....	357
U. Fessmann: Das Programm des Karlsschreins im Kontext seiner Zeit (V. Sulovsky) .....	360
G. Zeilinger: Verhandelte Stadt. Herrschaft und Gemeinde in der frühen Urbanisierung des Oberelsass vom 12. bis 14. Jahrhundert (M. Groten) .....	361
B. Schneidmüller (Hg.): König Rudolf I. und der Aufstieg des Hauses Habsburg im Mittel-alter (S. Gütermann) .....	363
N. Kühnle: Wir, Vogt, Richter und Gemeinde (Chr. Scholl) .....	364
B. Suermann: Das Pusinnastift zu Herford (W. Rosen) .....	366
K. Jaspers: Die Herren von Hörde. Eine westfälische Ministerialenfamilie des 13. Jahrhun-derts (F. Schmitt) .....	368
H. Speich: Burgrecht. Von der Einbürgerung zum politischen Bündnis im Spätmittelalter (S. Fischer) .....	370
U. Overhage: Konflikt und Konsens. Die Gründungen der Dominikanerklöster in der Teuto-nia (B. Laqua) .....	371
H. Brall-Tuchel: Von Christen, Juden und von Heiden. Der niederrheinische Orientbericht (M. Gussone) .....	373
R. Berndt (Hg.): Der Papst und das Buch im Spätmittelalter (Chr. Laudage).....	376
Die Rechnungen der mainzischen Kellerei Amöneburg aus dem 14. Jahrhundert, bearb. von E. Klibansky, K. Schäfer (K. Militzer) .....	377
O. Krafft: Landgraf Ludwig I. von Hessen (1402–1458) (O. Auge).....	378
J. Fajt: Nürnberg als Kunstzentrum des Heiligen Römischen Reiches (W. Schmid).....	379
P. Leukel: „all welt wil auf sein wider Burgundi“. Das Reichsheer im Neusser Krieg 1474/75 (M. Clauss) .....	381
V. Bessey, W. Paravicini: Guerre des manifestes. Charles le Téméraire et ses ennemies: 1465–1475 (M. Prietzel).....	382
T. Kanngießer: Hec sunt festa que apud nos celebrantur. Der Liber Ordinarius von Sankt Cäcilien, Köln (1488) (M. Benini) .....	383
Das Statutenbuch des Stiftes Xanten, bearb. von K. Hülscher (I. Runde) .....	385

K. Militzer: Verwaltete Herrschaft. Die kurkölnischen Residenzen im Spätmittelalter (F. Sommer) .....	387
L. Pieper: Einheit im Konflikt. Dynastiebildung in den Grafenhäusern Lippe und Waldeck in Spätmittelalter und Früher Neuzeit (R. Schäfer).....	388
G. Schreier: Ritterhelden. Rittertum, Autonomie und Fürstendienst in niederadligen Lebenszeugnissen des 14. bis 16. Jahrhunderts (J. Schneider).....	389
W. Mährle (Hg.): Spätrenaissance in Schwaben (P.A. Heuser).....	391
G. Thewes, M. Uhrmacher (Hg.): Extra muros. Vorstädtische Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit (C. Arnaud) .....	393
R. Beuing, W. Augustyn (Hg.): Schilde des Spätmittelalters und der Frühen Neuzeit (W. Schmid).....	395
H. Goder: Die Kartause zum Vogelsang bei Jülich (H.J. Domsta) .....	396
K. Andermann, G. Fouquet (Hg.): Zins und Gült. Strukturen des ländlichen Kreditwesens in Spätmittelalter und Frühneuzeit (B. Sturm).....	398
W. Breul, K. Andermann (Hg.): Ritterschaft und Reformation (B. Müsegades).....	399
M. Kelber: Die Musik bei den Augsburger Reichstagen im 16. Jahrhundert (J. Bechtold) .....	400
Armenfürsorge im alten Ahrweiler. Die Gildenrechnungen der Stadt Ahrweiler 1549–1791/ Armenfürsorge im alten Ahrweiler. Die Hospitalrechnungen der Stadt Ahrweiler 1545–1790, bearb. von H.-G. Klein (C. von Looz-Corswarem).....	402
Die evangelischen Kirchenordnungen des XVI. Jahrhunderts, Einundzwanzigster Band: Nordrhein-Westfalen I; Die evangelischen Kirchenordnungen des XVI. Jahrhunderts, Zwei- undzwanzigster Band: Nordrhein-Westfalen II, bearb. von S. Arend (Th.K. Kuhn) .....	403
Y. Bergerfurth: Die Bruderschaften der Kölner Jesuiten 1576 bis 1773 (K. Militzer).....	405
R. Pons (Hg.): Oranien und Nassau in Europa. Lebenswelten einer frühneuzeitlichen Dynastie (Chr. Brachthäuser) .....	406
W.D. Godsey, V. Hyden-Hanscho (Hg.): Das Haus Arenberg und die Habsburgermonarchie (P.A. Heuser) .....	413
Die diplomatische Korrespondenz Kurfürst Maximilians I. von Bayern mit seinen Gesandten in Münster und Osnabrück. Dezember 1645–18. April 1646, bearb. v. G. Greindle, G. Hebert, G. Immler (D. Goetze) .....	415
R. Goorts: War, State, and Society in Liège (M. Kaiser) .....	417
A. Kohlhöfer: Magie – Gerüchte – Machtkampf. Hexenverfolgung in der kurkölnischen Stadt Neuss (Th. Becker) .....	419
R. Voltmer (Hg.): Herren und Hexen in der Nordeifel (Th. Becker).....	419
K. Trieschnigg: Dr. Johannes Moeden. 1592–1663. Heiratsschwindler – Bürgermeister – Hexenjäger (Th. Becker).....	419
H. Quasten (Hg.): Stadt und Herrschaft Blieskastel unter den Grafen von der Leyen und unter französischer Hoheit (1660–1793/94–1815) Gesammelte Beiträge von W. Laufer (Ph. Gatzten).....	425
S. Solterbeck: Blaues Blut und rote Zahlen. Westfälischer Adel im Konkurs 1700–1815 (G. Stiebert) .....	426
M.W. Roelen, M. Wensky: ... des vorigen florisanten Status beraubt. Büberich im 18. Jahr- hundert (St. Schröder) .....	429
A. Purschwitz: Jude oder preußischer Bürger? Die Emanzipationsdebatte im Spannungsfeld von Regierungspolitik, Religion, Bürgerlichkeit und Öffentlichkeit (1780–1847) (J.F. Battenberg)	430
S. Reuter: Revolution und Reaktion im Reich. Die Interventionen im Hochstift Lüttich 1789– 1791 (B. Klesmann).....	432

W.H. Stein: Revolutionskultur ohne Revolution. Die französischen Nationalfeste im Rheinland am Beispiel des Saardepartements (W. Loth).....	433
H. Duchhardt: Der Aachener Kongress 1818 (G. Braun).....	435
Th. Becker, D. Geppert, H. Rönz (Hg.): Das Rheinland auf dem Weg nach Preußen 1815–1822 (P. Puppel) .....	436
R. Sachsse: Bonn. Von der Rheinreise zu den Ostverträgen (P. Bormann) .....	438
H. Hiramatsu: Bürger im Spiegelbild der Armut. Armenwesen und Armenfürsorge in den Städten Köln und Osaka im Vergleich (L. Kranz) .....	439
G.B. Clemens, E. Kell (Hg.): Preußen an der Saar. Eine konfliktreiche Beziehung (1815–1914) (W. Loth) .....	440
St. Geissler: Wem gehört die Stadt? Umweltkonflikte im städtischen Raum (N. Finzsch) .....	441
N. Freytag: Das Wilhelminische Kaiserreich 1890–1914 (Chr.J. Franzen).....	443
U. Engelen, M. Matheus (Hg.): Regionale Produzenten oder Global Player? (Chr. Marx).....	444
A. Biederbeck: Das Dortmunder Arbeitermilieu 1890–1914 (S. Ebert) .....	445
Chronik der Pfarrei und Kirchengemeinde Meerholz. Geführt von Pfarrer Lorenz Kohlenbusch 1896–1932, bearb. von M. Lapp (W. Schmid).....	447
Johannes Hoffmann (1890–1967). Ein Lesebuch aus Quellen, bearb. von M. Gestier, H. Küppers, B. Steinle (A. Saam) .....	448
T. Maurer: „... und wir gehören auch dazu“. Universität und ‚Volksgemeinschaft‘ im Ersten Weltkrieg (Ph. Rosin) .....	449
K. Wisotzky: Unruhige Zeiten. Politische und soziale Unruhen in Essen 1916–1919 (U. Fäuster) .....	451
P. Dahms: A Piece of the Rhine. Amerikanische Besatzung im Brückenkopf Koblenz 1918–1923 (R. Hedrich-Winter) .....	453
H.-P. Bothien (Hg.): Bonn-sur-le-Rhin. Die Besatzungszeit 1918–1926 (G. Oepen-Domschky) .	455
K. Hieke: Im Spannungsfeld von Politik, Innovation und Tradition. Das Rheinische Museum/Haus der Rheinischen Heimat in Köln 1925–1956 (L. Böhringer) .....	457
H. Knoch, R. Jessen, H.-P. Ullmann (Hg.): Die Neue Universität zu Köln (S. Happ) .....	459
H. Edelmann: Die Adenauers und die Universität zu Köln (S. Happ) .....	459
H. Wixforth: Vom Stahlkonzern zum Firmenverbund. Die Unternehmen Heinrich Thyssen-Bornemiszas von 1926 bis 1932 (N. Schnutz) .....	461
R. Göschl, J. Paulus (Hg.): Weimar im Westen (D. Gruttmann) .....	463
M.A. Zumholz, M. Hirschfeld (Hg.): Zwischen Seelsorge und Politik. Katholische Bischöfe in der NS-Zeit (K.K. Münster) .....	464
B.Z. Kedar, P. Herde: Karl Bosl im ‚Dritten Reich‘ (S. Groth) .....	466
M. Backes, J. Dendorfer (Hg.): Nationales Interesse und ideologischer Missbrauch. Mittelalterforschung in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts (S. Groth) .....	467
P.E. Fäßler, A. Neuwöhner, F. Staffel (Hg.): Briten in Westfalen (A. Olenik) .....	469
M. Bertram: ... mit ihren eigenen Worten. Rheinische Juden erzählen aus ihrem Leben (Th. Lange) .....	470
Chr. Zöpel, I. Bocian (Hg.): Im Wechsel der Zeit. Friedrich Halstenberg (M. Schlemmer) .....	471
F. Siepmann: Mythos Ruhrbistum (Chr. Kösters).....	474
Chr. Nonn: Umweltgeschichte von Nordrhein-Westfalen (M. Schlemmer).....	477
W. Freitag, M. Kißener, Chr. Reinle, S. Ullmann (Hg.): Handbuch Landesgeschichte (M. Rohrschneider) .....	483
K. Andermann, N. Gallion (Hg.): Weg und Steg (Chr. Hesse) .....	484
M. Matheus (Hg.): Weinkultur und Weingeschichte an Rhein, Nahe und Mosel (T. Wegner)...	485
P. Bühner: Die Freien und Reichsstädte des Heiligen Römischen Reiches (M. Groten) .....	486

H. Wittmann, M. Kälble (Hg.): Reichsstadt als Argument (M. Groten) .....	488
M. Pauly, A. Lee (Hg.): Urban liberties and Citizenship from the Middle Ages up to now. Libertés et citoyenneté urbaines du moyen âge à nos jours. Städtische Freiheiten und bürgerliche Partizipation vom Mittelalter bis heute (S. Liening) .....	489
M.-L. von Plessen (Hg.): Der Rhein. Eine europäische Flussbiografie (H. Rönz) .....	490
A. Schmickler, E. Picard: Die AFH erwandern. Entlang der Aachen-Frankfurter Heerstraße zwischen Sinzig und Rheinbach (W. Schmid) .....	492
O. Prothmann: Geschichte der jüdischen Einwohner in der Gemeinde Grafschaft (L. Janta)....	493
I.-M. Betz: Vom Erbgut Herdi zum Dorf Hördt (C. von Looz-Corswarem) .....	494
Kleve. Schlaglichter der Stadtgeschichte (M. Hagemann) .....	495
St. Pätzold, F. Schmieder (Hg.): Die Grafen von der Mark (M. Hagemann) .....	496
A. Krümmel, H. Schüller (Hg.): Mayen im Rückspiegel. Blicke auf das 20. Jahrhundert (U. Fäuster) .....	498
K.-H. Hennen: Geschichte der Stadt Monheim am Rhein. Band 1. Von den Römern bis zu Napoleon; Band 2. Monheim unter preußischer Herrschaft 1815-1918 (W. Rosen).....	500
Die Weistümer des Amtes Monschau und der Herrschaft Hetzingen, bearb. von E. Neuß (G. Bers) .....	503
J. Metzdorf (Hg.): Die Straßen von Neuss (C. von Looz-Corswarem) .....	504
St. Berger, U. Borsdorf, L. Claßen, H.Th. Grütter, D. Nellen (Hg.): Zeit-Räume Ruhr. Die Erinnerungsorte des Ruhrgebiets (M. Dellwig) .....	505
P. Kohlgraf, T. Schäfer; F. Janson (Hg.): Der Dom zu Worms. Krone der Stadt (K.G. Beuckers) .....	513
Wappenbuch des Rhein-Lahn-Kreises, bearb. von W. Monschauer (A. Stieldorf) .....	516
Bericht über die Herbsttagung der Abteilung für Geschichte der Frühen Neuzeit und Rheinische Landesgeschichte des Instituts für Geschichtswissenschaft der Universität Bonn im Jahr 2019 (A. Gerber, T. Weller) .....	517
Inhaltsverzeichnis alphabetisch .....	525
Verzeichnis der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter .....	532

## Neuerscheinungen:

Dominik Büschken, Alheydis Plassmann (Hg.), Die Figur des Ratgebers in transkultureller Perspektive (Studien zu Macht und Herrschaft 6), Göttingen 2020.

Dorothee Goetze, Lena Oetzel (Hg.), Warum Friedensschließen so schwer ist. Frühneuzeitliche Friedensfindung am Beispiel des Westfälischen Friedenskongresses (Schriftenreihe zur Neueren Geschichte, NF 2), Münster 2019.

Manuel Hagemann, Herrschaft und Dienst. Territoriale Amtsträger unter Adolf II. von Kleve (1394–1448) (Schriften der Heresbach-Stiftung Kalkar 17), Bielefeld 2020.

Michael Kaiser, Jürgen Luh, Michael Rohrschneider (Hg.), Machtmensch – Familienmensch. Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg (1620–1688). Redaktionelle Mitarbeit: Jonas Bechtold. Bildredaktion: Jessica Korschanowski, Münster 2020.

Alheydis Plassmann mit Karina Kellermann und Christian Schwermann (Hg.), Criticising the Ruler in Pre-Modern Societies – Possibilities, Chances, and Methods / Kritik am Herrscher – Möglichkeiten, Chancen, Methoden (Macht und Herrschaft 6), Göttingen 2019.

Michael Rohrschneider (Hg.), Frühneuzeitliche Friedensstiftung in landesgeschichtlicher Perspektive. Unter redaktioneller Mitarbeit von Leonard Dorn (Rheinisches Archiv 160), Wien, Köln, Weimar 2019.

Michael Rohrschneider, Der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg (1620-1688). Studien zu einem frühneuzeitlichen Mehrfachherrscher (Historische Forschungen, 119), Berlin 2019.

### **In Vorbereitung:**

Alheydis Plassmann, Michael Rohrschneider, Andrea Stieldorf (Hg.), Herrschaftsnorm und Herrschaftspraxis im Kurfürstentum Köln (Studien zu Macht und Herrschaft).

Andreas Rutz (Hg.), Die Stadt und die Anderen. Fremdheit in Selbstzeugnissen und Chroniken des Spätmittelalters und der Frühen Neuzeit (Städteforschung), Köln, Weimar, Wien 2020.

Rheinische Vierteljahrsblätter 85 (2021)

### **Digitale RhVjbl:**

Seit dem 6. Dezember 2016 hält die ULB Bonn die Jahrgänge 1994 bis 2012 der Rheinischen Vierteljahrsblätter (RhVjbl) online bereit. Für die Onlinestellung haben die ULB Bonn, die USB Köln und die Abteilung für Geschichte der Frühen Neuzeit und Rheinische Landesgeschichte kooperiert.

Um achtzehn Jahre Rheinische Landesgeschichte digital zu veröffentlichen arbeiteten drei Institutionen zusammen: Die USB Köln führte die Digitalisierung durch, die ULB Bonn bearbeitete die Digitalisate und stellt sie nun zur Verfügung. Die Abteilung für Geschichte der Frühen Neuzeit und Rheinische Landesgeschichte hat sich in den letzten Jahren mit tatkräftiger Unterstützung durch den Landschaftsverband Rheinland und einsatzfreudige studentische Hilfskräfte um die Einholung der Autorenrechte bemüht.

Mit Rücksicht auf die Autoren sind Artikel nur dann freigegeben, wenn ein Einverständnis vorliegt. Wegen der komplizierten rechtlichen Situation sind die Abbildungen geschwärzt. Die Rezensionsteile sind vollständig einsehbar. Weitere Bände werden sukzessive eingestellt, der Abstand zur aktuellen Ausgabe soll immer zwei Jahre betragen.

Die Rheinischen Vierteljahrsblätter sind unter der folgenden Adresse einsehbar: <http://digitale-sammlungen.ulb.uni-bonn.de/periodical/titleinfo/5816904>.

Eine Volltextsuche ist möglich unter <http://digitale-sammlungen.ulb.uni-bonn.de/search>.

### **Rezensionen der RhVjbl auf recensio.regio:**

Seit dem 6. Februar 2018 sind die Rezensionsteile der RhVjbl ab dem Jahrgang 2015 bis zum jeweils neuesten Jahrgang auf recensio.regio einsehbar und durchsuchbar: <https://www.recensio-regio.net/front-page>.

Wir hoffen, dass die Sichtbarkeit der bei uns besprochenen landesgeschichtlichen Literatur damit deutlich erhöht wird.

## DER HERING UNTER AUFSICHT. EIN FALL VON LEBENSMITTELHYGIENE IN DER STADT KÖLN IM 15. JAHRHUNDERT\*

Von Nicolas Brunmayr

### Einleitung

Im Spätmittelalter war der Hering einer der wichtigsten Fische Europas. In großen Mengen zu finden, wurde er dank eines ausgedehnten Handelsnetzwerkes in einem großen Teil des Kontinents vertrieben<sup>1</sup>. Eiweißhaltig, bis zu zwei Jahre konservierbar und ab dem 15. Jahrhundert billig, bildete der Hering einen Kernbestandteil der Ernährung. Sein Verzehr wurde zusätzlich durch Fastenvorgaben unterstützt, welche dazu anhielten, ungefähr ein Drittel des Jahres Fisch zu essen<sup>2</sup>. Ab dem Beginn des 15. Jahrhunderts kam der Hering in beträchtlicher Anzahl nach Köln und wurde, neben anderen Fischen, „ein unentbehrliches Gut“ für die Kölner und die kölnische Wirtschaft<sup>3</sup>.

Die Geschichtswissenschaft hat sich bereits vielfältig mit den Themen ‚Hering‘, ‚Lebensmittelhygiene‘ sowie ‚Köln‘ befasst, indes nie im Zusammenhang. Der Hering war oft Gegenstand der Forschungen zur Geschichte der Fischerei. Es wurde schon detailliert berichtet über Produktion und Handel, wie in der Synthese von Angelika Lampen oder in der Geschichte des Ostseeherings von Carsten Jahnke<sup>4</sup>. Soziale, geopolitische oder umweltbezogene Thematiken

---

\* Dieser Aufsatz stützt sich auf Vorarbeiten in meiner Masterarbeit, die ich unter der Leitung von Univ. Prof. Dr. Alexis Wilkin erstellt und 2017 an der Université Libre de Bruxelles präsentiert habe. Ich möchte Prof. Wilkin für seine Unterstützung bei der Abfassung dieser Untersuchung herzlich danken. Mein Dank gilt auch Frau PD Dr. Alheydis Plassmann für ihre Hilfe bei der Erstellung der Druckfassung.

---

<sup>1</sup> Roger S. Bailey, John H. Steele, North Sea Herring Fluctuations, in: Michael H. Glantz (Hg.), *Climate Variability, Climate Change and Fisheries*, Cambridge 1992, S. 213–230, hier S. 213. Der Hering war in ganz Nordeuropa und sogar in Italien zu finden, vgl. Carsten Jahnke, *Das Silber des Meeres: Fang und Vertrieb von Ostseehering zwischen Norwegen und Italien (12.–16. Jahrhundert)*, Köln, Weimar, Wien 2000.

<sup>2</sup> Angelika Lampen, *Fischerei und Fischhandel im Mittelalter. Wirtschafts- und sozialgeschichtliche Untersuchungen nach urkundlichen und archäologischen Quellen des 6. bis 14. Jahrhunderts im Gebiet des Deutschen Reiches (Historische Studien 461)*, Husum 2000, S. 39 und S. 37.

<sup>3</sup> Bruno Kuske, *Der Kölner Fischhandel vom 14.–17. Jahrhundert*, in: *Westdeutsche Zeitschrift für Geschichte und Kunst* 24 (1905), S. 227–313, hier S. 313.

<sup>4</sup> Lampens Werk über die Fischproduktion und den Handel im Deutschen Reich (6. bis 14. Jahrhundert und gelegentlich später) behandelt ausführlich den Hering: Lampen (wie Anm. 2). Neben Jahnkes Studie wurden auch der niederländische und flämische Hering untersucht, siehe: Jahnke (wie Anm. 1); Richard W. Unger, *The Netherlands Herring Fishery in the Late Middle Ages. The False Legend of Willem Beukels of Biervliet*, in: *Viator* 9 (1978), S. 335–356 und Roger Degryse, *De laatmiddeleeuwse haringvisserij*, in: *Bijdragen voor de Geschiedenis der Nederlanden* 21 (1966), S. 82–121.

wurden ebenfalls behandelt<sup>5</sup>. Aber die Frage nach der Hygieneaufsicht wurde nie wirklich gestellt. Die Bedeutung der Qualitätskontrolle des Herings wurde zwar bei Angelika Lampen oder Carsten Jahnke angedeutet, aber sie stand bisher noch nie im Mittelpunkt der Fragestellung<sup>6</sup>.

Obwohl seit längerem implizit anerkannt, wurde die Lebensmittelhygiene im Mittelalter erst in den letzten vierzig Jahren besonders studiert und durch Arbeiten wie die von Madeleine Ferrières definiert<sup>7</sup>. Unter den verschiedenen Untersuchungsthemen dieses relativ neuen Feldes interessieren uns vor allem Studien zu normativen Hygienekontrollen<sup>8</sup>, bei denen allerdings mehrheitlich Fleisch untersucht wurde<sup>9</sup>. Der Hering – und die anderen Fische – wurden nur selten erwähnt, wie etwa im Aufsatz von Patrick Rambourg<sup>10</sup>. Zudem stammen diese Studien

---

<sup>5</sup> Alban Gautier, *Du hareng pour les princes, du hareng pour les pauvres (IXe–XIIIe siècle)*, in: Deshima, *revue française des mondes néerlandophones* 1 (2007), S. 25–38. Und zum Beispiel: Louis Sicking, Adri P. van Vliet, „Our triumph of Holland“: War, Violence, and the Herring Fishery of the Low Countries, c. 1400–1650, in: Louis Sicking, Darlene Abreu-Ferreira (Hg.), *Beyond the Catch. Fisheries of the North Atlantic, the North Sea and the Baltic, 900–1850*, Leiden 2009, S. 337–364. Siehe weiterhin: Bailey, Steele (wie Anm. 1) und Richard C. Hoffmann, *Economic Development and Aquatic Ecosystems in Medieval Europe*, in: *The American Historical Review* 101, 3 (1996), S. 631–669.

<sup>6</sup> Lampen (wie Anm. 2), S. 189–202; Jahnke (wie Anm. 1), S. 221–223.

<sup>7</sup> Unter ‚Lebensmittelhygiene‘ seien hier die Maßnahmen verstanden, die vom Menschen in Bezug auf Lebensmittel getroffen werden, um seine Gesundheit zu bewahren oder zu verbessern. In ihrem Beitrag unterstreicht Madeleine Ferrières einige Grundlagen, wie die Sorge des Menschen der Vormoderne um die Qualität seines Essens. Das entkräftet das Vorurteil, nach welchem man früher wegen des häufigen Lebensmittel Mangels nur um die Versorgung besorgt gewesen wäre. Ferrières’ Ansicht ist auch deshalb interessant, weil sie mittelalterliche Ordnungen analysiert, besonders französische und italienische. Madeleine Ferrières, *L’histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l’aube du XXIe siècle (L’Univers historique)*, Paris 2002, hier S. 11–12; 17–66. Für eine der ersten Arbeiten mit ausdrücklichem Fokus auf Lebensmittelhygiene, siehe: Paul Amargier, *Questions d’hygiène alimentaire et de panification aux Saintes-Maries-de-la-Mer en 1286*, in: *Annales du Midi* 81, 91 (1969), S. 73–83.

<sup>8</sup> Neben der behördlichen Kontrolle werden auch andere Themen untersucht wie die Hygiene in den Kochbüchern, die Diätetik oder der Bezug zur Medizin. Siehe beispielsweise: Jean-Louis Flan-drin, *Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIVe, XVe et XVIe siècles*, in: Jean-Louis Flan-drin, Massimo Montanari (Hg.), *Histoire de l’alimentation*, Paris 1996, S. 491–509; Bruno Laurioux, *De ville en ville, de cour en cour: le rôle des cuisiniers dans la diffusion des normes et des pratiques culinaires*, in: *Circolazione di uomini e scambi culturali tra città (secoli XII–XIV)*, Rom 2013, S. 493–522; Marilyn Nicoud, *Médecine et prévention de la santé à Milan à la fin du Moyen Âge*, in: *Siècles [online]* 14 (2001), S. 1–12, <<https://journals.openedition.org/siecles/3212>> (eingesehen am 10.01.2018).

<sup>9</sup> Die tiefreichendsten Analysen sind bei Ferrières zu finden. Ferrières (wie Anm. 7), S. 17–66; Amargier (wie Anm. 9). Siehe auch: Patrick Rambourg, *Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge. Entre pratique culinaire et hygiène alimentaire*, in: Eva Barlösius, Martin Bruegel, Marilyn Nicoud (Hg.), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes 2010, S. 181–196; Bruno Laurioux, *L’expertise en matière d’alimentation au Moyen Âge. Problèmes, méthodes et perspectives*, in: Claude Denjean, Laurent Feller (Hg.), *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge, I, Le besoin d’expertise (Collection de la Casa de Velázquez 139)*, Madrid 2013, S. 19–35.

<sup>10</sup> Rambourg (wie Anm. 9). Die Fischversorgung in Paris wurde ansonsten auch schon früher erforscht, allerdings nicht mit der Fragestellung der Hygiene: Caroline Bourlet, *L’approvisionnement de Paris en poisson de mer aux XIVe et XVe siècles, d’après les sources normatives*, in: *Structures*

eher aus der französischen oder italienischen Literatur. In der deutschen Mediävistik hat man sich bisher kaum damit befasst, mit Ausnahme des Panschens von Wein. Eine Übersicht über Lebensmittelhygiene ist lediglich im kurzen Aufsatz von Irmgard Bitsch zu finden, der Anreiz für weitere Forschung bieten sollte<sup>11</sup>.

Schließlich ist die umfangreiche Literatur zu Köln hervorzuheben. In seinem Artikel von 1905 über den Kölner Fischhandel hat schon Bruno Kuske über den Hering geschrieben. Aufgrund seiner minuziösen Quellenarbeit ist sein Artikel bis heute einschlägig<sup>12</sup>. Doch behandelt Kuskes Werk nie die Frage der Hygiene. In der Forschung zu Köln wurde auch detailliert über weitere Bestandteile des Lebensmittelhandels berichtet. Ebenso wie bei Kuske wurde in diesen Studien die Hygiene ausgeblendet<sup>13</sup>. Bei Historikern wie Franz Irsigler, Wolfgang Herborn oder Gunther Hirschfelder bleibt die Perspektive vor allem ökonomisch<sup>14</sup>.

In dieser Studie soll die Hygienekontrolle des Herings in Köln im 15. Jahrhundert und insbesondere die des Heringsgroßhandels untersucht werden. Zum einen soll mit dem Thema der Hygiene eine Ergänzung zu der Arbeit Bruno Kuskes angeboten werden. Zum anderen soll am Beispiel einer deutschen Stadt und der Untersuchung eines im Unterschied zum Fleisch noch wenig erforschten Nahrungsmittels ein Beitrag zur Geschichte der Lebensmittelhygiene erfolgen. Das Besondere am Hering besteht darin, dass er im Gegensatz zum Fleisch nicht nur frisch und lokal verkauft, sondern auch konserviert und massiv im Fernhan-

---

d'approvisionnement à Paris et à Londres au Moyen-Âge [=Franco-British Studies. Journal of the British Institute in Paris 20 (1995)], S. 5–20.

<sup>11</sup> Irmgard Bitsch, Gesundheitsschädigung und Täuschung im mittelalterlichen Lebensmittelverkehr, in: Dies., Trude Ehler, Xenja von Ertzdorff (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit: Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen, Sigmaringen 1990, S. 191–200. Zu Weinfälschungen im Mittelalter, vgl. beispielsweise: Lukas Clemens, Michael Mathews, Weinfälschung im Mittelalter und zu Beginn der Frühen Neuzeit, in: Heinz-Günther Borck (Hg.), Unrecht und Recht. Kriminalität und Gesellschaft im Wandel von 1500–2000, Koblenz 2002, S. 570–581.

<sup>12</sup> Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3).

<sup>13</sup> Eine Ausnahme besteht vielleicht bei Jakob Lindlar. Sein Fokus liegt auf dem Versorgungsproblem, aber er schenkt auch der Hygiene Aufmerksamkeit. Wie im Fall der Fleischvorschriften des 14. Jahrhunderts, die er als „gesundheitspolizeilich“ bezeichnet. Jakob Lindlar, Die Lebensmittelpolitik der Stadt Köln im Mittelalter, Köln 1914, S. 39–40.

<sup>14</sup> Für eine generelle Übersicht des Kölner Lebensmittelhandels, siehe: Franz Irsigler, Die wirtschaftliche Stellung der Stadt Köln im 14. und 15. Jahrhundert: Strukturanalyse einer spätmittelalterlichen Exportgewerbe- und Fernhandelsstadt, Wiesbaden 1979; Lindlar (wie Anm. 13); Gunther Hirschfelder, Die Kölner Handelsbeziehungen im Spätmittelalter, Köln 1994. Spezifisches über Getreide, Vieh und Wein bieten: Franz Irsigler, Getreidepreise, Getreidehandel und städtische Versorgungspolitik in Köln vornehmlich im 15. und 16. Jahrhundert, in: Werner Besch, Klaus Fehn, Dietrich Höroldt u.a. (Hg.), Die Stadt in der europäischen Geschichte. Festschrift Edith Ennen, Bonn 1972, S. 571–610; Franz Irsigler, Der Kölner Viehhandel und Viehmarkt im Spätmittelalter, in: Ekkehard Westermann (Hg.), Internationaler Ochsenhandel (1350–1750): Akten des 7th International Economic History Congress, Edinburgh 1978 (Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte 9), Stuttgart 1979, S. 219–234; Wolfgang Herborn, Klaus Militzer, Der Kölner Weinhandel. Seine sozialen und politischen Auswirkungen im ausgehenden 14. Jahrhundert, Sigmaringen 1979. Und für die Perspektive der städtischen Geschichte: Yvonne Leiverkus, Köln. Bilder einer spätmittelalterlichen Stadt, Köln 2005.

del vertrieben wurde. Dies bringt uns zur geographischen Zone dieses Beitrags. Köln wird im Mittelpunkt stehen, aber wir werden auch den wichtigsten Teil des Handelsraumes des niederländischen Herings betrachten; das heißt ungefähr von der Nordsee bis zu den Alpen und von Antwerpen und Metz bis Nürnberg.

Quellengrundlage sollen vor allem die behördlichen Dokumente wie Ordnungen und Briefe sein, aus Köln und von anderswo<sup>15</sup>. Wir beschränken uns hier auf die Quellen bis 1500. Das ergibt ein Material von mindestens 285 Kölner Quellen, die vom Hering handeln, wovon ca. 80 einen Bezug zur Qualität aufweisen. Diese Dokumente sind vor allem in der großen Quellensammlung von Bruno Kuske zugänglich<sup>16</sup>. Sie ist für die Kölner Wirtschaftsgeschichte fast unentbehrlich und war für diese Arbeit entscheidend. Daneben war auch das Hansische Urkundenbuch von großer Bedeutung<sup>17</sup>. Als erstes soll gefragt werden, ob der Hering in Köln im Spätmittelalter überhaupt einer Hygienekontrolle unterworfen wurde. Dann, nach einer Übersicht des Kontexts zum Thema in Teil 1, sollen in Teil 2 die Ordnungen von 1481 und 1494 analysiert werden, die die umfassendsten Maßnahmen zur Qualitätskontrolle des niederländischen Herings beinhalten. Hier wird die Frage sein, ob diese Gesetze Hygienevorschriften waren. In Teil 3 werden wir versuchen, genauere und explizite Hygienemaßnahmen zu identifizieren und zu beschreiben<sup>18</sup>. Wir werden vor allem die vier Faktoren analysieren, die bei der Qualitätskontrolle des Herings immer wieder eine Rolle spielten (das heißt: die Fangzeit des Fisches, das Salz, die Tonnen und die Füllung). Um die Beobachtungen einzuordnen, lassen sich die Hygienenormen in drei Kategorien einteilen, die die vier Elemente der Qualitätskontrolle enthalten sollen. Erstens, die Gruppe der dringendsten Maßnahmen, die zur Vermeidung von Lebensgefahr oder beträchtlichen Gesundheitsschädigungen bestimmt sind. Zweitens, Normen von sekundärer Bedeutung, die nicht primär der Gesundheit des Konsumenten dienen, sondern mehr seiner Zufriedenheit<sup>19</sup>. Drittens, die ‚indirekten‘ ygienischen Maßnahmen, das heißt Normen, die nicht unmittelbar die Geundheit schützen, aber durch welche Hygienekontrollen gefördert werden<sup>20</sup>.

---

<sup>15</sup> Andere einschlägige Dokumente sind: Gewerbesatzungen; behördliche Dokumente, wie Zertifikate; sowie Verhör- und Tagungsniederschriften.

<sup>16</sup> Quellen zur Geschichte des Kölner Handels und Verkehrs im Mittelalter, bearb. von Bruno Kuske, 4 Bde., Bonn 1917–1934.

<sup>17</sup> Hansisches Urkundenbuch, bearb. von Konstantin Höhlbau, Hans-Gerd von Rundstedt, Walther Stein, Bd. 1–7,1; Bd. 8–11, Halle, Weimar, Leipzig 1876–1939 [künftig HUB].

<sup>18</sup> Zu ‚Hygienemaßnahmen‘ muss angemerkt werden, dass sie von ‚Qualitätsmaßnahmen‘ zu unterscheiden sind: Die ersten sind für uns eine Unterkategorie der zweiten in dem Sinn, dass ‚Hygienemaßnahmen‘ eine Art von Qualitätsmaßnahmen eines Gutes sind, deren Spezifität ein hygienischer Zweck ausmacht. Dagegen können Qualitätsmaßnahmen im Allgemeinen den ökonomischen Wert eines Produkts sichern ohne ein explizites gesundheitliches Ziel.

<sup>19</sup> Diese zweite Kategorie betrifft etwas ‚subtilere‘ Normen, die nicht unbedingt klar zuzuordnen sind, die aber nützliche Nuancierungen zur ersten Kategorie ermöglichen.

<sup>20</sup> Dies sind etwa die Herkunftszeichen. Sie ermöglichen zwar nicht direkt eine Qualitätskontrolle, aber durch sie kann der Konsument den Produktionsort erkennen und Beschwerden einreichen falls die Qualität mangelhaft ist.

## 1. Köln im Spätmittelalter, der Hering und sein Handel

### 1.1. Köln im Spätmittelalter: ein wichtiges Wirtschaftszentrum

Vor Beginn der Analyse scheint es nützlich, den Kontext des Kölner Heringshandels zu skizzieren. Die Stadt Köln war im Mittelalter eine der wichtigsten des Reiches, die am dichtesten bevölkerte und eine der reichsten. Drei Aspekte möchten wir hier betonen: Kölns Lage, seine Wirtschaft und seine politische Führung. Die Lage Kölns erwies sich als günstig für seine wirtschaftliche Entwicklung im Mittelalter. Die Stadt befand sich zwischen großen Handelszentren (den Niederlanden und England im Norden; Oberdeutschland und Italien im Süden und Osten; und der Hanse im Nordosten) und war ein Knotenpunkt von wichtigen Verkehrswegen<sup>21</sup>. Weiter liegt Köln an einer bemerkenswerten Stelle des Rheins, der sogenannten Kölner Bucht, wo der Rhein vom schmalen und steinigen Mittelrhein zum breiten und erdigen Niederrhein wird<sup>22</sup>. Der topographische Wandel des Flusses verlangte einen Schiffwechsel. Dieser Umstand bewirkte, dass Köln sich als Wechselstelle anbot, was die Politik der Stadt zu ihren Gunsten nutzte<sup>23</sup>.

Die Bedeutung der Kölner Wirtschaft im Mittelalter war schon oft Gegenstand von Untersuchungen<sup>24</sup>. Für das 15. Jahrhundert wird ein Wirtschaftswachstum angenommen<sup>25</sup>. Eine wichtige Säule der Kölner Ökonomie war das sogenannte ‚Stapelrecht‘. 1259 vom Kölner Erzbischof erworben und zum ersten Mal rechtlich anerkannt, bedeutete dieses Recht eine Umschlagspflicht für jedes Gut, das durch Köln kam. Jedes Gut musste demnach in der Stadt zum Verkauf angeboten und drei Tage lang gelagert sein, falls es weiter vertrieben werden sollte. Das Stapelrecht wurde im Laufe der Zeit bestätigt und erweitert. Seine volle Kraft erreichte es erst im 15. Jahrhundert; dank der Akzisen und Zölle war es eine lukrative Einkommensquelle. Neben dem Zollaspekt hatte der Stapel aber auch eine Kontrollfunktion. Für Lebensmittel wie Fische war dies entscheidend, wie wir sehen werden<sup>26</sup>. Die Kölner Wirtschaft blühte auch aufgrund ihrer ver-

---

<sup>21</sup> Leiverkus (wie Anm. 14), S. 97.

<sup>22</sup> Ernst Brunotte, Olaf Bubenzer, Das Kölner Umland – Naturräumliche Ausstattung, in: Jürgen Blenck, Josef Nipper, Manfred Nutz u.a. (Hg.), Köln. Der historisch-topographische Atlas, Köln 2001, S. 16–17.

<sup>23</sup> Leiverkus (wie Anm. 14), S. 84–87. Die bewusste Politik Kölns in Bezug auf den rheinischen Schifffverkehr wird von Bruno Kuske hervorgehoben: Bruno Kuske, Handel und Handelspolitik am Niederrhein vom 13.–16. Jahrhundert, in: Hansische Geschichtsblätter 36 (1909), S. 301–327, hier S. 326–327.

<sup>24</sup> Eine allgemeine Übersicht kann man in den Kapiteln des von Hermann Kellenbenz herausgegebenen Buches finden: Hermann Kellenbenz (Hg.), Zwei Jahrtausende Kölner Wirtschaft, 2 Bde., Köln 1975.

<sup>25</sup> Diese Position wird zum Beispiel von Franz Irsigler verteidigt und mehrheitlich vertreten. Siehe: Irsigler, Wirtschaftliche Stellung (wie Anm. 14). Für eine abweichende Sicht, siehe: Wilhelm Schönfelder, Die wirtschaftliche Entwicklung Kölns von 1370 bis 1513, Köln, Wien 1970.

<sup>26</sup> Besonders wichtig für die Entwicklung des Stapelrechts waren die Eisen- und Stahlordnungen für das Kaufhaus auf dem Malzbüchel (1407 und 1486) und die Erhebung Kölns zur Freien Reichsstadt 1475. Dieter Strauch, Des Kölner Stapels Aufstieg und Abgang, in: Christine Haug, Rolf

schiedenen Gewerbeaktivitäten. Im 15. Jahrhundert waren folgende Waren besonders bedeutend: Textilien (von Wolle zu Barchent, Seide und Leder), Metalle und Metallverarbeitungen, Wein (besonders im Handel zwischen dem Elsass und den Niederlanden und England), Bier und Gewürze<sup>27</sup>. Der Fischhandel wurde ab dem 15. Jahrhundert ein bedeutender Handelszweig<sup>28</sup>. Neben unentbehrlichen Produkten wie Getreide und Brot waren Fleisch, Fisch, Wein und Bier die wichtigsten Produkte der Nahrungsmittelversorgung<sup>29</sup>. Unter den Fischen sind, neben dem Hering, ungefähr dreißig andere Sorten nachzuweisen<sup>30</sup>.

Politisch wurde Köln im 15. Jahrhundert von einem Gewerberat regiert, einer Art „Händleroligarchie“<sup>31</sup>. Laut dem Verbundbrief von 1396 wurde der Rat aus Vertretern der 22 Gewerbe der Stadt gebildet (in der Regel zwei pro Zunft, aber einige, wie die Wollhändler, hatten vier) und von zwei gewählten Bürgermeistern geleitet<sup>32</sup>. Was seine Befugnisse angeht, kontrollierte der Rat die Kernsektoren der Stadtverwaltung (Steuereinhebung, Münzprägung, Rheinverkehr, Justiz, Außenbeziehungen usw.). In seinen Aufgaben wurde der Rat von Beamten unterstützt. Für Fisch wie allgemein für Lebensmittel lag die Verantwortung für die Kontrolle beim Rat: Die Handelsaktivitäten wurden durch Ratsordnungen geregelt, die Gewerbe wurden unter Aufsicht des Rates gestellt und eine Reihe von städtischen Beamten wurde zur Kontrolle angestellt (wie z.B. im Fischhandel: der Meister des Fischkaufhauses; die „Unterkäufer“, die Verkäufe vermittelten und Güter kontrollierten; der „Heringsröder“, der die Fässer markierte; die

---

Thiele (Hg.), Buch – Bibliothek – Region. Wolfgang Schmitz zum 65. Geburtstag, Wiesbaden 2014, S. 483–510, hier S. 486–490. Für weitere Literatur, siehe auch: Bruno Kuske, *Der Kölner Stapel und seine Zusammenhänge als wirtschaftspolitisches Beispiel*, in: *Jahrbuch des Kölnischen Geschichtsvereins* 21 (1939), S. 1–46; Otto Gönnewein, *Das Stapel- und Niederlagsrecht*, Weimar 1939; Gerd Schwerhoff, *Der Kölner Stapel (1259–1831). Werden und Wandlungen einer alteuropäischen Institution*, in: *Jahrbuch des Kölnischen Geschichtsvereins* 80 (2010), S. 43–70.

<sup>27</sup> Für eine Übersicht zur wirtschaftlichen Entwicklung der verschiedenen Sektoren der kölnischen Ökonomie, siehe die Arbeit von Franz Irsigler: *Irsigler, Wirtschaftliche Stellung* (wie Anm. 14).

<sup>28</sup> Kuske, *Kölner Fischhandel* (wie Anm. 3), S. 227. Dies wird auch bei Franz Irsigler bestätigt. Franz Irsigler, *L’approvisionnement des villes de l’Allemagne occidentale jusqu’au XVIe siècle*, in: *L’approvisionnement des villes de l’Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps modernes. Cinquièmes Journées internationales d’histoire*, 16–18 septembre 1983, Auch 1985, S. 117–144, hier S. 128.

<sup>29</sup> Zur Versorgung, siehe: Lindlar (wie Anm. 13).

<sup>30</sup> Sie kamen entweder aus der Nordsee (wie der Stockfisch, der gesalzene Kabeljau, die Scholle oder der Lachs) oder aus Orten nahe des Rheins (wie die Forelle, der Gründling oder der Hecht). Kuske, *Kölner Fischhandel* (wie Anm. 3), S. 263–312.

<sup>31</sup> In früheren Zeiten war Köln vom kölnischen Erzbischof regiert (bis 1288) und dann von einem Patriziat (bis 1396). Zu generellen Informationen über diese beiden Führungsregime, vgl.: Hugo Stehkämper, *Carl Dietmar, Köln im Hochmittelalter. 1074/75–1288*, Köln 2016; Manfred Groten, *Köln im 13. Jahrhundert. Gesellschaftlicher Wandel und Verfassungsentwicklung*, Köln 1995; Wolfgang Herborn, *Die politische Führungsschicht der Stadt Köln im Spätmittelalter* (Rheinisches Archiv 100), Bonn 1977.

<sup>32</sup> Zur Repräsentation der Gewerbe im Allgemeinen und der Fischhändler im Besonderen, siehe auch: Franz Irsigler, *Soziale Wandlungen in der kaufmännischen Führungsschicht Kölns im 14. und 15. Jahrhundert*, in: *Hansische Geschichtsblätter* 92 (1974), S. 59–78, hier besonders S. 67–70.

Marktmeister)<sup>33</sup>. Eine derartige städtisch-zentrale Aufsicht gab es auch in anderen deutschen Städten, wie Lübeck. Sie unterscheidet sich aber von Frankreich oder Italien, wo die Kontrolle der Lebensmittel mehr den Zünften überlassen wurde<sup>34</sup>.

## 1.2. Der Hering in Köln: Sorten, Handelsnetzwerk und Qualitätskontrolle

### 1.2.1. Herkunft des kölnischen Herings und verfügbare Sorten

Der Hering (*Clupea harengus*) ist ein kalter Meeresfisch, der zwischen 16 und 45 cm groß sein und bis zu 25 Jahre leben kann. Er hält sich oft in Küstennähe auf, besonders um zu laichen, was seinen Fang erleichtert<sup>35</sup>.

Die Heringe, die in Köln ab dem 15. Jahrhundert in großen Mengen importiert wurden, stammten fast ausschließlich aus den Niederlanden, hauptsächlich aus Holland und Seeland<sup>36</sup>. Während die niederländische Fischerei im 14. Jahrhundert bescheiden war, exportierte sie ab Beginn des 15. Jahrhunderts große Mengen an Fisch und machte den Hering zum kommerziell wichtigsten Fisch für die Wirtschaft Kölns sowie im Westen und Süden des Reiches<sup>37</sup>. Der niederländische Hering war in Köln grundsätzlich in vier konservierten Sorten zu finden, da frische Heringe nicht lange genug haltbar sind. Die erste Art waren die ‚Korbheringe‘ (*korfharinck*), die jungen Fische. Sie wurden meist im Juli gefischt, leicht gesalzen, etwas in Stroh getrocknet und dann in Körben transportiert – wie aus dem Namen ersichtlich ist<sup>38</sup>. Zweitens gab es die ‚Tonnheringe‘ (*tonharinck*). Es waren reife, voll ausgewachsene, gesalzene Heringe, die eher im August gefischt wurden und schon auf den Schiffen im Meer gesalzen und in Pökelfässern verpackt

<sup>33</sup> Siehe: Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3).

<sup>34</sup> Lampen (wie Anm. 2), S. 197; Ferrières (wie Anm. 7), S. 44–46.

<sup>35</sup> Der junge Hering bleibt in der Regel nahe der Küste. Wenn er ausgewachsen ist (zwischen 2 und 9 Jahren) und seine volle Größe erreicht hat, kommt er nur jährlich zum Laichen in Küstennähe. Nach 9 Jahren zeugt der Hering keinen Nachwuchs mehr und wird als ‚alt‘ betrachtet. Seine Konsistenz ist weicher. *Clupea harengus*, in: FishBase, <<http://www.fishbase.se/Summary/SpeciesSummary.php?ID=24&AT=hareng>> (eingesehen am 08.06.2017).

<sup>36</sup> Wir meinen damit nicht das heutige Königreich der Niederlande, sondern eine Region, die vom heutigen Nordfrankreich über Belgien bis nach Friesland reicht, was in der Literatur oftmals als ‚Alte Niederlande‘ bezeichnet wird.

<sup>37</sup> Schon vorherrschend im Westen und Süden des deutschen Raums im 15. Jahrhundert, sollte der niederländische – und insbesondere holländische – Hering den gesamten europäischen Markt im 16. Jahrhundert dominieren. Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 232–233. Die anderen Zentren des Heringsfischfangs im Mittelalter waren in Wales, East Anglia (Great Yarmouth und Umgebung), der Picardie und Schonen (in der Ostsee). Ebd., S. 230–233. Der Hering von Schonen – der bis Anfang des 15. Jahrhunderts den europäischen Handel dominierte – wurde auch von Köln importiert, aber nie in bedeutenden Mengen. Ebd., S. 234–237.

<sup>38</sup> Zu Datum und Einschränkung der Fangzeit der Fische, siehe weiter unten. Es ist auch anzumerken, dass die jungen Heringe nur in Körben gehandelt werden durften. Es war streng verboten, junge Heringe in Fässern zu transportieren, die für die erwachsenen Heringe bestimmt waren. Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 242. Seltener kommt auch der Begriff von *metzgijsherynck* vor. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 432–433, Nr. 816.

wurden<sup>39</sup>. Drittens gab es den Bückling (*buckinck*). Er ist ein normaler ausgewachsener Hering, der sich nur durch seine Zubereitung unterscheidet: Er wurde gesalzen, aber zusätzlich getrocknet oder geräuchert<sup>40</sup> – wofür er an spezielle Orte gebracht wurde. Er wurde dann in Körben oder Fässern transportiert. Viertens ist davon eine spezielle Art von Bücklingen zu unterscheiden: der *tijbuckinck* oder „Bückling von der Ij“ (ein Teil der Zuiderzee). Er stammte ausdrücklich aus der Zuiderzee und musste im Winter vor dem 2. Februar gefischt worden sein<sup>41</sup>. Der *tijbuckinck* war, so Kuske, die beste Art von Bücklingen. Im Allgemeinen wurden die Bücklinge und die gesalzenen Tonnheringe bevorzugt<sup>42</sup>.

### 1.2.2. Das Handelsnetzwerk des Herings von den Niederlanden bis Köln

Die verschiedenen Sorten niederländischen Herings begannen ihre Reise nach Köln auf dem Meer (in der ganzen Nordsee für Korbheringe, Tonnheringe und Bücklinge; nur in der Zuiderzee für den *tijbuckinck*)<sup>43</sup>. Nach der Seefahrt kamen sie in die Hafenstädte, in welchen die Kapitäne registriert und vereidigt waren<sup>44</sup>. Korbheringe und Tonnheringe konnten sodann exportiert werden, aber die Bücklinge mussten noch an speziellen Räucherorten behandelt werden (wie Antwerpen oder ‚s-Hertogenbosch)<sup>45</sup>. Danach begann die Reise südwärts. Die damals wichtigsten Handelsrouten waren Flüsse, der Rhein war daher besonders wichtig<sup>46</sup>. Die Lieferung des Fisches wurde durch eine Reihe von Händlern und anderen Mittelsmännern vorgenommen. Aus den Quellen kann man nicht immer genau entnehmen, wer die Fische transportierte. Relativ sicher ist, dass in der Regel mehrere Personen beim Transport derselben Ladung aktiv waren und dass der Handel von wenigen großen Händlern dominiert wurde. Die verschiedenen Vermittler waren: Kölner Kaufleute, die bis in die Niederlande Fisch ankauften<sup>47</sup>;

---

<sup>39</sup> In den Quellen wird diese Art meistens einfach nur „Hering“ genannt, gelegentlich auch *vollen harinck*. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 4, S. 455 und 529. Wir werden im Folgenden diese Sorte ‚Tonnhering‘ nennen, um sie folgender von den anderen zu unterscheiden.

<sup>40</sup> Heute sind die Bücklinge geräuchert. Aber für das 15. Jahrhundert ist dies unsicher. Obwohl die Technik vermutlich älter ist, weist Kuske darauf hin, dass explizite Belege erst im 16. Jahrhundert zu finden sind. Gautier (wie Anm. 5), S. 35; Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 262.

<sup>41</sup> Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 261–262.

<sup>42</sup> Was heute nicht mehr der Fall ist; die jungen sind beliebter. Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 261, 243.

<sup>43</sup> Der ganze Weg der Heringe bis Köln wird im Artikel von Kuske detailliert beschrieben: Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 236–264; 276–296.

<sup>44</sup> Für die drei ersten Sorten waren die wichtigsten Seestädte namentlich: Brielle, Dordrecht und Rotterdam (in Holland) sowie Zieriksee, Veere und Vlissingen (in Seeland). Für die *tijbuckinck* waren das Hoorn, Enkhuizen, Monnickendam (in Holland) und Harderwijk (in Geldern).

<sup>45</sup> Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 234–264.

<sup>46</sup> Landstraßen wurden aber auch benützt und konnten eine gute Alternative sein, um Unwetter oder einfach die vielen Zollstationen am Rhein zu vermeiden. Leiverkus (wie Anm. 14), S. 84.

<sup>47</sup> Seit dem Ende des 14. Jahrhunderts sind sie nachweisbar. Sie kauften entweder direkt bei den Fischern oder bei den lokalen Kaufleuten. Es ist aber schwierig zu bemessen, welcher Anteil der Kölner Heringe von ihnen gebracht wurde.

niederländische Händler<sup>48</sup>; eine Minderheit von Händlern aus Oberdeutschland und insbesondere zwei beauftragte Zwischenhändler, nämlich die ‚Wirte‘ (*wirden*) und die ‚Faktoren‘ (*faktoren*), die den Großteil des Herings nach Köln brachten. Die ‚Wirte‘ wurden von den Produzenten beauftragt und verkauften für sie; die ‚Faktoren‘ repräsentierten die Konsumenten (meistens Oberdeutsche) für welche sie ankauften<sup>49</sup>. Nach seiner Reise kam der Hering in Köln mehrheitlich in den Hafen, wo die Ladungen mit Kränen an Land gebracht wurden. Die Güter wurden dann an die verschiedenen speziellen Lagerplätze geführt: in das Fischkaufhaus für die Heringe in Tonnen und in die Lintgasse für die Korbheringe oder auch in gewöhnliche Häuser. Die Heringe konnten entweder in der Stadt verkauft werden und schließlich auf dem Teller eines Kölners landen. Oder nach drei Tagen Stapel weiter rheinaufwärts bis Straßburg und Basel, oder nach Frankfurt und Nürnberg transportiert werden<sup>50</sup>.

### 1.2.3. Kernelemente der Qualitätskontrolle des Herings

Die Arbeit von Bruno Kuske ermöglicht, die Hauptbestandteile der Qualitätskontrolle des Herings zu identifizieren. Während seines Transportes von der Küste bis ins Oberland wurde der Hering regelmäßig überprüft. Die Beamten, die den Hering begutachteten, berücksichtigten verschiedene Kriterien. Zuerst wurden natürlich faule Heringe entfernt<sup>51</sup>. Dann wurden vier weitere Kriterien immer wieder nachgeprüft: Die Fangzeit der Fische, das Salzen, das Aussehen der Behälter (Tonne, Körbe) und die Füllung und Packung<sup>52</sup>. Die Kontrolle begann an Bord des Schiffes: Der Kapitän war vereidigt und durfte kein faules Gut liefern und keines, das nicht während der erlaubten Saison gefischt war. Der Fangzeitpunkt wurde durch eine Marke auf dem Fass und ein Fischzertifikat nachgewiesen<sup>53</sup>. Die Aufsicht setzte sich fort in den verschiedenen Heimathäfen der Fischer. Die Kürmeister prüften die Ladungen. Dafür hatten sie die Hilfe von Küfern, die einen Teil der Fässer öffneten. Das Datum der Fangzeit wurde auch nachgeprüft. Die nächste Kontrollstelle war normalerweise Köln<sup>54</sup>. Der Fischkaufhausmeister

<sup>48</sup> Holländer erreichten nach unseren Quellen nie Köln, wohl aber Kaufleute aus Geldern, Flandern, Brabant oder Kleve.

<sup>49</sup> Über alle erwähnten Heringsvermittler, siehe: Kuske, *Kölner Fischhandel* (wie Anm. 3), S. 276–286.

<sup>50</sup> Kuske, *Kölner Fischhandel* (wie Anm. 3), S. 286–312.

<sup>51</sup> Lampen (wie Anm. 2), S. 199. In Köln wurde faules Gut in den Fluss geworfen. Kuske, *Kölner Fischhandel* (wie Anm. 3), S. 257.

<sup>52</sup> Die Fangzeit der verschiedenen Heringssorten wurde im Lauf des 15. Jahrhundert etabliert: Für die Korbheringe fing die Saison zuerst ab Mai an (spätestens seit 1456) und dann ab Juni (1467) und endete am 25. Juli; für die Tonnheringe wurde der Anfang zuerst auf Mitte August, aber schließlich auf den 25. Juli festgesetzt; die *tijbuckinck* mussten ihrerseits vor dem 2. Februar gefischt sein (ab 1470). Kuske, *Kölner Fischhandel* (wie Anm. 3), S. 242–248 und 262.

<sup>53</sup> Für das Salz und die Tonnen waren auch Qualitätszeichen verlangt. Kuske, *Kölner Fischhandel* (wie Anm. 3), S. 242–262.

<sup>54</sup> Es gab zwischen der Küste und Köln noch andere Stapelplätze, wie Antwerpen, Deventer oder auch Wesel. Die Ladungen konnten da angehalten werden. Allerdings gibt es in den Kölner Quellen

war generell der erste, der überprüfte. Er war nämlich, neben seiner Funktion als Verwalter der Fischhalle, zuständig für die Aufsicht des Fischgroßhandels. Keine Ladung konnte ohne seine Genehmigung in die Stadt gebracht werden. Weitere Beaufsichtigung wurde durch die Unterkäufer vorgenommen. Sie waren Verkaufsvermittler und überwachten auch die Qualität der Waren. Sie waren überall in der Stadt tätig. In der Fischhalle waren sie vom ‚Heringsröder‘ (*roider van den heringen*) begleitet, der ein Brandzeichen (drei Kronen) auf den rechtmäßigen Tonnen anbrachte. Danach konnte der Fisch auch in weiteren Städten im Süden von ähnlichen Beamten wie in Köln überprüft werden<sup>55</sup>.

Man kann die oben beschriebenen Kontrollen als lokal bezeichnen: Sie wurden separat von den Kontrolleuren an verschiedenen Orten vorgenommen. Zusätzlich zu diesen lokalen Kontrollen wurde eine ‚interregionale‘ Kontrolle eingeführt<sup>56</sup>. Die Qualität einer über große Entfernungen versandten, leicht verderblichen Ware konnte nicht allein durch Kontrollen am Fischerhafen oder Markplatz garantiert werden. Um effizient zu sein, musste sie zwischen Produzenten und Konsumenten koordiniert werden. Während des 15. Jahrhunderts strebte Köln danach, die Mengen der während des Transportes verdorbenen oder beschädigten Heringe zu reduzieren. In zahlreichen Beschwerden an die niederländischen Städte verlangte Köln nach einer strengeren Aufsicht. Die Koordinierung der interregionalen Heringsqualitätskontrolle wurde schließlich in den Ordnungen von 1481 und 1494 festgelegt. Diese wurden zwischen den Fischerstädten und Köln als Vertreter der oberdeutschen Konsumenten vereinbart. Sie beinhalteten die wichtigsten Normen zur Qualitätskontrolle des Herings und sahen eine Überprüfung auf einer jährlichen Tagung von Vertretern der Produzenten und Konsumenten vor<sup>57</sup>.

## 2. Die ‚interregionalen‘ Ordnungen vom Ende des 15. Jahrhunderts: ein Ausgangspunkt

Unsere Analyse beginnt mit den interregionalen Ordnungen von 1481 und 1494. Die beiden Ordnungen wurden vom künftigen Kaiser Maximilian erlassen und galten für die Hauptheringsexporture nach Köln und Oberdeutschland, das

---

keinen Hinweis auf eine spezielle Kontrollfunktion dieser Orte. Für die niederrheinischen Städte kann man eine solche wegen der Dominanz des Kölner Stapels mit relativer Sicherheit verneinen. Kuske, *Handel und Handelspolitik* (wie Anm. 22), S. 315–327.

<sup>55</sup> Kuske, *Kölner Fischhandel* (wie Anm. 3), S. 251–260; S. 288–294.

<sup>56</sup> Wir bevorzugen hier ‚interregional‘ gegenüber ‚überregional‘, denn im Fall der Kontrolle des Herings werden nicht nur Territorien durchquert, sondern auch miteinander verbunden.

<sup>57</sup> Neben diesen zwei letzten Quellen kann man noch die holländische Ordnung von 1496 erwähnen. Sie ergänzte zum Teil die Ordnung von 1494, indem sie ab 1496 Köln für die Qualität der Heringe, die durch den kölnischen Stapel fuhren und dort kontrolliert wurden, verantwortlich machte und nicht mehr die Exportregionen. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 712, Nr. 1413.

heißt die Provinzen von Seeland, Holland und Friesland<sup>58</sup>. Sie umfassen fast alle Maßnahmen zur Qualitätskontrolle des niederländischen Herings, die im Lauf des 15. Jahrhunderts herausgebildet wurden<sup>59</sup>. Dies macht diese zwei Ordnungen zu den wichtigsten Akten der Qualitätskontrolle des Heringshandels im 15. Jahrhundert. Zwei Hauptfragen stellen sich hier: Erstens können die Ordnungen als Hygieneregeln bezeichnet werden? Und beinhalten sie zweitens explizite Hygienemaßnahmen?

## 2.1. Analyse der Ordnungen von 1481 und 1494

Nach der *Intitulatio* präzisiert Maximilian, warum er auf Anfrage der Vertreter der Niederlande die folgenden Vorschriften erlassen hat. In beiden Ordnungen lautet das so: *omme die onderhoudenisse ende welvaert van der gemeene coipmanscipe van den tonnen, zoute ende packinge van den harinck*<sup>60</sup>. Die Version von 1494 fügt dazu eine kleine Neuerung ein: *daerover geroupen dieghene, die mit ter voers. coipmanscipe ende neerynge ommegaen*<sup>61</sup>. Übersetzt in heutiges Deutsch, heißt das, dass die Ordnungen sich mit der Bewahrung des Wohlstandes und des gemeinsamen Handels von Tonnen, Salz und Packung des Herings befassen. Der Vertragstext von 1494 fügt dort hinzu: Diejenigen, die mit dem Handel und mit Nahrung umgehen, sind zu den Maßnahmen aufgerufen. Aus diesen Zitaten wird ersichtlich, dass Hygiene oder Bewahrung der öffentlichen Gesundheit nirgendwo erwähnt sind. Die Ordnung von 1481 steht für die ‚Überwachung des Heringshandels‘, ihr Zweck ist also nur ökonomisch. Die Ordnung von 1494 unterscheidet sich

<sup>58</sup> Zur Zeit der ersten Ordnung war Maximilian von Habsburg noch Erzherzog von Österreich. Römisch-deutscher König wurde er 1486 und Kaiser 1508. Für weitere Informationen und eine Bibliographie zu Maximilian, siehe: Hermann Wiesflecker, Maximilian I., Ks., dt. Kg., in: Lexikon des Mittelalters, Bd. 6, Stuttgart 1993, Sp. 420–424. Außer den Ordnungen selbst kann noch ein Entwurf zur Ordnung von 1481 erwähnt werden. Er stammt von 1480 und ist interessant, um das Entstehen der Vorschrift und ihre Artikel zu verstehen. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 432–433, Nr. 816.

<sup>59</sup> Diese Behauptung stützen wir auf einen Vergleich zwischen diesen beiden Dokumenten und Kölns eigenen Fischordnungen (insbesondere die von 1476) sowie die Qualitätsmaßnahmen, die die Stadt in ihren Briefen verlangte oder vorschlug. Bezüglich des Inhalts der Ordnungen von 1481 und 1494: Die Version von 1481 zählt Maßnahmen in zehn Paragraphen auf; die längere Version von 1494 enthält 33 besser strukturierte Punkte. Beide Ordnungen befassen sich mit denselben sechs Kernpunkten: Größe und Konsistenz der Tonnen; Menge und Kontrolle des Salzes; Fangzeit und Lieferort; Packung; Sortierung der Heringe; Eide der Kapitäne und Aufsicht durch Beamte in den Anknüpfungshäfen. Die Ordnung von 1481 enthält auch Punkte, die später nicht wiederholt werden (wie z.B. die Herkunft des Holzes der Tonnen, oder dass ein Kapitän nach dem Heringsfang den nächstliegenden Hafen anlaufen muss). Die Ordnung von 1494 bringt ein paar Ergänzungen (der *tijbuckinck* musste aus der IJ kommen und die Ordnung musste jährlich auf einer Tagung überprüft werden), ansonsten vertieft sie nur bestehende Maßnahmen von 1481 (wie neue Qualitätszeichen für die Tonnen, die Qualität des Salzes, Vorschriften, die den Kapitän und die Anknüpfungshäfen der Fischerboote betreffen). Für die Quelleneditionen: HUB 10, S. 570–574, Nr. 916; Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 697–702, Nr. 1395.

<sup>60</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 697, Nr. 1395. Die Ordnung von 1481 benützt quasi dieselben Worte, mit Ausnahme von *welcairt* anstatt *welvaert*. HUB 10, S. 571, Nr. 916.

<sup>61</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 697, Nr. 1395.

nicht wesentlich. Sie erwähnt zwar die Ernährungsdimension des Heringshandels, weist aber keine gesundheitlichen Vorschriften auf.

Im Rest des Textes der Ordnungen findet man auch keine expliziten Hinweise auf Hygiene. Die einzelnen Maßnahmen erhalten indes gar keine Begründung. Sie sind in der Regel sehr lapidar und kurz gefasst<sup>62</sup>. Dass sie auch für die Hygiene erlassen wurden, kann man nur vermuten.

## 2.2. Der Beitrag einer späteren Quelle: die Äußerungen des Bürgermeisters van Wesel 1497

Dank der zahlreichen Kölner Quellen müssen wir uns nicht mit Hypothesen über die impliziten Ziele der Ordnungen begnügen. In einem Dokument von 1497 ist eine Interpretation der Regelung von 1494 aus berufenem Mund zu finden. Es ist das Transkript des Tags zu Oberwesel, der am 17. und 18. Oktober 1497 stattfand, auf dem die Ausübung des Kölner Stapelrechts zwischen Köln und den rheinischen Kurfürsten besprochen wurde. Die Kölner Gesandtschaft stand unter der Leitung von Bürgermeister Gerhard van Wesel. In seiner Rechtfertigung des Stapelrechtes erwähnt van Wesel die Ordnung von 1494. Sie war, seiner Meinung nach, eine bedeutende Errungenschaft, für die Köln viel gearbeitet hatte. Nach der Feststellung, dass die Ordnung die Verpackung, das Salz und die Heringsfässer betraf, erwähnte der Bürgermeister das Ziel der Ordnung:

*Und were dit allet geschien zo nutz und wailfart des gemeinen koufmans und up dat sulchen herinck also verhandiert und bereit wurde, dat hei der naturen des minschen in der verbruchungen bequeme syn moechte<sup>63</sup>.*

Wie im Text der Ordnung unterstreicht van Wesel die Sicherung des Handels. Aber er fügt auch hinzu, dass die Vorschrift erlassen wurde, ‚um den zum Verkauf bestimmten Hering dem Menschen bei seinem Verzehr bequem‘ zu machen. Das heißt, dass der Hering für die Ernährung des Menschen geeignet sein sollte. Es scheint also zu bedeuten, dass die Ordnung sicherstellen wollte, dass der Hering genießbar war, und dass sie daher im weitesten Sinne ein gesundheitspolizeiliches Ziel hatte.

Trotzdem sagt der Bürgermeister nicht explizit, dass man bei der Regelung von 1494 die Hygiene im Auge hatte. Um diese Vermutung zu bestärken, können wir uns indes auf weitere Quellen des Korpus stützen. Darunter befinden sich Dokumente, die ähnliche Formulierungen enthalten wie die des Bürgermeisters. Ein Vergleich mag also interessant sein. In mindestens neun anderen Quellen fin-

---

<sup>62</sup> Die Ordnung sagt zum Beispiel an drei Stellen, dass die Heringe sortiert sein müssen, aber erklärt nicht warum. Oder es werden zwei verschiedene Zertifikate für Salz verlangt, auch ohne weitere Begründung. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 698–701, Nr. 1395.

<sup>63</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 744, Nr. 1467.

den wir ähnliche Ausführungen<sup>64</sup>. Sie stammen aus den Jahren 1467 bis 1497. Es handelt sich um: sieben Briefe (1467, 1470 zwei, 1481, 1487, 1494 zwei), eine Verhörniederschrift (1497) und eine Kölner Ordnung von 1476. Alle diese verschiedenen Quellen außer dem Brief von 1487 betreffen eine oder mehrere Sorten von Hering, gelegentlich auch andere Fische<sup>65</sup>. Dort finden sich fünfmal Formulierungen, die den Worten von Gerhard von Wesel (*der naturen des minschen in der verbruchungen bequeme*) ähnlich sind<sup>66</sup>. Die Verhörniederschrift von 1497 spricht von: *gheinem mynschen bequemelich zo gebruchen*<sup>67</sup>. Statt dem Wort ‚Verbrauch‘ wird im Brief von 1470 (22. Januar) und in der Ordnung von 1476 von ‚unbequem zum Essen‘ geredet<sup>68</sup>. Ferner findet sich im Brief von 1467: *der natuyren des mynschen unbequeme sij*<sup>69</sup>. Wir können auch anmerken, dass die Aussagen mehrheitlich im Zusammenhang mit der Fangzeit der Fische gemacht wurden<sup>70</sup>.

In den verschiedenen Formulierungen kommen als Kernworte *bequem* oder *unbequem* vor. Allerdings war im Frühneuhochdeutsch die Hauptbedeutung von *bequem* eher ‚passend, tauglich‘ als ‚leicht‘ oder ‚angenehm‘ wie heute<sup>71</sup>. Wir können uns jetzt fragen, was mit ‚für den Menschen passend‘ gemeint sein könnte. Bezieht sich diese Feststellung in erster Linie auf die menschliche Gesundheit und ihre eventuelle Gefährdung durch schlechten Fisch oder betrifft sie einfach

<sup>64</sup> Die Zahl der aufgelisteten Dokumente resultiert aus einer Durchsicht unseres Quellenkorpus des 15. Jahrhunderts. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, erscheint jedoch für unsere Analyse ausreichend.

<sup>65</sup> Die Quelle von 1487 handelt von einem Stör. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 546, Nr. 1074.

<sup>66</sup> Nur der eine Brief von 1470 hat eine kürzere Formulierung und benützt allein das Adjektiv *unbequemen*, um Korbheringe zu beschreiben, die nicht zur richtigen Zeit gefischt worden waren. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 226, Nr. 511.

<sup>67</sup> Das Urteil betrifft eine der Beschwerden der Neusser gegen Köln, die von faulen Bücklingen handelt. Ein Neusser Händler wollte sie zum Verkauf bringen, aber man konfiszierte die Fische und warf sie in den Fluss. Das Zitat ist die Begründung für die Vernichtung des Gutes. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 739, Nr. 1466.

<sup>68</sup> Die Quelle von 1470 ist ein Brief vom 22. Januar vom Kölner Rat an verschiedene Personen und Städte Oberdeutschlands. Man teilt ihnen mit, dass man leider nicht verhindern konnte, dass Tonnheringe vor dem 25. Juli gefischt wurden. Zum zur Unzeit gefangenen Fisch sagt der Text: *den mynschen zo essen unbequeme is ind up den enden, dar der gefangen wirt, van gheynre werde gehalten, sonder wederacht wirt*. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 223–224, Nr. 504 = HUB 9, S. 638, Nr. 696. In der Kölner Ordnung von 1476 lautet das Zitat so: *Ouch en sall nymand buckinck (...) noch ghein ander verwijsst guet, dat vur syner rechter zijt gefangen were, it sij in korfen of in tonnen (...) brengen (...) want sulchen guet zo essen den minschen unbequym ist*. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 374–375, Nr. 714.

<sup>69</sup> Der Brief ist eine Klage, die am 30. Juni vom Kölner Rat an elf niederländische Städte gerichtet wurde. Das Zitat betrifft die negativen Folgen wegen Nichteinhaltung der Fangzeit. Weiter beschwert sich Köln auch über schlechte Packungen und unrechtmäßige Tonnen. Diese Quelle ist für uns sehr interessant und wird noch weiter unten behandelt. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 189, Nr. 431.

<sup>70</sup> Dies ist auch der Fall bei den drei anderen Quellen, die wir noch behandeln werden. Nur die Neusser Verhöre von 1497 sind unterschiedlich; es handelt sich da um faulen Fisch.

<sup>71</sup> Obwohl die letztere Bedeutung auch schon im Mittelalter existierte. August Lübben, Karl Schiller, Mittelniederdeutsches Wörterbuch, Bd. 1, Bremen 1875, S. 236.

den Geschmack des Fisches oder auch seinen Preis? Wir vermuten hier, dass die Bedeutung von *bequem* im Sinne von ‚tauglich für die Gesundheit des Menschen‘ verwendet wurde. Verschiedene Faktoren legen dies nahe. Erstens der Kontext der Quellen: alle Dokumente sind offizielle Schreiben. Es ist schwer vorstellbar, dass man sich in einem derartigen Dokument bei den Produzenten wegen nebensächlicher Angelegenheiten beklagt. Darüber hinaus gebrauchen die Quellen diese Ausdrücke hauptsächlich im Zusammenhang mit dem Thema der Fangzeit der Fische. Wie wir im Folgenden sehen werden, ist diese Frage von Bedeutung: Ein zu früh gefangener Fisch verdirbt meist rascher. In der Verhörniederschrift von 1497 geht es um einen noch besorgniserregenderen Fall, nämlich um faulen Fisch. Auch werden die Wörter ‚nicht bequem‘ in einigen Quellen näher erläutert. Der Brief vom 22.01.1476, zum Beispiel, sagt, dass die zu früh gefischten Tonnheringe ‚von keinem Wert und widerlich sind‘<sup>72</sup>. Oder die Niederschrift der Neusser Verhöre beschreibt den Bückling als ‚untauglich, faul und stinkend‘<sup>73</sup>.

Außerdem verstärken die drei Schriften mit anderen Formulierungen (der eine Brief von 1481 und die zwei anderen von 1494) die obige Vermutung. Der 1494 geschriebene Brief der Stadt Frankfurt redet ausdrücklich von *ungesunde* Heringen, die sogar der menschlichen Natur *trefflichem schaden dienen*<sup>74</sup>. Daneben bezeichnet die Quelle von 1481 den zur schlechten Zeit gefischten *tijbuckinck* nur als *contrarie der mynschlicher natuyren*. Der Kölner Rat schrieb einen anderen Brief am selben Tag, anscheinend über dieselben Bücklinge, und beschreibt sie mit den starken Worten: *boese, onreyn, vergifflich*<sup>75</sup>. Letztendlich kommt die schärfste Äußerung in einem Brief von 1494, den die Stadt Speyer an Köln schrieb: Der zu früh gefangene Tonnhering ist der *menschlicher natur verderplichen und zu sterblichem ingang*<sup>76</sup>.

Zusammenfassend ergibt sich nach Abgleich der Quellen, dass die Wörter des Bürgermeisters *der naturen des minschen in der verbruchungen bequeme* sicherlich ernst zu nehmen sind. Es ist zwar nicht möglich zu wissen, ob ‚unbequem‘ für van Wesel ‚potenziell tödlich‘ bedeutet oder eher ‚für den menschlichen Verzehr ungeeignet‘. Aber der Bezug zur Gesundheit der Heringskonsumenten scheint klar. Man kann deswegen sagen, dass der Bürgermeister von Köln der Ordnung von 1494 einen hygienischen Zweck zuschrieb. Daher können wir annehmen, dass die Ordnung auch eine Hygienevorschrift war.

Nichtsdestotrotz bleibt vielleicht noch eine Frage offen: Wieso erwähnt die gut strukturierte Ordnung nicht ausdrücklich die Gesundheit als Zweck, wenn sie so wichtig ist? Ich denke, dass sich dies aus der Entstehungsgeschichte der Ord-

---

<sup>72</sup> *Van gheynre werde gehalten, sonder wederacht wirt*. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 223–224, Nr. 504 = HUB 9, S. 638, Nr. 696.

<sup>73</sup> *Unduchtich fuyl ind stinckende*. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 739, Nr. 1466.

<sup>74</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 681–682, Nr. 1359.

<sup>75</sup> HUB 10, S. 555, Nr. 895. Für *boese*, siehe: Lübben, Schiller (wie Anm. 71), Bd. 1, S. 401–402.

<sup>76</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 680, Nr. 1357.

nung erklärt. Der Text wurde von Maximilian auf Anfrage – und vermutlich vorgelegten Entwurf – der Vertreter von Holland, Seeland und Friesland erlassen. Man kann also denken, dass die Ordnung eher aus ihrer Perspektive, das heißt aus der der Exporthändler, für die also eine ökonomische Sicht im Vordergrund stand, verfasst wurde. Die Niederländer ignorierten zwar die Gesundheitsbedürfnisse nicht, aber diese waren für sie im Fernhandel weniger relevant als in ihrem lokalen Lebensmittelhandel. Im Gegensatz dazu war die Gesundheitsvorsorge für Konsumenten wie die Kölner und die oberdeutschen Städte ganz wichtig und sie hatten viel mehr Anlass, sie hervorzuheben.

### 3. Die einzelnen Hygienemaßnahmen und deren Kontrollkriterien

#### 3.1. Die Sortierung der Heringe: faules und minderwertiges Gut

Wir haben klar machen können, dass die zwei Heringsordnungen unter anderem auch Hygienevorschriften waren. Jetzt sollen die Hygieneregelungen im Einzelnen untersucht werden.

Beginnen wir mit der Trennung von guten und schlechten Heringen in einer Ladung. Faule Fische konnten natürlich schon am Produktionsort entdeckt und aussortiert werden, aber solche Fälle betrafen viel häufiger die späteren Konsumorte. Die Entfernung fauler Fische war Aufgabe der Verwaltung der Lebensmittelmärkte. Generell wird verdorbenes Gut in den Fluss geworfen. In Köln ist dies erstmals in der Ordnung von 1453 als Maßnahme erwähnt<sup>77</sup>. Allerdings kann man davon ausgehen, dass man dies schon tat, seit es Fischhandel gab. Für den Hering haben wir schon 1410 einen Beleg, dass man faules Gut vernichtete<sup>78</sup>. Den Konsumenten vor verdorbenen Lebensmitteln zu bewahren, ist die erste und dringlichste Hygienemaßnahme. Sie fällt also unter unsere erste Kategorie von Reinheitsmaßnahmen. Im Gegensatz zu anderen Waren, wie dem Fleisch, ist es beim Fisch relativ einfach, ein abgelaufenes Produkt zu bemerken. Denn ein fauler Fisch stinkt besonders stark. In den Neusser Verhören von 1497 werden die faulen Bücklinge als *stickendende* bezeichnet. Im Kontext der Quelle wird auch deutlich, dass die Vernichtung von fauler Ware eine Selbstverständlichkeit war: Die Beschreibung des Bücklings wurde als Rechtfertigung angeführt, um den Neusser Abgesandten zu erklären, wieso einem ihrer Fischhändler die Fische weggenommen und in den Fluss geworfen worden waren<sup>79</sup>.

<sup>77</sup> (...) *visch, herinck, noch buckinck* (...) *dat sich erfunde, dat nyet koufmangut und vuyl were, (...) sullen die burgemeistere in den Ryn doin werpen* (...). Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 45–46, Nr. 99.

<sup>78</sup> Er handelt von einem Kaufmann, der *vuyl ind boese* Bücklinge zur Stadt brachte. Die Fische wurden zwar nicht in den Rhein geworfen, aber verbrannt. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 158–159, Nr. 465.

<sup>79</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 739, Nr. 1466.

Was andere minderwertige Heringe betrifft, wird eine ganze Reihe von Bezeichnungen verwendet, besonders in der Ordnung von 1494: *scoten*, *nachtgaeff* (oder *nachtgamel* und *nactgalle*), *wrack*, aber auch *gastherinck*, *kuitsieck*, *wansouten*, *boichsieck*, *ijdel* oder *ylehering* und noch *pyffherynck* oder *pijpherinck*. Sie beschreiben verschiedene Heringe, von den leicht minderwertigen zu den nicht genug gesalzenen und den verdorbenen<sup>80</sup>. Die Identifikation verschiedener Qualitätsstufen des Herings in einer differenzierten Terminologie kann Hygienemaßnahmen erleichtern, weil deren Dringlichkeit vom Zustand des Herings abhängt. Wir gehen aber hier nicht näher darauf ein, da es oft nicht einfach ist, die genaue Bedeutung dieser verschiedenen Bezeichnungen zu erraten; Kuske selbst ist sich nicht immer sicher.

### 3.2. Analyse der vier Kriterien der Qualitätskontrolle des Herings: Handelt es sich um Hygienekriterien?

#### 3.2.1. Die Fangzeit

Die Fangzeit ist das erste Kriterium der Qualitätskontrolle des Herings. Wir sind dieser Frage schon in den Quellen begegnet, die ähnliche Formulierungen wie die des Bürgermeisters van Wesel aufweisen. Die Bedenken wurden im Fall von zu früh gefischten Heringen geäußert. Wir können also sagen, dass die Fangzeit ein Hygienekriterium ist und zwar eines von größter Wichtigkeit. Das Problem wird auch in zahlreichen weiteren Quellen hervorgehoben, was seine Bedeutung unterstreicht<sup>81</sup>. Ein zu früh gefischter Hering war wahrscheinlich nicht sofort schlecht, aber hielt sich nicht lang und konnte rasch verderben<sup>82</sup>. In den Quellen wird generell ohne weitere Details von ‚unzeitigem‘ Hering gesprochen. Wenn eine konkretere Beschreibung verwendet wird, geht sie zumeist in diese Richtung. Die Tonnheringe im Brief von Frankfurt an Köln (1494), die vor dem 25. Juli gefangen wurden, sind zum Beispiel *weich* und *falsch*<sup>83</sup>. Und die unzeitigen *tijbuckinck*, die Köln dem Grafen von Hesse 1481 meldet, sind *boese*, *onreyn*, *vergiftich*<sup>84</sup>.

---

<sup>80</sup> Für weitere Erklärungen siehe Kuskes Quellenregister: Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 4 und Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 254.

<sup>81</sup> Unter unseren etwa 80 Quellen, in denen die Qualität des Herings thematisiert wird, gibt es 28, die das Thema Fangzeit erwähnen. Das ist mehr als für das Salz, die Tonnen oder die Füllung und Packung.

<sup>82</sup> Der konservierte Hering konnte sich bis zu zwei Jahre halten. Jahnke (wie Anm. 1), S. 159. Die Einhaltung der Fangzeit wird schon für die schonischen Heringe in den Lübecker Ordnungen der Jahre 1360–1370 angemahnt. Es mag sogar sein, dass dies bereits als Gesundheitsregel angesehen wurde. Angelika Lampen, die die Quelle anführt, meint auch, dass der früher gefangene Hering „leichter verderben konnte“, und bestätigt die Bedeutung der Fangzeit für die Konservierung. Lampen (wie Anm. 2), S. 191 und Anm. 1014.

<sup>83</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 681, Nr. 1359.

<sup>84</sup> HUB 10, S. 555, Nr. 895.

Außerdem ist in den Quellen bezüglich der Betrachtung der Fangzeit als Hygienekriterium eine Fortentwicklung zu beobachten. Im Lauf des 15. Jahrhunderts können wir zwei bemerkenswerte Veränderungen identifizieren: die eine ist, dass die Fangzeit als ein Qualitätskriterium gesehen wird, und die zweite, dass die Fangzeit sich von einem Qualitätskriterium zu einem Hygienekriterium entwickelt. Die erste Veränderung ist zwischen 1410 und den Jahren 1456–1457 zu beobachten<sup>85</sup>. 1410 schrieben die Bürger von Beverwijk an die Stadt Köln. Die holländische Stadt rief eine vorangegangene Beschwerde von Köln in Erinnerung: Köln war nämlich nicht zufrieden mit den Korbheringen, *die niet so goet onder en vinden alse boven, ende oic tghetal niet soe groot, alse men hem seit ende lovet (...)*<sup>86</sup>. Das Wichtige ist hier die Größe der Fische. Wie kann ein Korbhering, also ein junger, die hinreichende Größe nicht aufweisen? Die wahrscheinlichste Antwort ist, dass er kurz nach dem Laichen gefischt wurde, und dadurch nicht auf die übliche Größe herangewachsen war. In den Briefen der Mitte des Jahrhunderts ist von der Größe der Heringe nicht mehr die Rede: die Beschwerden verlangten nun, dass der Hering nicht zur falschen Zeit gefangen wurde<sup>87</sup>. Wir können also vermuten, dass die Fangzeit im Jahr 1410 noch nicht als Qualitätsfaktor anerkannt war. Dies wird durch die Tatsache unterstützt, dass man sich zu Beginn des 15. Jahrhunderts in den ersten Jahren des Imports von niederländischem Hering befand. Wenige Kölner waren um diese Zeit in den niederländischen Seestädten als Fischverkäufer nachweisbar, was sich später änderte<sup>88</sup>. Köln hatte dadurch hauptsächlich nur einen indirekten Kontakt zur Heringsproduktion. Es ist möglich, dass die Charakteristika der Heringsfischerei noch nicht allgemein bekannt waren.

Die zweite Veränderung die Anerkennung der Fangzeit als Hygienekriterium betreffend, wird aus den Quellen der Jahre 1456–1457 und 1467 ersichtlich. In den Briefen von 1457 nennt man den unzeitigen Hering *nyet uprecht guet*, das heißt ‚nicht aufrecht‘ oder nicht wie gesetzlich vorgeschrieben<sup>89</sup>. Der Begriff scheint zunächst keine gesundheitliche Konnotation zu haben<sup>90</sup>. Dies wird noch klarer in der Antwort von Antwerpen auf Kölns Beschwerden, am 9. Juli 1457. Die

<sup>85</sup> Wir haben leider keine anderen Quellen zwischen diesen beiden Zeitpunkten. Dies mag sich aus einer Reduzierung des Handels erklären, die durch mehrere Reichsachten gegen Holland zu Beginn des 15. Jahrhundert verursacht wurde. Köln war in den Verhandlungen zur Aufhebung der Acht beteiligt, die in den 1450er Jahren auch intensiver und offenbar effizienter wurden. Siehe dazu Bruno Kuske: *K u s k e, Handel und Handelspolitik* (wie Anm. 22), S. 324.

<sup>86</sup> Der Brief spricht eigentlich von gesalzenen Fischen in Körben. Aber man kann davon ausgehen, dass es sich um Hering handelte. HUB 5, S. 506, Nr. 970.

<sup>87</sup> Siehe HUB 8, S. 385, Nr. 587; HUB 8, S. 386, Nr. 589; HUB 8, S. 395, Nr. 603; HUB 8, S. 395, Nr. 605.

<sup>88</sup> Der große Fischhändler Herden Dude, zum Beispiel, wird dort nur in den Jahren 1440 erwähnt. *K u s k e, Der Kölner Fischhandel* (wie Anm. 3), S. 276.

<sup>89</sup> Die Briefe waren: einer vom 20. Juni von Köln an Hoorn und andere niederländische Städte, ein anderer desselben Datums an Antwerpen und zwei Antworten von Antwerpen an Köln am 9. und 11. Juli. HUB 8, S. 385, Nr. 587; HUB 8, S. 386, Nr. 589; HUB 8, S. 395, Nr. 603; HUB 8, S. 395, Nr. 605. Oben zitiert wurde: HUB 8, S. 385, Nr. 587.

<sup>90</sup> Lübben, *Schiller* (wie Anm. 71), Bd. 5, S. 121.

Brabanter Stadt zeigt sich überrascht, dass Köln keine Heringe mehr entgegennehmen will, die vor Mai gefischt sind, und versteht nicht, wieso ihre Kaufleute dieses Gut nicht verkaufen können<sup>91</sup>. Zehn Jahre später hat sich der Ton geändert. Der Brief von 1467, den wir schon kennen, sagt: *vyschen, dat buyten der rechter tijt gefangen (...) nyet toegelaten werde ende der natuyren des mynschen unbequeme sij*<sup>92</sup>. Der unzeitige Fisch ist nicht mehr nur ungesetzlich, sondern auch ungesund<sup>93</sup>.

Die Fangzeit ist also als Hygienekriterium von großer Bedeutung und die Ordnungen und „behördlichen Werkzeuge“ (wie Marken und Zertifikate) können daher als Hygienemaßnahmen bezeichnet werden<sup>94</sup>.

Neben der Fangzeit könnte man sich noch fragen, ob Fangmethoden eine Auswirkung auf die Hygiene haben konnten und ob sie überwacht wurden. Die interregionalen Ordnungen befassen sich nicht damit, und diese Problematik erscheint kaum in unserem Korpus. Allerdings wird in einer Klage von Köln an Harderwijk (1479) ein Bezug zwischen Fangnetzen und Hygiene vermutet. Köln beschwert sich, dass die *Tijbucking van hering, mit fuycken gefangen, gedruygt in onse stat bracht, die vast schedelich ind ongesunt sint* und verlangt, dass Zertifikate zur Fangzeit beigebracht werden und dass die Bücklinge nicht mehr in Reusen (*fuycken*)<sup>95</sup>, sondern *mit netzen* gefangen werden<sup>96</sup>. Haben die Reusen die Bücklinge für den Verzehr ungeeignet gemacht? Das kann man vermuten, insbesondere weil keine andere Ursache des schlechten Zustands der Fische angemerkt wird. Indes muss die Frage wohl offenbleiben, da keine andere Quelle des 15. Jahrhunderts diesen Bezug zur Hygiene bestätigt.

### 3.2.2. Die Fässer

Als zweites werden bei der Heringsqualitätskontrolle die Verpackungsmittel untersucht: Körbe und Fässer. Da nur in den Quellen, die von Fässern handeln, ein Bezug zur Qualität hergestellt wird, werden wir uns auf diese konzentrieren. Die heutige Lebensmittelhygiene sieht die Prüfung der Packungsmittel vor. War dies im 15. Jahrhundert auch schon der Fall?

---

<sup>91</sup> HUB 8, S. 395, Nr. 603.

<sup>92</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 189, Nr. 431.

<sup>93</sup> Daraus kann man schließen, dass nicht nur der Hering gemeint ist, sondern alle Fische.

<sup>94</sup> Köln verlangte ab den 1460er Jahren Zertifikate. 1476 führte die Stadt aber ein Muster ein, das unbedingt eingehalten werden musste. Zum Zertifikatmuster: Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 362–363, Nr. 697. Die Marke des Kapitäns wird ab 1481 verlangt und ab 1494 zusätzlich die der Kürmeister. HUB 10, S. 572, Nr. 916; Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 700, Nr. 1395.

<sup>95</sup> Laut Kuske: Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 4, S. 457.

<sup>96</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 421, Nr. 789.

Bezüglich der Fässer tauchen immer wieder zwei Fragen in den Quellen auf: Die eine betrifft die Größe, die andere die Konsistenz der Fässer. Hinsichtlich der Größe beschwerten sich Köln und die oberdeutschen Städte, dass die Tonnen zu klein und nicht den verschiedenen Standardgrößen angepasst sind<sup>97</sup>. Diese Standardmaße wurden mühsam eingeführt, um die unterschiedlichen Tonnengrößen zu bekämpfen. Es scheint aber, dass diese Frage nur ökonomisch motiviert ist, und es ist eher nicht anzunehmen, dass die Größe der Fässer die Qualität der Fische hätte beeinflussen können. Viel wahrscheinlicher ist aber die Auswirkung der Qualität des Holzes der Tonnen auf die Beschaffenheit der darin gelagerten Fische. Würde eine beschädigte oder wurmstichige Tonne nicht die Fische selbst beeinträchtigen? Das kann man vermuten. Allerdings schweigen die Quellen des 15. Jahrhundert darüber. Der Bezug zur Hygiene wird zumindest in einer Beschwerde von 1532 deutlich gemacht. Köln verlangt von den Holländern, dass sie keine alten reparierten Tonnen mehr benutzen sollten, sondern nur neue Tonnen, da sich in den alten der Fisch nicht gut hielte<sup>98</sup>. Man kann sich fragen, wieso diese Beobachtung erst im 16. Jahrhundert gemacht wird. Die Ordnung von 1494 beinhaltete ja schon mehrere Vorschriften bezüglich der Tonnen und insbesondere über die Qualität des Holzes der Fässer<sup>99</sup>. Wieso ist also nichts im 15. Jahrhundert darüber zu finden? Zwei Antworten sind möglich: Erstens, die Konsistenz der Tonnen war zwar ein Hygienekriterium, wurde aber nicht explizit erwähnt – oder wir haben die Quelle nicht mehr. Zweitens ist es möglich, dass diese Problematik erst im 16. Jahrhundert als solche erkannt wurde, was plausibler scheint. Einerseits, denn die Quellen neigen dazu, Hygieneprobleme explizit anzusprechen und andererseits, weil wir schon bei der Fangzeit die Entwicklung eines Produktionsfaktors zu einem Hygienekriterium beobachten konnten. Mit den Tonnen könnte es also auch so gewesen sein.

Die Beschaffenheit der Heringsfässer wurde also erst im 16. Jahrhundert ein explizites Hygienekriterium. Für das 15. Jahrhundert lässt sich nichts Sicheres nachweisen.

### 3.2.3. Salz

Die Qualität des Salzes war ebenfalls einer strengen Kontrolle unterworfen. Die Ordnung von 1494 enthält verschiedene Regeln, die Salz betreffen, und verlangt Zertifikate. Allerdings im Vergleich zur Fangzeit wird das Salz in den Quellen deutlich seltener, und wenn dann eher gegen Ende des 15. Jahrhunderts, er-

<sup>97</sup> Zuerst die von Brielle, dann Ende des 15. Jahrhunderts, das Maß von Dordrecht. Dazu siehe: Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 249–252.

<sup>98</sup> Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 252.

<sup>99</sup> Das Holz musste widerstandsfähig sein. Verschiedene Sorten von Holz waren verboten, nämlich die aus der Maasregion oder dem Hennegau. Die Küfer mussten ihr Brandzeichen auf den Fässern aufbrennen und wurden für schlechte Fässer verantwortlich gemacht. Im Gegensatz zum 16. Jahrhundert, wie die Quelle von 1532 gezeigt hat, war es erlaubt, gebrauchte Tonnen wieder zu benutzen; die Reifen, der Boden und der Deckel mussten allerdings ausgewechselt werden. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 697–698, Nr. 1395.

wähnt. Insbesondere können drei Briefe herangezogen werden: einer von 1479 und zwei von 1494. Alle drei handeln von der Qualität des Salzes und stellen klar, dass Salz von geringerem Wert die Genießbarkeit des Fisches mindern kann. Die Quelle von 1479, die von einem Hering *mit quaiden salze gesalzen* berichtet, sagt dann, dass *davan der herinck swilt ind niet dueren en mach*<sup>100</sup>. Das heißt, dass das schlechte Salz den Hering weniger lange haltbar machte. Ein Brief von Speyer an Köln (1494) betont die Wichtigkeit des Salzes, *dem besten gewonlichen salz, darzu zur nottorft gehört*, und warnt vor negativen Effekten schlechten Salzes für den Kaufmann und das Gemeingut<sup>101</sup>. Die andere Quelle von 1494 aus Frankfurt, die die unzeitigen Heringe als *nit wenig zu ungesunde* genannt hatte, sagt zum Salz: *auch untugelichs salzes, dodurch der kaufman nit so hoch beswert und mentschliche natur betrübt (...)*<sup>102</sup>. Dieser Brief ist insofern interessant, als er unterschiedliche Bezeichnungen für unzeitigen Fisch und mit schlechtem Salz konservierten Fisch benützt. Ersteres wird als sehr gefährlich angesehen. Letzteres etwas weniger. Was ist genau mit ‚der menschlichen Natur betrübt‘ gemeint? Der Sinn des Wortes ‚betrübt‘ ist ungefähr derselbe wie heute. Bedeutet es, dass der Fisch noch genießbar ist oder dass er jemanden krank machen kann? Eine präzise Aussage ist schwierig zu treffen. Jedoch ist klar, dass der schlecht gesalzene Hering weniger gesundheitsgefährdend ist als der faule, zur Unzeit gefischte. Der schlecht gesalzene Fisch war nicht besonders gut, aber wahrscheinlich nicht verfault.

Zusammenfassend war das Salz also ein explizites Kriterium der Gesundheitsvorsorge, wenngleich nicht so vordringlich wie die Fangzeit. Es fällt deswegen unter unsere erste Kategorie.

### 3.2.4. Die Füllung und die Packung

Das letzte Qualitätskriterium ist die Füllung und die Packung der Tonnen und Körbe. Da es für die Tonnen zahlreichere und ausführlichere Belege gibt als für Körbe, werden wir uns auf diese konzentrieren. Nach der Frage der Fangzeit kommt das Problem der Füllung am zweithäufigsten in unseren Quellen vor. Die Füllung der Fishtonnen verursachte viele Beschwerden Kölns und anderer fischimportierender Städte. Der Vorwurf war stets derselbe: Die Fische seien oben gut gelegt, aber in der Mitte seien sie ‚gestürzt‘ (das heißt in das Fass geschüttet) worden und seien dadurch schlecht. Es wird immer wieder verlangt, dass das zu unterbleiben habe, und es wird darauf hingewiesen, dass es dem Kaufmann finanziellen Schaden bringt<sup>103</sup>. Darüber hinaus kann man die Frage

<sup>100</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 409, Nr. 781.

<sup>101</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 680, Nr. 1357.

<sup>102</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 682, Nr. 1357.

<sup>103</sup> Wir können als Musterformulierung den Brief zitieren, der 1479 von Köln an zehn niederländische Städte geschickt wurde: (...) *in dem heringe zo packen ind zo salzen (...), dat die an beiden bodemen gepackt ind ime middel ingeschudt ind gesturt syn worden (...)* dadurch (...) *des gemeinen nutz groetlich bedroigen (...)* ouch (...) *noch groisser schaden (...)*. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 409, Nr. 781. Solche Klagen wiederholen sich oft: 1456, 1459, 1459, 1476, 1494, usw. Einige sind detailliert, wie 1457, andere sind kürzer gefasst, wie 1467 und 1493. Für die Liste der Quellen, siehe:

stellen, ob eine hastig erfolgte Füllung nicht auch Folgen für die Hygiene hatte? Wird der Hering dadurch nicht beschädigt und weniger genießbar? Der schon zitierte Brief von 1467 beantwortet dies. Wie man sich erinnern kann, beinhaltet er eine hygienische Rechtfertigung der Fangzeit. Aber weiter oben im Text verlangt Köln *geynen harynck in tonnen sturten*<sup>104</sup>. Dabei wird allerdings nicht gesagt, ob es ‚der menschlichen Natur bequem‘ ist oder nicht. Es scheint daher, dass die Füllung nicht als Hygienekriterium angesehen wurde – jedenfalls nicht von höchster Priorität. Dies hatte wohl auch praktische Gründe, denn ‚gestürzte‘ Fische waren wahrscheinlich nicht gesundheitsschädlich. Sie waren vermutlich beschädigt, vielleicht aufgebrochen oder in Stücke gerissen, aber nicht verfault, sonst würden die Quellen das ausdrücklich erwähnen. Hygieneprobleme gab es jedoch, wenn die Tonnen durch Fremdkörper verunreinigt wurden. Wie im Fall des Kölner Briefes an Veere 1487: Da war *etlich guet hering mit pijpheringe odir anderem snoeden guede, ouk mit vischersnetten ind anderem boesem unflaede gevullet wirt (...) seer schedelick (...)*<sup>105</sup>. Die Ladung wurde da durch ‚Unflat‘ schädlich gemacht. Die *pijpheringe* weisen auf ein anderes Qualitätsproblem der Füllung hin, nämlich die Vermischung. Genauer gesagt, die Mischung von Fisch hochwertiger Qualität mit minderwertigerem. Dieses Problem erscheint häufig in den Beschwerden der Fischkonsumenten. Es betrifft, jedenfalls in diesen Fällen, eher die ‚ökonomische‘ Qualität als die Hygiene. Ein minderwertiger Hering, wie der *pijphering*, war ja nicht faul, sondern in Stücke gerissen<sup>106</sup>.

Kurz gefasst ist die Füllung kein explizites Hygienekriterium – oder höchstens eines der zweiten Kategorie –, das weniger zum Schutz der Gesundheit als für die Annehmlichkeit des Konsumenten kontrolliert wird. Nur wenn Unflat in die Tonnen gelangt, führt dies zu Hygieneproblemen.

### 3.3. Die ‚indirekten‘ Hygienemaßnahmen

Neben den vier Kriterien kann man in den verschiedenen Qualitätszeichen der Tonnen und in den Eiden der involvierten Akteure indirekte Hygienenormen sehen<sup>107</sup>. Sie betreffen zwar nicht die effektive Kontrolle, wohl aber vorangehende Maßnahmen, die Hygienekontrollen erleichtern oder verbessern. Als erstes und wichtigstes gibt es das Herkunftszeichen, die Marke, die von den Kontrolleuren in den Hafentstädten auf den Heringstonnen angebracht wird<sup>108</sup>. Dieses Zeichen ist unentbehrlich, um im Fall unbefriedigender Waren Beschwerde anbringen zu

---

Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 4, S. 476.

<sup>104</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 189, Nr. 431.

<sup>105</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 540–541, Nr. 1064.

<sup>106</sup> Kuske, Kölner Fischhandel (wie Anm. 3), S. 254; Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 4, S. 501. Auch hier könnte es sich lohnen, die verschiedene Ausdrücke für minderwertige Heringe tiefergehend zu analysieren.

<sup>107</sup> Bei den Körben fehlte ein Qualitätszeichen.

<sup>108</sup> Bevor der Kontrolleur sein Zeichen anbringt, gibt es auch schon die Marke des Kapitäns des Fischerbootes. HUB 10, S. 572, Nr. 916.

können. Neben ihrer wirtschaftlichen Funktion, zum Beispiel um die Schäden abzugelten, ermöglicht die Marke auch die Verbesserung der Hygienestandards. Im Fall der Fangzeit, die viele Klagen hervorrief, kann man die indirekte Auswirkung des Herkunftszeichens klar nachweisen<sup>109</sup>.

Auf derselben Tonne, die das niederländische Herkunftszeichen aufwies, fanden die Städte des Oberlandes dann die Marke von Köln, die berühmten drei Kronen. Die holländische Ordnung von 1496 verlangte auch, dass Köln die Verantwortung für die Qualität der Heringe übernehmen musste, die durch seinen Stapel fuhren<sup>110</sup>. Die kölnische Marke belegte also die Qualitätspflicht Kölns gegenüber dem Oberland. Wir können anmerken, dass die deutschen Städte – wie Frankfurt, Mainz usw. – schon vor diesem Datum die Verantwortung Kölns für die Qualitätssicherung verlangten. Der Kölner Stapel war für sie sicherlich eine finanzielle Last, aber er ermöglichte die unverzichtbare Qualitätskontrolle<sup>111</sup>.

Eine letzte indirekte Hygienemaßnahme kann in den Eiden der verschiedenen Produzenten, Händler oder Beamten identifiziert werden. In der Ordnung von 1494 beispielsweise wird dies an den Schwüren der Fischerkapitäne deutlich. Sie schwuren nicht nur allgemein, ihre Arbeit gut zu machen, sondern wurden auch zu einzelnen Regeln vereidigt, wie etwa der Sortierung der Heringe<sup>112</sup>.

## Ergebnisse

Die Untersuchung des Heringshandels in Köln hat verdeutlicht, wie eine spätmittelalterliche Stadt ihre wirtschaftlichen und politischen Strukturen benützte, um mit einer viel gehandelten, verderblichen Ware umzugehen. Die Quellen zeigen, dass die Bemühungen Kölns, die Aufsicht über die Heringe zu regulieren, das Ausmaß der wirtschaftlichen Bedeutung dieses Fisches widerspiegeln. Die Hygienekontrolle des Herings war geplant, normiert und detailliert.

Wir begannen unsere Analyse mit den Heringsordnungen von 1481 und 1494, den zwei wichtigsten Texten für die Heringsqualitätskontrolle im 15. Jahrhundert, die fast alle Maßnahmen beinhalteten. Dabei konnten wir feststellen, dass die Ordnungen einen speziellen gesundheitlichen Zweck hatten und dadurch als Hygienevorschriften identifiziert werden konnten. Dies ging allerdings nicht di-

---

<sup>109</sup> Das Ganze entspricht eigentlich dem heutigen Prinzip der Rückverfolgbarkeit. Es ist in den Regelungen zur Lebensmittelhygiene immer noch fundamental. Siehe beispielsweise die Vorschrift der Europäischen Union: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, in: Amtsblatt der Europäischen Union L139/1 (30/04/2004).

<sup>110</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 712, Nr. 1413.

<sup>111</sup> Eine weitere Illustration findet sich in Nürnbergs Beschwerde an Köln von 1481. Die fränkische Stadt verlangt anlässlich von schlechten Heringen vom Stapel eine strengere Kontrolle. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 441, Nr. 833.

<sup>112</sup> Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 700, Nr. 1395.

rekt aus ihrem Text hervor, sondern aus der späteren Aussage des Kölner Bürgermeisters von 1497. Er betonte, dass die Ordnungen nicht allein für den gemeinsamen Handel geschaffen wurden, sondern auch als Ziel hatten, ‚die menschliche Natur‘ zu schützen.

Im zweiten Teil der Analyse haben wir einzelne Hygienemaßnahmen genauer untersucht. Bei der Aussortierung der Heringe war die Vernichtung der faulen Heringe die auffallendste Maßnahme. Weiter haben sich unter den vier Qualitätskriterien die Fangzeit und das Salz als ausdrückliche Hygieneparameter erwiesen. Der Fangzeit galt die größte Aufmerksamkeit. Ein zu früh gefangener Fisch wurde wörtlich als ‚lebensgefährlich‘ bezeichnet, weil er rascher verdarb. Die Fangzeit fällt also in eine erste Kategorie von Hygienekriterien. Das Salz, als Konservierungsmittel, war auch entscheidend. Allerdings tauchte es in den Quellen seltener auf und hatte nicht denselben Stellenwert wie die Fangzeit. Ein Bezug zur Gesundheit wurde hergestellt, aber Lebensgefahr bestand offenbar nicht, da der falsch gesalzene Fisch trotzdem nicht so schnell verdirbt. Das Salz ist ebenfalls der ersten Kategorie von gesundheitlich wichtigen Kriterien zuzuordnen. Für die Heringsfässer wurde die Qualität des Holzes im 15. Jahrhundert noch nicht ausdrücklich als Hygienekriterium ausgewiesen. Die Füllung der Tonnen wurde ebenfalls nicht explizit als gesundheitlicher Faktor angesehen. Das hing damit zusammen, dass die „gestürzten“ Heringe nur aufbrachen oder beschädigt wurden und nicht verfaulten. Außer wenn Unflat in die Tonnen gelangte, gab es keine Beeinträchtigung. Zuletzt haben wir die Qualitätszeichen der Tonnen und die Eide des Personals als ‚indirekte‘ Hygienemaßnahmen bezeichnet, weil sie eine effektive Kontrolle erleichterten.

Darüber hinaus haben unsere Beobachtungen einige Hinweise auf die Chronologie der Hygieneaufsicht gegeben. Die Quellen zur Fangzeit haben gezeigt, dass dieses Kriterium zwischen den Jahren 1450 und 1460 ein Hygienefaktor wurde. Es ist interessant anzumerken, dass sich um die Mitte des 15. Jahrhunderts auch andere Hygienenormen entwickelten. Dies gilt für die Behandlung der faulen Fische, die 1453 erstmals gesetzlich festgelegt, und dann 1461 sowie 1482 spezifiziert und strenger gemacht wurde. Darüber hinaus tauchen Hygienevorschriften für andere Fische, wie für den „grünen“ oder frisch gefangenen Fisch (1469 und 1482), in einem ähnlichen Zeitrahmen auf<sup>113</sup>.

Die Erwähnung der frischen Fische gibt uns die Gelegenheit, daran zu erinnern, dass der Hering nicht als einziger Fisch in Köln zu finden war. Neben frischen Fischen, wie der Elritze oder der Forelle (die oft nahe der Stadt gefangen wurden), gab es auch andere, die durch den Großhandel geliefert wurden, wie

---

<sup>113</sup> Zu den Ordnungen zur Behandlung fauler Fische: Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 45–46, Nr. 99; Die Kölner Zunfturkunden nebst anderen Kölner Gewerbeurkunden bis zum Jahre 1500, bearb. von Heinrich von Loesch, Bd. 2, Bonn 1907, S. 115, Nr. 321, I; Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 457, Nr. 878. Zu den Ordnungen der frischen Fische: Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 220–221, Nr. 499 und S. 462, Nr. 879.

der gesalzene Kabeljau oder der Stockfisch. Diese wurden zum Teil ebenso wie der Hering exportiert und unterlagen Hygienekontrollen, die denselben Kriterien folgten (Fangzeit, Salz, usw.)<sup>114</sup>. Allerdings war die Aufsicht deutlich weniger gründlich als beim Hering. Kein anderer Fisch aus der Nordsee erhielt eine ähnlich genaue Ordnung wie der Hering. Dies erklärt sich aus der dominierenden Stellung des Herings im Fischhandel. Neben dem wirtschaftlichen Faktor spielt die Natur des Fisches auch eine Rolle. Der Stockfisch beispielsweise wurde auch in beträchtlichen Mengen kommerzialisiert. Jedoch war die Frage der Hygiene bei seiner Qualitätskontrolle wenig relevant, denn sein getrockneter Zustand machte ihn fast unverderblich. Die frischen Fische des Kölner Kleinhandels waren im Gegensatz dazu sehr verderblich und strengen Hygienenormen unterworfen<sup>115</sup>.

Die Hygienekontrollen für andere Lebensmittel sollen nicht unerwähnt bleiben. Der Hering und die anderen Fische wurden im Mittelalter schon relativ intensiv kontrolliert. Dennoch hatte das Fleisch bezüglich Häufigkeit und Komplexität der Aufsicht Vorrang. Es wurde auch bereits früher als der Hering kontrolliert, wie die Forschung gezeigt hat. Frisch geschlachtet kann das Fleisch schnell verderben und dies ist nicht immer offensichtlich. Dazu ist es häufiger von Krankheiten und Epizootien betroffen<sup>116</sup>. Für andere Nahrungsmittel, wie Butter, Käse, Bier oder Brot, sind nur gelegentlich gesundheitsbezogene Regelungen zu beobachten, da sie bei Verderben selten gesundheitsgefährlich wurden<sup>117</sup>. Nur der hochkommerzialisierte Wein unterscheidet sich von diesen. Es war üblich, dem Wein allerlei Gewürze und Zutaten zur Verbesserung des Geschmacks oder der Haltbarkeit hinzuzufügen, und diese konnten auch gesundheitsgefährdend sein (wie z.B. das oft benützte Blei). Hygienenormen für Wein sind daher regelmäßig in städtischen und sogar kaiserlichen Ordnungen zu finden<sup>118</sup>.

Schließlich soll noch die interregionale Dimension der Hygienekontrolle betont werden. Die Heringsordnungen von 1481 und 1494 wurden durch Verhandlungen der Handelspartner geschaffen und der Text von 1494 sah sogar vor, dass die Vorschriften jährlich auf einer Tagung überprüft werden sollten. Die Hygienekontrolle des Herings musste also teilweise auf überregionaler Ebene stattfinden, um effizient zu sein. Darüber hinaus ermöglichte uns das Fallbeispiel des Kölner

---

<sup>114</sup> Der Brief von 1467 ist da besonders interessant, denn er beschränkt sich nicht nur auf den Hering, sondern bezieht sich auf alle Fische. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 189, Nr. 431. Die kölnische Ordnung von 1476 enthält auch Vorschriften, wie die zur Fangzeit, die alle Fische betreffen. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 374–375, Nr. 714.

<sup>115</sup> In speziellen Ordnungen waren die Maßnahmen zu den frischen Fischen sehr detailliert. Besonders genau überwacht wurde der frische Zustand und das Schlachten, welches öffentlich stattfinden sollte. Quellen zum Kölner Handel (wie Anm. 16), Bd. 2, S. 48–49, Nr. 99 und S. 456–457, Nr. 878.

<sup>116</sup> Ferrières (wie Anm. 7), S. 262–293.

<sup>117</sup> Siehe zum Beispiel: Lindlar (wie Anm. 13).

<sup>118</sup> Vgl. dazu: Clemens, Mathews, Weinfälschung (wie Anm. 11), S. 576–581.

Heringshandels, einen Blick auf einen Teil der Hygienenormen in anderen Städten des Deutschen Reiches zu werfen, besonders in jenen des Rheinlands. Man kann vermuten, dass deren Lebensmittelhygiene ähnlich normiert war.