

INHALT

TEIL I: Qualitätsbeurteilung und Versorgungsprobleme bis zur Renaissance

Vorwort	3
1. Einleitung	11
2. Zur Charakteristik der Verhältnisse im Altertum	14
2.1. Mesopotamien	15
2.2. Ägypten	17
2.3. Die griechische Polis	19
2.4. Römisches Städtewesen	20
2.5. Die antike fachliche Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln ..	24
3. Zur Charakteristik der Verhältnisse in karolingischer Zeit	35
4. Zum Umbruch in der Landwirtschaft während des Mittelalters	41
4.1. Agrartechnische Neuerungen	41
4.2. Die angebauten Getreidearten.....	43
4.2.1. Weizenarten	44
4.2.2. Andere Getreidearten	45
4.3. Zur Aufnahme der Getreidearten in die botanische Fachliteratur der Zeit.....	50
4.4. Zur ernährungsphysiologischen Wertbeurteilung der Getreide- erträge.....	57
4.5. Die angebauten Hülsenfrüchte, Feldgemüse und Handels- gewächse des Ernährungsbereichs	58
4.5.1. Hülsenfrüchte	58
4.5.2. Ölsaaten	60
4.5.3. Gemüse.....	61
4.6. Feldsysteme, Anbaumethoden, Erträge und die Frage der Ei- weißversorgung mit Hülsenfrüchten	64
4.7. Gartenkultur und Obstbau	73
4.8. Viehhaltung und Viehwirtschaft.....	76
4.9. Zur Umlandbewirtschaftung der Städte und den Erträgen der Acker- und Pfahlbürger	79
4.9.1. Feldwirtschaft	80
4.9.2. Gartenbau	81
4.9.3. Viehzucht	81

5.	Die mitteleuropäischen Städte vom Mittelalter bis zur Renaissance	86
5.1.	Die Stadtgrößen, die Abgrenzung zum Dorf und die Abhängigkeit von der Nahrungsmittel-Fremdversorgung	86
5.2.	Der ausgeprägte Individualcharakter der einzelnen Städte und gemeinsame Entwicklungszüge im Bereich des Lebensmittelwesens	99
5.3.	Die Lebensmittelhandwerker als Glied des städtischen Organismus	115
5.3.1.	Allgemeine Lage	115
5.3.2.	Die Entwicklung des Verhältnisses zwischen Rat und Zünften im Bereich des Lebensmittelwesens der Stadt Frankfurt/M. ...	121
5.3.3.	Das Stadtre Regiment und das organisierte Lebensmittelwesen in der allgemeinen Entwicklung	128

ANHANG

1.	Betriebsanleitung für einen Gutshof der Herrschaft Wilhermsdorf (Mittelfranken) aus dem Jahr 1575, Auszug	143
2.	Speiseplan der Augsburger St. Anton-Pfründe (um 1445) nach dem Stiftungsbrief	144
	Literatur	146

ABBILDUNGEN

Tafel 1:	Darstellung der Getreidearten im Kräuterbuch von Otto Brunfels (1532)	54
Tafel 2:	Darstellung der Getreidearten in den Kräuterbüchern von Otto Brunfels und Hieron. Bock	55
Tafel 3:	Darstellung der Gemüsepflanzen im Kräuterbuch von Otto Brunfels (1532)	62
Tafel 4:	Darstellung der Gemüsepflanzen im Kräuterbuch von Otto Brunfels (1532)	63

TEIL II: Das Lebensmittelwesen im Spiegel der frühen deutschen Literatur

1.	Einleitung	167
2.	Die wegweisenden Stellungnahmen Bertholds von Regensburg	176
3.	Die pauschal zusammenfassende Bekämpfung von Fälschung, Maß- und Gewichtsbruch, Wucher und Fürkauf im Lebensmittelwesen	178
4.	Zur Rolle der Nahrungsmittelversorgung in den sozialen Unruhen, in der Reichspolitik und in der Reformation.....	187
5.	Die Selbsteinschätzung der Kaufleute und Handwerker im Lebensmittelverkehr	205
6.	Die Lebensmittelfälschung als Rückgrat der Ständesatiren im spätmal. Drama und im Totentanz.....	214
7.	Vergleichende Untersuchung der differenzierten Anprangerung der einzelnen Mißstände im Lebensmittelverkehr in dem Gedicht „Des Teufels Netz“	228
7.1.	Der Eid	228
7.2.	Lebensmittelwirtschaftsrecht	232
7.3.	Lebensmittelfälschung und Betrug	236
8.	Vom Sozialprotest zum neuen Bürgerethos. Der Übergang zu Lob und Anerkennung für die lebenswichtige Versorgungsleistung am städtischen Lebensmittelmarkt.....	247
9.	Die Lebensmittelfälschung in den Narrenspiegeln und Allegorien	271
10.	Die Verlagerung von der Moralsatire und Persiflage zur erzählenden Sachbeschreibung und die Rückwendung in der Gegenreformation	279

ANHANG

11.	Kommentierte Quellentexte	290
11.1.	Auszug lebensmittelwirtschaftsrechtlicher Bestimmungen aus der Reichspolizeiordnung von 1548	290
11.2.	Die Wucherverbote in den Landesordnungen Württembergs von 1536 und 1552	292
11.3.	Beispiele für Dienst-, Amts- und Gewerbebeide im Bereich des Lebensmittelwesens	294
11.3.1.	Auszug aus dem Stadtbuch von Rheinfelden	294
11.3.2.	Auszug aus dem Eidverzeichnis des Badener Ordnungs- und Satzungsbuchs	295
11.3.3.	Auszug aus dem Stadtbuch A von Laufenburg	296
11.3.4.	Auszug aus dem Ratsmanual von Lenzburg.....	297
11.3.5.	Zusammenstellung einiger Zunft- bzw. Gewerbebeide der Lebensmittelhandwerker	297

11.3.5.1. Eid der Regensburger Fleischhauer v. J. 1378	297
11.3.5.2. Eid der Lenzburger Metzger aus dem Ratsmanual von 1518.	298
11.3.5.3. Eid der Weinverkäufer in Frankfurt um 1383	298
11.3.5.4. Der Müller Eid und Ordnung in Konstanz im 15. Jh.	298
11.3.5.5. Der Fleischer Eid und Ordnung in Straßburg im 15. Jh. ...	300
11.3.5.6. Der Bäcker Eid und Ordnung in Schlettstadt im 15 Jh.	302
12. Quellen und Literatur	306

ABBILDUNGEN

1. Fischmarkt. Holzschnitt von Hans Frank mit Geiler von Kayserbergs Appell an die Preismoral im Lebensmittelverkehr	208
2. Faksimile des Schwanks „Von dreyerley Straff“ von Hans Sachs. Beschreibung der Bestrafung von Lebensmittelfälschung und Betrug durch den Bäcker, den Wirt und den Krämer in Frankfurt/M.	213
3. Die Anprangerung von Wucher, Gewichtsbruch und unehrlicher Kaufvermittlung im Achtschalkheitsbilderbogen.....	226
4. Der Krämer aus der von Hans Holbein d. J. gezeichneten und von Hans Lützelburger geschnittenen Holzschnittfolge „Bilder des Todes“	227
5. Dürers Holzschnitt zur Anklage von Wucher und Fürkauf im Lebensmittelverkehr in Sebastian Brants Narrenschiff	270
6. Dürers Holzschnitt zur Anprangerung von „falsch und beschiss“ in Sebastian Brants Narrenschiff, die Herstellung und Anwendung von Weinfälschungsmitteln darstellend. Geiler von Kayserberg übernahm den Holzschnitt in seine Predigt gegen Warenfälschung und Weinpantecherei	272
7. Darstellung der Finnenbeschau in Thomas Murners „Geuchmatt“, satirisch auf den Menschen übertragen	278
8. Faksimile des Gedichts von Hans Sachs „Die Hundert unnd Vier und zweintzig Fisch und Meerwunder mit irer art“.....	283
9. Textvergleichsbeispiele aus der ersten lateinischen und der ersten deutschen Ausgabe von Gesners großem Fischbuch.....	284
10. Einblattinkunabel des Gedichts von Hans Folz über den Branntwein	286