

den Geschäften der Cabanis zur Illustration bezieht. Eine eigentliche Untersuchung der Geschäfte der Cabanis auf Grund der vorliegenden Quellen unterbleibt weitgehend – vielleicht im Bewußtsein, daß eben das Umfeld, das professionelle Beziehungsfeld von Vermittlern (Notare, Herbergisten und Makler), entscheidend für das Zustandekommen und das Abwickeln von Geschäften war. Eine ausführliche Bibliographie und ein Sachindex erschließen den Band.

Doris Stöckly

Christine von BLANCKENBURG, *Die Hanse und ihr Bier. Brauwesen und Bierhandel im hansischen Verkehrsgebiet (Quellen und Darstellungen zur hansischen Geschichte N. F. 51)* Köln u. a. 2001, Böhlau, XIII u. 400 S., Karten, ISBN 3-412-11400-6, EUR 46. – Als Gewerbe, das gleichwohl nicht zünftisch organisiert war, ist die Brauerei in den vornehmlich auf den Handel blickenden Forschungen zur hansischen Wirtschaftsgeschichte bislang nur in regionalen Bezügen zur Kenntnis genommen worden, was vor allem dem Mangel an quantitativ erfaßbaren Quellen geschuldet ist. B. gelingt es nun in ihrer Berliner Diss. (Techn. Univ., 1999) nachzuweisen, daß Bier, heimgebraut als Nahrungsmittel geltend, zugleich als „Seebier“ für einzelne Hansestädte ein Exportartikel von herausragender wirtschaftlicher Bedeutung sein konnte. Dafür mußte sie in akribischer Kleinarbeit höchst unterschiedliche Quellen wie Schadenslisten, Zollregister, Steuerlisten, Handlungsbücher, Kämmererechnungen und verschiedene Rechtsquellen auswerten, wodurch für die von ihr exemplarisch ausgewählten Hansestädte (Bremen, Hamburg, Lübeck, Wismar, Rostock, Danzig, Braunschweig und Einbeck) Überlieferungsbilder unterschiedlicher Dichte und Qualität entstehen. Diese Städte sind somit nicht repräsentativ, sind es auch in ihrer Auswahl nicht. Daß keine Städte aus dem rheinisch-westfälischen Gebiet vertreten sind, ist durch das Bierrezept bedingt: das dort gebraute Grutbier war wegen seiner geringen Haltbarkeit für den Export nicht geeignet. Den acht Einzelstudien folgen ein Kapitel zu den technischen, organisatorischen und ökonomischen Aspekten der Bierproduktion und ein sehr dichter Überblick zu „Brauwesen und Bierhandel im Mittelalter“. B. konstatiert in der Mitte des 14. Jh., bedingt durch nach dem Schwarzen Tod gestiegene Privatvermögen, Löhne und Konsumfreudigkeit, eine verstärkte Nachfrage nach hochwertigem Hopfenbier und dadurch einen Umbruch im Handel: vorher der gelegentliche Export des von den Kaufleuten privat gebrauten Bieres als Beiladung, nachher eine systematische Ausfuhr in großem Umfang. Dadurch bedingt kam es zur Spezialisierung der Brauer, die sich indes nie von der Kaufmannschaft trennten und zu Zünften zusammenschlossen. Diese Entwicklung vollzog sich allerdings nur in Seehäfen, da das Massengut Bier als Ware von hohem Gewicht nicht für den Überlandhandel geeignet war, und nur im Osten, wo der verwendete Sudzusatz Hopfen das Getränk haltbarer und damit exportfähig machte. Durch die Quellenlage liegt der Schwerpunkt der Untersuchung naturgemäß im späten MA, doch gelingt es der Vf., die Entwicklung noch bis ins 17. Jh. zu verfolgen, als es – nach einer erneuten Blütezeit im letzten Viertel des 16. Jh. – infolge der allgemeinen wirtschaftlichen Krise auch zum Niedergang der Brauerei und zum Abstieg der gewerblichen Brauer kam. Mit dieser im übrigen gut geschriebenen