

Aus Küche und Keller, Gaden¹⁾ und Kasten²⁾ der Fürsten- Erzbischöfe von Salzburg.

Von Friedrich Pirkmayer, k. k. Archivar.

Es ist eine ganz allgemeine und Niemanden befremdende Erscheinung, daß die Aufzählung und Schilderung der politisch wichtigen Ereignisse und Veränderungen, welche wir mit dem Ausdrucke „Geschichte“ vorzugsweise zu bezeichnen gewöhnt sind, unsere Aufmerksamkeit fast ausschließlich in Anspruch nimmt, wenn wir unsere Blicke der Vergangenheit zuwenden. Lange genug war das weite und reiche Gebiet der Culturgeschichte fast völlig unbebaut, obwohl wir daraus weit mehr lernen, als aus der Erzählung der zuweilen zwar glorreichen, aber dennoch stets traurigen Kämpfe der Fürsten und Völker um Macht und Uebergewicht.

Erst in neuerer Zeit wird das kulturgeschichtliche Feld einer allgemeineren und ernsteren Theilnahme werth gehalten.

Aber auch die Schilderung der fortschreitenden geistigen Entwicklung gibt uns nur ein unvollkommenes Bild der Cultur. Nicht allein wie der Mensch gedacht, auch wie er ausgesehen, wie er gelebt, geessen und getrunken hat, ist unserer Aufmerksamkeit nicht unwürdig.

Wir wollen im Nachfolgenden versuchen, einen kleinen Theil dieser Aufgabe — in Beziehung auf Salzburg — zu lösen.

Was wir dabei vornehmlich im Auge haben, ist die Vorführung eines, wenn auch engbegrenzten, Bildes von dem Haushalte des fürstlichen Hofes der Erzbischöfe von Salzburg und zwar (mit Rücksicht auf das uns vorliegende Materiale) zunächst von jenem des Erz. Johann Jakob (1560—86) aus dem freiherrl. Geschlechte der Rhuen-*Belasy* zu Lichtenberg.

Man nimmt — und ohne Zweifel mit Grund — an, daß der Haushalt der salzb. Erzbischöfe in älterer Zeit ein ziemlich einfacher

¹⁾ Hier Gemach oder Gewölbe, als Vorrathskammer dienend. (Schmeller, bair. Wb.)
— ²⁾ Im gleichen Sinne, gewöhnlich aber nur von alleinstehenden Gebäuden gebraucht, welche zur Aufbewahrung des Getreides — bei Gutsherren des Dienst- und Zehentgetreides und anderer Naturalabgaben der Untertanen — bestimmt waren. (Schm.)

gewesen sei; allein mit den wachsenden Einkünften der erzbischöflichen Kammer, mit der immer mehr und mehr sich entfaltenden fürstlichen Macht stieg in ziemlich gleichem Maße von Jahrhundert zu Jahrhundert stetig auch deren Aufwand.

Schon ziemlich frühzeitig (12. und 13. Jahrhundert) sehen wir einen nicht unansehnlichen Hofstaat sich entwickeln, welcher mit dem Ende des 16. Jahrhunderts — nach dem Plane der churfürstlichen und größeren weltlichen Höfe angelegt — seinen höchsten Glanz erreichte ¹⁾ und wohl mit jedem derselben sich messen durfte.

Wir erlauben uns zur Bestätigung des Gesagten eine Anzahl urkundlicher Beispiele anzuführen, indem wir einige der ältesten Vertreter der Hausämter namentlich hier einschalten. Wir bemerken ausdrücklich, daß wir hiebei von den Hofämtern — im weiteren Sinne — gänzlich absehen und nur jene Chargen berücksichtigen, welche den fürstlichen Haushalt zu leiten oder zu besorgen berufen waren oder sonst damit in unmittelbarer Verbindung standen. Als solche treten uns in dem angegebenen Zeitabschnitte zuerst entgegen ein Dietmarus marscalcus, 1231—41, — Bernardus camerarius, 1139, — Wisnit pincerna, 1153, — Marquardus dapifer, 1160. Waren diese Marschälle, Kämmerer, Schenken und Truchseffe auch damals schon zum Theile nur mehr Ehrenämter, so wurde doch ihr Dienst bei Hofe sicher durch Vertreter auch wirklich ausgeübt. In der That begegnen wir schon 1278 einem Hofmeister Ulrich von Wispach, 1281 einem Kammermeister Heinrich von Trofaiach, 1241 einem Küchenmeister (magister coquinae de Summo oder curiae nostrae) Wernher und 1267 einem Kellermeister Conrad Humbel. Die obersten Hofämter, insbesondere das Marschall-, Kämmerer- und Hofmeisteramt wurden häufig von Domherren versehen. Von den minderen finden wir zuerst 1390 Chunrat, des von Salzburg Kastner, 1403 Christian den Zergadner, 1404 Maister Hainrich „unfern“ (des Erzb. Eberhard III.) Koch. Die Zahl des Hofgesindes wurde immer größer; es folgten unter wechselnden Titeln: Unter- oder Vicemarschälle, Stallmeister, und Gestütmmeister; Hoffschreiber, Hofgärtner, Hof- und Lust- Garteninspektoren (—1709—) und Hauspfleger; Jägermeister, Blaißmeister ²⁾ Hege- ³⁾ und Fischmeister, und Maierereinspektoren, welche in der Folge mit dem Hofhaushalte allerdings nur in loserer Verbindung standen. In desto engerer Verbindung befanden sich dagegen der Stabelmeister ⁴⁾, Controlor, Scalco ⁵⁾

¹⁾ Hofstaat des Erzb. Wolf Dietrich: Mitth. d. Ges. f. S. Landeskunde. Bd. XII.
²⁾ Blaißmeister = Plachenmeister (Plachenknechte) von Plaga = Jüggarn oder Netz, also ein Jagdbediensteter, dem die Aufsicht über die Jagdgeräthe zustand, ein „Gefchirrmeister“. — ³⁾ Jagdaufscher. — ⁴⁾ Ehemals Turniervogt; hier wohl ein höherer Hofbediensteter, Ceremoniar. — ⁵⁾ Vorschneider, Küchenmeister.

und (1770) Confectmeister, (1485—1514) der „Weinschenk“, (1590) Sommelier und (1735) Inspektor der Extraordinari = Hofweine, (1593) der Quardaroba (oder spätere Quarderobeinspektor mit seinem Gegen = schreiber), ferner die Mund = und Leibköche, dann Zuckerbäcker und Destillatoren. Den Dienst unmittelbar um die Person des Fürsten versahen Edelknaben, Kammerdiener, Leibbader und Leibbarbier zc.

Immer dichter wird das Gedränge der minderen Offiziere, Diener und Knechte. In und außer den fürstlichen Gemächern begegnen wir den Thürhütern, Lakeien, Zimmerdienern, Einheizern und Lehrern, den „Anspänigen“¹⁾, dem Hausmeister und Hausknechte; auch ein Hofzweig fehlte (1727) nicht. Der Silberkämmerer verwahrte das Silbergeschirr und bestellte mit dem Credenzier und Silberdiener die Tafel. Eigene Silberspülerinnen sorgten für die Reinigung.

Im Keller schafften unter des Kellermeisters Befehl und Aufsicht Kellner und Kiefer. In der Tierniß²⁾ waltete der Tiernißmeister mit seinem Knecht.

Dem Kastner³⁾ war ein Gegenschreiber beigegeben, Brodkellner⁴⁾ und Krautmeister untergeordnet. Dem Bergadner⁵⁾ stand ein Küchen = schreiber hilfreich zur Seite; ihren Befehlen gehorchten Einkäufer, Auf = geber und Intrager, auch Buttentrager.

Im Stalle herrschten (unter dem Stallmeister) Bereiter und Futter = meister über einen Troß von Sattelknechten, Kutschern, Stalljungen und Vorreitern, Eselknechten und Schinnagel⁶⁾.

Auf den Maierhöfen endlich finden wir noch Geschirrmeister, Meister = fuhrleute, Ochsenfütterer und Büffelknechte.

Wir könnten unsere Reihe leicht auf das Doppelte verlängern, wollten wir auch auf jene Hofbediensteten eingehendere Rücksicht nehmen, welche mit dem fürstlichen Haushalte nicht in unmittelbarer Verbindung standen. Allein dies gehört nicht zu unserem Programm.

Auch aus dem Vorgesagten erhellt zur Genüge, daß der Hausstaat der Fürsten = Erzbischöfe schon frühzeitig ein ziemlich glänzender war. Die reichen Einkünfte, welche der fürstlichen Kammer vorzüglich aus dem Salz = und Bergwesen zufließen, erlaubten die Entfaltung einer gewissen Pracht, welche der hohen Stellung der geistlichen Landesherren wohl = anstand.

¹⁾ Berittene Diener, welche einzeln als Boten und zu allerlei Verrichtungen gebraucht wurden. — ²⁾ Tafelstube, Speisesaal; (Instruktion für einen Thiernißmeister = Aufseher über den Speisesaal und alles Zugehör). — ³⁾ Verwalter des Kastens, auch Kellner, daher: — ⁴⁾ Brodkellner = Aufseher der Brodkammer. — ⁵⁾ Zehrgadner = Aufseher der Speise = vorrathskammer. — ⁶⁾ Helferknecht. (Schm.)

Dennoch machte sich der hiezu nöthige Aufwand zuweilen in drückender Weise fühlbar.

Dies war vorzüglich der Fall, als nach den beiden Bauernaufständen Erzbischof Matthäus sich genöthigt sah — um die großen Unkosten, welche die Bezwingung seiner „widerwertigen“ Unterthanen verursacht hatte, zu decken — einen erheblichen Theil seines Kammereinkommens zu „verkhymmern und versehen“.

Der Cardinal-Fürsterzbischof befahl in dieser Klemme seinem Kammermeister, Statthalter und Räten auf die „Ringerung des Unkosten vnd außgaben, auch merung des Einnehmens in allen Stäten vnd Titeln“ (Herstellung des Gleichgewichtes im Staatshaushalte, wie man sich heute ausdrückt), Bedacht zu nehmen. Er war auch entschlossen, selbst mit leuchtendem Beispiele voranzugehen. Seine eigenen Worte¹⁾ sind zu denkwürdig — und schlagen zu sehr in unser Thema ein — um hier übergangen zu werden: „So erfordert (schreibt der Kirchenfürst) die groß notdurfft, daz Wir vnd die vnnsern, vns allenthalben desto gnaher²⁾ vnd spärlicher einziehen vnd vnndersteen sollen mit klainer Hofhaltung vnd in annder Weg“ zc.

„Wir haben vnns auch also (zc.) vernemmen lassen, das Wir Willens seyen mit vnnsrer person diser sach ein anfang zu machen, der Zuerficht Es werde sunst³⁾ yederman Vns nachfolgen vnd best lieber mit Vnnsrem Stifft auch mittleydig sein. Vnd sofer Wir sehen, das annder das auch thun, So wellen Wir vnns ein Zeit lang vnd bis auf vnnsrer geuallen, zu vnnsrer Vnnderhaltung vngeuärllich auf xv oder xvi⁴⁾ pherd in vnnsrem Reitstall, vnd auf die Edlleut, ainspennig vnd annder so Ire eigen pherd bei vns haben, vngeuärllich bei viii⁵⁾ pherd, vnd souil personen als Wir darzue notdurfftig werden, an ainem klainen von Wein, trayd, kuchldienst⁶⁾, pargellt, vnd annderm benuegen Vnd all vbrig vnnsers Stiffts ordinarj vnd extraordinarj einkhummen (zc.) zu abzalung der schulden vnd verpfendten stuckh folgen lassen, vnd dauon zu vnnsren handen auf obberürt Vnnderhaltung weiter nichts begern, noch empfahen“.

Im weiteren Verlaufe dieses an seinen Kammermeister und Kammer-schreiber⁷⁾ gerichteten Erlasses erklärt und bestimmt der Fürst bezüglich des Erfordernisses für seinen Hofhausstaat noch weiter: „Vnd damit

¹⁾ Arch. d. k. k. Landesregierung: Hoff. Causa domini, 1526, D. — ²⁾ Desto genauer. — ³⁾ Hier im Sinne: auch sonst Jedermann. — ⁴⁾ 15 oder 16. — ⁵⁾ 8. — ⁶⁾ Naturaldienst: Getreide, Schmalz, Käse, Eier, Fennen, Gänse, Lämmer zc. — ⁷⁾ Johann Pietenberger, „der Rechte Licentiat, die Zeit meines gnedigen Herrn von Salzburg Rath und Kammermeister“, und Cristoff Perner, Kammer-schreiber.

aber der anZahl pherd vnd personen so Wir bey uns behalten thain Irrung noch beswörung fürfall, So wellen Wir Uns, (Wir hallten bey vns wenig oder vil personen vnd pherd) das Jar, daz sich neß Zu der Quottember¹⁾ Crucis anfahren soll, benuegen lassen, Nämbllich an Wein, allerley trayd, Ruch vnd fuchldienst, vnd annders warumb Wir dann vnnsrer hofmaisterey ersuechen, Ungeuärllich bis in iij M. oder iij M. ²⁾ gulden Wert, In einem zimlichen anschlag was der nedes an dem End da Wir das empfahen, Ungeuärllich güllt, Wie Wir vns solchs anschlags mit derselben vnnsrer hoffmaisterey wohl vergleichen. Vnd doch das vns das an ³⁾ Vnnsern costen, an das End da wir hof hallten geantwurt werde. Vnd noch darZue in geltt alle quottember an iij c ⁴⁾ gulden, das macht ain Jar xvj c ⁵⁾ gulden, auf sölh Vnnderhaltung Vnd noch darüber Zu Vnnsern hannden ein Jar noch iij c ⁶⁾ gulden.

Wir behalten Uns hierInn beuor den Fuschellsee vnd hynndersee vnd die Lamber ⁷⁾, vnd daz vns die visch daraus an das End da Wir die haben wellen, auch on Vnnsern costen geantwurt werden, desgleichen behallten wir vns beuor, notdurfftig hey, stro. vnd holz, Wann Wir oder die Vnnsern Zu Salzburg sein Werden, darZue auch ob Wir Zu Zeiten Zwen Wagentnecht vnd ains Zugß mit vier oder funf Wagenrossen bedurfftten, daz Wir die von vnserm Wagenstall Zu Salzburg gehaben mügen. Daz auch den personen so Wir bey uns behallten Ir gewondliche besöldung vnd clandung aus vnnsrer Camer vnd hofmansterey Wie bißheer geraicht werde.“

Diese Entschliesung erregte am fürstlichen Hofe einige Bestürzung. Der Kammermeister gibt ihr in einem längeren Berichte (Salzburg an Montag den 5. tag Augusti Anno 2c. im xxvi^{ten} ⁸⁾) in wenigen Worten belebten Ausdruck: „Aber nachdem solhe Reformation allain in ryngerung der Eyfrung vnd besoldung, auch mynderung vnd Brlawbung⁹⁾ der Personen, steen wirdet. daraus dann den Jhenen¹⁰⁾, die solhes Beratslahen und hanndlen sollen, vill Veindschafft vnd Vnlufft eruolgen mag, die dann nyemants. vnd sonnderlich Ey die Rät ainer gegen dem andern, nit gern auf sich laden. So ist bemelter Stathalter vnd sonnderlich der Rät, so Ewer fürstl. gnaden Zu solchen Ratflag verordent hat, Rat vnd guetbedünkhen auch Vnnderthenig bite, Daz Ewer fürstl. gnaden als Regierunder herr selbst solh maß genedigklich fürneme“.

Der Erzbischof erwiderte (sub dato Müldorf, Mitich vor Laurentzi — 8./8. — Ao 1526) auf diese Bedenken — unter Anderem — wörtlich :

¹⁾ Quartal. — ²⁾ = 2½ (dritthalb) oder 3tausend. — ³⁾ = ohne. — ⁴⁾ 400 fl. — ⁵⁾ 1600 fl. — ⁶⁾ 400 fl. — ⁷⁾ Kammerfluß. — ⁸⁾ 1526. — ⁹⁾ Hier: Entlassung. — ¹⁰⁾ Denjenigen.

„Darauf geben wir Euch Zuerkhenen, das wir bey vnser Person, wie Ir aus vnserm Jungsten schreyben Zum tayll verstanden habt, nit mer personen von Officiern vnd dienern behalten wellen, dann souil wir ye nit empören mugen. vnd von Edlleuten, Zu Camerer thürhuetern trugkhaffn vnd Auffsigern nit mer als .v. oder .vi. die allgedachten wir selbst aus denen Zu khyesen¹⁾ die yetz vnser diener sein. welche dann bey vns bleyben wolten“.

Wie weit diese Entschliessungen und Befehle zur Ausführung gelangten, wie lange diese „Einzieh- und Ringerung der Hofhaltung“ vorhielt, darüber liegen uns leider keine Anhaltspunkte vor.

Die „finanzielle“ Lage der erzbischöflichen Kammer besserte sich indes allmählig durch neue und kluge Maßnahmen und wenn nicht schon früher, so wurde der Glanz des Hofes jedenfalls schon durch den Nachfolger des Cardinals, durch den „Erwählten zum Erzbischofe“, Herzog Ernest, einem Prinzen aus bairischem Hause, wiederhergestellt.

Wir gehen nach dieser kleinen Abschweifung, welche uns der Leser, als zum Gegenstande in naher Beziehung stehend, gewiß gerne verzeihen wird, nunmehr zu unserem angekündeten Vorwurfe zum Haushalte am Hofe des Fürsten-Erzbischofes Johann Jakob über.

Johann Jakob, ein ebenso begabter als energischer Fürst, stand mit den benachbarten österreichischen und bairischen Höfen zu Wien, Graz und München in lebhaftem und freundschaftlichem Verkehr, empfing von denselben und machte ihnen dagegen Besuche und war schon durch diese Verhältnisse genöthiget, einen stattlicheren Hof zu halten.

Aus der Regierungszeit dieses Fürsten-Erzbischofes sind von den Jahren 1573 und 1574 die „Summarischen Auszüge: was — (jede Woche) — bey Hof aufgegangen ist“, erhalten. Die Zusammenstellung dieser Wochenrechnungen gestattet einen ziemlich genauen Einblick in den Haushalt dieses Fürsten.

Es verlohnt sich daher ihrer rubrikenweisen Eintheilung und dem ziffermäßigen Ergebnisse etwas eingehender zu folgen.

In Beziehung auf die Rechnungsform sehen wir die nachfolgenden Titel in der gleichen Reihenfolge regelmäsig wiederkehren:

„Erstlich einhommene Zetteln“²⁾.

„Mer Anlehen Zettln“³⁾.

„Zu erhaltung beeder hofthucheln vmb Bargelt erkhaufft, lauth Ruchlmaisters wochenraittung“.

¹⁾ 5 oder 6 auszuwählen. — ²⁾ Wahrscheinlich: bezahlte Rechnungen (?). —

³⁾ Noch unbezahlte Rechnungen (?).

- „Zu erhaltung der Schloßkuchl umb Pargelt erkhaufft, vnd dem Schloßhelner ¹⁾ bezalt worden“.
- „Wochentlichs Lifergelt“ ²⁾).
- „Dem Gfindt ³⁾ ist für den Wein gäben Vnd bezalt worden“.
- „Defgleichen ist die Zeit an allerlay Sied vnd Pradtfleisch, vber die Hofhaltung aufganngen, Eingeschlossen Rif vnd Prebentisten ⁴⁾, Lauth Ryuchlmaisters Wochenraitung“.
- „Item mer ist durch den Ryuchlmaister, auf'n schloß Salzburg zum verspeifen gäben worden“.
- „Mer ist bemelte Zeit aus dem Herrn kheller, an Süeß vnd Er ⁵⁾ Wein, Eingeschlossen den Tafel-Wein, Vber die Hofhaltung aufganngen vnd verspeist worden“.
- „Defgleichen ist die Zeit an Edlleuth- vnd gemainem Gfindt-Wein, Vber Hof vnd auf dem Hauptschloß Salzburg aufganngen, vnd verspeist worden“.
- „Vnd ist an Bier Vber Hof vnd auf dem Hauptschloß aufganngen, vnd verspeist worden“.
- „Item mer ist aus dem Brotkheller, an Semmeln, vber Hof aufganngen, Eingeschlossen das Hauptschloß, Lauth Brotkhellers raitung“.
- „Vnd ist aus dem Brotkheller, an Roggen Brodt dise Zeit Vber Hof aufganngen, Eingeschlossen das Hauptschloß, Lauth Brotkhellers raitung“.
- „Mer ist bemelte Zeit vom Hofcasten auf ordinari vnd Extraordinari-Neuth- vnd Wagen Pfärdt, sambt dem Schloß Salzburg, — Eingeschlossen das Jäger vnd hennen haus, — habern ver- füttert vnd aufgeben worden“.
- „So sein ermelte Zeit vber die Hofhaltung Ordinari-Personen, beede Malzeiten ⁶⁾, Fleisch- vnd Wischmal, gespeist worden“.

Endlich :

„Vnd Extraordinari Personen, beede Malzeiten, Fleisch- vnd Wischmal“.

Dieses Rubrikenschema gewinnt nun erst durch die Ziffern Leben und Bedeutung.

¹⁾ Verwalter der Vorräthe im Schlosse Hohensalzburg. — ²⁾ Hier: Kostgeld: „Item ist bei den Dicastralpersonen das speisen zu Hof heuer eingestellt, und dafür Lifergelt geben worden“. (Schmeller II., S. 446.) — ³⁾ Gfindt (Hofgesinde), die zum Hofstaate gehörigen Personen (in älterer Zeit ohne Rücksicht auf den Rang). — ⁴⁾ Rif, das — ehemals fürstliche — Schloß an der Halleinerstraße; Prebentisten = Präbendisten, hier: Stipendiate Studierende. — ⁵⁾ Er = Ehr, ehren; vorzüglichster feiner Wein, womit man Gästen Ehre erweisen wollte. — ⁶⁾ Es wurden gewöhnlich 2 Mahlzeiten des Tages gehalten; ein Früh- und Abendmahl.

Eine aus den Wochenzetteln mit Sorgfalt zusammengestellte Jahresrechnung weist nach den einzelnen Rubriken oder Titeln die folgenden Summen aus :

An „einkommen-Zetteln“	32.323	ßfd.	5	ß	13	dl. ¹⁾
An „Anlehen-Zetteln“	13.739	„	5	„	06	„
„Zu erhaltung beeder Hofkucheln vmb Pargelt erkhaufft“ zc.	3.941	„	7	„	22	„
(Deßgleichen) „Zu Erhaltung der Schloß= kuchl zc.	46	„	2	„	10	„
„Wochentlichs Lifergelt“	640	„	7	„	27	„
„Dem Gfandt für den Wein zc.“	1.019	„	6	„	02	„

Die verrechneten Jahres-Gesammtausgaben erreichen somit in Geld die Summe von 51.712 ßfd. 2 ß 20 dl. (oder per Woche durchschnittlich 994 ßfd. 3 ß 15 dl. und per Tag 142 ßfd. 0 ß 15 dl.)

Mit diesem Aufwande wurde die Speisung aller jener Personen bestritten, welche auf die Hoftafel Anspruch hatten.

Hieran nahmen — im Jahre 1573/4 Theil:

„Ordinari Personen, beede Malzeiten“, Mall (Couverts?)	82.098
Extraordinari Personen (wie vor)	13.900

Ihre Gesamtzahl betrug somit 95.998
oder rund 96.000 Personen, was eine Durchschnittsziffer von 1846 per Woche und 264 per Tag ergibt.

Diese Durchschnittsziffer wurde jedoch zuweilen noch ganz beträchtlich überschritten. Die größte Frequenz stieg bei den ordinari Personen bis auf 1850, bei den extraord. Personen auf 708 in einer Woche, allerdings nicht in der gleichen; am schwächsten zeigt sie sich in den Zahlen 1232 und 139. Läßt man die Unterscheidung zwischen ordinari und extraord. Personen fallen, so ergibt sich als höchste und geringste Frequenz die Ziffer 2378 : 1433 in einer Woche.

Es erklärt sich von selbst, daß eine so große Zahl von Tischgenossen bedeutende Mengen von Lebensmitteln erforderte. So wurden an „allerlei Sied- und Pradtfleisch“ in jenem Jahre verspeist: — 840 Ctr. 02 ßfd., wovon 159 Ctr. 67 ßf. auf dem Schlosse verzehrt wurden; der tägliche Verbrauch beziffert sich sohin — wenn man in Anschlag bringt, daß während der ganzen 40tägigen Fastenzeit kein Fleisch verabreicht wurde, mit 2 Ctr. 60 ßfd. (wöchentlich 18 Ctr. 26 ßfd.)

¹⁾ 1 ßfd. = 8 ß (Schilling), 1 ß = 30 dl. (Pfenninge), somit 1 ßfd. = 60 kr. oder 1 fl. (Reichswährung.)

Dieses Quantum — welches auf die einzelne Person und Mahlzeit vertheilt, nicht ganz $\frac{1}{2}$ Pfd. an Fleischspeisen verschiedener Art ergibt — erscheint auf den ersten Blick verhältnißmäßig gering; wenn man jedoch berücksichtigt, daß die Hofstafel an Geflügel, Wildpret und Fischen willkommene und reiche Abwechslung bot, so dürfte auch das Ausmaß der Fleischportionen ein ganz erkleckliches gewesen sein.

Der Bedarf an Brod vertheilt sich auf Semmel- und Roggenbrod. Es ist nach Pfunden, Schillingen und Semmeln, resp. Roggen (Röggel) berechnet; Pfunde und Schillinge haben hier nicht als eigentliche Gewichts-, sondern als Zahlwerthe zu gelten, so daß 1 Pfund 240 Stücken (Semmeln oder Roggen) gleichkam.

Semmeln scheinen nur an der erzbischöflichen und den Tafeln der vornehmeren Personen aufgelegt worden zu sein, denn der Jahresverbrauch übersteigt 160 Pfd. nur wenig, der tägliche aber bewegte sich um 100 Stück (im Durchschnitte 106 Stück).

Freigeibiger zeigt sich die Vertheilung des Roggenbrodes, dessen Bedarf in dem bezeichneten Jahre 1130 Pfd. überstieg und im Durchschnitte des Tages 3 Pfd. 25 Stück, d. i. 745 Roggenbrode, betrug, also per Person und Tag nicht ganz 3 Stück¹⁾.

Ein reichliches Mahl erfordert auch einen ergiebigen Trunk, den ja unsere Väter, wie bekannt, zu keiner Zeit verachtet haben. Es wird daher kaum überraschen, wenn wir auf Grund der uns vorliegenden Wochenrechnungen den Jahresverbrauch mit 3787 Eimern²⁾ zu beziffern in der Lage sind, somit per Tag durchschnittlich mit circa $10\frac{1}{2}$ Eimern, das ist 375 Viertel (oder salzb. Maß), was per Person und Mahlzeit je 1 Kanne und nicht ganz 1 Maßl (etwa $\frac{3}{4}$ Liter) ergibt.

Von dem obigen Jahresquantum an Wein waren 468 Eimer edlere Sorten „süße, Ehr- und Tafelweine“, der große Rest „Edelleut- und gemeiner Gefindt-Wein“.

¹⁾ Nach einer etwas späteren Aufzeichnung (vom 17. Jänner 1583) betrug der Bedarf an Getreide „ain gantz Jar ober Hof, do man anderst die Hofhaltung Wie bisheer beschehen, erhalten Will“:

Wais, ain Wochen der annern zu Hilff zu raitten (das ist: durch-		
schnittlich) Schaj 6, thuet ain gantz Jar	Schaj	312
Rhorn Schaj hede Wochen 18, thuet ain gantz Jar	„	936
Gersten ain gannts Jar Vngener	„	16
Habern hede Wochen Vngener 22 ß, ain gantz Jar	„	1144

(Hofl. Hofkasten 1582 R.)

²⁾ 1 Eimer hielt 36 Viertel (od. Maß), das Viertel 2 Kannen (Halbe), die Kanne 2 Maßl. — 2 Eimer machten (nach den Hoffeller-Rechnungen) 1 Lagel, 2 Lagel = 1 Säim (ß), 6 Säim = 1 Dreiling, somit war ein Dreiling in Salzburg gleich 24 Eimern.

Es ist bereits erwähnt worden, daß (überdies) ein Theil des Hofgelandes anstatt des Weines eine Geldentschädigung bezog, welche in dem Jahre 1573/4: 1019 fl. überschritt.

Mit dem ausgewiesenen — allerdings stattlichen — Weinquantum war jedoch der Durst unserer Vorfahren noch keineswegs völlig gelöscht.

Hat sich mancher unserer Leser darüber verwundert, bisher nur vom Weine und nichts vom Biere zu hören, so wird er sich nun — da wir davon sprechen — vielleicht noch mehr verwundern, daß der Bierkonsum nur wenig über $\frac{1}{3}$ des Weinverbrauches betrug.

Er erreichte in dem mehrerwähnten Jahre etwas über 1365 Eimer, was per Tag nicht ganz 4 Eimer (genauer 135 Viertel) und per Person täglich nicht ganz 1 Kanne, also per Mahlzeit 1 Mäßl (etwa $\frac{1}{4}$ Liter) ergibt ¹⁾.

An Haber wurde in dem bezeichneten Jahre aus dem Hofkasten verabfolgt 1032 Schaff 41 Menns ²⁾.

Endlich wurden „Kerzen“ in Einem Jahre verbraucht 1351, also täglich bei 200 Stück.

Aus den vorangeführten Zahlen (Gelderforderniß 51.712 Pf. 2 f 20 dl. und Gesamtzahl der gespeisten Personen 95.998 in Einem Jahre) berechnet sich ³⁾ endlich die Verköstigung durchschnittlich für Eine Person und Einen Tag mit 4 f 5 dl. (= 31 $\frac{1}{4}$ fr.) oder für eine der beiden täglichen Mahlzeiten mit 2 f 2 $\frac{1}{2}$ dl. (= 62 $\frac{1}{2}$ Pfg.) ⁴⁾.

Das bisher Mitgetheilte gibt uns zumeist wohl nur über die verabreichten Quantitäten Aufschlüsse. Das Quale: — welcher Art die Speisen und Getränke waren — wird nur ganz allgemein gestreift.

Wir wollen auch auf diesem — für den Feinschmecker jedenfalls weitaus interessanteren — Gebiete unsere Forschung fortsetzen und den

¹⁾ Das Bier war in der Regel Kaltenhauser Gebräu. Am 23. Mai 1567 werden „dem Hannsen Gebhart Prew zu Kaltenhausen umb 394 Emmer 24 Birtl Pir, so er von Reminiscere biß auf Trinitatis vber Hof bund auf Gstoß geben hat — Jeden Emmer pr. 20 fr. — von dem Hofmeister Wilh. v. Prandt 131 fl. 4 f 8 dl. bezahlt“. (Hofk. Kaltenhausen 1533 A.) — ²⁾ Das Schaff Haber (gewöhnlich zu 16 Metzen, der Metzen zu 16 Mäßl angenommen) ist hier zu 60 Menns (mensura = Maß — Mäßl — hier Hofmaß) berechnet. — ³⁾ Nach Abschlag des an Liefer- und Weingeld hinausbezahlten Relutums. — ⁴⁾ Als im Frühjahr 1575 der bayerische Hof nach Salzburg kam, mußte ein Theil des Gefolges in den Gasthäusern untergebracht werden. Damals verlangten die Wirthe für Verpflegung Einer Person (darunter vom Adel und Gefinde) für Speisen (2 Mahlzeiten) 7 Batzen (à 8 fr.) und für Trunk 20 fr., zusammen 76 fr. (= 1 fl. 16 fr.) pr. Tag. Erzb. Joh. Jakob fand dies zu hoch und glaubte mit 6—7 f könnten die Wirthe sich wohl begnügen, er bewilligte aber endlich doch für je 1 Person 1 fl. täglich. Bringt man hiebei den Gewinn der Wirthe und den Umstand in Anschlag, daß der Tisch reichlicher als gewöhnlich, in unserer obigen Berechnung aber der Wein nicht einbezogen ist, so scheint diese ganz richtig und durch das gegebene Beispiel bestätigt.

Schleier des Vergessenen — so gut es uns gelingen will — zu lüften versuchen.

Es geziemt sich wohl, daß wir hiebei mit der wichtigsten Person, dem Fürsten=Erzbischofe selbst den Anfang machen.

Die Reise des hohen Herrn zum Reichstage nach Regensburg, der Aufenthalt daselbst, eine Reise von dort nach München¹⁾ und die Rückreise von Regensburg über Laufen²⁾ gaben Anlaß zu einer Correspondenz, welche uns im Original vorliegt³⁾.

16 Schreiben des Fürsten an sein Hofmeisteramt — aus dem Zeitabschnitte vom 10. August bis 30. Oktober 1576 — beweisen, daß derselbe inmitten der Sorgen und Arbeiten des Reichstages nicht nur Zeit für die Leitung der Regierungsgeschäfte des eigenen Landes und die geistlichen Angelegenheiten desselben, sondern auch für die Ordnung seines Hausstaates, ja selbst für Anordnungen fand, welche seine Tafel, Küche und Keller betrafen.

Aus diesem Briefwechsel erfahren wir, welche die vorzüglichsten Lieblingsneigungen des Landesherrn in gastronomischer Beziehung waren; diese wären ziemlich zahlreiche, wenn nicht Grund zur Vermuthung vorläge, daß dem in seinen Gewohnheiten gestörten Erzbischofe überhaupt die Regensburger Küche und Lebensweise wenig behagte, was ihn wohl veranlaßt haben mag, von Salzburg aus an Viktualien durch eigene Boten dahin bringen zu lassen, was nur immer möglich war. Jedes jener Schreiben enthält daher — neben anderen Angelegenheiten, welche seine Aufmerksamkeit in Anspruch nahmen — Aufträge zur Lieferung nicht nur von Wildbrät und Geflügel („Schildt- und Arhennen“⁴⁾, indische Pfaben⁵⁾ und Hennen dann guete Capaun“), sondern auch von Fischen und Gemüse (darunter Kartoffel, noch als Seltenheit wohl gezählt und in Körbe verpackt), endlich von Obst (Feigen, Roth und Herrenpirn, wälische und Bartnüss)⁶⁾, welches in Regensburg „gar nit zu bekommen oder doch nichts werth ist“, wie der Erzbischof klagt.

Unter allen diesen Delikatessen nahm jedoch nach dem Geschmacke des hohen Herrn der „Laz“ — insbesondere geselchter Lachs — die erste Stelle ein, denn in keinem seiner Schreiben vergißt er dieses Lackerbissens.

Dem Hofmeisteramtsverwalter Felix Altmann war diese Vorliebe seines Herrn so wohl bekannt, daß er, als er (am 9. Oktober 1576) —

¹⁾ Zur Taufe des neugeborenen Herzogs (am 27. September 1576 zu Eggmühl auf der Reise nach München, dann daselbst etwa bis 10. Oktober, am 15. Oktober wieder in Regensburg). — ²⁾ In Laufen besuchte der Erzbischof seine Schwester Barbara, Gemalin des salzb. Pflegers zu Haunsberg, Franz von Greiffensee. — ³⁾ Hoff. Hofkastenamt 1576 A. — ⁴⁾ Auerhühner. — ⁵⁾ Indianische Pfauen, Truthühner, Indiane. — ⁶⁾ Haselnüsse.

unmittelbar nach Absendung des Kammerboten Hanns Bleibenfelder mit einer Ladung Wildbrät und Fische nach Regensburg — zur selben Stunde 3 große Laxe von Mansee¹⁾ zugeschildt erhielt — Prachtstücke, von welchen das schwerste 39 Pfd., ein zweites 23 Pfd., das dritte 13 Pfd. wog — sofort einen zweiten Boten damit nach Regensburg abordnete²⁾.

Wir glauben unseren Lesern nur einen Dienst zu erweisen, wenn wir — vor dem Antritte der von uns geplanten weiteren Entdeckungsreise in Küche, Keller und Gaden des Hofes zu Salzburg — Muster jener wiederholt erwähnten Schreiben des Fürsten-Erzbischofes mittheilen, welche durch ihren gemüthlichen, natürlichen Ton bei Wahrung ernster Würde in der Form einen beinahe heiteren, zugleich aber auch wohlthuenden Eindruck machen.

Wir haben aus den 16 Schreiben deren 2 gewählt, welche hier folgen.

Johann Jacob Von Gottes genaden Erzbischove Zu
Salzburg, Legat des Stuels Zu Rom.

Vnnsern grues Zuuor, Getreuer Lieber. Wir haben deine Zway schreiben, Vom 15. Vnnd 16. diß endpfangen, vnnd vernomen, Vnnd füegen dir darauf Zuuernemen. Das der Pott gesterigs Tags, den Mischianzgi³⁾, Vnd Zigorj⁴⁾ fallat. sambt den Wälschen Kriechen⁵⁾. Auch der Sämer⁶⁾ an heut die Partnussen, Vnnd was Ime hieher Zefüeren aufgeben worden, Woll geanntworth⁷⁾ haben, Vnnd ist alles Zimblich frisch, vnd woll hieher thomen, Vnnd dieweil alhie gar thain guet Obst Zubekhomen, So wellest widerumb etwas samt Kartschoffeln Zusamen richten, Auch dahin bedacht sein, Ob die geselchten Lär Zubekhomen sein mechten, Vnnd was du sonnst Zusamen bringen magst, das wellest vns alßdann auch bei ainem Sämer hieher schidhen, den Sämer haben Wir seines Lohns alhie entrichten lassen,

Mit dem Geßew auf dem Fraunhof⁸⁾, soll vermüg der berathschlagung fortgefahren werden Vnnd ye ehe dasselb verfertigt wirdet. Ye lieber sehen wirs,

¹⁾ Mondsee. — ²⁾ Die Boten waren 3—4 Tage zwischen Salzburg und Regensburg unterwegs. — ³⁾ Es ist uns nicht gelungen, eine authentische Interpretation dieses Ausdruckes zu finden. In kulinarischen Dingen wohlverfahrene alte Salzburger Hausfrauen versicherten, der Mischianzgi sei eine Art wälischer Salat, jedoch kunstreich aufgethürmt. Wir bemerken dies salvo meliori. — ⁴⁾ Wegewart, Löwenzahn (Leontod. taraxac.), dessen Wurzelblätter als Salat genossen werden; dann seine Abart: Gartenwegewart, Endibie (Cichorium Indymbus.), Ablig. u. Schm. — ⁵⁾ Pflaumen. — ⁶⁾ Frächter. — ⁷⁾ Uebergeben. — ⁸⁾ Wahrscheinlich das von diesem Erzbischofe dicht an der Pfarrkirche erbaute Mitzingebäude, welches Wolf Dietrich — 1605 — wieder abreißen ließ. Süßner, I. S. 137.

Was mit dem Mörädher des geßeüs zu Blain ¹⁾ halben, Innhalt deines schreibens gehandelt worden lassen wir vns auch mit gnaden gefallen,

Der Döhsen halben, Sein wir auch mit gnaden Zufriden, das dieselben durch den Rigauzen erkhaufft werden, Vnnd dieweil es in Desterreich der sterbleüß halben, nit aller dings sicher. So wellen wir das hinabschickhen diß Jar einstellen, Allain es erwuorder solhes die notturfft, Vnnd das wir mit fleisch nit gelangen khundten, Auf denselben fall wellest vns solches berichten, Vnnsferm Better dem Schurffen, vnnd Paulusen Göttschler vnnsferm HofCaßlan wellest anzaigen, Wir wellen Innen auf Ire schreiben, bei negsten Potten andtwortt Zuekhommen lassen Wollten wir dir auf dein schreiben nit Vergen, Vnd du thuest daran Vnnsfern Willen vnd mainung. Sein dir auch mit genaden Wollgenaißt, Datum Regensßurg den. 20. Augustj. Anno 76.

(Adresse.)

Vnnsferm Hofmaistereyambtsuerwallter zu Salzburg, Vnnd getreuen lieben Felixen Altman ²⁾.

Johann Jacob von Gottes genaden, Erzbischof zu Salzburg, Legat des Stuels zu Rom.

Vnnsfern grues zuuor, getreuer lieber, Wir haben dein schreiben Vom .29. negstuerschinen ³⁾ Monats September, sambt den dreyen Lären, empfangen, vnnd vernommen, vnd haben gern gesehen, das Sy vnns hieheer khummen sein, vnd da du merer zuwegen bringst, So wellest vnns dieselben auf Regensßurg ordnen ⁴⁾,

Mit Schlächtigung der geringern ⁵⁾ Döhsen in das Salz, soll ainziger weiß ⁶⁾ fortgefahren werden, damit das Inner(e) mit nuß muge verzert werden.

Die Rütten ⁷⁾ wellest Vnnsferes geliebten Brueders Hausßraw zuestellen, neben der notturfft Zucker ⁸⁾, vnnd von Vnnsferntwegen genedigleich ansprechen, das Sy dieselben Irer gelegenhait nach, verbrauchen, vnd einnmachen ⁹⁾ thue,

Berrer ¹⁰⁾ dieweil sich vnnsfer anhaimb Reisen ¹¹⁾, etwas verziehen will, So wellest dem Hofßbaur ¹²⁾ anzaigen, das er sich nit verfar ¹³⁾ biß auf verrern ¹⁴⁾ vnnsfern bevelch ¹⁵⁾, Wie wir dann deßhalben Vnnsferm

1) Jedenfalls das Schloß Blain. — 2) Hoff. Hofkastenamt, 1576 A. — 3) Nächstverfloffenen, vorigen. — 4) Schicken. — 5) Leichterem, im Gegensatz zu den schweren (Maß-) Döhsen. — 6) Einstweilen, indessen. — 7) Kittenäpfel. — 8) Nebst dem nöthigen Zucker. — 9) Einsieden. — 10) Ferner. — 11) Unsere Heimreise. — 12) Wolfgg. Hofpaur Burger und Schiffmeister zu Hallein. — 13) Keine andere Fahrt unternehme. — 14) Ferneren. — 15) Befehl.

Bruedern, dem Landtshaubtmann¹⁾ auch schreiben, vnd du mererß von
Ihre vernennen wirst, Wollten wir dir nit Bergen, vnd
sein dir mit gnaden wolgenait, Datum München den 4 october
No 2c. 76.⁴

(Adresse) Bnnsferm Hofmaisterey Ambtsverwalter zu Salz-
burg, vnd getreuen lieben Felixen Altman.

Mit einem letzten Schreiben ddo. Regensburg den 25. Oktober 1576
kündigte der Fürst=Erzbischof seine bevorstehende Heimkunft an.

Er befahl seinem Hofmeister: „weiter nichts, allein was wir geen
Lauffen zeordnen, beuolchen haben, (ze) schicken; daneben soll auch —
fügt er bei — ains guetten Trundhs nit vergäffen
werden“ 2c. Der Erzbischof gedachte bei seiner Schwester²⁾ Abends zu
speisen, sein Nachtlager zu halten, sein „Fruemal daselbst ze nemen“
und endlich in seine Residenz zurückzukehren.

Wir verlassen nun den Fürsten=Erzbischof und wollen uns — ihm
vorausgehend — mit dem Hofmeisteramts=Verwalter Felixen Altman in
den fürstl. Kellern nach dem begehrten „guetten Trundh“ umsehen.

Die Wahl wird dem pflichteifrigen Beamten, der den Geschmack
seines Gebieters gar wohl kannte, nicht so schwer gefallen sein, als sie
uns bedrängen würde, denn wir treffen hier reiche Auswahl duftenden
Rebenblutes³⁾.

Zuerst finden wir da von „Merlay süeßen Weinen aus dem
Früeaull“⁴⁾: Muscatel, Rainfel⁵⁾ in 3 Sorten (Muscatel, Prosegger-
und Triester Rainfel), Schernikol (Schwarzköler)⁶⁾, weißen und rothen
Rosatzer, Pinöl und Wippacher=Wein.

An steirischen („March=) Weinen“ lagerten da Pettauer und Lutten-
berger neben rothem Leibnitzer, von „oberlenndischen“ Weinen aber:
Nedarwein⁷⁾, rother und weißer „Rhantwein“, dann Edwein.

Von Oster (österreichischen) Weinen begegnen wir auch gar manchem
guten Tropfen, so dem noch heute, wie vor Alters, im besten Rufe
stehenden Klosterneuburger, einem rothen Nezer und den dormalen unter
diesen Namen nicht mehr allgemein bekannten Dornbacher=, Arnstorfer=,
Traismaurer=, Oberwöblinger=⁸⁾, Reichersdorfer= und Königstetter=
Weinen.

¹⁾ Jacob Rhuen v. Belasy zu Lichtenberg, Freiherr auf Neuen Lempach, Landes-
hauptmann und des Erzst. Erbammerer, auch fürstl. Rath und Pfleger zu Miltsdorf,
Mitterstall und Ytter. (Landeshauptmann 1560–86.) — ²⁾ Barbara v. Greiffensee, deren
wir bereits erwähnten. — ³⁾ Hoff. Kellermeist. 1522 B, 1570 M und 1578 Q. —
⁴⁾ Friaul, forum Julii. — ⁵⁾ Auch Rainfal, Raifol, Rainfl und Raifl. — ⁶⁾ Escher-
nikoll, Czernicol. — ⁷⁾ Nedar=Wein. — ⁸⁾ Oberwöbling, Traismauer und Arnstorf
waren salzb. Herrschaften in Niederösterreich, also der Wein Eigenbau und Dienstwein.

Mehrere Sorten nennen sich nicht nach ihrer Heimat und Herkunft, sondern hüllen sich unter der Bezeichnung „Mund“ oder „Tafelwein“, „Truchseß- und Offiziers-Wein“ in ein mehr oder weniger bescheidenes Inkognito.

Da unter „Mund- oder Tafelwein“ offenbar ein Gattungsbegriff zu suchen war, so sind wir demselben — leider nur in literis — zu Leibe gegangen und haben ihn als den uns bereits bestens bekannten und eben erwähnten Klosterneuburger, als Dornbacher und Königsstetter, als Luttenberger, Bettauer und Leibnitzer entlarvt.

Als „Räthe-Wein“ galt Bettauer, Klosterneuburger und Arnstorfer-Wein; „heurriger Arnstorfer“ wurde als Gesindewein verabreicht. Der Coadjutor und nachmalige Erzbischof Georg von Rhienburg (1586/7), ein Freund der Tiroler Weine, ließ Traminer und rothen Brirner kommen.

Auch Wermuthwein¹⁾ und einen Leobner fanden wir in einer wenige Jahre späteren Aufzeichnung.

Es fehlte auch nicht an solchen Weinen, welche der fürstl. Keller nur als seltene Gäste ausnahmsweise beherbergte. Zu diesen Fremdlingen zählt der „Genßfüeßer Pörwein“²⁾, welchen der Fürsterzbischof Johann Jakob von Hanns Jörgen Freiherrn von Paungarten zu Augsburg — in den Salzburger Landesfarben: 2 Faß weißen, 2 Faß rothen — als Gegengeschenk für von ihm gespendete süße Weine erhielt.

Johann Jakob war mit seinen Weinen — insbesondere mit den süßen Friauler- und Marchweinen — äußerst freigebig; vorzüglich war es der bayerische Hof — die Herzoge Albrecht V. und Wilhelm von Baiern, die Herzogin Anna (von Oesterreich) und „die alt Frau Herzogin“ Jacoba — welche er mit dem köstlichen Saft der Reben fleißig versorgte.

Wir haben bereits Gelegenheit gehabt, zu bemerken, auf welchem überaus freundnachbarlichen Fuße der kluge Fürsterzbischof mit dem bayerischen und österreichischen Hofe lebte. Bei Hochzeiten und Taufen in München, Graz oder Wien fehlte Erz. Johann Jakob nicht leicht. Dem bayerischen Herzoge Albrecht, welcher mit Leidenschaft des lustigen Waidwerks pflegte, schickte er — obwohl selbst in der Jagd „nicht recht geübt“, noch im Stande, „ihr auszuwarten“ — von Zeit zu Zeit nebst den Weinen auch „Falkhen, die eins gueten Geständts sein“, zum Gebrauche bei dem edlen Federspiel. Der Herzog dagegen versorgte den

¹⁾ Wein, welcher über Wermuth (Absinthium) gebrauset und davon dessen bitteren Geschmack angenommen hat. (Abg.) — ²⁾ Von der Gestalt der Blätter so benannter Weinstock mit dickschaligen Beeren, welche wilzig schmecken; weißer Traminer. (Abg.)

erzb. Zwürchgaden¹⁾ ab und zu mit Wildschweinen, Pachen²⁾ und anderm Wild, „von der letzten schönen Haß und Tang“.

Selbst der „römisch-königlichen Majestät“ (Maximilian II.) „verehrte“ Johann Jakob anlässlich der Königswahl (1562) „zu Frem einrichten etwas wenigß von Süessen vnd sauren weinen“ und schickte sie durch seinen „lieben Bruedern“ Ruedolffen Rhuen an das Hoflager nach Augsburg.

Aber auch politische Hintergedanken scheinen hinter solchen Weinspenden zuweilen sich verborgen zu haben, denn die Aufmerksamkeit des Erzbischofes erstreckte sich auf den Hofmarschall, Kanzler, Hof- und Kammermeister und stieg selbst bis zu den einflussreicheren Räten des Hofes zu München herab. Es finden sich über die hiebei vormaltende Absicht zuweilen sehr verständliche Andeutungen.

Diese Weinspenden hatten indessen nur sehr geringen Einfluß auf die Menge des Weinverbrauches am fürstl. Hofe zu Salzburg. Hiefür waren ganz andere Verhältnisse entscheidend, Verhältnisse, welche jedoch der gleichen Ursache — der weitgehendsten Freigebigkeit — entsprangen.

Nicht nur die höchsten Hofchargen, die Räte und Offiziere waren mit „Suppen- und Schlaftrunkh“³⁾ und ebenso bei Tisch reichlich mit Wein bedacht⁴⁾; nicht nur die fürstl. Diener und Knechte und die Knechte der bei Hof bediensteten Edelleute nahmen daran Theil, sondern wer immer daselbst ein Geschäft zu besorgen hatte, konnte mindestens eines „gueten Trunkhs“ sicher sein.

So empfingen die Amtmänner — bei Abfuhr der eingesammelten Naturaldienste — aus dem Hofkasten als „ergötzlichkeit“ Käse, Brot und Wein, nebst einer Mahlzeit auf der „Lürnig“ und Haber für ihre Pferde; ja selbst die „Weiber, welche die Dienst-Myr aus dem Tarzperger⁵⁾ Hof herein tragen, (erhielten) Nach Altem gebrauch 30 Myr 2 Semeln 4 Roggen, auch von dem kheller ain Viertl Wein, vnd der khuchlmaister gibt Innen Schmalz“. Ebenso verlangte der Kaltenhausener Bierfuhr-

¹⁾ Vorrathskammer für Wildpret, wo dasselbe ausgewirrt (abgedeckt, abgehütet, ausgezogen) und zerlegt wurde. — ²⁾ Wildschwein = Eber: Pache, ein weibl. Wildschwein. — ³⁾ Morgen- und Abendtrunk. — ⁴⁾ Wir finden verzeichnet: Den HofCaplan, Hofmeister, Untermarschall, Stallmeister, Bischmeister, Jägermeister, Truchseffe und Edelleute, Edelknaben, Silberkammerer, Kantslei, Hofmetzger, Reitkallknechte, Hauskammerer (Kuchlmaister, Mundloch, Zergadner, Einfauser, 5 Köche, 2 Küchenknechte, 2 Putenträger, den Protzellner, den Wagner, 5 Kuchl-Puben, den Thorwartl und sein Weib). Die „auf der Lürnig“ mit Speise und Trank versehenen Personen aufzuzählen, müßten wir verziichten; wir beschränken uns auf die Tischgenossenschaften: Offizierstisch, Kantsleitisch, Geständtisch, Jägertisch. — ⁵⁾ Bernhart und Heinrich von Dachsberg waren Amtmänner für Thalgau und Thann — 1518—1560 — (Hoff. Küchen- und Kellermeisterei, 1570, M).

mann als herkömmliches Recht: „alweg wann er mit Bier thume, An seiner fürstl. gnaden Hof vnd auf der Türnitz zu dem Essen neben andern gesetzt zu werden“¹⁾). Nicht ganz uninteressant ist endlich der Vorzug, dessen die Fassbindergefelln sich zu erfreuen hatten. Während nämlich alle minderen Diener, Arbeiter und Knechte nur Gesindwein erhielten, wurde jenen „Edelleutwein“ gereicht.

Alle diese Gewohnheiten des salzb. Hofes erklären hinreichend den großen Verbrauch an Wein, welcher zeitweilig zur Einstellung der Naturalbezüge nöthigte. So finden wir einem (von dem Kellermeister) vorgelegten Verzeichnisse, „was, vnd wie vill in den 3 Kellern zu Hof an Tafelwein, Rätth- und Gsindt-Wein noch vor der Handt ist“, die Bemerkung beigefügt: „So nun Jr ffl. gnaden mit dem Gsindt, Wein zu speisen biß auf Michaeli also werden vortfaren, so bleiben ober 6 Dreiling nit Im Borrath“.

Um dieser drohenden Ebbe zuvorzukommen, erfolgte denn auch der Beschluß: „Unser gnädigster Fürst vnd herr will, daß hinfüron Jrer ffl. gnaden Knechten, Anspanigen auch der Rätth und anderer Edelleuth Knechten vnd anderm gsindt, als ordinari vnd extraordinari Personen, das gelt für den Wein auf der Türnitz vnd sonst, nemlich für yedes Biertl 16 dl.²⁾ gegeben werde; aber Jr Deputat vnd notdurfft an Bier soll Jnen eruolgen“.

Wir haben bereits erwähnt, daß das „gemain Bier“ vom „Preuwerch“ in Kaltenhausen zum Hofkeller geliefert wurde; neben diesem lagerte daselbst aber auch eine höher gehaltene Gattung das „Linpethisch Bier“.

Wir können — nachdem wir uns im Keller länger aufgehalten, als unser ernster Vorsatz war — denselben dennoch nicht verlassen, ohne von einem kleinen Belege für die Wichtigkeit der von uns aufgestellten Durchschnittsberechnung Notiz zu nehmen. Ein Auszug, „was diese wochen (vom 15.—22. Jänner 1589) ober die fürstl. ganze Hofhaltung aufgeloffen vnd verzert worden ist“, beziffert nämlich den Weinverbrauch mit 72 Eimer 19 $\frac{1}{2}$ Biertl und den Bedarf an Bier mit 19 Eimer 16 Biertl, was mit den von uns gebrachten Ziffern überraschend zusammenstimmt.

Wir verlassen nun die Keller und wollen zur Küche emporsteigen; leider finden wir sie verschlossen, d. h. die Akten und Archive haben uns keine Kochbücher, keine Küchen- oder Speisezetteln überliefert; wenigstens

¹⁾ Hoff. Kitch. und Kellermeisterei, 1570, M. — ²⁾ 1 Biertl = 1 Maß; der Eimer Wein wurde diesem nach mit 2 fl. 24 kr. rehuirt. Hoff. Kitchen- und Kellermeisterei, 1570, M.

ist uns bisher nicht gelungen, solche aufzufinden und hiezu auch in Zukunft wenig Hoffnung. Es erübriget daher nichts, als den Umweg durch den fürstl. Zehrgaden¹⁾ einzuschlagen und von da hinüber zu spähen nach den lustig lodernden Herdfeuern der fürstl. „Mundt-, Herrn- und Gfndt Kuchln“, an welchen abwechselnd die 75 Fleischkessel brodeln und dampfen und die 30 Bratspieße rasselnd sich drehen, welche der Küchenmeister Hanns Ergot²⁾ bei Antritt seines Dienstes übernommen.

Aus dem diesem Küchenregenten übergebenen Inventare über das hochfürstl. Küchengeschirr³⁾ sind wir vor Allem in der Lage, zu errathen, welche — zumeist süßen — Produkte der Kochkunst, vorzüglich beliebt waren; es sind dies Gerichte, die als Backwerk und Mehlspeisen die Augen und Herzen besonders der Frauen und Kinder erfreuen und noch heute in jedem bürgerlichen Haushalte unter ihren Jahrhunderte alten Namen wohlbekannt und gern gesehen sind. Wir finden in diesem Inventare einen „Pastetenofen, Dortenpfannen und Bleche, Confectpeckhen, „Holahip-Eisen und Straubenlöffel neben allerlei Bachmödeln, Bach-„Nyr- und ordinären Schmalzpfannen“; weniger allgemein bekannt dürften dagegen die „Nyr-, Nyrkäs- und Faschingkäs-Mödel“ sein. Die salzb. Hofküche scheint sich eines ganz vorzüglichen Rufes erfreut zu haben. So schickte Herzog Wilhelm in Bayern 1576 einen Koch hieher, um „bey vnnsrer Kuchl vnnd vnnsern Köchen guete Fürstliche speisen — besonders aber „die gueten nudeln“ — Kochen ze lernen“⁴⁾.

Mehrere Rechnungen aus Küche und Zehrgaden (wenig späteren Datums: 1588/9) zeigen uns, welche Vorräthe an Lebens- und Genußmitteln da aufgespeichert und wieder verbraucht wurden. Neben den gewöhnlichen Fleischsorten (Ochsen-, Kalb-, Schaf- und Lammfleisch) finden wir Speckpachen⁵⁾ und westphällisch Hammen⁶⁾, der Zwirchgaden lieferte dazu noch alle Gattungen heimischen Wildes, der Hof Metzger: wohlgepfefferte Pratz-, Leber- und Schwaifz- (d. i. Blut-) Würste. Von Geflügel sind verzeichnet — außer dem uns bereits von der Regensburger Reise her bekannten „Indiänisch Hanen, Schild- und Arhennen“ — „Hyener, Copanuen und Anden“; von kleinen Vögeln: „Cranabeter, Ambstl und Treschl“⁷⁾; von Fischen alle heimischen Arten: Lax und Reinanken (gebraten und gefelcht) aus dem Mondsee, Salmling aus Berchtesgaden, Fuschl- und Hintersee (gefotten, gebraten und gefelcht),

¹⁾ Zehrgaden (Zergaden, selbst Ziergaden) = Vorrathskammer für Gewaaren (für Verzehrbares), also Speisekammer. — ²⁾ Starb als solcher 1582. — ³⁾ Hoff. Küchen- und Kellermeisterei 1560/61 E. — ⁴⁾ Hoff. Causa dom. 1576 N. — ⁵⁾ Geräucherte Hälfte eines Schweines (Speckseite). Schm. — ⁶⁾ Schinken (jambon). Schm. — ⁷⁾ Kranabeter, Amsetn und Drosseln.

Ferchen, die beliebtesten aus Abtenau und Blümbach, dann aus dem Hinter- und Tachensee (Waging), aus dem Chiemsee, von Thalgau und Lofer, Höchten, Karpfen, Pärben, Aisch aus dem Hintersee und der Cammer, Rutten, Grundeln und Pfrillen, Zinnen, Quechen und Neun Augen aus der Salzach, endlich Krebse; von ausländischen Fischen „Auisch und Plateis“¹⁾, besonders häufig aber „Häring und Stock-Fisch“²⁾. Ein Blick in die Gewürzbüchsen zeigte uns nebst Pfeffer „Saffran“ — gar sorgfältig „auf der Cammer“ verwahrt — dann „Imber, Zimmet, Negel, Muscaddlie, Muscatnus, Mandln“³⁾, schwarze und Rosin wein-Per“, endlich „Hausnplater zu Sulzen und Pastetten“. Zucker finden wir in 2 Qualitäten: „Fein- und Canary-Zucker“⁴⁾. — Von der langen Liste der gewöhnlichsten Erfordernisse kulinarischer Chemie (Schmalz, Eier, Mehl zc.) wollen wir — wie billig — schweigen.

Dagegen wird es von Interesse sein zu erfahren, daß — so wie im Keller — auch in der Küche die heimische Produktion den Ansprüchen des Gaumens schon damals keineswegs mehr genügte. Trotz der reichen Auswahl an Landesprodukten, welche stets einen ziemlich häufigen Wechsel gestattete, wurden theils durch die Vermittlung salzb. Handelsfirmen (zur hier besprochenen Zeit durch den Bürger und Handelsmann „Ludwig Alt den eltern“) theils direkte bei Nürnberger Kaufleuten (Pauulus Eghardt, besonders aber David Khresser) verschiedene Delikatessen — „Fastenspeisen“, wie man sie etwas euphemistisch zu nennen liebte — bezogen. Die hierüber noch zahlreich vorhandenen „Spaltzettel“⁵⁾ (Lieferungs-Verträge) nennen uns außer den bereits erwähnten fremden Fischen noch „Lax- oder Scanall-Fisch“⁶⁾, „Dügen Lampreto“⁷⁾, Bügghling, und „gefuhrte Neun Augen“ zc. Auch die wiederholt erwähnten westfällischen Hammern und das sehr geschätzte „Alnpegghische Bier“⁸⁾ wurden aus dieser Quelle bezogen, letzteres war somit in der That „Exportbier“.

Ueber den Verbrauch dieser „Fastenspeisen“ belehrt uns ein Auszug:

„Was des 1575. Jars Ober Hof vnnnd außs Schloß an nachuolgunden Sortten (wirklich) verzert ist worden:

¹⁾ Eine Art Schollen; wird in Holland sehr häufig gefangen, geräuchert und versandt. — ²⁾ Von Fleisch und Fischen wurden aus der Gesindelücke in der Regel nur Dachsen- und Kalbfleisch — Stockfische, Häringe, Karpfen, Alten und Nasen zu Tisch gebracht. — ³⁾ 1583 werden in der Küchenraittung Mandeln, Zucker zc. verrechnet „zu ainem Dortten Pachen und Pasteten in das Frauen Kloster am Nunberg“. — ⁴⁾ Zucker von den kanarischen Inseln; nach dem Madeira-Zucker der feinste. — ⁵⁾ Hofl., Hofkasten, 1582 k. — ⁶⁾ Auch Ganel und Stanal, von dem ital. Scanna oder Sanna, Zanna: der Haden; auch in deutschen Gegenden ist der Ausdruck Haden, Hadenlachs gebräuchlich. — ⁷⁾ Lamprete, Petromyzon marinus, Seefisch ohne Gräten, Brust und Bauchfinnen mit 7 Luftlöchern am Halse. — ⁸⁾ Auch Unbäckhisch und Anspokhisch (Anspachisches?).

Laz Thunnen 6 $\frac{1}{2}$, Härring¹⁾ Thunnen 11, Stockfisch Scheitter 864, Pladeiß²⁾ Schock 179³⁾).

Für manchen der Leser werden vielleicht auch die Preise dieser Artikel von Interesse sein. Der Lieferant Egthardt in Nürnberg, welcher übrigens in seinem Schreiben selbst über große Theuerung jammert, bietet: große „Schaln“⁴⁾ das Schock 2 fl., Laz 26 fl., Stockfisch („der neu gmain Loben“) 21 fl. — (der Rhönigsloben) 32 fl., Häring 18 fl. Der Fürst-Erzbischof Joh. Jakob beauftragte jedoch als guter Haushälter in einem auf alle Einzelheiten eingehenden Befehle an sein Hofmeisteramt unter solchen Umständen: „gar thainen oberfluß kauffen (zu) lassen, ob es auß Jar wölfler wurde“.

Diese Sorgfalt für die Angelegenheiten des Haushaltes — worauf wir wiederholt zurückzukommen Gelegenheit fanden — mag vielleicht den Eindruck einer für die hohe Würde und Stellung des geistlichen Landesfürsten ungeziemenden Kleinlichkeit erregen; dieser Eindruck verliert jedoch jeden Schein von Berechtigung, sobald man sich erinnert, daß Erzbischof Johann Jakob den großen Aufgaben, welche an ihn herantraten mit Klugheit und Thatkraft gerecht zu werden wußte, daß der Regierung des Erzstiftes und dem ganzen Zeitalter noch immer ein gewisser patriarchalischer Zug anhing, daß endlich auch der Landeshaushalt vorwiegend auf Naturalleistungen der Unterthanen basirt war, und mit seiner Kastenwirthschaft, Maiereien, Gestütten und Bräuereien auch viel später noch eine gewisse Aehnlichkeit mit dem Hauswesen des Bürgers oder Grundbesitzers zeigt, die bei den kleinen Verhältnissen des Landes dem Fürsten manche Sorge und Pflicht nahe legte, welche in unserer Zeit und in einem Großstaate unverständlich erscheint.

Es ging auch jene Sorge für das scheinbar Unbedeutende und Kleine mit Johann Jakob — nicht eben zum Vortheile für das Land — auf lange Zeit verloren. Schon sein Coadjutor und Nachfolger auf dem erzb. Stuhle Georg von Rhüenburg würdigte derlei Angelegenheiten keiner besonderen Aufmerksamkeit; sein gewöhnlicher Bescheid in ökonomischen Dingen lautete ganz allgemein: „Was man nit entratten kann zu thonstigen vorrath vnd notturfft, das mag umb ain billichen pfening bestellt werden“.

Wir würden unser Bild unvollendet und in falscher Beleuchtung hinstellen, wollten wir über die eben entworfene Schilderung behaglichen Wohllebens am Hofe der Fürsten-Erzbischöfe der großen Milbthätigkeit

¹⁾ In 2 Sorten: Sänisch und Rheinisch Häring. — ²⁾ Große und kleine, das Schock zu 60 Stück gerechnet. — ³⁾ Hoff. Hofkasten 1576 B. — ⁴⁾ Wahrscheinlich Schellfisch (ital. Scaglia, engl. Scale).

vergeben, welche von dem Ueberflusse gerne und mit vollen Händen den Armen und Nothleidenden mittheilte.

Wir sehen hiebei von den zahlreichen minderen Dienern und Arbeitern des Hofes selbstverständlich völlig ab. Aber auch außer diesen fanden wir lange Listen von (96) Personen, „welchen die Fastenspeis und Pfriendt (bisher — das ist 1583 — und zwar allen gleichzeitig) gegeben“ wurde¹⁾. Auch die — 1583 in Salzburg eingeführten — Franziskaner wurden vom Hofe reichlich mit Lebensmitteln unterstützt. Einer besondern Sorgfalt erfreuten sich in diesem Sinne endlich auch damals schon die Studierenden und ihre Lehrer.

Fürst-Erbischof Johann Jakob hatte es durch die Umstände geboten gefunden, dem Unterrichte der heranreifenden Jugend und insbesondere der Heranziehung eines tüchtigen Nachwuchses für den geistlichen Stand seine vorzügliche Aufmerksamkeit zu widmen. Um das Aufblühen und den Bestand des von ihm in Salzburg neu gegründeten Seminar²⁾ thunlichst und allseitig zu fördern, gedachte er nicht für geistige Nahrung allein, sondern auch für die leibliche zu sorgen. Er gestattete daher in gewohnter Milde, daß Professores und Alumni „auf wolgefallen zu Hof gespeist mechten werden“.

Vortrag und Resolution, womit diese Bewilligung angeregt, näher bestimmt und erteilt wurde, schließen sich nicht nur unseren bisher gebrachten Mittheilungen ihrem Inhalte nach vollkommen an, sondern geben in ihrer derb kernigen Sprache ein so anmuthendes und durch die Form heiteres Spiegelbild der biedersten Offenheit, daß wir es nicht unterlassen können, dieses Schriftstück unseren Lesern seinem vollen Wortlaute nach mitzutheilen und damit unsere kleine Studie zu beschließen.

Der Vortrag führt den Titel: „Verzeichnus was den Professoribus vnd Alumnis. des Salzburgischen Seminari, auf wolgefallen Zu hof gespeist mechte werden“, und fährt dann fort: „Erstlichen soll Inen samentlich. siedfleisch, Khrant, vnd ain Gemüß oder Gersten, Aber den Professoribus solle Zu yeder MalZeit ain gePrattens, vnd eingemachts fleischl. gegeben Vnd soll also. ebenmäffig Zum abent gehalten, vnd nach glägenhait mit den speisen gewerlt werden“,

Eine wohlwollende Hand schaltete hiezu folgende, den Studierenden gewiß hoch willkommene „Nota“ ein: „soll den Alumnis am Sunntag. vnd Pfinstag. ain geprattens gegeben Werden“.

¹⁾ Hoff. Hoffasten 1582 K. — ²⁾ Das neue Seminar scheint sich auf eine Reorganisation der Domschule beschränkt zu haben, welche bis dahin 24 Präbendisten — aber ohne gemeinsamen Tisch und Wohnung — zählte. Domcap. Prot. Nr. 38.

Im weiteren Verlaufe heißt es: „An den FasttÄgen soll Inen. ain Suppen Khrant, vnd Gemüesß. Aber den Professoribus sollen sied-
visch, oder anders, wie mans noch glägenhait der Zeit haben than,
gegeben werden.

Was man aber an den FasttÄgen. daran man Zu nachts bey Hof
nichts Zu essen gibt, Inen verordnen will, Wie mans auch, mit den
Professoribus, mit dem Tringcken halten soll, das stet bey Euer gnaden
genedigen bedendchen“.

Dieses „gnädige Bedendchen“ spricht sich aber sehr unverhohlen aus:
„An den fasttÄgen soll man Zu nachts nichts essen, denn sy haissen
fasttÄg, nitt frasttÄg: Ain Bissen Brots vnd ain Trunkh wein sollt
alles sein.

Ordinarie ¹⁾ sollen sonst die Professores Über jede malZeit, meins
erachtens mitt ainem kändl wein auch begnüegt sein.

den Alumnis soll an den festtÄgen hoc est wann festa palij ²⁾ sein
ain trunkh geben werden“.

In Consilio camerae wurde endlich Vltima Decembris Ao 1580
decretirt:

„Hofmaisterey solle bey der Ruchl verordnung thun, damit den Pro-
fessorn, vnnnd Alumnis die speisen also geraicht, vnd die notturfft Brot,
Vnnnd thain ordinari geben werden, was für fragmenta ober beleiben,
das gehört in das Allmoßen ³⁾.

Sy sollen sich auch am herein vnnnd hinauß geen, auch auf der
Türniß mit reden, vnnnd sonst in Frem wandl, damit man sehen müge,
das Alumnos sein, beschaidenlich hallten, vnd sich göste herein Beladen,
mit vntersteen“ ⁴⁾.

¹⁾ Für gewöhnlich. — ²⁾ Pallium (= Mantel); das erzbischöfliche P. besteht aus
einer weißen mit 4 Kreuzen geschmückten Binde, welche ringförmig die Schultern umgibt
mit 2 (vorne und hinten) herabhängenden Bändern. Es ist ein Symbol der Abhängigkeit.
Die Bitte um die Verleihung — und das Tragen des Palliums drückt die Anerkennung
aus, daß der Erzbischof seinen Antheil an den Primatial-Rechten vom Papste über-
kommen habe. Der Erzbischof bleibt daher so lange bloß Electus (Erwählter) und darf
keine Pontificalhandlungen vornehmen, bis er das P. erhalten hat. Das Pallium verleiht
nur partielle (persönliche) Rechte, kann also vom Erzbischofe nur in seiner Kirchenprovinz
und darf nur an bestimmten hohen Festtagen getragen werden, welche darum Festa
Pallii genannt werden. Diese sind in Salzburg gegenwärtig folgende: Epiphania D. N.
J. Ch.; Fer. V. in Coena Domini; Resurrectio D. N. J. Ch.; Ascensio D. N.
J. Ch.; Dom. Pentecost.; Solemnitas Ss. Corporis Christi; Ss. Petri et Pauli
Apost.; Assumptio B. M. V.; Translatio S. Ruperti; Dedicatio eccles.; Fest.
Omnium Sanctorum; (S. Virgili); Nativitas D. N. J. Christi. Nach der Bulle Papst
Alexander II. (Laterani II. Id. Aprilis 1179, Ind. XII. Pont. anno XX.) waren
hiez zu noch folgende Festtage zu rechnen: Sabbatum magnum, festivitas Sti. Johannis
baptistae, omnium apostolorum, nativitatis et purificationis Mariae. — ³⁾ Die
Ueberbleibsel sind für die Armen bestimmt. — ⁴⁾ Hofk. Küchen- und Kellermeisterei
1580 S.

Wir dürfen in dieser — im letzten Absatze enthaltenen — Erinnerung keineswegs etwa eine tadelnde Mahnung, sondern haben darin vielmehr die wohlwollende Aufmunterung zu erblicken, der Würde des geistlichen Standes gemäß durch ein zur Nachfolge aneiferndes Beispiel voranzuleuchten.

Hiezu mögen wohl zeitweilige Uebergriffe und Unordnungen Veranlassung gegeben haben, welche bei einem so großen Zusammenflusse von Menschen — mitunter geringer Bildung, wie die mindesten Diener, Arbeiter und Knechte — ganz unvermeidlich waren.

Gemeinschaftliches Mahl und gemeinschaftlicher Trunk auf Kosten des Landesherrn boten der Unbescheidenheit, dem Eigennutze und Neide nur zu häufige Gelegenheit und da die Autorität des Türnizmeisters nicht immer ausreichte, den daraus erwachsenden „Widerwärtigkeiten“ zu steuern, so sahen die Erzbischöfe selbst sich von Zeit zu Zeit veranlaßt oder genöthiget, durch „Tafel = Ordnungen“ und Befehle unter Strafandrohung ernstlich einzugreifen.

Da durch diese fürstl. Dekrete mitunter auch Personen besserer Stellung gewarnt erscheinen, so ist es für die sittlichen und gesellschaftlichen Zustände der Zeit gewiß bezeichnend, welcher Art die zumeist getadelten Verstöße und welche Strafen es waren, von denen man sich Abhilfe versprach.

Wir beginnen in der natürlichen Reihenfolge der Dinge mit den Delikten. Als solche finden wir besonders verzeichnet: Unterlassung des Gebetes vor und nach Tische, Einführung von Gästen ohne Erlaubniß, Unruhe, Geschrei und Tumult, Karten- und Würfelspiel und im Gefolge desselben Gotteslästerung, Schelten und Fluchen.

Drei der interessantesten Stellen eines solchen Mandates¹⁾ lassen wir hier wortgetreu folgen, da sie drastischer und treffender zeichnen, als es irgend eine Feder unserer Zeit vermöchte:

„Zumahlen Auch, Fünfftens bey der Nach Tafel, albo sich die Hochfürstlichen Truchseß, Cammerdiener, portierj, vnd andere mehr befindten, ein solche Vnordnung veriebt wierdt, das manichem die Speisen Von der Handt, Ja gleichsam vor dem Mundt hinwächh geZucht²⁾ werden, annderer Willer VngeZimbligkeiten Zu geschweigen;

Sonsten aber Sechstens, Bey Abtragen der Speisen von der hochfürstl. Tafel, mit vnuersehmbden Henndten darein Zu tapen,

¹⁾ Dasselbe Wiener Utten A 67) ist v. J. 1678, datirt also um 100 Jahre später als der übrige Theil unserer Schilderung. — ²⁾ Hinweggeriffen.

vnd Für sich nach aigenem Belieben, Öffentlich, sowoll, als Heimlich, dauon Zu Raumen ¹⁾, sich Vast Niemandt mehr Scheidet, Eben auch bey der truchsessnen Meiner ²⁾ tafeln die Speisen Von der tafel Von wech ³⁾ Zu tragen So wierdt man khonfftig auf dergleichen verprecher Ein genaues wachtbareß Aug haben, Vnd mit Scharffen Einsichsen wider sye vnfehlbar verfahren.

Sibentens der Hoffbedienten dienst Mägdt, so sich — Innen heimlich Zuleichten — Scharnweiß auf der Tiernitz, Lang vor der Zeit, aufhalten, Vnd nicht allein dem Schwaz = Marcht abwarten, sondern Zu allerhand Leichtfertigkeiten anlaß geben, sollen hinfiro sich, sowoll Winter als Sommerszeit Zu haus Enthalten, Inmassen Es kheinem an Stand vnd Ehren Praejudicirlich sein wierd, mit seiner Latern sich selber nach Haus Zu Beleichten“.

Als Strafe für Vergehen dieser Art — oder vielmehr als wirksamstes Mittel solchen vorzubeugen — war die zeitweilige Entziehung des Trunkes erkannt und in verschiedenen Graduationen — wie folgt — festgesetzt: „Das 1. Mal Entziehung auf 2 Tage, im Wiederholungsfalle auf 4 Tage, bei einer 3. Ahndung auf 8 Tage. „Solte aber auch diese straff nit verfangen“ — fährt das fürstl. Dekret fort — und der Uebertreter „mit dergleichen grobheiten vnd excessen zum vierten mall sich vergreifen, so ist Vnser ernstliche mainung vnd befelch, daß ime sodann die völlige hoffTafel genzlich aufgehebt vnd benommen sein soll“.

Wir schließen mit dieser Silhouette, in welcher kleinliche Leidenschaften von dem hellen Hintergrunde wahrhaft fürstlicher Großmuth und Mildthätigkeit in grellem Lichte sich abheben.

Wir dürfen hiebei jedoch nicht übersehen, daß gerade dieser Gegensatz jene niedrigen Instinkte schärfer hervortreten läßt, Instinkte, denen wir ja doch im Leben alltäglich begegnen, auch in unserem Jahrhunderte „des Fortschrittes und der Aufklärung“, welches so gerne damit sich brüstet, Bildung und Gesittung auf eine breitere Basis gestellt zu haben, denn je.

Rehren wir endlich mit einem flüchtigen Blicke noch ein letztes Mal zu unserem Gegenstande zurück, so geschieht es nur, um uns zu erinnern, daß Reflexionen unserer Absicht ferne lagen, welche kein anderes Ziel verfolgte, als ein möglichst treues, auf Thatfachen gestütztes Bild des Lebens und Treibens in Küche und Keller des salzburgischen Hofes zu entwerfen.

¹⁾ Wegzuräumen, fortzutragen. — ²⁾ Die Speisetafeln waren nummerirt. — ³⁾ = hinweg.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mitt\(h\)eilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde](#)

Jahr/Year: 1880

Band/Volume: [20](#)

Autor(en)/Author(s): Prinzing August

Artikel/Article: [Aus Küche und Keller. Gaden und Kasten der Fürsten-Erzbischöfe von Salzburg. 187-210](#)