

Kurze Fischereigeschichte des Erzstiftes Salzburg

Von Hans Freudlsperger

(II. Teil)

III. Fische, Perlen, Biber und Ottern

Die Fischbevölkerung war, abgesehen von den erst um das Jahr 1880 eingeführten Regenbogenforellen und Bachsaiblingen, dieselbe wie heute. Doch war man bezüglich der Qualität der Fische sehr anspruchsvoll. So wurden bei Hof am meisten begehrt die Saiblinge vom Fuschl- und Hintersee, auch vom Kleinarler See, die Forellen aus dem Faistenauer und Thalgauger Brunnbach (berühmt waren die Forellen aus dem Blühnbach), die Äschen aus der Lammer und den Lieferinger Bächen, die Huchen und Neunaugen aus der Salzach, die Seeforellen aus dem Fuschl- und dem Mondsee, die Waller aus dem Waginger See, die Hechte aus dem Pinzgauer Zeller See, die Reinanken aus dem Abersee und die Krebse aus dem Zeller See im Pinzgau und der Sur. Nach der damaligen Geschmacksrichtung waren Saiblinge, Lachse, Forellen, Äschen und Rutten, auch Reinanken Edelfische, während alle anderen als gemeine oder „Bachfische“ galten. Auch Hausen und Sterlet wurden nicht selten in der Salzach gefangen. Von diesen kamen die größeren Stücke zur Schau in die Weiher von Hellbrunn, die anderen zur Hoftafel. Wurden besonders große oder seltene Fische gefangen, so bewahrte man oft ihre Abbildungen und Legende in den erzbischöflichen Schlössern auf. Solche Fischbilder aus dem 17. Jahrhundert waren auch im Schlosse in Hellbrunn und kamen im Jahre 1861 in das Naturhistorische Museum in Wien. Zu diesen Bildern gehörte ein im Jahre 1616 in der Salzach bei Tittmoning gefangener, 238 Pfund schwerer Hausen, der in den Hellbrunner Weihern durch 17 Jahre lang gehaltene Huchen mit 25 Pfund, eine dort gehaltene „Grundferchen“, 26 Pfund schwer, ein im Jahre 1671 im Waginger See gefangener Waller im Gewichte von 39 Pfund usw. Auch in die Wappen salzburgischer Familien wurden Fische und Fischereigeräte aufgenommen¹⁾).

Zum Kurfürstentum Salzburg gehörte in den Jahren 1803 bis 1806 auch das ehemalige Hochstift Passau. Dort kam auch die Perlmuschel vor. Leider hatte die Oberstfischmeisterei nur drei Jahre Gelegenheit, die Perlzucht sich nutzbar zu machen²⁾. Sie gedachte auch, die Perlmuschel in salzburgische Gewässer einzuführen, ein Versuch, der im salzburgischen Flachlande nicht gelingen konnte, weil die Flußperlmuschel in den Kalkgewässern nicht fortkommt. Die Fürsorge für die Perlen bestand von alters her; aber auch die

¹⁾ Städtisches Museum Salzburg, Wappensammlung Frey.

²⁾ LA, Fischmeisterei 1805 und 1806 b, Über Perlenzucht und Fang.

Untertanen wußten den Wert der Perlen zu schätzen; denn schon im Jahre 1579 wurden auf den Perlendiebstahl die strengsten Strafen gesetzt, und im Passauischen waren Handabschlagen und Augenausstechen Strafen hiefür. Gegen verstockte Inkulpaten wurde auch die Tortur angewendet. Die Perlenbäche machte man „pänic“ durch Aufstellen von Warnungstafeln und Schnellgalgen und schränkte in den Perlenbächen das Viehwässern, Wiesenbewässern und auch die Fischerei ein. Gegen den Perlendiebstahl halfen aber alle Strafen wenig. Willkommene Plünderungsobjekte bildeten die Perlenbäche im Dreißigjährigen Krieg und in allen späteren Feldzügen. Die Perlenfischerei begann im Juni und dauerte bis zum Herbst. Die Perlbäche wurden unter der Aufsicht eines Kommissärs in der Weise befischt, daß unter Leitung eines verpflichteten Perlfischers die Fischer die Bäche aufwärts wateten. Die Muscheln, in denen man Perlen vermutete, wurden mit einer breiten eisernen Gabel aufgesprengt und untersucht. Der Perlfang wurde alle sechs bis acht Jahre vorgenommen. Da auch die Perlfischerei ein Regal des Landesfürsten war, wurden die gesammelten Perlen in vier Sorten an denselben abgeliefert. Den Auftrag zum Fange erteilte die Hofkammer, die auch die Legitimationen an die berechtigten Perlfischer ausstellte. Das Ergebnis der Perlfischerei im Jahre 1804 betrug an Perlen der ersten Sorte 74, der zweiten 162, der dritten 365, der vierten 2847 Stück, welche von vier Perlfischern in 54 Tagen, bei einer Entlohnung von 93 Gulden 45 Kreuzer gesammelt wurden.

Biber und Ottern standen zur Fischerei in enger Beziehung und genossen deshalb auch unter den jagdbaren Tieren eine Ausnahmsstellung insoferne, weil einerseits der Biber als Fastenspeise galt und das Bibergail sich der größten Wertschätzung für medizinische Zwecke erfreute, andererseits die häufig vorkommenden Fischottern der Fischerei Schaden zufügten, auch oft ohne Absicht eine Beute der Fischer wurden, wenn sie sich in den ausgelegten Netzen verfangen, Biber und Ottern aber ein kostbares Pelzwerk lieferten. Biber gab es im salzburgischen ziemlich häufig. Biberschwellen gab es an verschiedenen Orten des Landes; urkundlich nachzuweisen bei Piding, an der Glan, in den Auen von Anthering, wo im Jahre 1869 der letzte Biber gefangen wurde, bei Golling, Radstadt und Saalfelden. Noch im Jahre 1798 beschwerten sich die Bauern von Puch über die Vermehrung der dortigen Biber und die dadurch verursachten Schäden. Auch im Parke von Hellbrunn wurden Biber gehegt. Um jede Beunruhigung der Biber zu vermeiden, war es den Fischern verboten, in den Biberschwellen zu fischen. In den Strafmandaten aus den Jahren 1752, 1772 und 1791 wurde das Erlegen oder Fangen von Bibern und Ottern mit fünf Gulden oder vierwöchiger Schanzarbeit und mehrjährigem Militärdienst, ja auch mit Landesverweisung bestraft. Erzbischof Johann Ernst bestrafte nach dem Mandate vom Jahre 1685 das Schießen oder Beschädigen eines Bibers mit Galeerenstrafe. Dem Schutze des Bibers galt das Bibermandat vom 16. Jänner 1769³⁾. Biber und Ottern waren dem

³⁾ Bergland 1930, Nr. 10.

Oberstfischmeister zum Genusse überlassen und mußten gegen Fanggeld an diesen abgeliefert werden. Im Jahre 1690 betrug das Schußgeld für einen Otter 1 Gulden, 1790 für einen alten Biber 45 Kreuzer, für einen jungen Biber 22½ Kreuzer. Im Jahre 1775 wurde für den Balg eines Otters von 8 Pfund 2 Gulden und darüber 4 Gulden bezahlt. Im Jahre 1793 kostete ein Otterbalg 10 Gulden 9 Kreuzer. Das Pfund Biberfleisch kostete im Jahre 1785 45 Kreuzer, das Pfund Otterfleisch um das Jahr 1705 28 Kreuzer und im Jahre 1801 30 Kreuzer. Ottern waren manchmal sehr häufig, so daß man z. B. im Zillertal noch gegen Ende des 18. Jahrhunderts einen eigenen Otternjäger anstellte. Aus einer Liefertabelle aus dem Oberpinzgau aus den Jahren 1703 bis 1726 ist zu entnehmen, daß von dort im Jahre 1709 neun Ottern und im Jahre 1715 acht Ottern abgeliefert wurden. Trotz der strengen Strafen wurden aber doch auch Biber und Ottern von den Fischern heimlich gefangen und außer Landes verkauft.

IV. Verbrauch an Fischen

Wenn wir auch aus den wenigen noch vorhandenen Aufschreibungen der Oberstfischmeisterei wissen, was in dem einen oder dem anderen Jahr an das Hoffischhaus aus den Gewässern des Landes geliefert wurde, was in der Hofküche verbraucht und was an Deputaten verabreicht wurde, so entzieht sich doch die von der Bevölkerung konsumierte Fischmenge vollkommen unserer Kenntnis. Desgleichen wissen wir auch nicht, wie groß der jährliche Umsatz an Seefischen jeder Art in Salzburg war. Wenn wir uns aber die große Anzahl der Fasttage, deren es ohne die Fastenzeit, Quatember und Vorabende von Festtagen 104 gab, vor Augen halten und mit dem fasttäglichen Fischverbrauch bei Hof vergleichen, dann kann man sich ein ungefähres Bild des jährlichen Verbrauches vorstellen. Nach „summarischen Auszügen, was jede Woche bei Hof aufgegangen ist“¹⁾, kostete die Bestreitung der Hof Tafel im Jahre 1573/74 allein 51.712 Pfund 2 Schillinge 20 Pfennige. Weiters heißt es: So sein ermelte Zeit über die Hofhaltung ordinari und extraordinari Personen beide Mahlzeiten Fleisch- und Fischmahl gespeist worden“ und zwar 1573/74 „ordinari Personen“ 78.868, „extraordinari Personen“ 13.111; im Jahre 1574/75 „Ordinari Personen 84.599, extraordinari Personen 14.435.“ Der Durchschnitt ergibt somit 95.506 jährlich an der Hof Tafel speisende Personen oder täglich rund 260. Dabei ist nicht berücksichtigt, daß man die Armen zahlreich bedachte, daß z. B. im Jahre 1583 96 Personen täglich Fastenspeise und Pfründe gegeben wurde²⁾, daß die Franziskaner und andere reichlich mit Lebensmitteln versehen wurden und daß „Professores und Alumni auf Wohlgefallen zu Hof gespeist werden möchten“, wobei ihnen an Fasttagen „Siedfisch oder anders, wie mans nach Gelegenheit der Zeit haben kann“

¹⁾ LA, Hofkammer, Hofkasten 1573 E.

²⁾ a. a. O. 1582 A.

gegeben wurde. Aus dem Jahre 1798 liegt ein Überschlag³⁾ vor, wie viele Pfund Fische verschiedener Art an einem gewöhnlichen Fasttage ordentlicher Weise als Bedürfnis der hochfürstlichen Mundküche für jede Tafel insbesondere notwendig sind: bei der hochfürstlichen Tafel, wenn vier bis fünf, höchstens sechs Personen dabei speisen, zu einer Suppe 5 Pfund, zu einer Eierspeis 2 Pfund, zu einer grünen Speis 2 Pfund, zu dem Ragout und Haché 2 Pfund, zum Einmachen 4 Pfund, zum Auswechselln 7 Pfund, zum Backen 4 Pfund, zum Sieden 3 Pfund, zusammen 29 Pfund Fische. Im Jahre 1796, in welchem Jahre die Fischabgabe von dem Hoffischhaus an die Hofküche auszugsweise dem Hofzehrgadenamt mitgeteilt wurde, speisten an der Rätetafel täglich mittags und abends drei Personen. Für eine Person wurden 3 Pfund täglich gekocht, daher der tägliche Verbrauch dieser Tafel neun Pfund betrug. An der Offizierstafel speisten täglich mittags und abends 14 Personen. Für eine Person wurden täglich 2 Pfund, meistens Karpfen, Hechten und Alten zugerichtet, daher an einem Fasttage für diese Tafel 28 Pfund Fische gebraucht wurden. Rechnet man nun nur die damals gewöhnlichen Fasttage des Jahres, den Freitag und Samstag mit 104 Fasttagen jährlich, so wurden an diesen drei Tafeln allein 6864 Pfund Fische verbraucht. Zu diesen gewöhnlichen Fasttagen kamen aber noch andere Fasttage und die Feste, an welchen auch viele Fische und insbesondere bei letzteren große Lachse und Schills als Prunkstücke für die Tafel gebraucht wurden. Im Jahre 1746 beschwerten sich die Mondseer Fischer, daß das Hofzehrgadenamt bei der Übernahme der Fische sehr kritisch sei. Seit Menschengedenken lieferten sie ihren Dienst in „Puggl-züsten“ (Kraxen). Nunmehr nehme ihnen aber der Hofzehrgadner einen Zentner Fische wöchentlich weniger ab, weil seit dem Jahre 1742 für die Köche, Küchenmenschler und Jungen, Kavaliersbediente und Nachtafel die Fische eingestellt wurden.

Aber auch für Deputate wurden ganz bedeutende Mengen von Fischen abgegeben⁴⁾. Unter anderen erhielten die Kapuziner jährlich eine größere Menge von Fischen, dann an gewissen Fasttagen der Fürstbischof von Chiemsee; auch der Domdechant und andere Domherren erhielten für das Halten von Hochamt und Vesper und das Tragen des Legatenkreuzes ein bestimmtes Quantum an Saiblingen und Forellen. Der Fischmeister des Domkapitels, Trautmannsdorf, berichtet am 14. Oktober 1589⁵⁾: Es sollen die Herren des Kapitels bekommen; die Herren die eigenes Haus haben, entsprechend, die Herren die nicht eigenes Haus haben in Geld, die domkapitlischen Offiziere nach altem Gebrauch eine ziemliche Ehrung, die zwölf Vikarien einen Waller mit beiläufig 12 Pfund, welchen sie aufzuteilen

³⁾ LA, Fischmeisterei 1805, Tabellen über Lieferung und Verbrauch, Beschwerde über Fischankauf durch den Oberstfischmeistereiverwalter, dann Fischmeisterei 1790 (Inventur Enzinger) und Archiv XXXI, Nr. 40/8; Küchen- und Kellermeister 1522—1580, Fischverbrauch vom 15. Jänner bis 22. Jänner 1522.

⁴⁾ LA, Fischmeisterei 1788.

⁵⁾ LA, Domkapitelprotokoll Nr. 59, Seite 87.

haben, dann die Revenaler und die drei Mesner ungefähr 1 Pfund Waller.

Auch auf dem Lande waren die Deputate sehr reichlich bemessen. Es wurden z. B. noch im Jahre 1784 in der Pfleg Radstadt jährlich 1025 Pfund Deputatfische abgegeben. Im Jahre 1786 erhielt der Pfleger in Kaprun durch die Zeller Fischer noch ein Drittel der Dienstkrebse, also 2675 Stück gegen Fanggeld. Im Jahre 1794 wurden in Gastein an Deputaten verabreicht: dem Pfarrer 100 Pfund, dem Vikar in Hof 50 Pfund, dem Vikar in Wildbad 50 Pfund, dem Vikar in Bockstein 25 Pfund, dem Landrichter 100 Pfund, dem Verweser 25 Pfund, zusammen 350 Pfund jährlich.

Es ist erklärlich, daß die große Anzahl der an der Hof Tafel speisenden Personen auch bedeutende Mengen an Lebensmitteln erforderte, wobei eine reiche Abwechslung an Geflügel und Wildbret und während der vierzigtägigen Fasten, während welcher überhaupt kein Fleisch verabreicht wurde, auch an Fischen notwendig war. Fischgerichte fehlten an keiner Tafel des Hofes und der Bürger, daher der Verbrauch an Süßwasserfischen und Seefischen ein ganz enormer war, umsomehr, als im Genuß von Fischspeisen auch ein großer Luxus getrieben wurde. Einige Beispiele mögen dies vor Augen führen. Für den Zeitraum 1687—1724 liegt eine Zusammenstellung über die aus den hf. Eigenseen, Weihern und Hofbächen zu dem Hofzehrgaden gelieferten Fische vor⁶⁾, und zwar nach Stückzahl und Gewicht und die Koppen, Grundeln und Pfrillen nach Vierteln. Bei den „Edl- oder gueten Fischen“ wie Forellen, Seiblingen und Äschen kommt auffallender Weise nur ein geringes Durchschnittsgewicht von 10 dkg pro Stück heraus. Nimmt man das teilweise berechnete oder geschätzte Durchschnittsgewicht der Karpfen und Hechten mit 1 kg, das der Alten und Schleien mit $\frac{1}{2}$ kg an, so ergibt sich eine jährliche Durchschnittslieferung von etwa 3120 kg Fischen und 45 Vierteln kleiner Fische. Am Schlusse der erwähnten Aufstellung ist bemerkt, daß „sowohl aus Bayern als von den allhiesigen Erb-rechtsfischen oder Seen, als da ist St. Wolfgang, Seekirchen, Zell, Mattsee und Waging, an guet- und gmein Fischen, auch Krebsen viel zu dem hochf. Hofzehrgaden gebracht und gekauft wird, von dem aber wir nichts wissen und deswegen auch nicht in Empfang nehmen oder verraiten können.“

Noch im Jahre 1796 betrug die Belieferung des Hoffischhauses 14.091 $\frac{1}{2}$ Pfund Fische, 24 $\frac{1}{2}$ Pfund frische und 1012 Stück geselchte Reinanken, 633 Stück Tafelkrebse und 120 $\frac{1}{2}$ Schillinge Suppenkrebse und im Jahre 1804 gar 14.541 Pfund Fische, davon 4133 Pfund Saib-linge, 192 Pfund Rutten, 3127 Pfund Forellen, 389 Pfund Lachse, 97 Pfund Äschen, 248 Pfund Huchen, 158 Pfund Waller, 71 Pfund Meer-persch (Schill), 3908 Pfund Hechte, 1631 Pfund Karpfen, 345 Pfund Schleien, 32 Pfund Weißfische, 52 Pfund Barsche, 158 Pfund Alten; dann 4680 Stück frische Reinanken, 1972 geselchte Reinanken, 175

⁶⁾ LA, Waldmeisterei 1726.

Maß Koppen, 50 Maß Pfrillen, 13.162 Stück Tafelkrebse und 52½ Schilling Suppenkrebse⁷⁾).

Auch auf der Reise, auf der Jagd, auf der Durchreise fürstlicher Persönlichkeiten und bei allen festlichen Gelegenheiten spielten die Fischspeisen eine große Rolle. Es mögen nur einige Beispiele angeführt werden. Im Jahre 1511 unternahm Erzbischof Leonhard Keutschach eine Reise nach Innsbruck. In der Reiserechnung scheinen an verbrauchten Fischen auf: 45 Pfund Hechte, 76 Pfund Äschen, 63 Pfund Reinanken, 156 Pfund Karpfen, 37 Pfund Brachsen und 15 Pfund Krebse. Außerdem sind noch Beträge für Back- und Bratfische verbucht, aber nicht die dem Erzbischof von verschiedenen Seiten gebrachten Geschenke an Fischen. Erzbischof Johann Jakob ließ sich zum Reichstage in Regensburg, wo ihm Küche und Lebensweise wenig zusagte, alle Lebensmittel durch einen eigenen Boten bringen, darunter auch Fische, wobei unter allen Delikatessen nach dem Geschmacke des Erzbischofs der „Lax“, insbesondere der geselchte Lachs, die erste Stelle einnahm. Dem Hofmeisteramtsverwalter Felix Altmann war diese Vorliebe seines Herrn so gut bekannt, daß er, als er am 9. Oktober 1576, unmittelbar nach Absendung des Kammerboten mit einer Ladung von Wildbret und Fischen nach Regensburg, drei große Lachse mit 39, 23 und 13 Pfund vom Mondsee zugeschickt erhielt, sofort einen zweiten Boten damit nach Regensburg abordnete, wobei die Boten drei bis vier Tage auf dem Wege waren⁸⁾).

Im Jahre 1626 veranstaltete Erzbischof Paris Lodron eine Jagd in Blühnbach, zu welcher zehn Zentner allerlei Fische und 3000 Krebse geliefert werden sollten. Der Landrichter Niggel, dem diese Lieferung oblag, konnte infolge Kürze der Zeit diese Mengen nicht mehr aufbringen, sondern nur 102 Pfund Forellen aus der Krimml und 500 Stück Krebse aus dem Zeller See. Zur Entschädigung und Unterhaltung sollte nach der Jagd ein Lustfischen im Kleinarler See sein, bei welchem vier bis fünf Fischzüge gemacht werden sollten, deren Ergebnis zweifellos die nicht gelieferten Fische ersetzen mußten.

Auch die wohlhabende Bürgerschaft leistete sich den größten Luxus im Essen und Trinken und damit auch im Genusse von Fischspeisen. Berühmt wurde in dieser Beziehung jene Salzburger Bürgerhochzeit, bei welcher am 11. September 1581 die Tochter des erzbischöflichen Münzmeisters Hans Geizkofler, Katharina, sich mit Andreas Steinhauser, salzburgischer Bürger und Handelsmann, vermählte⁹⁾. Diese Hochzeit dauerte drei Tage. An der Tafel speisten 78 Personen mit 22 Jungfrauen an sieben Rundtafeln. Auf dem Speisezettel findet man unter zahlreichen anderen Speisen am ersten Tage beim ersten Gang: gebratene Aale und Zeller Krebse, beim zweiten Gang: heißgesottene Hechte, Barben, Rutten, Saibling, Forellen und geselchte Lachsforellen, beim dritten Gang: Grundeln

⁷⁾ SLK, V. Bd., Seite 84.

⁸⁾ SLK, XX. Bd., Seite 198.

⁹⁾ Salzburger Bauernbundkalender 1920, Seite 97.

in Butter, Forellensulze, abgesottene Berchtesgadener Saiblinge; am 12. September zum zweiten Gang: gesottene Hechte, Barben und Rutten, Saibling und Äschen, beim dritten Gang: Hechtensulzen „vergult wie Sant Jonas“, Sängln (kleine Fische, Fischbrut verschiedener Art) und geräucherte Berchtesgadener Saiblinge „so man schwarze Reuter heißt“. Nach dieser Mahlzeit ging man zum Nachtmahl auf vier Tischen. Am dritten Tag hatte der Bräutigam zum Morgenmahl noch zwei Tische Volk und am Abend gab erst der Brautvater ein Mahl und „damit ist aber solche Hochzeit Gottlob wohl und in Fröhlich- und Einigkeit verricht worden“.

Aus der Üppigkeit solcher Tafelfreuden zu schließen, haben schon früher erlassene Befehle der Erzbischöfe, den Tafelluxus einzuschränken, wenig Beachtung gefunden. Erzbischof Bernhard verordnete im Jahre 1481: „bei allen Hochzeiten und Ladschaften sollen nur zwei Tische und nicht über fünf Essen sein; darunter mag auch ein Essen Fische sein“¹⁰⁾. Eine Marktordnung¹¹⁾ aus dem Jahre 1556 besagt, daß bei Hochzeiten das Mahl, einschließlich Fisch und Krebse, jedem Teilnehmer nicht höher als auf 20 Kreuzer kommen dürfe. Man darf sich deshalb nicht verwundern, wenn nach der genannten Hochzeit im Jahre 1585 neuerdings eine Speiseordnung für Hochzeiten erlassen wurde, nach welcher: „für die Person nit mehr als 24 Kreuzer gerait und bezahlt werden sollen; dabei sollen auch Fisch, Krebsen ect. sein; damit der Wirt aber daraus kommt, darf er zweierlei Braten oder zweierlei Fisch nicht aufsetzen“¹²⁾.

Für den Bedarf des Hofes und der Bevölkerung genügten die aus den heimischen Gewässern gelieferten Fische nicht. Es mußten deshalb sowohl Süßwasserfische als auch Seefische schon im 13. Jahrhundert in ganz beträchtlichen Mengen eingeführt werden. Da gab es Stockfische und Schollen, Lachse und Aale, Lampreten und Heringe und manches andere, was uns heute überrascht. In der scharfen Seeluft Norwegens gedörrt, bildete der Stockfisch einen Handelsartikel, dessen Verbrauch in früheren Jahrhunderten in Anbetracht der vielen Fasttage verhältnismäßig ein viel bedeutenderer war als heute und der in großen Frachten auch bis nach Italien ging. Als derart getrockneter Stockfisch kam er bei uns unter dem Namen „Stockfischscheiter“ in den Handel; nicht aufgeschnitten als Rundfisch, gespalten als Flachfisch. Die Schollen wurden im Binnenland häufig als Flundern verkauft und hießen auch „Pladteis“. Der Lachs oder „Scannalfisch“¹³⁾ kam ebenso wie der Hering in Tonnen zu uns. Eine Last umfaßte 12 Tonnen, eine Tonne 1200 Stück Heringe. Die Einfuhr derselben geschah bis zum 16. Jahrhundert hauptsächlich aus der Ostsee als „Schonen oder Sämisch Hering“ und erst gegen Ende des Mittelalters aus der Nordsee als „Rheinisch Hering“. Heringe kamen zu uns, ganz leicht eingesalzen als grüne Heringe, gesurt als Pökelheringe und geräuchert als Bücklinge. Welche Mengen von

¹⁰⁾ Zillner, Geschichte der Stadt Salzburg, Seite 785.

¹¹⁾ SLK, XXXV. Bd., Seite 229.

¹²⁾ LA, Generaliensammlung Nr. 9 und 28.

¹³⁾ SLK, XX. Bd., Seite 205, Anm. 6, „Hackenlachs“.

Meerfischen in der Hofküche allein nur verbraucht wurden, wird von der Kuchl- und Kellermeisterei¹⁴⁾ für die Woche vom 15. bis zum 22. Jänner 1522 berichtet, in welcher verabreicht wurde: in der Mundküche: „Sälmling, Ferchen, Hechten, Karpfen und Pachfisch 15 Pfund“, in der Herrenküche: „vorgenannte Fische 275½ Pfund, Aalfisch 4 Stück, Krebs 130 Stück, Häring 125 Stück, Stockfischscheiter 10 Stück, Pladteis 65 Stück“, in der Gesindeküche: „Stockfischscheiter 10 Stück, Häring 125 Stück, Pladteis 35 Stück, Karpfen, Alten und Nasen 25 Pfund; in der ganzen Hofhaltung überdies noch: Asch, Saibling, Hechten, Forellen, Karpfen und Pachfisch 315½ Pfund, Aalfisch 4 Stück, Hering 250 Stück, Stockfischscheiter 20 Stück, Pladteis 100 Stück, Krebse 130 Stück.“ Die vorhandenen Vorräte scheinen in der Regel im September aufgenommen worden zu sein. Der fehlende Bedarf wurde dann neu bestellt. Zahlreiche Lieferungsverträge, „Spaltzettel“ genannt, zeigen uns, welche Mengen „über Hof und aufs Schloß an nachfolgenden Sorten verzehrt worden ist“¹⁵⁾. Aus den Spaltzetteln sei beispielsweise angeführt, daß im Jahre 1575 der noch vorhandene Vorrat „7 große Lachstonnen (deren jede drei einfache Tonnen gibt), 14 Heringstonnen, 1222 Schock Stockfischscheiter, 2935 Schock Pladteis“ betrug. Es wurde nachbestellt „7½ Tonnen Lachs, 17 Tonnen Hering, 1580 Schock Stockfischscheiter, 209 Schock große Pladteis, 50 Schock kleine Pladteis, 4 Tonnen Scannalfisch, 4 Schock Dügen Lampreten, 400 Schock Bücklinge, 2 Schock gesuhrte Neunaugen“. Lieferant war unter anderen der Nürnberger Bürger und Kaufmann Paulus Egkhardt, der auch über die große Teuerung schreibt und am 18. Oktober 1576 mitteilt, daß „große Schaln das Schock 2 Gulden, Lax (Salmo salar) 26 Gulden, Stockfisch (der neu gmain Lobn 21 Gulden, der Königsloben 32 Gulden), und Häring 18 Gulden“ kosten. Nur ein einziges Mal wird Egkhardt beanständet und beauftragt, die Ware nur zu liefern, „wenn diesselbe (Hering) frisch, sauber und nit wie fertigs (voriges) Jahr, Würmbln in sich haben“.

Das salzburgische Kochbuch¹⁶⁾ aus dem Jahre 1719, verfaßt von dem salzburgischen Stadt- und Landschaftskoch Konrad Hagger, beschreibt uns, welche Fischspeisen damals bekannt waren und wie dieselben zubereitet wurden. Vom Hausen, der damals noch öfter in der Salzach gefangen, aber auch eingeführt wurde, beschreibt Hagger 50 Speisen, vom Lachs und Rheinsalm, den man „wegen seiner Rarität ganzer auftragen soll“, 39 Speisen, vom Hecht 133 Gerichte und von den übrigen Fischspeisen möge einiges angeführt werden. „Die geräucherten Berchtesgadener Saiblinge aus dem Bartlmä See gibt man gleich als kalter und trocken, wie sie von diesem See herkommen auf eine Serviette, mit Petersilkräuteln bestreut, auf der Schüssel zu Tisch.“ Diese werden wegen ihrer Güte auf der Post und sonst an großer Herren Höfe etc. viel Meilen Wegs verschickt. „Karpfen und andere große Fische sind für große Herren oder heicklige

14) LA, Hofkammer, Küchen- und Kellermeisterei 1522.

15) LA, Hofkasten 1582 k. usw.

16) Studienbibliothek Salzburg, Nr. 2890.

Mäuler allzeit geschmöcker in gutem Öl gebacken, auch trocken zu geben.“ Die Aalhäute soll man nicht wegwerfen, sondern ausgewaschen mit Fischbrat füllen, braten oder kochen. Das Fischbrat kann man auch in Biber- oder Otterdärme füllen (Paulinerwürste und Pubeten). Die Stockfische werden in ein nasses Tuch eingehüllt, dann geschlagen und geblauet, aufgeweicht, ausgewaschen und sind dann zum Verkochen fertig. Labertan waren Stockfische in der Sur, „so man etwa in den Fässern mit Meersalz hierher bringt.“ Platteis waren Halbfische oder Schollen, „wie sie der Kaufmann trocken im Gewölbe hat“. Es ist auffallend, daß man in den Urkunden nirgends der Schildkröten Erwähnung tut, von denen Hagger schreibt: „Nimm eine Schildkröte lebendig, lege ihr glühende Kohlen auf die obere Schale. Wenn sie Hitze verspürt, kriecht sie, durchsteche schnell den Kopf, schneide Kopf, Füße und Schweif ab usw. und bereite sie zu.“ Linquidale sind Zungen; sie kommen mariniert, in Fäßlein verpackt hierher. Orate sind bei den Kaufleuten mariniert zu haben. Caviale ist eine Art Fischrogen aus Welschland stammend. Der Cavial ist in runden, hölzernen Schachteln verpackt, etwas zähe und sieht auch ganz frisch und roh aus. Man isst ihn mit Pfeffer, Essig und Öl, auch mit Limonensaft und kann ihn wie Sardellen in anderen Speisen verkochen. Potorga ist in Fischhaut gebratener, gelber Fischrogen, wird wie eine Zerveladawurst aufgeschnitten, ohne Haut mit Essig und Öl oder Salat gegessen. Granzipare sind Meerkrebse. Sardellen und Zoia sind zweierlei Fische. Die Austern kommen aus Venedig. Sie sind zu genießen, indem man sie über Kohlen auf einen Rost wärmt bis sie sich öffnen; dann ein wenig Butter und Pfeffer daran und sie essen und ein gutes Glas Wein dazu trinken. Die Austern hören auf nach dem sechsten Dutzend den Appetit anzuregen. Austernschalen und andere Muschelschalen wurden auch für die Pasteten gebraucht. Zerveladewürste vom Hausen gab es geräuchert und ungeräuchert; solche können auch von anderen Fischen gemacht werden.

Man muß auch in alter Zeit schon über sehr gute Verkehrswege und Verkehrsmittel verfügt haben, wenn man erwägt, daß es möglich war, ohne die heutigen Konservierungsmethoden auch frische (grüne) Fische, leicht eingesalzen, aus den Ost- und Nordseehäfen, gut erhalten bis in unsere Gegenden zu versenden. Auch aus Triest wurden Fische bezogen. „Wenn von Ihro hochfürstlichen Gnaden zu Salzburg einige Meerfisch oder dergleichen von Triest über Laibach und Villach durch Sigmund Robinigg hierher geschickt, soll eine eigene Post auf Tag und Nacht nach Radstadt spedieret werden, damit sie schleunigst von Gericht zu Gericht zum hochfürstlichen Zehrgaden gelangen mögen.“

V. Fischmarkt, Hoffischhaus, Fischhändler

Der Fischmarkt war in der ältesten Zeit beim Judenbrunnen auf dem Rathausplatz. Als 1599 die Brücke von der Klampferergasse an die heutige Stelle verlegt wurde, kam der Fischbrunnen auf den Hagenauerplatz, und als 1608 die Brücke beim Löchlbogen gebaut

wurde, auf den Gries. Als die Brücke aber wieder an die heutige Stelle kam, wurde der Fischmarkt wieder auf den Hagenauerplatz zurückverlegt, jedoch blieb auch am Gries ein solcher und ward noch zu Hübners Zeit „der alte F.“ genannt. Die Stadtansicht von ca. 1640 zeigt aber schon den noch heute erhaltenen Fischbrunnen mit dem Wilden Mann, dem Schildhalter des Stadtwappens, der daher mit dem 1611 mit einem Kostenaufwand von 1600 Gulden errichteten Fischbrunnen identisch sein muß¹⁾.

Um das Jahr 1543 gab es in den verschiedenen Stadtteilen sieben Brunnstuben, welche auch zur Aufbewahrung der Fische dienten; zu St. Sebastian (Bruderhaus), beim Ostertor (Gablerbräu), vor der St. Andreaskirche (Schlammbräu), am Hagenauerplatz (alter Fischmarkt), bei der Schranne (Mirabellplatz), beim Seckauerhof (Kaigasse) und beim Hause des Vaschang (Kaigasse). Zwischen den Jahren 1602 und 1652 vermehrte sich die Zahl der Brunnstuben auf acht und die Zahl der Fischbehälter von 29 auf 80. Die Zinse für die Benützung der Fischkalter gehörten zu den Einnahmen der Stadt. Diese betragen im Jahre 1486 von den Fischbehältern bei St. Andrä und am Ostertor 4 Pfund Pfennig, für Brunnen und Fischeinsetzen im Jahre 1660 423 Gulden und im Jahre 1754 895 Gulden. Auch im Stadtgerichtshaus in Hallein befand sich ein Fischbehälter; ein Fischkalter zum Abwässern der aus der Kleinarl gelieferten Forellen und Saiblinge war beim Marktbrunnen in Golling, ebenso ein marmorner Fischbehälter in Tittmoning und in verschiedenen Orten des Landes.

Die Zentralstelle des ganzen Fischhandels war das Hoffischhaus in der Residenz^{1a)}. Im Haupttrakte der Residenz, mit der Einfahrt vom Residenzplatze, befindet sich rechts neben dem Herkulesbrunnen ein Raum mit Fischbehältern, das ehemalige Hoffischhaus. Einige der Fischbehälter sind noch erhalten; einer freistehend, ein vierseitig gemauertes Becken mit aufgesetzten schmiedeeisernen Gittern mit Dornen in den Ecken, in der Mitte ein auf einer Kugel stehender Obelisk; an zwei seiner Seiten sind Masken und Pipen, an den beiden anderen das salzburgische und Kuenburgische Wappen. Die beiden anderen an die Wand gerückten Fischbehälter sind länglich, mit eisernen Spiralgittern über den gemauerten Becken. Auch in der alten Residenz mußte das Hoffischhaus an fast der gleichen Stelle gestanden sein. Der Wasserbedarf wurde aus der Almleitung bezogen.

Damit die Hofküche mit Fischen immer genügend versehen war, hatten alle Fischer ihre sämtlichen Fische zuerst in das Hoffischhaus zu bringen und dieses behielt sich das Ankaufs- und Verkaufsrecht vor. Jene Fischer, die zum Erzstift in einem Dienst- oder Vertragsverhältnis standen, mußten ihre Fische ohnedies zuerst dem Hoffischhaus anbieten. Aber auch alle fremden Fischer erhielten an den Stadttoren Zettel mit Anführung ihrer einzuführenden Fische und Krebse nach Gattung, Stückzahl und Gewicht. Diese Zettel mußten

¹⁾ Vgl. F[rantz] M[artin], Der Salzburger Fischbrunnen im „Salzburger Volksblatt“ Nr. 104 vom 8. Mai 1937.

^{1a)} Österr. Kunsttopographie 1914, Bd. XIII, Seite 13.

im Hoffischhaus vorgezeigt werden. Der Fischmeistereiverwalter vermerkte dann auf denselben, was für eine Verfügung er mit den angebotenen Fischen getroffen hatte, ob er sie für das Hoffischhaus behielt oder ob er die Erlaubnis erteilte, diese auf den Markt zu bringen. Nur gegen Vorweis dieser, von der Fischmeistereiverwaltung bestätigten Polizze konnte der Fischer wieder unbeanständigt die Stadt verlassen. Die Fischlieferungen wurden nur an Fasttagen angenommen und durften auch nur an solchen die Fischer ihre Waren in die Stadt bringen.

Im Hoffischhause waltete an den Fasttagen der Fischmeistereiverwalter ab sechs Uhr früh seines Amtes. Die beste gelieferte Ware wurde für die Hofküche bestimmt. Was nicht sogleich gebraucht wurde, kam in die Fischbehälter oder in die Einsetzweiher nach Lieferung oder in andere. Was im Hoffischhause nicht beansprucht wurde, durften die Fischer zum Markte bringen; schlechte, abgestandene und untermäßige Fische wurden überhaupt nicht angenommen. Der Fischmeistereiverwalter oder in seiner Vertretung der Hofzehrgadner besorgte mit Hilfe der Hofhausknechte und der Buttenträger den Empfang und die Abgabe der Fische und die Aufsicht im Hoffischhaus. Die Fische, die zum Gebrauche der Hofküche bestimmt waren, mußte der Hofzehrgadner dem Fischmeistereiverwalter ablösen. Für die abgelieferten Fische erhielten die Fischer, mit Ausnahme der fremden Fischer, mit denen fallweise gehandelt wurde, ein für jedes Gewässer bestimmtes Fang- oder Liefergeld. Dasselbe war festgesetzt nach der „Instruktion und Ordnung, wie man sich bei hochfürstlicher Küchenmeisterei und Zehrgaden auf Einlieferung des Feder- und anderen Wildprets, mit Abrichtung des Jägerrechtes und Fuhrlohn, item in Erkauf und Eindienung der Fisch zu verhalten, was man jährlich von jedem Ort an gewissen Dienst zu empfangen hat und in was Preis die Fisch von jedem Ort bezahlt werden sollen“²⁾. Damit das Hoffischhaus ständig den Bedarf des Hofes decken konnte, waren die Dienstlieferungen der Fischer entsprechend eingerichtet und war auch anderweitig dafür Vorsorge getroffen. Trotz aller Maßnahmen war es jedoch aus verschiedenen Ursachen nicht immer möglich, eine geregelte Lieferung und Zufuhr zu erzielen. Vor allem waren die Fischer selber daran schuldtragend. Da sie für die Fische auf dem Markt einen höheren Preis erzielten als sie im Hoffischhaus erhielten, brachten sie dieselben nicht ungerne in einem Zustand dorthin, daß sie zurückgewiesen werden mußten. Dies zu erreichen war ihnen leicht möglich; sie brauchten nur vor der Ablieferung die Fische nicht abzuwässern. Dann standen welche um oder sie waren so matt, daß sie in den Behältern auf der Seite oder auf dem Rücken schwammen, was besonders dann, wenn viele Fische in einem Behälter waren, nicht zur Annahme einladend aussah. Oft wieder brachten sie Fische, welche das vorgeschriebene Maß wohl hatten, die man aber wie z. B. die Hechte, in großen Exemplaren zu erhalten gewohnt war. Der beabsichtigte Zweck der Nichtannahme trat dann ein und die Fischer brachten dann ihre Waren auf

²⁾ Museum Carol. Aug., Salzburg, Archiv Nr. 886.

den Markt oder gingen trotz des Verbotes damit hausieren. Oft genug kam es aber dann auch vor, daß der Fischmeistereiverwalter als Gegenleistung die Fischer nicht sofort abfertigte und diese dann so spät auf den Markt kamen, daß sie keinen Absatz für ihre Fische mehr fanden und diese dann verschleudern mußten.

Die Fischer betrieben nebst ihrem Gewerbe auch meist Landwirtschaft. Kam nun die Zeit, in der sie ihre landwirtschaftlichen Arbeiten verrichten mußten, erübrigten sie wenig oder gar keine Zeit für die Fischerei und die Fischlieferungen gingen im Hoffischhaus nur spärlich ein. Hatten sie wiederum Zeit zum Fischen, oder war die Witterung für den Fischfang günstig, dann nutzten die Fischer dies aus und es häuften sich ihre Lieferungen oft derart, daß der Fischmeistereiverwalter diese zurückweisen mußte. Die Fischer hatten dann wohl den augenblicklichen Vorteil, die Fische auf dem Markt besser verwerten zu können, aber sie blieben mit den verpflichteten Dienstlieferungen im Rückstand. Dieser häufte sich in den letzten Jahrzehnten des Erzstiftes derart, daß es unmöglich war, die Rückstände hereinzubringen, die dann, wenn nicht ganz geschenkt, meist in Geld abgelöst wurden. Die Fische sollten lebend geliefert werden. Bei Reinanken war dies nicht möglich, weshalb solche und auch Seeforellen, frisch oder geselcht, gedient wurden. Wurden ganz frisch verendete Fische vom Hoffischhaus angenommen, wurden sie im Hoffischhaus selbst geräuchert. Es ist nicht bekannt, ob die Salzburger Fischer unter besonderen Verpflichtungen die Fische auf dem Markt verkaufen mußten wie z. B. die Fischer von Krems an der Donau, die nach einer Verordnung vom Jahre 1305 ohne Hut und Gugl, mit bloßem Haupte auf dem Markt, bei Sonnenschein und Regen, im Winter und im Sommer stehen mußten, damit sie schneller heimgehen und billiger verkaufen. Es ist uns nur bekannt, daß die Marktpreise für die Fische öfter in den Zeitungen veröffentlicht wurden und auch im Hoffischhaus aufschienen.

Um zu verhindern, daß die Pfennwerte wie Eier, Hühner, Fische u. a. nicht schon vor den Toren verhandelt wurden oder in den Häusern und Wirtshäusern, bestimmte schon eine Marktordnung³⁾ aus dem Jahre 1556, daß alle Fische auf dem Markt feilgehalten werden müssen und verordnet noch: „Nachdem eine Zeit her mit den gesalzenen, abgestandenen und toten Fischen große Unordnung gehalten worden, wollen wir, daß hinfür angeregte gesalzene, abgestandene und tote Fische nicht auf gemeinem Fischmarkt, sondern wie sie von alters her vor dem Trenktore feilgehalten und verkauft werden sollen. Zu dem solle auch unser Stadtamtman allhier sein fleißiges Aufsehen haben, damit die Grundeln, Koppen, Pfrillen und Lauben nach dem von gemeiner Stadt dazu verordnetem Maß gemessen werden.“

Über die Fischpreise kann nur ein Vergleich mit Bedarfs- lebensmittelpreisen z. B. dem Fleische am augenscheinlichsten unterrichten. Es kostete in Salzburg im 14. Jahrhundert 1 Pfund Rindfleisch 1 Pfennig, acht Stück Heringe 1 Pfennig; um das Jahr 1500

³⁾ SLK, XXXV. Bd., Seite 227.

je ein Pfund Rindfleisch 3 bis 5 Pfennig, Hechte 20 bis 36 Pfennig, Äschen 40 Pfennig, Karpfen 20 Pfennig, Brachsen 28 Pfennig; im Jahre 1622 je ein Pfund Rindfleisch 12 Kreuzer, Forellen 36 Kreuzer, Äschen 36 Kreuzer, Barben 14 bis 20 Kreuzer, Huchen 20 Kreuzer, Rutten 16 bis 24 Kreuzer, Hechte 14 bis 18 Kreuzer, Brachsen 14 Kreuzer, Karpfen 10 Kreuzer, Alten und Nasen 10 Kreuzer, je ein Maßl Sängl 20 Kreuzer, Grundeln 16 Kreuzer, Koppen 10 Kreuzer, Pfrillen 6 Kreuzer, Lauben 4 Kreuzer, die Krebse je nach Größe 15 bis 30 Kreuzer; später kostete das Fleisch nur 6 Kreuzer, der Speck 15 Kreuzer, während die Fischpreise die gleichen blieben. Um das Jahr 1800 kostete je ein Pfund Ochsenfleisch 5 Kreuzer, Kalbfleisch 4 Kreuzer, Schweinefleisch 6 Kreuzer, Forellen 25 Kreuzer, Hechten 20 Kreuzer, Karpfen 22 Kreuzer, Weißfische 6 Kreuzer, Biber 45 Kreuzer, Ottern 30 Kreuzer. Diese vergleichende Darstellung der Fleisch- und Fischpreise läßt ersehen, daß zu allen Zeiten die Fische, insbesondere die Edelfische teurer waren als das Fleisch, ja zu Zeiten ein mehrfaches des Fleischpreises kosteten. Die Seefische konnten schon der hohen Zufuhrkosten wegen nicht billig sein. Diese hohen Fischpreise lassen einen Schluß auf den vielgerühmten Fischreichtum unserer Gewässer in vergangenen Zeiten und den Konsum von Fischen von Seite der Bevölkerung zu.

Wenn wir von dem Fischreichtum unserer Gewässer in vergangenen Zeiten vernehmen, dann bedauern wir heute, daß dieser Reichtum entschwunden ist. Wenige Forscher aber dürften Gelegenheit haben, Wahrheit und Ursache hievon zu prüfen. Auf Grund des bis heute gewonnenen Einblickes in die Fischereiwirtschaft des Erzstiftes kann man wohl behaupten, daß der Fischreichtum unserer Gewässer durchaus nicht so enorm gewesen sein muß. Es ist ja zweifellos, daß in früheren Jahrhunderten unsere Gewässer an Fischfleisch viel mehr produzierten als heute, infolge dessen auch mehr Fische gefangen werden konnten. Aber man erinnere sich, daß unsere Gewässer damals meist noch in natürlichem Zustande waren, daß im Verlaufe der Zeiten viele Gewässer der Fischereiwirtschaft entzogen wurden, daß viele unserer Flüsse und Bäche heute nur mehr Kanälen gleichen, daß durch die Industrie die Fischerei schwer leidet und in den Hintergrund gedrängt wird, und dann kann man verstehen, daß unsere Gewässer an Ausdehnung und Produktionskraft gewaltige Einbuße erlitten haben. Wenn man aber heute gut bewirtschaftete unberührte Gewässer mit den Fangergebnissen früherer Zeiten vergleicht, so ergibt sich die scheinbar überraschende Tatsache, daß sich die Jahreshektarerträge nicht wesentlich geändert haben. Aus den geringen Abgaben an Seeforellen z. B. dürfen wir schließen, daß es keinen übermäßig großen Bestand an solchen gegeben haben muß. Man hätte ferner nicht die vielen Fischerei- und Seeordnungen erlassen, wenn man nicht die Wahrnehmung gemacht hätte, daß der Fischbestand der Gewässer im Abnehmen begriffen sei; man wäre nicht auf den großen Import von Süßwasser- und Seefischen angewiesen gewesen, wenn die heimischen Gewässer den Bedarf gedeckt hätten, und endlich sprechen die blühende Teichwirtschaft und die hohen Fischpreise durchaus nicht für einen so

großen Fischreichtum. Wohl hört man öfters, daß es verboten gewesen sein soll, dem Gesinde öfter als zweimal wöchentlich Fische zu verabreichen, und gebraucht ein solches Verbot als Maßstab für den vorhanden gewesenen Fischreichtum. Dies war aber nicht der Fall bei uns, sondern in den Ostseestädten u. a., und diese Verordnung bezog sich auf den Lachs (*Salmo salar*), dessen gelegentliche Überproduktion wie bei allen Wanderfischen unvermeidlich war. Es wäre gefehlt, auch hier auf die Häufigkeit des Lachsvorkommens zu schließen. Dieses Verbot war nur eine sanitätspolizeiliche Maßnahme, die verhindern sollte, daß das Gesinde ungesunde „wandelbare“ Lachse zu essen bekäme⁴).

Die Anzahl der vollständig Mittellosen war in früheren Jahrhunderten viel größer als heute; ja sie betrug mindestens die Hälfte der Bevölkerung. Diese Armen verzehrten nur Zerealien, sie aßen kein Fleisch und noch weniger Fische. War aber das Fleisch billiger als der Fisch, konnte auch der Fisch bei uns kein Volksnahrungsmittel gewesen sein. Der große Bedarf an Fischen ergibt sich aus der großen Anzahl von Fasttagen, die ein künstliches Bedürfnis nach Fischnahrung auslösten, wobei aber nur der wohlhabende Teil der Bevölkerung die Fische konsumierte und gerne großen Aufwand mit dieser Fastenspeise trieb.

Da das Fischfleisch, insbesondere das Seefischfleisch auf seinem langen Transport leicht dem Verderben ausgesetzt war, wurden die Fische bei der Einfuhr zu allen Zeiten einer strengen Beschau und Kontrolle unterzogen. Im Jahre 1524 veröffentlichte Erzbischof Matthäus Lang eine Stadt- und Polizeiordnung, nach welcher die Beschau gesalzener Fische und Heringe durch vier Personen, zwei Unterkäufel und zwei Räte erfolgen mußte.

Auch die Zölle für die eingeführten Fische waren durchaus nicht gering. Nebstbei mußten in älterer Zeit wenigstens auch der Mautner und der Gegenschreiber für ihre Mühewaltung entschädigt werden. Die Mautordnungen⁵) verschiedener Zeiten berichten, was an Fischen und Fischwaren eingeführt, bezw. verzollt wurde. So führt ein Verzeichnis derjenigen Waren, die bei den Kommerzialgrenzzollämtern verzollt werden dürfen an: Fischschmalz oder Tran für die Loh- und Weißgerber, Heringe und Stockfische: ein Verzeichnis derjenigen Waren, die in den Hauptlegstädten einer jeden Provinz zu verzollen sind, Fische, als Bricken, Sardellen gesalzen und mariniert, nebst den nur gegen Pässe für Private einzuführen erlaubten Fischen; ein Verzeichnis derjenigen Waren, die bei den für den täglichen Verkehr errichteten Zollämtern eingeführt und so weit sie zollbar sind, daselbst zum Konsum verzollt werden dürfen, darunter Fische, gemeine, frische Aale, Forellen und Sardellen, Lachse, Salme, Heringe, höchstens zwei Tonnen. Außerdem waren noch zu verzollen, kanadisches und sibirisches Bibergeil, Hausen-

⁴) Dr. Buchwald; Deutsches Gesellschaftsleben im endenden Mittelalter, II. Bd., Seite 161. Korrespondenzblatt für Fischzüchter 1912, Nr. 2.

⁵) LA, Allgemeine Zollordnung, dann Hauptmaut 1632—1643 F.

rogen (Bortaga oder Kaviar), Krähenaugen (*Nux vomica*), Krebsaugen, Meermuscheln in Schalen zur Speise und ausgestochen, Heringsöl, Walrat, Jäger- und Fischernetze.

Eine bedeutende Rolle für die Fischversorgung, insbesondere der Stadt Salzburg, spielten die *Karpfenhändler*⁶⁾, die Karpfen aus der Pfalz und aus Böhmen einführten. Die bayrischen Karpfenhändler lieferten in der Regel von Ostern bis Michaeli, während die böhmischen Händler ihre Fische zur Zeit des besten Wachstums nicht gerne verhandelten. Aber gerade dann, wenn nach beendeter Hechtenlaichzeit der Hechtenfang nur mehr von geringerer Bedeutung war, wenn der Fischfang auf den Eigen- und Erbrechtsseen mit vorrückenden Sommer zurückging und auch die Fischer ihren landwirtschaftlichen Arbeiten nachzugehen hatten, dann wurden die eingeführten Karpfen und andere Fische als Ersatz der mangelnden Zufuhr aus den erzstiftlichen Gewässern notwendig gebraucht. Die Karpfensetzlinge zum Besatze der großen Weiher führten die böhmischen Händler nicht gerne ein, weil sie zu dem vorsichtigen und langsamen Transport mehr Personal brauchten und die Transportkosten sich erhöhten. Deshalb waren auch die aus Böhmen bezogenen Karpfensetzlinge teurer, wurden aber doch gerne bezogen, weil sie ein besseres Wachstum verbürgten. In der Stadt Salzburg selbst war im Jahre 1803 nur noch ein Karpfenhändler gewerbeberechtigt, der entweder selber nach Böhmen fuhr oder die Karpfen sich bringen ließ. Um die Bewilligung zum Karpfenhandel bewarben sich zu Zeiten verschiedene Personen; dieselbe wurde ihnen auch manchmal gewährt, in der Absicht, durch die Konkurrenz den Karpfenpreis zu verbilligen. Doch konnte keiner dieser Händler der Konkurrenz der alt angesessenen Händler Stand halten. Auf ihrem Wege nächtigten die böhmischen Händler meist in Frankenmarkt und überließen, für den Fall, als sie ihre Karpfen nicht selbst nach Salzburg weiter fuhren, es den Frankenmarkter Karpfenhändlern, dies zu tun. Der Fuhrlohn betrug bis Linz für den Zentner 4 Gulden und von dort bis Frankenmarkt 5 Gulden. Um das Jahr 1700 fuhren auch die Fischer von Massing und Straubing nach Hallein, um dort ihre Karpfen zu verhandeln⁷⁾. Um in Salzburg die Maut zu umgehen, die vom Roß einen Kreuzer betrug, nahmen sie ihren Weg über Traunstein, Reichenhall und Glanegg nach Hallein. Dies gelang ihnen jedoch nicht lange, weil sich die Salzburger Karpfenhändler darüber beschwerten, da diese vom Zentner Karpfen acht Kreuzer Maut zu zahlen und außerdem von jedem Zentner noch ein Pfund Fische gegen Bezahlung von vier Kreuzern abzugeben hatten.

Das Aufquellen, „aufdeichen“, der *Stockfische* besorgten die Fischwässerer, die es in Salzburg seit dem Beginne der Einfuhr der „Stockfischscheiter“ immer gegeben hat.

⁶⁾ LA, Hofkammer, Küchen- und Kellermeisterei 1763 C, 1767 B, Fischmeisterei 1805, Glanegg 1780 A, Rubrik 36, Nr. 3, Stadtgericht Salzburg 1796 G.

⁷⁾ LA, Stadtgericht Hallein 1700, Nr. 115.

VI. Sportfischerei

Neben der Berufsfischerei wurde im Erzstift auch die Sportfischerei unter dem Namen „Lustfischen“ zu allen Zeiten ausgeübt. War auch für die Bevölkerung das Angeln verpönt, so wurde doch dieser Sport von den höchsten Persönlichkeiten betrieben. Auch dem Adel, den Beamten und der Geistlichkeit schmälerete man dieses Vergnügen nicht, wenn sie darum ansuchten. Sie hatten sich aber bei dem zuständigen Fischereiaufseher zu melden, „damit man weiß, wer sie sein und ohne Schaden angeln“. Man fischte in den Seen und Fließgewässern mit der Schnur. Sehr beliebt war die Fischerei mit der künstlichen Fliege, die Federschnur oder das „Federeisl“ genannt. Im Kuenburg-Archiv aus Tamsweg wurde vom Verfasser eine Handschrift entdeckt, die unter dem Titel „Das Salzburger Fischbüchl vom Jahre 1712“ in der Fischereiliteratur¹⁾ bekannt wurde. In dieser Handschrift wird die Herstellung der künstlichen Fliegen und der Gebrauch derselben eingehend beschrieben. Auf den Seen war das Angeln nicht beliebt, auf einigen war das Sportangeln verboten. Im allgemeinen wurde das Lustfischen überhaupt nicht gerne gesehen. Besonders in der Nähe der Landeshauptstadt wurde nur angesehenen Personen die Fischereierlaubnis erteilt. Hatten Beamte Fischwässer zum Dienstgenuß inne und übten sie die Lustfischerei mehr als es gut und notwendig war aus, kam es nicht selten vor, daß ihnen die Oberstfischmeisterei die persönliche Ausübung der Fischerei verbot und dafür einen Fischer bestellte, den aber der Beamte selbst entlohnen mußte. Im Jahre 1654 war im Hintersee, wo um diese Jahreszeit Forellen und Saiblinge die berühmten Saiblingslöcher in Scharen bevölkerten. Nach dem Fischen fuhr der Erzbischof im Einbaum über den See und in freudiger Stimmung versprach er jedem Fischer zwei Schaff Korn. Auch auf dem Jägersee wurden zu Zeiten Lustfischen veranstaltet. Ist es Sport- oder Berufsfischerei, was uns aus dem Jahre 1636 über das Eisfischen auf dem See zu Höglwörth berichtet wird²⁾? „Fand einen Fischer auf dem Eise sitzen, der bei zehn Löcher in das Eis gehauen und bei jedem eine Angel an einem dicken Seil, das rund bei den Löchern umgangen angehängt gehabt. Jede Angel aber hatte oben am Seil ein Glöckl oder Schelle gebunden. Sobald sich ein Fisch an der Angel gehenkt hatte, gab er mit der Schelle einen Klang, welchen der Fischer alsbald abgelöst und ein anders Köder angesteckt. Ich schaute mit Lust zu; denn das Läuten war so oft und viel, bald da, bald dort bei den Löchern, daß ich aus Begierde, solches zu sehen, genug erfroren bin.“ Diese Art des Eisfischens, insbesondere auf Hechte, wurde auf allen salzburgischen Seen von

¹⁾ LA, Kuenburg, Archiv 1718 P ex III, 14, Jagdbarkeit und Fischwässer. Österr. Fischereizeitung 1916, Nr. 2 und 3; Allgemeine Fischereizeitung 1924, Seite 326; Dr. Demoll und Dr. Maier, Handbuch der Binnenfischerei, IV. Bd., Seite 26.

²⁾ P. Reginald Möhner. Ein Tourist in Österreich während der Schwedenzeit. Linz 1874, Seite 81.

den Berufsfischern ausgeübt. Auf dem Pinzgauer Zeller See war es unter dem Namen „Samstaglugengeln“ bekannt. Grausam war das Nasenstechen zur Laichzeit der Nasen im Frühjahr. Es war dies ein altes Recht der Halleiner Salinenarbeiter, welches diesen jedenfalls in der Absicht wie den Laufner und Oberndorfer Schiffern das Salzachfischen, gewährt wurde. Die Nasen standen in dichten Scharen in dem rechten Salzacharm, der durch Hallein fließt und in die Mündung der Hinterseer Ache hinein, um dort zu laichen. War die Zeit gekommen, wurden beim Eintritt der Dunkelheit an den Ufern Feuer angezündet und die Arbeiter stürzten, brennende Kienfackeln in der Hand, mit Geschrei und Lärmen in das Wasser, wo sie mit einem Fischstecher die aufgeschreckten Fische in Massen erstachen³⁾. Ein solcher Massenfang der Nasen geschah auch in der Fischache von den Lieferinger Fischern und in der Sur, wo auch die Nasen durch Versetzen der Sur mit Netzen in Unmengen gefangen wurden, wobei die Surfischer an den Laufner Fischern eine sehr unliebsame Konkurrenz fanden. Diese versetzten die Sur manchmal derart, daß die Nasen nicht mehr aufsteigen konnten und die Surfischer dadurch geschädigt wurden. Nach „entsetzlichem Streiten und Geschrei“ kam dann ein Vergleich unter Regelung der beiderseitigen Rechte zu Stande⁴⁾. Auch in der Erla stiegen die Nasen zur Laichzeit auf⁵⁾. Deren Fang wurde an den Meistbietenden verpachtet.

VII. Schonmaßnahmen

Der Betrieb der Seefischereien wurde durch Seeordnungen geregelt, deren man solche an den verschiedenen Seen kennt. Die später erlassenen Seeordnungen waren meist nur Ergänzungen früherer, den Erfahrungen und Bedürfnissen einer neueren Zeit angepaßt. Die ältesten bekannten Seeordnungen stammen aus den Jahren 1461 für den Wallersee¹⁾, 1486 für den Pinzgauer Zeller See, 1503 bis 1513 für den Chiemsee²⁾, 1507 für den Mondsee, 1544 für den Abersee^{2a)} und 1556 für den Waginger See. Ihr Inhalt betrifft immer dasselbe: Schonung und Hege der Fische und Regelung des Fischereibetriebes. Verschiedene Mandate betrafen andere Maßnahmen der Oberstfischmeisterei, wie das Abschießen der Enten auf den Seen, das Erlegen von Fischereischädlingen, das Fangen und Einliefern von Bibern und Ottern usw., kurz verschiedene, zeitgerechte Maßnahmen zum Schutze und zur Förderung der Fischerei. So ergingen auch Aufträge, kleinere Seen, die bisher keinen Ertrag abwarfen, mit Nutzfischen und mit Futterfischen zu besetzen oder, wenn sich in einem See eine

³⁾ Hübner, Beschreibung des Erzstiftes, Seite 319.

⁴⁾ LA, Fischmeisterei 1789 B.

⁵⁾ a. a. O., 1805 d/i.

¹⁾ LA, Pflug Neumarkt 52.

²⁾ Peetz Hartwig, Die revidierte Seeordnung vom Chiemsee 1503—1513 im Oberbayerischen Archiv 1885, Seite 166.

^{2a)} Original in der fürstl. Wredischen (heute Graf Almeida) Gutsverwaltung in Mondsee.

Fischkrankheit oder ein Abgang von Fischen bemerkbar machte, denselben mit Fischen gleicher oder anderer Art aus einem anderen See zu besetzen. Kurz, auf die Fischerei nahm man in jeder Beziehung die größte und weitgehendste Rücksicht.

Ein immer gegebener Anlaß zu Klagen und Streitigkeiten war das Rohr- und Binsenschneiden. Die Bauern hatten vielfach das Recht, auf ihren an einen See angrenzenden Gründen Schilf und Seegras zu ernten. Wie weit, wann und wo aber die Fischer Seegras, Schilf und Binsen mähen durften, war meist in den Seeordnungen festgesetzt, wobei es oft heißt: „so weit man mit einer Hacke in den See werfen“, oder „mit einem Ruder reichen kann“. Mußte zum Zwecke des Fischfanges Schilf ausgemäht werden, durfte dies nur „in der Breite einer Gasse“ geschehen. Schilf- und Sacherschneiden war aber immer nur unter der Voraussetzung erlaubt, daß der Fischerei und dem Schilfbestand kein Schaden zugefügt werde. Auch das Wegführen von Seeschlamm oder Steinen aus einem Bache wurde eingeschränkt³⁾. Es müßte deshalb überraschen, wenn man nicht auch die Kennzeichnung von Schonplätzen gekannt hätte und tatsächlich wird uns auch von der „Aufstellung neuer Heg- und Fischtafeln“ in Fuschl berichtet⁴⁾, wo im Jahre 1669 drei solcher Tafeln die Schonplätze bezeichneten. Gegen das Überhandnehmen von Wildenten schützten sich die Fischer oft selbst, indem sie, freilich unerlaubt, ja streng verboten, Schlageisen aufrichteten. Doch wurde auch über Verlangen der Oberstfischmeisterei wiederholt der Abschluß der Wildenten durch das Jagdpersonal und auch Reisjäger erteilt. Aber auch das Eintreiben von Hausenten und Gänsen in die Fischbäche war zu allen Zeiten verboten. „In allen Gotteshäusern etc. ist nach vollendetem Gottesdienste den Kirchenleuten mitzuteilen, daß sie sich bei strengster Strafe des Fischens enthalten sollen und ebenfalls das Eintreiben von Enten und Gäns in die Fischbäche streng verboten sei“⁵⁾. Nur den Bestandswirtsleuten in Hellbrunn wurde es im Jahre 1797 erlaubt, für ihre Gäste Enten in mäßiger Anzahl zu halten. An den Forellen- und Saiblings-Seen mußten die Enten überhaupt vertilgt werden. Bei Holzschlägerungen und Kahlhieben mußten die Holzmeister dafür Sorge tragen, daß die Holzabfälle nicht in die Bäche und Seen gelangten, um hier die Fischzüge nicht zu verderben. Trotzdem die Holztrift in früherer Zeit viel mehr ausgeübt wurde, mußte doch die Fischerei berücksichtigt werden. Im Jahre 1549 wurde der Fischmeisterei berichtet, daß die Müller im Thalgau „mit Säg- und anderen Scheitern die Fischwasser belästigen und überschwemmen, daher den Sägmüllern vorzuhalten und ernstlich zu gebieten sei, mit nichten die Scheiter und anderes so den Fischen zum Schaden, nicht auf dem Bach schwemmen und hinein rinnen zu lassen, so die darüber betreten ernstlich darum strafen, auch fleißiges Aufsehen darauf haben.“ Über die ungestörte Ausübung der Fischerei wachte das Oberstfischmeisteramt mit größter Aufmerksamkeit und traf seine

³⁾ LA, Hfk. Alt- und Lichtentann 1786 A und B.

⁴⁾ LA, Wartenfels 1669 F.

⁵⁾ LA, Lofer 1742 D.

Anordnungen mit Strenge nach Notwendigkeit und Billigkeit. Als aber Erzbischof Jakob Ernest im Jahre 1745 die Regierung des Erzstiftes, die er nur zwei Jahre inne hatte, übernahm, stand es um die Finanzen desselben sehr schlecht. Er mußte daher trachten, die Ausgaben zu vermindern und dies dürfte wohl auch ein Grund gewesen sein, die Oberstfischmeistereiverwaltung am 28. Februar 1747 aufzulassen und die Verwaltung der Fischereien den Pfliegerichten zuzuteilen. Diese Maßnahme war für ihn um so begründeter, als auch die Fischereiwirtschaft aus verschiedenen Ursachen schon merklich zurückging und ihre Erträge nicht mehr einen so kostspieligen Verwaltungsapparat erlaubten. Da waren es vor allem die großen Entschumpfungsarbeiten und die damit verbundenen Regulierungsarbeiten, die die Fischerei sehr ungünstig beeinflussten. Man scheint die Folgen derselben nicht rechtzeitig erkannt oder beobachtet zu haben, da auch aus den Urkunden selten zu entnehmen ist, daß Fischereifachleute zu den Verhandlungen herangezogen wurden. Wohl erhoben öfters die Fischer ihre Bedenken, doch beachtete man sie nicht, weil man eben nicht gerne hörte, daß auch die Regulierungsarbeiten an den Gewässern an dem allmählichen Niedergang der Fischerei einen Hauptanteil hatten. Aber auch die Fischer selbst hatten Anteil an dem Niedergang ihres Gewerbes. Seit dem Bestehen des Oberstfischmeisteramtes hatte dasselbe mit dem Unwillen der Fischer, ihre Fischereierträge richtig zu bekennen, die Fische vorschriftsmäßig abzuliefern und die Fischerei nach den Weisungen der See- und Fischereiordnungen auszuüben, zu kämpfen. Insbesondere versuchten sie und mit Erfolg, jederzeit die Aufsichtsbehörden über den Ertrag ihres Fischfanges vollständig im unklaren zu lassen; denn gaben sie ihre Fänge richtig an, dann liefen sie in Gefahr, größere Fischdienste und Abgaben vorgeschrieben zu erhalten und auch mehr Fische an das Hoffischhaus abliefern zu müssen. Beides trachteten sie deshalb zu umgehen, letzteres um so lieber, als ihnen für die Fische überall mehr geboten wurde als im Hoffischhaus. Man darf daher mit Recht annehmen, daß die tatsächlichen Fangerträge weit höher waren als die unüberlieferten Liefertabellen und Verrechnungen der Oberstfischmeisterei zeigen. Die See- und Fischereiordnungen wurden in zahlreichen Fällen übertreten und mit der fortschreitenden Ertragsminderung insbesondere auch die Vorschriften über Mindestmaße der Fische und Netze nicht mehr eingehalten, um ja das Fangergebnis nicht zu vermindern. Nachdem nun die Oberstfischmeisterei aufgelassen war, die Pfliegerbeamten nicht in den Betrieb eingeführt waren und die meisten sich für die Fischerei überhaupt nicht interessierten, konnten die Fischer mangels einer fachlichen Aufsichtsbehörde die See- und Fischereiordnungen noch mehr übertreten und die Folge war ein arger Verfall des einst im Erzstifte so blühenden Fischereiwesens, welchen auch der Eingang des später angeführten Fischerei-Generalmandates deutlich erkennen läßt. Durch zwanzig Jahre fehlte nun die Fischereiaufsichtsbehörde und erst Erzbischof Sigmund errichtete unter dem Drucke der Verhältnisse die Oberstfischmeistereiverwaltung wieder. Noch vor Wiedererrichtung derselben wurde jedoch am 31. März 1767 das erste Fischereigesetz Salz-

burgs, das Generalmandat⁶⁾, erlassen, welches, nie außer Kraft gesetzt, bis zur Erlassung des salzburgischen Landesfischereigesetzes vom 25. Februar 1889, also durch 122 Jahre bestand, bezw. das für die Erlassung von Fischereimaßnahmen und der Judikatur als Grundlage diente. Die Erlassung des Mandates war eine Notwendigkeit, um die in Folge des mehr als zwanzigjährigen Fehlens der Oberstfischmeisterei eingerissenen Übelstände zu beseitigen, die Fischereiwirtschaft wieder zu heben und der Bevölkerung die Wiedererrichtung der Oberstfischmeisterei zur Kenntnis und die Regalität der Fischerei wieder in Erinnerung zu bringen.

Das Generalmandat umfaßte in 13 Punkten: strenges Einhalten der Fisch- und Seeordnungen, Grenzaufsicht und Behandlung bei Einfuhr und Lieferung von Fischen und Krebsen, Belohnung des Angebers mit einem Drittel der Straf gelder, körperliche Züchtigung der Übertreter bei Unfähigkeit der Bezahlung der Straf gelder, Bestrafung der Hehler, Schonung und Hege der in Bestand verliehenen Fischwässer, Verbot für Müller und Weißgerber, in ihren Radstuben zu fischen, rechtzeitige Anmeldung der Wasserabkehr, Verbot des Fangens untermaßiger Fische, Vertilgung der fischereischädlichen Tiere, Visitationen der Fischbehälter, Vorgang bei Fischlieferungen zur Hofküche, die Eidespflicht der Fischhüter und Aufseher und die Kundmachung des Mandates.

VIII. Fischdiebstahl

Eine Geschichte der Fischerei im Erzstifte wäre unvollständig, wenn man dabei der Fischdiebe vergessen würde. Fische- und Krebsstehlen gehörte zu den vornehmsten unerlaubten Beschäftigungen jener Zeiten. Es gab kaum etwas, was trotz der strengsten Strafen so viel gestohlen wurde, als Fische und Krebse. In den wenigsten Fällen trieb die Not dazu. Der Fischdiebstahl wurzelte vielmehr in der Rechtsanschauung der Bevölkerung, die Fischerei wie die Jagd sei mit dem Eigentumsrechte an Grund und Boden untrennbar verbunden. An dieser Rechtsanschauung des Volkes konnten weder der Regalitätscharakter der Fischerei, noch die strengsten Strafen etwas ändern. Fische und Krebse wurden von den Vertretern aller Volksschichten gestohlen; nur bezeichnete man es bei der Intelligenz als ungebührendes, unerlaubtes oder verbotenes Fischen. In der Schweiz hieb man von alters her dem Fischdieb die Hand ab, in England wartete seiner der Strang oder die Deportation, im Brandenburgischen setzte man dem Fischdieb den Fischeschnabel, einen Helm, geziert mit einem toten Fisch, als Schandzeichen auf, im fränkischen Kreise schickte man unverbesserliche Fischdiebe (im Mühldorfer Stadtrecht „Pritteldeup“ genannt), nach Venedig auf die Galeere, aber auch im Salzburgischen harrten ihrer die verschiedensten Strafen. Die Gerichte verfolgten die Fisch- und Krebsdiebe sehr eifrig, weil

⁶⁾ Gedruckt in dem Bericht des Landesausschusses 1884, Nr. 13.

der Richter wie auch der Oberstfischmeister und der Angeber je ein Drittel der Strafgeelder erhielten. Freilich konnte oft genug der Angeklagte nicht bezahlen und wurde dann am Leibe gezüchtigt oder bei geringeren Fällen „mit einem Handstreich“ entlassen. Oft genug aber zog es wieder ein geiziger Filz vor, lieber eine Leibesstrafe auszustehen oder auf einige Tage in den Arrest zu wandern. Merkwürdig berührt ein Dekret¹⁾ an das Konsistorium vom Jahre 1699 „um von Ihro hochf. Gnaden befohlene Abstellung der führenden Büchsen Ausgehens und in Schießen und Fischen und Krebsen“. In diesem Dekret wird den Geistlichen bei Vermeidung großer Ungnade und empfindlicher Strafe verboten, ohne ausdrückliche hochf. Erlaubnis Fischwässer zu besuchen. Auch Offiziere fischten häufig unbefugt und ihnen machten es die Mannschaften nach. Wurde im ersten Falle der Hofkriegsrat gebeten, den Offizieren das Fischen abzustellen, so wurden im anderen Falle die Mannschaften eingeschperrt. Gerne wurde auch bei wiederholten Übertretungen der Übeltäter zum Militärdienst überstellt. Nun möge zur Würdigung der Zeit und ihrer Rechtsanschauung eine kleine Auswahl von Fisch- und Krebsdiebereien und deren Bestrafung angeführt werden.

Im Jahre 1789 wurden einem Mattseer Fischer wiederholt Forellen aus dem Fischkalter gestohlen. Der Dieb, welcher nach Vorpaß ertappt wurde, war ein bayrischer Staatsangehöriger und verkaufte die Fische, die er auch noch an anderen Orten gestohlen hatte, in Laufen. Auf Befehl wurde er nach Braunau ausgeliefert, wobei der Pfleger meldete, „daß am gewöhnlichen Seeort zu Niedertrum mit anvor dem alten Herkommen nach bei solcher Auslieferung, von seiten des Pfliegerichtes Braunau der alldortige Pflegskommissarius selbst erschienen und gewöhnlicher Massen bis auf den Sattelbogen mit dem Pferd in den See hineingeritten sei“, um den Arrestanten zu übernehmen. In Ingolstadt hatte dann der Dieb eine dreimonatige Schanzarbeit zu verbüßen.

Der gewöhnlichste und häufigste Fischdiebstahl erfolgte mit der Angel, wobei man sich vielfach einer selbst gedrehten Roßhaarschnur bediente. Im Jahre 1758 erhielt dafür ein Hüttenarbeiter von Ebenau drei Monate Schanzbuße, 1779 ein Bauernsohn im Felbertal drei Tage Keuche, 1790 ein Bauer in Weng Arrest an einem Sonn- und Feiertag, 1792 zwei Fischdiebe in Gastein je einen halben Gerichtswandel, ein anderer dortiger Fischdieb einen Gulden Strafe, abzu dienen als Überschicht in einem Bergwerke, nebst Entrichtung der Inquisitionskosten. Der Strafbetrag war, abzüglich des Beamten- und Denunziantendrittels der Oberstfischmeisterei einzusenden. Ein äußerst geschickter Fischer war im Jahre 1783 der Mesner von Unternberg²⁾. Dieser fischte in allen Lungauer Gewässern mit der Angel und angeköderter Pfrille. Dabei entwickelte er eine solche Fertigkeit, daß die Bevölkerung darüber staunte. Bei dieser Übung und unter Mithilfe seiner sechs Kinder, fügte er den Lungauer Gewässern bedeutenden Schaden zu. Seine Beute verbrauchte er

1) SLK, XXVII. Bd., Seite 507.

2) LA, Moosham 1783 F.

zum Teile im Hause, zum Teile verkaufte er sie, verschenkte aber auch viel. Als er aber die Fischerei gar zu arg trieb, wurde er angezeigt und erhielt nach durchgeführter Verhandlung sechs Monate, sein ältester Sohn zwei Monate Schanzbuße in Salzburg, während ein jüngerer Sohn durch acht Tage Bußarbeit im Pflegehause verurteilt wurde. Die Abnehmer der Fische erhielten bis zu zwei Gerichtswandel Strafe. Die Kosten der Verhandlung beliefen sich für den Mesner auf 11 Fl. 28 Krz. 2 Pf. und für dessen Sohn 4 Fl. 30 Krz.

An den Seen war der Fischdiebstahl mit Schlagangeln gebräuchlich. Im Jahre 1791 wurde gelegentlich einer Verhandlung mitgeteilt, daß diese Schlagangeln nicht in Salzburg gemacht, sondern, das Stück zu 20 Kreuzer aus dem Innviertel bezogen wurden. Auch diese Art des Fischdiebstahles wurde streng bestraft, wobei das geringste Strafausmaß ein Gerichtswandel war.

Seltener war das Fischstehlen mit Netzen. Im Jahre 1782 wurden von den Lieferinger Fischern beim Riferbach zwei Fischdiebe erwischt, wie sie mit Flügelreusen Fische fingen. Dafür erhielten die Diebe zur Strafe je ein und drei Monate in Eisen zu leistende Kammergutarbeit. Am häufigsten praktizierten das unerlaubte Fischfangen mit Netzen die Fischer selbst. Sehr häufig nahmen sie die Reusen ihrer Nachbarn aus, behielten sich die darin gefangenen Fische und legten die Reusen wieder aus. Im Jahre 1760 zeigte der Fischhüter am Fischerwang in Thalgau an, daß er drei Bauernburschen dabei erwischt, als sie den Brunnbach abkehren wollten, um Fische fangen zu können. Sie arbeiteten mit Krampen und Schaufeln und bedrohten den Fischhüter mit Erschießen, wofür sie einen Gerichtswandel Strafe erhielten. Das älteste Gerät für den Fischdiebstahl war wohl der Fischger. Diese drei- bis fünfzinkigen Fischstecher wurden von den Schmieden im Lande gemacht und waren oft recht hübsch gearbeitet. Merkwürdig ist, daß so viele dieser alten Gere heute noch im Volke existieren und auch gebraucht werden. Man nahm sie im Betretungsfalle dem Fischer ab, das Aufsichtsorgan warf sie in die Rumpelkammer oder auf den Dachboden und von da aus begannen diese Gere durch Diebstahl oder aus einem anderen Anlaß, wie Todfall oder Domiziländerung des Aufsehers, ihre Wanderung aufs neue. Im Jahre 1766 machte sich ein Kohlenbrenner im Großarlertale einen Ger aus einer alten Pfanne und fischte damit mit Erfolg. Seine Strafe bestand in einem Gerichtswandel, der ihm von seinem Lohn abgezogen wurde. Da er außerdem noch fröschelte, erhielt er, wegen der damit verbundenen Gelegenheit, auch Fische zu stehlen, noch eine Warnungsstrafe von zwei Gulden.

Von den Fischgiften ist nur der Gebrauch von Kockelskörnern (nach älteren Pharmakopöen, *Semina Cocculi indici* oder *levantici*) bekannt. Die Verwendung von Kockelskörnern zum Fischfange ist uralte und war in den Alpenländern so allgemein, daß für den Fang der Fische mittels Gift, das Wort „kockeln“ geprägt wurde. Die Kockelskörner wurden von den Landkrämern unter dem Namen „Gugeliphon oder Gugefont“ an jedermann als

Medikament verkauft, aber in voller Kenntnis dessen, daß sie nur als Fischgift in Verwendung kamen. Ihre Anwendung war verschieden. Im Jahre 1762 erhielt für „kockeln“ ein Fischdieb in der Kleinarl „drei Tage Keuche“ mit Fasttag. Mit Kockelskörnern arbeiteten meist die Studenten und Soldaten in den Lieferinger Auen.

Auch das **Fischschießen** war nicht unbekannt und wurde z. B. im Jahre 1768 vom Pfleger in Altentann mit einem Gerichtswandel bestraft. Sehr unangenehme Folgen hatte die Ahndung des unbefugten Fischens für den Pfleger zu Moosham im Jahre 1543, worüber man berichtet: „Herr Pfleger von Keutschach sammt Gilgen Scherer wegen des in Fischen attrapierten, in Banden nach Moosham geführt und incarcerateden Herrn Vikar Wurzer zu Maria Pfarr, ist in Bann getan und derentwillen solle sich von allen Kirchengottesdiensten enthalten, auch in denen 14 Tagen bei dem geistl. Chorgericht auflesen zu lassen erscheinen soll.“ Der Pfleger hatte aber wegen seines Frevels nicht nur diese Strafe zu erdulden, auch die Hofkammer erließ gleichzeitig den Befehl: „Herr Pfleger von Keutschach soll bei einer hochlöblichen Hofkammer auf jedesmalige Verordnung erscheinen, um Willen er Herrn Vikarium zu Pfarr gefänglich angehalten, daß er in des Pflegers Fischwässern gefischt.“

Im Jahre 1649 ertappte der domkapitalische Fischer in Ramingstein, mit Säbel und Gewehr bewaffnet, einen Kärntner beim Fischdiebstahl und schoß ihn in den Fuß. In Folge der Verwundung starb fünfzehn Tage später der Kärntner. Der Fischer hatte nun nicht nur alle erlaufenen Unkosten zu bezahlen; er mußte auch für die abgelebte Seele eine Wallfahrt mit Beicht und Kommunion verrichten.

Sehr strenge wurden die Krebsdiebe bestraft. Im Jahre 1701 wurde ein Zeller als Strafe für den Krebsdiebstahl an drei Sonn- und Feiertagen auf die „Schrägen“ (Pranger) gestellt. Am meisten wurde der Krebsdiebstahl in Zell am See, wohin in dieser Absicht selbst die Bauernburschen von Leogang und aus der Alm dorthin pilgerten, dann in Mittersill und an der Sur geübt.

IX. Die Fischereibetriebseinrichtung

Die Bewirtschaftung der über das ganze Erzstift sich erstreckenden Gewässer erforderte ein eigenes Amt mit zahlreichem und geschultem Personal, die Oberstfischmeisterei¹⁾, welche der Hofkammer untergeordnet war.

1. Die Oberstfischmeister

Als oberstes Aufsichts- und Exekutivorgan über das gesamte Fischereiwesen war der Oberstfischmeister bestellt. Er wurde meist

¹⁾ LA, Windischmatrei 1775 B; des Pflegers Anfrage in Jurisdiktion ect. Akt mit Hofkammervortrag über das Oberstfischmeistereiamt.

den Reihen der Beamten entnommen und bekleidete oft mehrere Ämter zugleich. Zu Zeiten war auch das Amt des Oberstfischmeisters mit dem des Fischmeistereiverwalters vereinigt, wie auch öfter der Fischmeistereiverwalter zum Oberstfischmeister ernannt wurde²⁾. Dem Oberstfischmeister waren die Fischmeistereiverwalter, die Hoffischer, die unter Hofschutz stehenden Bstandfischer und das ganze Fischereipersonale unmittelbar unterstellt. Ihm oblag die Antragstellung an die Hofkammer hinsichtlich der Anstellung des Fischereipersonales und die Ausstellung der Fischerbriefe (Fischereierlaubnisscheine). Der Oberstfischmeister war beeidet und erhielt als „Bestallungsbrief“ eine Dienstinstruktion³⁾, nach welcher zu seinen Dienstesobliegenheiten gehörte: den erlassenen Verordnungen getreulich nachzukommen, über See, Bäche und Weiher die beste Aufsicht zu üben, den Besatz der Gewässer und deren Befischung zu überwachen, die Gewässer und Fischereigeräte jährlich zu inspizieren, um St. Georgi die See- und Fischrechte abzuhalten und darüber Bericht zu erstatten und die Anträge über die zu verhängenden Strafen zu stellen, zu veranlassen, daß die Stuben und Einsetzweiher für des Hofes Bedarf immer in genügender Menge mit Fischen besetzt waren, bei Befischung der Hoffischwässer selbst anwesend zu sein, die Lieferinger und die anderen Hoffischer betreffs ihres Fischzeuges, der Fischmaße und Fischlieferungen zu überwachen, das Fischereipersonal in Evidenz zu führen und eine Erhöhung des Personalstandes nicht zuzulassen, die Fischweiher in Hellbrunn, Abtsdorf und Lieferung voll besetzt zu halten und die Fütterung der Fische zu überwachen, im Winter Eislöcher aufhacken zu lassen, den Nasenfang zu überwachen, die Amtsrechnungen zu prüfen; es war ihm untersagt, ein Gewässer selbst zu haben oder solche anderen ohne Bewilligung zu verpachten, er hatte die Vorträge an die Hofkammer zu erstatten und übte auf einigen Seen und bei kleineren Vergehen auch die Gerichtsbarkeit aus.

Im Jahre 1710 wurde die Oberstfischmeisterei von der Waldmeisterei getrennt. Die Hoffischer und Unterwaldmeister erhielten den Auftrag, den Oberstfischmeister als ihre vorgesetzte Obrigkeit anzuerkennen⁴⁾. Im Jahre 1747 wurde die Wald- und Fischmeisterei zur Hofkammer einbezogen⁵⁾ und durch die Sekretäre Caldonazzi und Royer verwaltet. Die Aufsicht über das Fischereiwesen selbst wurde den Pflegerichten übertragen und diese zur Verrechnung und Vornahme der Visitationen und Fischrechte ermächtigt. Die Auslieferung der Fischerei an nicht fachkundige Beamte mußte sich im Rückgange des Ertrages der Gewässer und in der Folge in der damit verbundenen Verminderung der Belieferung des Hoffisch-

²⁾ LA, Adolf Frank; Handschrift, Beamtenlisten (die bis heute bekannten Oberstfischmeister und Fischmeistereiverwalter).

³⁾ Siehe Kap. I, Anm. 8.

⁴⁾ LA, Kaprun 1700 lit. C.

⁵⁾ LA, Fischmeisterei 1747; Pfleg Golling, 3. Bund; Extrakt aus dem Dekret vom 28. Februar 1747, die den Gerichten übertragene Besorgung des Fischwesens.

hauses ausgewirkt haben; denn schon acht Jahre später erstattete das Hofzehrgadenamt Vorschläge „wie das Fischwesen zu Kamerali Nutzen eingerichtet werden könne“. Auf Grund dieser Vorschläge erging der Hofkammerbefehl vom 1. Juli 1755, der den Jägern und Fischern u. a. allen Ernstes gebot, die Fische, insbesondere Forellen und Hechte nicht in der Laichzeit, Forellen nicht unter $\frac{1}{4}$ Pfund und Hechte nicht unter 2 Pfund zu fangen und die Einsetzweiher stets besetzt zu halten. Die Beamten aber hatten bei Vermeidung von zehn Talern Strafe alljährlich die Seerechte abzuhalten. Der trotz alledem sich zeigende fortschreitende Rückgang der Fischerei zeitigte den Gedanken der Erlassung eines Fischereigesetzes, welches dann auch als General-Mandat am 31. März 1767 kundgemacht wurde. Ein Hofkammerbefehl ordnete gleichzeitig an, daß die im Jahre 1747 aufgelassene Oberstfischmeisterei wieder errichtet wurde, mit dem Auftrage an alle Pfliegerichte, daß über alle Aufseher- und Fischerbesoldungen und Gehalte, ferner über sämtliche Deputate, Fanggelder, Stift, Dienste, Bestand und Zinsen zu berichten sei und die für die Fische, Krebse, Gras, Rohr, Sacher und Strafen eingehenden Gelder, der Oberstfischmeistereiverwaltung einzusenden seien. Nach wiederholt vorgekommenen Überschreitungen der Befugnisse von Seiten der Oberstfischmeisterei wurde im Jahre 1775 der Wirkungsbereich und die Jurisdiktion derselben unter Bezugnahme auf das General-Mandat vom Jahre 1747 genau umschrieben.

Der Oberstfischmeistereiverwalter Johann Baptist Stachl verlangte bei seinem Dienstantritt im Jahre 1769 alle über die Fischmeisterei vorhandenen Akte zum Ordnen der mangelhaften Registratur und zur Ergänzung derselben. Er wich in der Verrechnung von der bisher üblichen Form ab. Dadurch brachte er eine so große Verwirrung in die Amtsgebarung und Verrechnung der Naturalien, daß sich mit der Ordnung der Bücher die Rentmeisterei beschäftigen mußte.

Wenige Jahre nach Erlassung des General-Mandates nahm die Hofkammer Anlaß, ihrer Verwunderung darüber Ausdruck zu verleihen, daß die vielen landesherrlichen Gewässer nicht einmal den Hof unentgeltlich mit Fischen versorgen können und die Oberstfischmeistereiverwaltung mit Anleihen vom Generaleinnehmeramt unterstützt werden muß. Es wurde deshalb angeordnet, daß jedes zehrende Amt seine Lasten selbst zu tragen habe, auch die Oberstfischmeisterei, da bei diesem Vorgang auch jedes Amt zu sparen genötigt sei. Neuerdings erteilte die Hofkammer der Oberstfischmeisterei den Auftrag, daß das Hofzehrgadenamt künftighin für die Fische den festgesetzten Preis zu bezahlen, der Fischmeistereiverwalter die Gelder und Naturempfänge auf seine Gefahr und Verantwortung genau zu verbuchen, hierüber Rechnung zu legen und mit 500 Gulden Kautions zu haften habe. Nach Abschluß der Rechnungen von Seite der Rentmeisterei wurde Stachl im Jahre 1779 seines Amtes enthoben.

Der rasche Verfall der Fischerei hatte zur Folge, daß ab dem Jahre 1795 nur mehr die von den Hoffischern bewohnten Gebäude und die zur Fischerei notwendigen Baulichkeiten (Fischkalter etc.)

von der Oberstfischmeisterei erhalten werden konnten. Nach der Säkularisation des Erzstiftes erging am 27. Juni 1807 an alle Gerichte der Zirkularbefehl, daß die gesamten landesherrlichen Seen, Weiher, Fischeinsenzen, Hoffischbäche, sofern dieselben nicht bereits schon jemandem zum Dienstgenuß überlassen wurden, nunmehr im Versteigerungswege zu verpachten sind. Am 25. März 1811 erfolgte die Aufhebung der Oberstfischmeisterei und die Zuteilung der Geschäfte derselben an die Rentämter, während das salzburgische Rentamt die Oberaufsicht zu führen hatte⁶⁾. Die Rentämter hatten Vorschläge betreffend die weitere Verfügung über die Gebäude, Gründe, den Regiebetrieb, über Verkauf oder Verpachtung der Fischereien zu erstatten.

Das Amt des Oberstfischmeisters wurde meist im Nebenberufe ausgeübt, weshalb dessen Einkünfte sehr verschieden waren. Die Oberstfischmeister genossen die freie Hoftafel, ein Drittel der Strafen, bei Bereisungen Taggelder, manchmal Futter für ein Pferd, freie Wohnung und freie Verpflegung.

2. Die Fischmeistereiverwalter

Dem Fischmeistereiverwalter oblag die Verrechnung des gesamten Umsatzes an Geld und Fischen und die Fischereiaufsicht in Vertretung des Oberstfischmeisters. Auch sie hatten das Glaubensbekenntnis und den vorgeschriebenen Diensteid abzulegen¹⁾. Als Entlohnung hatten z. B. Hans Mayer (um 1601) 12 Gulden jährlich; Royer von Distelfeld (1767/69) 4 Gulden monatlich; Stachl einen jährlichen Gehalt von 246 Gulden, Zinsbeitrag 20 Gulden, je ein Schaff Korn und Weizen²⁾; Enzinger (1788/90) zu seinen bisherigen Bezügen von 288 Gulden und Nebenbezügen von 120 Gulden jährlich noch 100 Gulden³⁾. Stachl und Laimer hatten eine Kautions von je 500 Gulden zu erlegen. Von den beiden letzten Fischmeistereiverwaltern brachten Stachl und Laimer große Unordnung in die Amtsrechnungen, so daß zu deren Ordnung und Unterstützung der Verwalter Rechnungskommissäre bestellt werden mußten⁴⁾.

3. Die Fischmeister des Domkapitels

Von den erzstiftlichen Fischmeistern sind die Fischmeister des Domkapitels wohl zu unterscheiden. Das Domkapitel betrieb in seinen Weihern und einigen Gewässern eine intensive Fischerei-

⁶⁾ LA, Fischmeisterei 1807; ferner Finanzdirektion W 13/5, 5104, 5423, 1382, 6435, 18123, 3980 (nur Repertorien).

¹⁾ LA, Fischmeisterei 1790 und 1791 B; Glaubensbekenntnis und Eidesformel.

²⁾ LA, Besoldungsbuch 1773, Seite 18.

³⁾ a. a. O. 1786, Seite 67.

⁴⁾ LA, Fischmeisterei 1788 D, Untersuchungsakt Stachl, 1791 Inventur Enzinger, Finanzdirektion W 2/17, Rechnungsrückstand Laimer, ebenso Fischmeisterei 1790 B und Jägermeisterei 1804 11/b.

wirtschaft. Über die Besetzung und das Abfischen der Weiher, sowie über andere fischereiwirtschaftliche Arbeiten sind im Fischereibuche, das nach Weihern angelegt ist, genaue Aufschreibungen vorhanden¹⁾. Die Verwaltung und Bewirtschaftung dieser Gewässer unterstand einem Domkapitular als Fischmeister. Hübner schreibt darüber, dieses Amt habe nach Aufhebung des Regularstandes (1514) begonnen, als die gemeinschaftliche Tafel der Domherren und das Amt des Kämmerers aufhörte. Der Fischmeister hatte die Aufsicht über einen Hauptteil der Küchengefälle, die fischreichen Gewässer, wovon die Weiher beim Schlosse Seehaus und Ursprung die bestärklichsten sind. Aus gewissen Orten bezieht er einen doppelten Fanganteil und einiges Getreide. Dieses Amt war immer besetzt. Von diesen Fischmeistern sind bekannt: um 1523 Balthasar von Lamberg als erster, 1584 Johann Rieger von Westernach, 1589 Nikolaus von Trautmannsdorf, 1596 Balthasar von Raunach, 1620 Konstantin von Lichtenstein d. Ä., 1626 Wilhelm Freiherr von Welsperg, 1630 Konstantin von Lichtenstein d. J., 1636 Ulrich Graf Stadion, 1639 Johann Dietrich Freiherr von Muggenthal, 1763 Franz Xaver Reichsgraf von Breuner und ab 1773 Graf Friedrich Lodron.

Als Marktaufseher und Ordner waltete ein Fischaufseher, die Aufsicht über die Einfuhr von Fischen übten die militärischen Torsteher aus und den Fischereibetrieb an den Seen und Fließgewässern überwachten die See- und Fischereinspektoren, in der Regel Beamte oder Fischer gegen geringes Entgelt.

4. Die Fischer

Der Betrieb des Fischfanges und die Besorgung der Fischlieferungen erforderte einen großen Personalstand an Fischern und anderen Personen. Diese waren entweder von der Oberstfischmeisterei angestellt und besoldet wie die Hoffischer, Fischhüter, Fischverkäufer, Seeknechte, Umführer, Hofkrebenträger, Fischfuhrleute und Teichgräber, oder sie waren mit dem Erzstift in einem Pachtverhältnis wie die Urbars- und Bstandfischer. Das Fischereipersonal bestand aus gelernten Fischern und übte die Fischerei gewerbsmäßig aus. So wissen wir insbesondere von den Lieferinger Fischern, daß sie als Lehrlinge in die Fischerei eintraten und die Fischerei erlernten, wie dies noch vorhandene Lehrbriefe und Zeugnisse berichten. Fischer und Fischhändler waren vom Hofamte so sehr abhängig, daß ihnen der Charakter bürgerlicher Gewerbetreibender abgesprochen wird. Doch erscheinen zwischen den Jahren 1440 und 1540 ein Fischer und ein Fischhändler und im Jahre 1793 zwei Fischwässerer und ein Fischhändler in das Bürgerbuch der Stadt Salzburg eingetragen. Die Hoffischer hatten in erster Linie den Betrieb der Fischerei in den Hofküchengewässern und vielfach auch in anderen erzstiftlichen Gewässern über sich. Bei Antritt ihres Dienstes hatten sie den Diensteid abzulegen¹⁾. Über den abgelegten Eid

¹⁾ Siehe Kap. II, 4., Anm. 6.

¹⁾ LA, Wagrain 1802 C, Eidesformel.

wurde ein Protokoll aufgenommen. An Besoldungen erhielten sie u. a. gegen Ende des Erzstiftes monatlich: der Fischmeistereiverwalter 20 Gulden 30 Kreuzer, ein Hoffischer 11 Gulden 20 Kreuzer, ein Fischhüter 2 bis 4 Gulden, ein Seeknecht am Abersee jährlich 30 Gulden, ein Fischer in der Kleinarl, ein Aufseher im Fischbach und in Hintersee je 10 Gulden, ein Fischhüter in Thalgau 12 Gulden, der Fischaufseher in Rif 6 Gulden, ein Hoffischer in Lieferung 60 Gulden, Kostgeld 52 Gulden und Biergeld 25 Gulden nebst Freiquartier, der Fischhüter in Lieferung 24 Gulden und am Geiselweiher 48 Gulden, dazu alle Fischer noch Deputate an Getreide und Dienstloden²⁾.

Das Jagd-, Forst- und Fischereipersonal erhielt als Dienstgenuß Loden zugewiesen³⁾. Dieser Loden wurde im Mittersiller Bezirk aus Schafwolle in den Farben weiß, grau oder schwarz erzeugt, an die Hofkammer geliefert und in der Regel im Verlaufe des Monats März durch die Jägermeisterei zur Verteilung gebracht. Das Fischereipersonal brauchte allein jährlich 200 bis 300 Ellen Loden. Weil der Loden schmal gewalkt war, wurden auf einen Rock drei Ellen gerechnet. Von Mittersill wurde von Jahr zu Jahr weniger Loden geliefert. Schon im Jahre 1686 berichtete man von dort, daß „in Folge Steinschlages und Regengüsse die Schafgebirge nicht mehr brauchbar seien.“ Im Jahre 1800 hörte der Lodenbezug aus Mittersill ganz auf und wurde der Loden aus Tittmoning bezogen.

5. Die Lieferinger Fischer

In dem Winkel des Zusammenflusses der Salzach und Saalach liegt das alte Fischerdorf Lieferung, ehemals in einer an Wasseradern überreichen Landschaft gelegen. Diese Flüsse, Bäche und Altwässer boten Unmengen von Fischen Aufenthalt, Nahrung, bei Hochwasser Schutz und so ist es begreiflich, wenn sich die Lieferinger mit dem Fischfang befaßten, umsomehr, als die nahe aufblühende Hauptstadt guten Absatz für den Fang bot. So wurde Lieferung eine Fischer-gemeinde und mit manchen Privilegien, ähnlich wie in Laufen und Oberndorf, ausgestattet. In die ältere Geschichte der Lieferinger Fischer fehlt derzeit jeder Einblick. Erst ab dem Jahre 1658, in welchem sie die „neue Fischordnung“ erhielten, kennen wir ihre Geschichte¹⁾. Die Notwendigkeit einer neuen Fischerordnung war gegeben in verschiedenen Streitigkeiten und in der Zunahme der Fischer, die eine zu starke Befischung der Gewässer befürchten ließ. Sie enthielt Bestimmungen über die Abhaltung des Jahrestages und des Gottesdienstes, setzte die Anzahl der berechtigten Fischer mit dreißig fest, regelte die Aufnahme und den Freispruch der Lehrlinge, enthielt Vorschriften über den Gebrauch der Netze und die Brittlmaße und das Benehmen bei Zusammenkünften. In der Fischerherberge wurde nur bei offener Bruderschaftslade verhandelt. Bei

²⁾ LA, Besoldungsbuch 1785, Seite 15 und 16.

³⁾ LA, Hofmeisterei 1674—96/B, F. Fischmeisterei 1794 A, Finanzdirektion Cc2, Pfleg Mittersill 1791, Jägermeisterei 1806 h.

¹⁾ LA, XXXI/40, H. Rehle, Die Fischer von Lieferung.

allen ihren Verhandlungen war ein Vertreter der Obrigkeit, gewöhnlich der Fischmeistereiverwalter, anwesend. Die Einnahmen der Innungskasse bestanden in den Mitgliedsbeiträgen (Aufleg-Gelder genannt), in Strafgeldern, in Bstangeldern (Pachtzinse), in den Einzahlungen der Lehrlinge bei der Aufnahme und den Freispruch und in den Zinsen ausgeliehener Kapitalien. Zu den Ausgaben gehörten die Auslagen für den Gottesdienst, die laufenden Ausgaben, die Entlohnung des Zechschreibers, die Kosten für die bei den jährlichen Zusammenkünften erwachsenen Zechen und die Unterstützungen für alte und kranke Fischer. Auch wurden aus der Zunftkasse viele und oft namhafte Darlehen gegeben. Der Jahreshgottesdienst am St. Peter- und Paulstag wurde ursprünglich in Liefering, ab dem Jahre 1664 aber bei den Franziskanern in Salzburg abgehalten. Bei diesem mußten die Fischer „in ihrer schwarzen Liberei“ und ihre Frauen in Festtagskleidern erscheinen und opfern.

Im Jahre 1672 erfolgte mit Indulgenz des Papstes Clemens X. die Gründung der Fischerbruderschaft, der alle Lieferinger Fischer samt ihren Frauen angehörten.

Die Lieferinger Fischer wurden als Lehrlinge von einem Fischermeister aufgenommen und nach einem Jahre, am Jahrestag, festlich freigesprochen. Als Legitimation zur Fischereiausübung erhielt jeder Fischer alljährlich von der Oberstfischmeisterei einen gedruckten Fischerbrief²⁾ ausgestellt. Dieser enthielt die den Fischern erlaubten Gewässer, eine kurze Instruktion über die erlaubten Geräte und das Verbot des Fanges von Äschen- und Forellenbrut. Die Lieferinger Fischer waren Hoffischer und leisteten bei ihrer Anstellung das „Handglübd“. So weit solche vorhanden, wurden nur Fischerssöhne in die Lehre aufgenommen. Auch begünstigte man es sehr, wenn die Fischer Fischerwitwen heirateten. Es gab daher in Liefering Familien, in denen durch Jahrhunderte die Fischerei ausgeübt wurde.

Nach ihrer Dienstesverrichtung waren sie in verschiedene Seegen eingeteilt, wobei bei einer Seegen meist drei Fischer waren, die bei Eintritt in die Seegen 1 Gulden 30 Kreuzer an Gebühr zu entrichten hatten. Die Hofseegner hatten die erzstiftlichen Gewässer zu befischen, die Dompropstseegner befischten die Gewässer des Domkapitels, die Chiemseeseegner die dem Bischof von Chiemsee gehörigen Gewässer, den Bergheimerseegnern war die Fischach zugewiesen, die Herrendienstfischer befischten die den Hofbeamten in Bstang überlassenen Fischbäche, die Hofperler fischten mit dem Peern, einem Schöpfnetz, die Sänglmeister fingen die kleinen, minderwertigen Fische, Sängl genannt, während die Koppenscherer die Koppen fingen. Sängln und Koppenscheren wurde den älteren Fischern überlassen. Die Fischhüter beaufsichtigten die Bäche und Weiher. Die Entlohnung der Fischer bestand in einem Taglohn und in Fanggeldern für die abgelieferten Fische, ferner in Deputaten an Getreide und Loden für die Dienstkleidung, von welcher sie ziemlich viel verbrauchten, obwohl sie einmal behaupteten, nicht mehr als einen Lodenrock zu haben, „mit welchem sie die morastigen Weiher

²⁾ Bergland 1930, Nr. 10.

räumen müssen und morastig in die Kirche gehen“³⁾). Im Verkaufe kostete Mitte des 18. Jahrhunderts je 1 Pfund Forellen 28 Kreuzer, Hechte 20 Kreuzer, Karpfen 22 Kreuzer, Weißfische 10 Kreuzer, Hanf 22 Kreuzer und eine Zille 10 Gulden. Es bezogen aber die Fischer einen Taglohn von 24 Kreuzer, während ihre Tagesbezüge nach Maßgabe der Zeit und des Fanggeldes, bei Fleiß und günstigen Fangverhältnissen sich bedeutend erhöhten. Das Pfund Rindfleisch kostete damals 5 Kreuzer, Schweinfleisch 6 Kreuzer; die Fischer bezogen also bei Bezug des Taglohnes allein schon das Fünffache des Fleischwertes. Dabei besaßen die meisten Fischer noch ein kleines Anwesen, standen also unter viel günstigeren Einkommensverhältnissen als die gleich qualifizierten Arbeiter von heute. Sie hatten deshalb trotz ihrer ständigen Klagen Geld für höhere Lebensbedürfnisse übrig und dies reizte zum Lebensgenuß. Dieser äußerte sich zunächst im Essen und Trinken, was insbesondere beim Jahrtag in Erscheinung trat. Da die Fischer beim Jahrtag ihrer Lebenslust oft wenig Schranken anlegten, nahm sogar die Fischerordnung darauf Bedacht, indem sie anordnete, sich bei den Zusammenkünften ehrbar zu benehmen, und zur Vermeidung ernstlicher Stänkereien das Waffentragen verbot. Der Lebensgenuß äußerte sich auch im Kleiderluxus. Es wird erzählt, daß sich die Bürgersfrauen von Salzburg darüber beschwerten, daß die Lieferinger Fischerweiber zum festtäglichen Jahrgottesdienst in der Stadt in zu üppigen Kleidern erschienen, worüber sich erstere natürlich sehr gekränkt fühlten. Der Lebensgenuß äußerte sich ferner im Bildungsdrange, weshalb schon im Jahre 1692 sämtliche Fischer eine Schule forderten.

Die Lieferinger Fischer hatten eine eigene Tracht und schmückten ihren Hut mit der geschleißten Schwungfeder des Reihers.

Die Fischereigeräte sind seit der Urzeit dieselben geblieben: Ger, Netz und Angel. Der Ger oder Fischstecher wurde in diesen Zeiten wohl nur mehr von Fischdieben benützt. Über die Art der Angel ist uns nichts bekannt. Wir wissen nur, daß die Lehrlinge im Schnurfischen unterrichtet wurden. Hatte das Zugnetz, die Seegen (von Sagina, Segina), welche man zur Seefischerei benützte, einen Sack, Peer genannt, in welchem sich die gefangenen Fische sammelten, bestand die Seegen für die Flußfischerei, die Wadt genannt, nur aus einer einfachen, sich ausbauschenden Wand. Zum Fischfang in den Bächen dienten auch die Reusen, zylindrische Netze, manchmal aus Weidenruten verfertigt. Wurden solche Reusen mit zwei seitlichen Netzen gebraucht, welche den ganzen Bach absperren konnten, wurden durch diese, Seitenteile oder Flügel genannt, die Fische längs derselben in die Reuse „geleitet“ (gelenkt), daher die Lieferinger diese Netze die Laiternetze (heute Flügelreusen) nannten. Um die Fische aus ihren Unterständen am Bachufer aufzuscheuchen und dieselben in die Netze zu treiben, bedienten sich die Fischer des „Striatta“ oder „Strutta“ auch „Störstange“ (von Stören) oder Sturbe genannt. Diese bestand in einer langen Stange, die an dem einen Ende Lederscheiben trug, um die Fische nicht zu verletzen. Ein

³⁾ LA, Hofmeisterei 1742 A.

anderes Netz für schmalere Gerinne war der „Peer“, ein sackförmiges Netz, das mittels eines Halbbogens aus biegsamem Holz an einer Stange befestigt war und zum Herausschöpfen der Fische diente. Den „Scheerhamen“ oder „Scheern“, ein Netz, das zwischen zwei winkelförmig, beweglich gestellten Stangen angebracht war, gebrauchten die Fischer, um ihn beim Fischen der Bachbreite anpassen zu können. Ein quadratisches Senknetz, ausgespannt zwischen zwei gekreuzten Stäben, wurde an einer langen Stange in das Wasser gesenkt und darüber schwimmende Fische damit ausgehoben. Dieses Netz hieß der „Taucher“, der Tauper oder die Taupel. Die gefangenen Fische kamen in das Lagl und wurden in diesem auch auf den Markt gebracht. Dieses Lagl ist ein hölzerner tragbarer Fischbehälter zum Lebendtransport der Fische. In älterer Zeit wurde es von den Fischern mit einem Tragholz über der Achsel getragen, während später die bequemere Tragweise an einem Gurt sich einbürgerte. Die großen Fischbehälter, Fischkalter genannt, hatten die Fischer bei ihren Häusern. Zum Befahren des Flusses diente die Zille, ein kleines Boot, das stromabwärts gerudert und stromaufwärts mit der Schalten, das ist eine Stange mit eiserner Spitze, geschoben wurde. Außer diesen gewöhnlichen Fanggeräten benützten die Lieferinger Fischer noch ein ganz eigenartiges, heute nicht mehr gekanntes Fischereigerät, den „Koppenscheerer“, mit welchem sie, durch Vorwärtsschieben auf dem Bachgrund die Koppen in einem Netzchen massenhaft fingen und dann nach Maßln verkauften.

Vorzüglich und vorbildlich war die Organisation der Lieferinger Fischer bezüglich der Arbeitseinteilung, ihres Berufes, des Genossenschafts- und Unterstützungswesens. Auch die Lieferinger Fischer wurden ein Opfer der fortschreitenden Kultur, die ihnen durch Regulierungen und das dadurch erfolgte Austrocknen der Altwässer der Salzach und Saalachauen, mit dem Sinken des Grundwasserspiegels und dem Versiegen der Zuflüsse, die Stätte ihres Erwerbes entzog.

Mit der Säkularisation gingen auch die Lieferinger Gewässer an den Staat über, der sie wieder den noch lebenden Lieferinger Fischern verpachtete, bis sie durch Kauf in deren Eigentum übergingen. Der letzte der Lieferinger Fischer, Peter Pfenninger, genannt der Fischer Peter, starb im Jahre 1882. Er vermachte das Fischereirecht seiner Heimatgemeinde Liefering, die ihm aus Dankbarkeit dort ein Denkmal, den Fischer-Peter-Brunnen, errichtete mit der Inschrift: „Nicht groß war der Mann, doch edel sein Herz; das Erbe überdauert noch Steine und Erz.“

Inhaltsangabe

I. Teil. Bd. 76, 1936

| | Seite |
|--|-------|
| I. Die Entwicklung des Fischereiregales im Erzstifte | 81 |
| II. Die Gewässer des Erzstiftes | 87 |
| 1. Die Eigenseen | 89 |
| A. Der Abtsdorfer See | 89 |
| B. Der Fuschlsee | 90 |
| C. Der Hintersee | 91 |
| D. Der Tappenkarz und Jägersee | 92 |
| 2. Die Erbrechtsseen | 93 |
| A. Der Abersee | 93 |
| B. Die Mattseen | 97 |
| C. Der Pinzgauer Zeller See | 98 |
| D. Der Waginger oder Tächensee | 106 |
| E. Der Wallersee | 108 |
| F. Der Mondz und Irrsee | 111 |
| G. Andere Seen | 113 |
| 3. Die Fließgewässer | 113 |
| 4. Teiche und Weiher | 123 |

II. Teil. Bd. 77, 1937

| | |
|---|-----|
| III. Fische, Perlen, Biber und Ottern | 145 |
| IV. Verbrauch an Fischen | 147 |
| V. Fischmarkt, Hoffischhaus, Fischhändler | 153 |
| VI. Sportfischerei | 160 |
| VII. Schonmaßnahmen | 161 |
| VIII. Der Fischdiebstahl | 164 |
| IX. Die Fischereibetriebseinrichtung | 167 |
| 1. Die Oberstfischmeister | 167 |
| 2. Die Fischmeistereiverwalter | 170 |
| 3. Die Fischmeister des Domkapitels | 170 |
| 4. Die Fischer | 171 |
| 5. Die Lieferinger Fischer | 172 |

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: 1937

Band/Volume: [77](#)

Autor(en)/Author(s): Freudlsperger Hans

Artikel/Article: [Kurze Fischereigeschichte des Erzstiftes Salzburg. 145-176](#)