

Dr. sc. Fani Celio Cega

Die Rolle von Meer und Salz in der Stadt Trogir

Einführung

Trogir ist eine kleine Stadt am Meer, verbunden mit zahlreichen Häfen, in denen eine lange Seefahrts- und Schiffbautradition erkennbar ist. Der natürliche Schutz und die Weite des Hafens, günstige Unterkünfte und strategische Bedeutung waren die Hauptgründe für die Gründung der Siedlung im III Jahrhundert v. Chr. Es wurde von den Griechen per Boot von der Insel Issa (Vis), also vom Meer aus, gegründet.

In diesem Moment dachte sicherlich niemand, dass auf dieser kleinen Insel, seichten Ufern voller Schlamm, eine Siedlung entstehen würde, eine Stadt, die in den folgenden Jahrhunderten nicht nur von berühmten Persönlichkeiten, sondern auch von Denkmälern und Kunstwerken gefeiert wird. Das Meer um Trogir hat seit prähistorischen Zeiten viele Schiffe gesehen: illyrische, griechische, römische, dann kroatische Boote, venezianische Galeeren, Segelschiffe, Dampfschiffe in der Zeit Österreichs und bis hin zu modernen Schiffen.

Ein kurzer historischer Überblick

Nach der griechischen Herrschaft wurde Trogir Teil des Römischen Reiches, Tragurium, römisches Oppidum, zeichnete sich durch hochwertigen Marmor aus.

Seit Dalmatien eine Provinz wurde - Temat des Oströmischen Reiches - wird Trogir vom byzantinischen Kaiser und seinem Exarchen in Ravenna regiert.. Im Laufe der Zeit siedelte sich eine neue Bevölkerung um die Stadt an – Kroaten, die die zweite Seite in der Geschichte dieser Gebiete aufschlugen. Trogir befand sich dann im ungarisch-kroatischen Staat, dessen König ihm 1107 Autonomie garantierte, die es bis zur Ankunft Venedigs im Jahr 1420 genoss.

Der Einfluss Venedigs für ihre Herrschaft von 1420 bis 1797 war in Kultur und Architektur zu spüren, aber während der vier Jahrhunderte der Herrschaft wurde die kroatische Sprache bewahrt, obwohl die Amtssprache neben Latein Italienisch war. Venedig war sich der Bedeutung des Hafens und des Seehandels, des Verkehrs und der Marine bewusst und nutzte sie geschickt zu seinem Vorteil. Im letzten Jahrhundert der venezianischen Herrschaft hatte die Stadt eine eigene Handelsflotte.

Ein kurzer historischer Überblick

Mit dem Untergang der Republik Venedig im Jahr 1797 endete in Trogir das 18. Jahrhundert. Die französische Herrschaft (1806-1813 / 4) führte eine Reihe von Veränderungen im Leben der Stadt ein, insbesondere im Zusammenhang mit Alphabetisierung, Wirtschaft, Landwirtschaft, Gesundheit usw. Österreichische Herrschaft in Trogir dauerte von 1814 bis 1918. Es ist ein Zeitalter der Renaissance-Unruhen, des Kampfes der Autonomen und der Volkspartei um die Macht. Die Ideen der Kroatischen Nationalen Wiederbelebung wirkten sich positiv auf das öffentliche und kulturelle Leben aus, und der Sieg der Volkspartei 1886 mit dem ersten Volksbürgermeister Spiro Puović gab dem Leben in der Stadt neue Impulse. Der Festlandstaat Österreich wusste der Schifffahrt nicht zu helfen und die kroatische Seefahrt setzte sehr erfolgreich auf ihre eigenen Kräfte.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden neue öffentliche Gebäude gebaut und die Uferpromenade gestaltet. Die Stadt ging von Österreich an das Königreich der Serben, Kroaten und Slowenen, dann das Königreich Jugoslawien, dann die Föderative Volksrepublik Jugoslawien und die Sozialistische Föderative Republik Jugoslawien.. Trogir überlebte auch mehrere Kriege im 20. Jahrhundert, darunter den letzten Heimatkrieg. Der Trogirer Schiffbau erlebte in diesem Jahrhundert seinen größten Wohlstand.

Trogir begrüßte schließlich das 21. Jahrhundert im unabhängigen Kroatien, denn in turbulenten Zeiten der Geschichte wurde es leider fast immer von einem anderen Staat regiert..

Trogir Mitte des 19. Jahrhunderts. Karte – J. Högelmüller, Erinnerung an Dalmatien, Wien etwa 1845.



Mittelalter

Aus der mittelalterlichen Geschichte der Seefahrt von Trogir möchte ich Sie an den berühmten Kampf zwischen den Einwohnern von Trogir und den Einwohnern von Split im 13. Jahrhundert um die Güter in der Umgebung der Stadt erinnern, die Trogir vom ungarisch-kroatischen König Bela IV als Zeichen der Dankbarkeit überreicht wurde und dem die Einwohner von Trogir 1242 auf der Flucht vor den Tataren Zuflucht gewährten. Als Teil des Kriegsschiffs hatten sie einen Trier, den Bela gerade zur sicheren Aufbewahrung zurückgelassen hatte, zwei Liburner und mehrere kleinere Schiffe. Am Anfang diente ihnen das Glück nicht. So kam es, dass ein großer Trier seinen Schnabel in den Schlamm biss. Da das Kriegsglück jedoch trügerisch war, nutzten die Trogirer die gestrandete Galeere, brachten beide Liburner an ihre Seite und warteten sie so den Feind. Die Flut und bald die Dunkelheit kamen zu ihren Gunsten, und der Kampf endete zu ihren Gunsten.

Aus der späteren mittelalterlichen Geschichte ist überliefert, dass die Einwohner von Trogir in Harmonie mit den Einwohnern von Split gemeinsam an der Schlacht von Lepanto gegen ihren gemeinsamen Feind – die Türkei – teilnahmen. An dieser Schlacht nahm die Trogir-Galeere mit dem Oberkomitee Alviža Cippico teil, hinter der sich eine Holzstatue einer jungen Frau befand. Aus dieser Schlacht brachte Alviž als Trophäe einen Truthahn einer türkischen Galeere nach Trogir - einen hölzernen Hahn, der von fester Hand gehalten wird. Alviž wurde Berichten zufolge vom türkischen Schiff *Pijetao* (Hahn) unter dem Kommando von Kapitän Ali gefangen genommen und versenkt. Die Einwohner von Split hatten keine eigenen Galeeren, sondern wurden nur als Ruderer erfasst, was ihren Beitrag nicht schmälert.

Heute befindet sich Pulena in der Dauerausstellung des Museums der Stadt Trogir, und im Atrium des Palastes der Familie Cippico wurde nach dem Diebstahl der Galeere Pulena Trogir, die neben dem Hahn aufgestellt wurde, eine Kopie aufgestellt.



Kommandanten der Galeere von Trogir

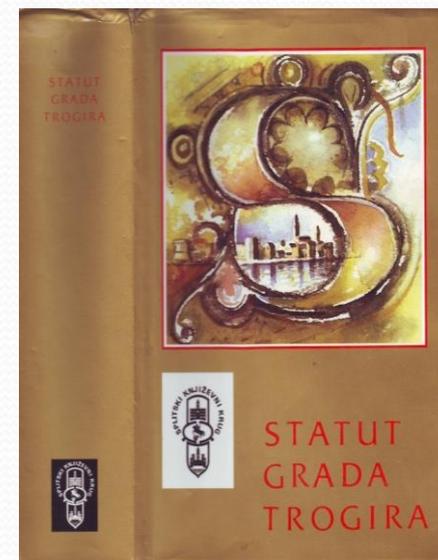
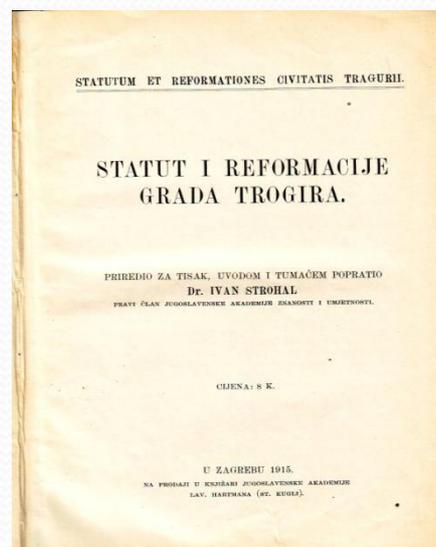
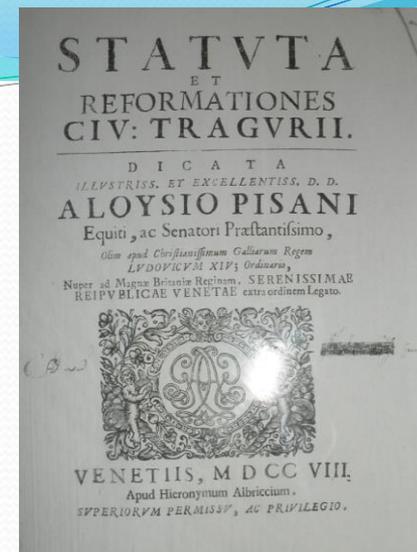
Das moderne Trogir steht unter der Herrschaft von Venedig (1420-1797), das den natürlichen Schutz des Hafens, die Bedeutung des Seehandels, des Verkehrs und der Marine sehr wohl erkannte und dies zu seinem Vorteil zu nutzen wusste. In der Zeit Venedigs hatte die Stadt eine Trogir-Galeere und ihre Überkomitees. Der Rat der Stadt ernannte sie aus den Reihen des Adels und ihnen wurden einige Matrosen zugeteilt. Soprakomitus befehligte die Galeere in Friedens- und Kriegszeiten, manchmal unabhängig vom venezianischen Kommando. Es war ein großer Teil, der ausschließlich dem Adel gehörte. Seit Mitte des 17. Jahrhunderts ernannte Venedig sie alle fünf Jahre, und in dieser Position waren Vertreter der Familien: Andreis, Casotti, Cega, Cippico, Vitturi... ..

Die Rolle der Satzung der Stadt Trogir

Aus rechtlicher Sicht erfahren wir über die Verpflichtungen der Stadt in maritimen Angelegenheiten aus dem Statut, das die Stadt bereits 1322 hatte. Zum Beispiel steht geschrieben, dass jeder Fürst der Stadt Trogir zusammen mit der Kurie verpflichtet ist, den Hafen an der Brücke zu vertiefen, die ihn mit dem Festland verbindet. Oder über Matrosen, wonach jeder Matrose verpflichtet ist, im Notfall ein Schiff zu be- und entladen. Sehr strenge Strafen wurden denen auferlegt, die eine Straftat auf dem Schiff oder Diebstahl begangen hatten, aber nur, wenn die Seeleute das Kap von St. Cyprian mit dem Boot überquerten, also verließen sie den Hafen. Gesetzlich geregelt war die Zahlungsweise im Zusammenhang mit der Anmietung eines Schiffes auf bestimmte Zeit oder eines Matrosen für die Arbeit an Land.



101. Trogirski statut - Statut st reformaciones civitatis Tragurii
Oko 1480. godine



Heilige Beschützer der Seeleute

Erwähnen möchte ich auch, dass die Stadt ihren Schutzheiligen, Seefahrer und Reisenden St. Nikolaus hat.

Unweit des Benediktinerklosters und der Kirche St. Nikola war die älteste Werft in Trogir, die im 13. - 14. Jahrhundert erwähnt wird, daneben erwähnt die mittelalterliche Geschichte von Trogir die Familie Petrić in der Nähe des Dominikanerklosters.

Auch zahlreiche Votivbilder in Trogirs Kirchen und Sammlungen sind erhalten geblieben, zum Beispiel: Gemälde mit Darstellungen des hl. Spiridon, der Schutzpatron der Seefahrer, befindet sich in der Familie Ivčević aus dem Ende des 18. Jahrhunderts im erwähnten Kloster St. Nikolaus zwei (einer zeigt die Heilige Dreifaltigkeit mit St. Spiridon und anderen Heiligen aus dem 18. Jahrhundert und der andere St. Spiridon auf Holz aus dem 19. Jahrhundert) und im Museum der Stadt Trogir aus dem 18. Jahrhundert.

Auch silberne Votivtafeln im Kloster St. Ante auf Ciovo.



Handelsschiffe

Šime Peričić, ein bekannter kroatischer Historiker, berichtet auf der Grundlage von Archivrecherchen, dass er von 1751 bis 1752 9 Peliga, 5 Brara, 1 Pedota Latina und 1 Barka segelte, deren Kapitäne hauptsächlich Trogir waren (Kalebota, Čudina, Burić, Milić, Mlinarić, Veselić, Cindre ...), das waren Handelsschiffe. Die Eigentümer waren sie selbst. Nur die Adelsfamilien von Garagnin, Paitoni und Grisogono hatten Kapitäne aus anderen Familien. 1754 hatte die Stadt vier Trabaculas, zwei Armschienen, zwei Peligs und eine Vasel sowie 58 Seeleute. Die Zahl der Matrosen wächst mit dem Alter, beispielsweise werden 1771 96 Matrosen erwähnt, sowie 1 Trabacul, 3 Peliga und 47 Gajeta, was wir aus einer Tabelle entnehmen, die in diesem Jahr im Auftrag des damaligen Generalversorgers Domenico Condulmer erstellt wurde (providur 1768 - 1771). . Leider hielt der Einfluss Venedigs fast vier Jahrhunderte an, so dass sich die venezianischen Schiffsnamen bis heute im Volk erhalten haben: pelig, brick, gajeta, batelina, scun, leut, trabakul.... Vor den Dampfschiffen ist das einzige kroatische Wort für Schiffe Segelboot, oder wie die ältere Literatur erwähnt, Segelboot.

Checcia La Veloce, 1776 im Besitz von Garagnin, Kapitän Jakov Mlinarić. Sie segelte unter venezianischer Flagge und war von 1773 bis 1778 im Besitz von Garagnin.



Seefahrtsangelegenheiten während der französischen Regierung (1806-1813/14) und der österreichischen Regierung (1814-1918)

Für die Franzosen (deren Herrschaft nur von kurzer Dauer war) ist wenig über die Seefahrt bekannt, das einzige, was über den Bau eines staatlichen Arsenal in der Bucht von Saldun bekannt ist. Der Bau wurde jedoch zu Beginn mit dem Abzug der Franzosen aus Dalmatien abgeschlossen.

Mit der Ankunft Österreichs befuhren kroatische Segelschiffe weiterhin die Meere, obwohl der österreichische Festlandstaat nicht wusste, wie er der Schifffahrt helfen sollte, so dass sich die kroatische Marine auf ihre eigenen Streitkräfte stützte und dies sehr erfolgreich. Es wurde berichtet, dass Trogir vom Anfang bis zur zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts 30 eigene Segelschiffe mit 20 bis 80 registrierten Tonnen hatte. Es war das goldene Zeitalter des Segelns. Die Besitzer waren im Gegensatz zu den früheren, die aus den Reihen des Adels stammten, Angehörige der Bürgerschaft. Neben den bereits erwähnten Familien: Moretti, Ivčević und Puović gibt es Andrići, Lubinovi, Laurići, Burići, Skakoci, Slade, Veselići, Gorica, Petrići, Vukovići, Madonice, Demicheli, Cindre, Pjerotići, Pivčevići, Katalinići, Rosandići, Žiž, Calebote, Tironi ... die in den meisten Fällen Reeder und Kapitäne waren. Neben ihren Segelschiffen gab es auch kleinere für den Güter- und Personentransport. Das berühmteste war im Besitz von Ivan Katalinić in den Jahren 1830 bis 1840. Segelschiffe wurden noch nach dem Erscheinen des Dampfers benutzt, so dass das letzte im Jahr 1898 aus dem Hafen von Trogir auslief. Der erste und einzige inländische Dampfer in Trogir erschien 1870, im Besitz von Petar Petrić.

Segelschiffe - 19. Jahrhundert

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts treffen wir auf neue Seefahrerfamilien: Moretti, Puović, Ivčević, Petrić ... die auf Čiovo in einer Reihe von Häusern an der Küste lebten. Im Gegensatz zu den vorherigen finden wir diese manchmal als Miteigentümer von Schiffen, zum Beispiel auf Lošinj, mit denen sie durch Ehebande verbunden waren. Auf dem Lošinjer Segelschiff „Vođa“ von 529 Tonnen waren die Ivčevićs und Puovićs aus Trogir Miteigentümer.

Das Segelschiff *Vođa* wurde auf einem Gemälde von Bartul Ivanković aus dem Jahr 1882 festgehalten. Das Gemälde, Öl auf Leinwand, befindet sich im Museum der Stadt Trogir.



Im Museum der Stadt Trogir befinden sich drei weitere Ölgemälde auf Leinwand von B. Ivanković mit Darstellungen von Segelschiffen:

- *Federico* in zwei Gemälden aus dem Jahr 1891 von Kapitän A. Bisazza *Federico* wurde 1886 auf Mali Lošinj gebaut.
- *Peleg Naprej* Kapitänin Antonija Pivčević.

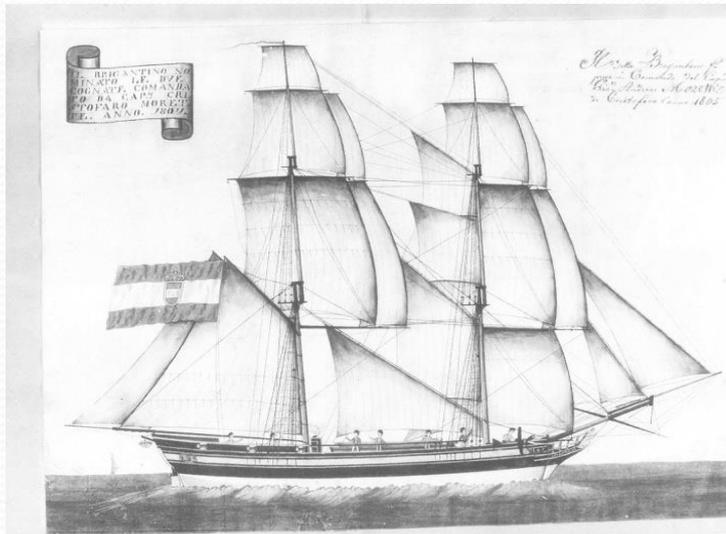
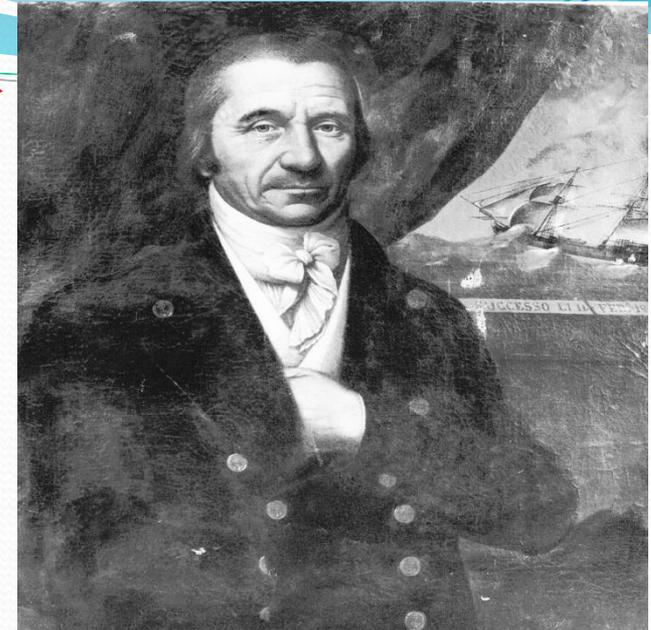


Kapitän Krsto Moretti nahm seine Brigantine auf *Le due cognate* im Bild - Aquarell auf Papier, Jahr 1804.

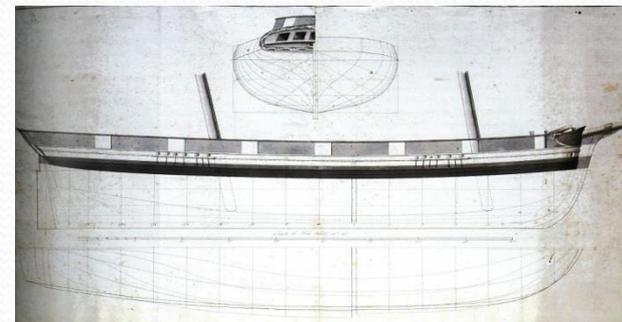
Ivan Moretti wurde 1805 zum Kapitän einer langen Reise ausgebildet.

Ivan Ivčević (1794-1856) wurde 1830 in einem Porträt eines unbekanntes Malers festgehalten.

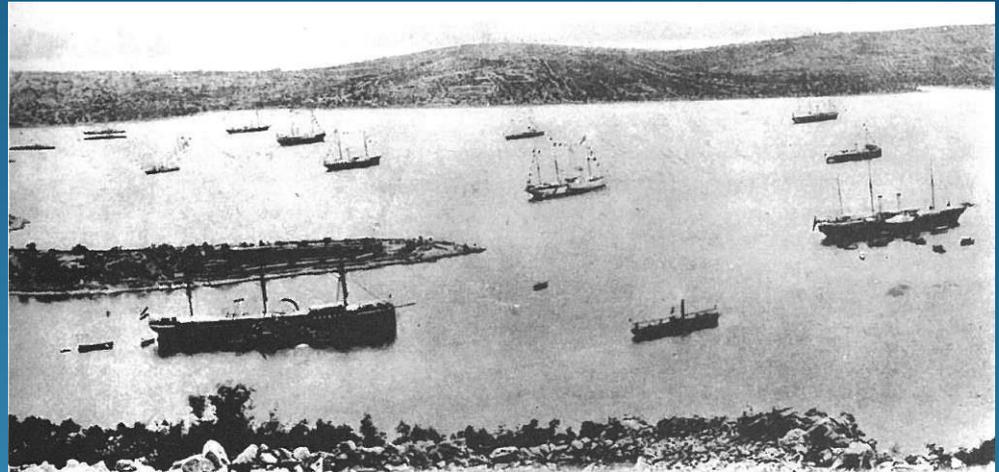
Dies sind nur einige Vertreter der maritimen Familien, die im malerischen Erbe von Trogir verzeichnet sind.



Schiffsdesign *Le due Cognate*



Hafen



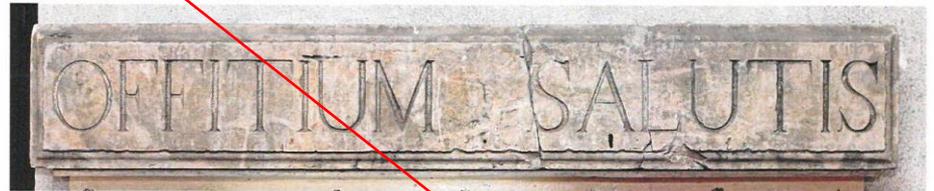
Der Hafen ist seit der Zeit der venezianischen Verwaltung zufriedenstellend. Er hatte, wie heute, zwei Eingänge, den östlichen, schmalere, auf dem eine Brücke war, und den westlichen, offenen und breiteren. Sie vertiefte sich nur jedes Jahr durch die Bestimmung des Statuts. Österreich betrachtete den Hafen von Trogir auch als einen der sichersten Häfen an der Adria. Ab Mitte 19. wurde er mit einer Schlammbagger intensiver gereinigt und ausgebaut. Außerdem werden Brücken rekonstruiert und Ufer gebaut - Uferpromenaden zum Andocken von Schiffen. Die Bucht Saldun auf der Insel Ciovo in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Obwohl es nicht eingerichtet war, diente es als Ankerplatz für Schiffe der österreichischen Marine (Foto).

Trogir: Predgradje Ciovo



Gesundheits amt

Das Gesundheitsamt - OFFITIUM SALUTIS erhob sich inmitten der Uferpromenade von Trogir und wurde in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts im Barockstil erbaut. Wie der Name schon sagt, diente das Gebäude als Quarantäne zu einer Zeit, als die Stadt vielen Infektionskrankheiten ausgesetzt war, vor allem Pest. Der Bau wurde von einem prominenten Mitglied der Architektenfamilie Macanović, Ignacije (1727-1807), ausgeführt. Dank einer Fotografie der Uferpromenade von Trogir aus dem Ende des 19. Jahrhunderts erfahren wir, wie sie aussah. Es war ein Haus im Erdgeschoss, dessen vorderer Teil aus einem Vorbau mit breiten Öffnungen bestand, die wie die Ecken durch barocke Rebellion hervorgehoben wurden. An der Fassade befand sich ein Giebel mit Voluten und Steinkugeln und einem Relief eines venezianischen Löwen. An der Ostwand befand sich ein ähnlicher Giebel, in dessen Mitte sich ein mit Kriegsflaggen und Trophäen geschmücktes Wappen befand. Das Gebäude wurde Ende des 19. Jahrhunderts während der Renovierung der Uferpromenade abgerissen, als es nicht mehr benötigt wurde, und mehrere Fragmente sind erhalten geblieben: ein Fragment mit der Inschrift OFFITIUM SALUTIS, ein Steinfragment mit dem Wappen und dekorative Voluten aus Stein. Das Wappen ist nicht erhalten. C. Fisković schreibt über das Gebäude, dass es dem Gebäude sehr ähnlich war, das 1791 in Zadar für den General des venezianischen Versorgers für Dalmatien, Angelo, errichtet wurde. Das Gebäude wird 1789 in der Liste der öffentlichen Gebäude in Trogir erwähnt, und Diedo's Amtszeit in Dalmatien dauerte von 1789 bis 1792, so dass wahrscheinlich auch Diegos Wappen in Trogir war.



Seehandel

Der Seehandel war eine wichtige Einnahmequelle für die Stadt und der Seeweg war billiger. Die Exporte waren stärker als die Importe, wobei mehr inländische Produkte exportiert wurden als Produkte aus dem Inland, insbesondere aus Herzegowina und Bosnien. Trogir war also ein Transithafen. Die Einwohner von Trogir handelten mit benachbarten Städten und Inseln, aber auch mit Überseehäfen. Aus einheimischen Produkten, Bohnen und Bohnen in Schoten, wurden leicht gesalzener Fisch aus einheimischen Produkten auf die mitteldalmatinischen Inseln exportiert, und aus dem Inland Rinder, Leder, Talg, Wolle, Käse ...

Während dieser Zeit wurden verschiedene Waren importiert, die nicht in der Stadt waren. Weizen aus Makarska und Šibenik, und es kam vor, dass ausländische Reeder im Hafen von Trogir anlegten und sogar Fisch verkauften. Boka-Schiffer boten an: Leder-, Trocken- und Süßwasserfische; Korčula: Harz und Kiefer; Königreich Neapel: Südfrüchte, Seife und Netze; Venedig: Reis, Kleidung und Wäsche; Österreich: Leinwand, Fasstische; Triest: Seife, Bettzeug usw. Allerdings wurden laut Archiv verschiedene Handelswaren eingeführt.

Garagnini - Import

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts importierte die Handelsreederfamilie Garagnin viel, vor allem aus Venedig für den Eigenbedarf und den Weiterverkauf. Sie importierten Lebensmittel, Glas, Porzellan, Kleidung, Schmuck, Kunstwerke bis hin zu Möbeln.

So wurde für die Bedürfnisse von Dominic Garagnin → 1783 ein Paar vergoldeter Pistolen importiert. 1787 wurden Ballons für Petra Celio Cega gekauft - Stimmzettel für das Spiel aus Treviso. Verschiedene Tees, Zimt, weitere Ballen weißer Flanell usw. wurden auf eigene Bestellung von Garagnin beschafft. Die meisten Bücher, die Garagnini besaß, wurden aus Italien oder Frankreich importiert. 1785 wurde für Dominik Garagnin angeschafft: ein Abito-Anzug (abito) mit Weste und Vestaglia, ein feiner Stoff für Hemden, derselbe für Kragen, Bodys und 12 Paar Hemden mit Manschetten und Kragen usw. Für Anastasia Statilić ein Paar Seidenschuhe und ein Schleiertaschentuch, und für Domenica Statilić Cerineo zwei Paar Seidenschuhe, zwei Paar französische Seidensocken...



Garagnini - Import

Auch Möbel wurden importiert: 1788 wurden 6 Holzsitze (Careghe) mit einer weißen Kalbssitzgruppe und einer Kommode und dem gleichen Schreibtisch gekauft. 1795 kaufte Dominik Garagnin für die Bibliothek einen Holzständer mit Säulen, einen langen Schreibtisch, vier mit schwarzem Leder bezogene Pulte (nur obere Platte), einen Leseständer-Leturin und zwei Sitze (Caregini)... ..

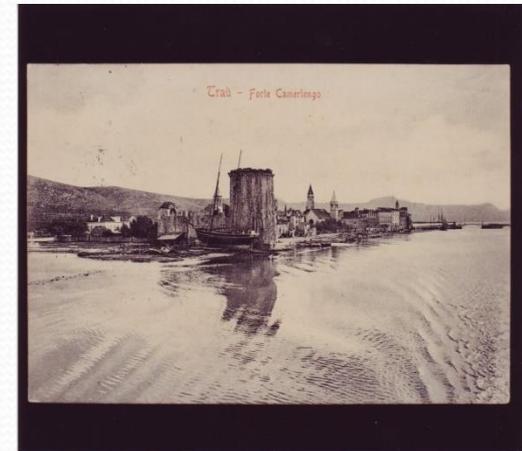


Skizzen über Trogir-Werften

Trogir-Werften - Werften lassen sich am besten durch die Familien beschreiben, zu denen sie gehörten, obwohl aus der Zeit, die dieses Thema behandelt, wenig über sie bekannt ist. Das Schiffbaugewerbe war das Gewerbe der Armen. Designs und Konstruktionsmethoden wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Es wurde nur durch mündliche Überlieferung bewahrt, ist aber bis heute leider fast vergessen.

Dank Roko Slade Šilović, der alles, was er gelernt hat, zusammen mit schriftlichem Material mündlich gesammelt hat, können wir heute nur wenig über die ältesten Werften in Trogir erfahren. Mitglieder der Familie Katalinić gründeten um 1750 ihre eigene Werft am Kap St. Cyprian - Čubrijan. Katalinić, Vicko bis 1874), die dritte in der Nähe der Čiovo-Brücke (die am längsten in Betrieb war) und die vierte in der Stadt. entlang der Küste unter den Stadtmauern in der Nähe der Kirche St. Dominika. Nach 1874 gründete Vicko Katalinić die zweite Werft hinter dem Kamerlengo-Turm und nutzte sie bis 1888, als er sie an Nikola Ciciliani und Ivan Strojan verkaufte.

Abgesehen von ihnen werden Ende des 18. Jahrhunderts entlang der Küste von Čiovo kleinere Werften der Familie erwähnt: Pjerotić, Cindre, Lubin, Paladini, eine von der Gemeinde.



Einer der wichtigsten war sicherlich im Besitz der Familie Koščina, die bereits im 16. Jahrhundert an derselben Stelle erwähnt wird, an der sich heute seine Überreste befinden, da sie nicht mehr verwendet wird. Holz für den Schiffsbau wurde damals hauptsächlich aus Zagora geliefert. Das wichtigste Material war Eiche, dann weniger Buche, Kiefer, Maulbeere, Tanne, Fichte und Kiefer. Die Ruder waren aus Esche, Buche oder Ahorn. Eichen- und Kiefernholz wurde vor Gebrauch im Meer eingeweicht und dann mehrere Monate oder sogar Jahre am Strand liegen gelassen, um auf See besser erhalten zu bleiben.

Mit dem Erscheinen des Dampfschiffes überlebte der Schiffbau kaum, entwickelte sich aber weiter und ist bis heute in Trogir geblieben.

Skizzen über Trogir-Werften



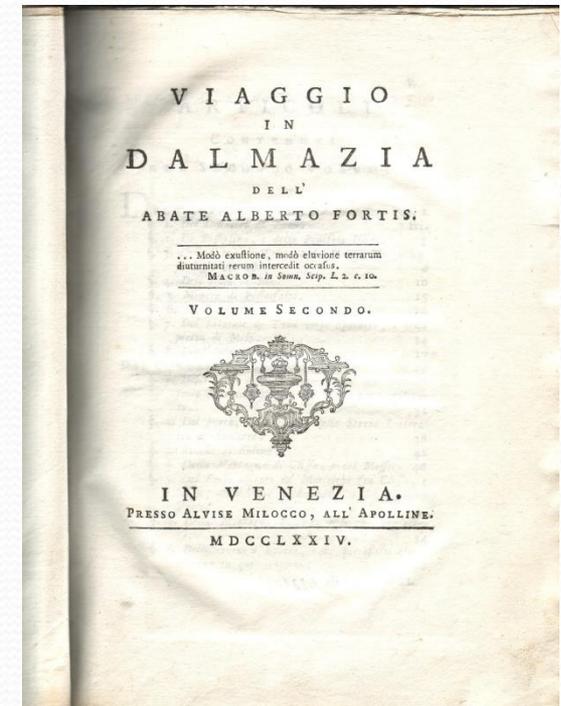
Trogir



Mit dem Meer, der Schifffahrt und dem Schiffbau verbunden war auch die Fischerei. Die Bevölkerung von Trogir war am Wegesrand mehr daran beteiligt, sodass ein kleiner Teil ausschließlich vom Fischfang lebte.

A. Fortis ist der Ansicht, dass im Küstengebiet von Trogir kein Fischfang betrieben wird. Von ihm leben nach seinen Berechnungen etwa 50 Familien, die sehr selten segeln und hauptsächlich Sardinen und Makrelen jagen. Vielleicht war die Ursache damals die Schließung der Küste zu den Inseln, aufgrund derer es nur wenige Fische gab.

Fischerei



Fischerei

Der Fischfang war eng mit den Buchten von Kaštela und Marinski verbunden. 1764 wurden in Trogir nur vier Netze für den Sardinen-, Makrelen- und Barschfang gefunden. Etwas später wurden kleinere Netze, Forellen und große Schlepper verwendet, um Sardinen zu fangen. Der Kampf zwischen ihren Besitzern dauerte bis zum Fall der Republik Venedig. Es wird darauf hingewiesen, dass sich 1791 Besitzer von Sardinenjagdgründen beim Providor General Angelo Died darüber beschwerten, dass einige von ihnen den Fang mit Hilfe damals illegaler Mittel wie z. Gavunara, das die Fische erschreckt. Um ihre Interessen zu schützen, veröffentlicht Diedo eine Proklamation, die die Jagd auf illegale Fischer unter der Androhung verbietet, dass sie ihrer Beute beraubt und in schweren Fällen eingesperrt werden, wenn sie bei der Jagd erwischt werden. Der Fürst von Trogir war verpflichtet, diese Bestimmung zu verkünden, und die Proklamation wurde ihm zur Information und Ausführung vorgelegt. Es wurde am 12. April in Zadar ausgestellt. 1791.

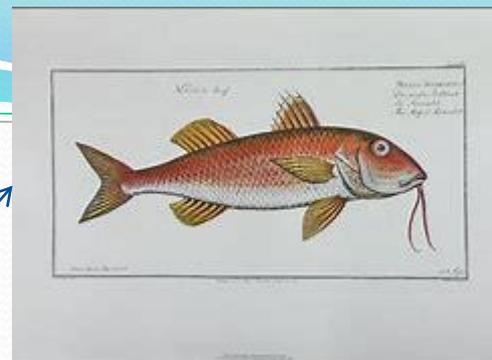
Der Fisch wurde in dieser Zeit ausschließlich frisch verkauft, der Rest wurde gesalzen oder getrocknet. Es ist bekannt für das Salzen von Sardinen und Makrelen und das Trocknen von Gurken, Aalen und Meeräschen. Allerdings wissen wir in dieser Hinsicht sehr wenig über Trogir. Es scheint, dass man mit dem Verkauf von Fisch nie so viel verdienen könnte, dass man das ganze Jahr über davon leben könnte. Venedig nahm seinen Anteil an den Gewinnen aus der Fischerei. Beim Fang von Sardinen oder Makrelen musste der Fischer 100 Sardinen zum ermäßigten Preis von zwei Soldos und 25 Makrelen zum gleichen Preis von jedem Zug abgeben. So kam es früher vor, dass Fischer manchmal gezwungen wurden, gegen ihren Willen zu fischen, um ihren Steuerpflichten nachzukommen.



Dank des in Trogir geltenden Statuts lernen wir in dieser Zeit viel über die Verpflichtungen in Bezug auf Fischerei und Fisch. Wir erfahren auch, welche Fische gefangen wurden, also sie damals gegessen haben.

Zum Beispiel kaufte der Stadtfürst durch die Bestimmung des Statuts Fisch wie jeder andere Bürger.

Auch der Preis bestimmter Fischarten wurde geregelt. Ein Pfund Aal, Aal, Murine und Schutt wurde für fünf Denare verkauft; Pfund andere Fische mit Schuppen von mehr als einem halben Pfund für vier Denar und, wenn sie leichter sind, für drei Denar; Geflügelbonito, Makrele und andere ähnliche Fische wurden auf die gleiche Weise wie Fisch mit Muscheln verkauft. Waage Tintenfisch drei Denar; Tintenfische, Tintenfische und Hunde zwei Denare; Katzen, Steine und Roggen anderthalb Denar. Wer diese Bestimmung missachtete, musste ein Bußgeld zahlen. Wer einen illegalen Handel anzeigt, bekommt die Hälfte des Bußgeldes, aber sein Name soll geheim bleiben.



7. NEKA KNEZ TROGIRA KUPUJE RIBU I MESO KAO I DRUGI TROGIRANI

Naređujemo i hoćemo da nijedan knez grada Trogira ne kupuje ili ne daje da se kupuje riba i meso za svoj dom drukčije nego što to čine (ostali) Trogirani.

8. O NACINU PLACANJA KNEZA

Naređujemo i hoćemo da se sadašnjem knezu trogirskom, kao i budućim, njegova plaća koja godišnje iznosi 1200 libara, daje u tri roka, i to tako da mu se u prva tri mjeseca isplaćuje trećina njegove jednogodišnje plaće, u druga tri mjeseca druga trećina, a u treća tri mjeseca preostala trećina tako da mu za devet mjeseci bude u cijelosti podmirena njegova jednogodišnja plaća. I neka bude i neka se svake godine poštiva ovakav način davanja njegove plaće, a blagajnici, koji to budu u bilo kojem od navedenih rokova, dužni su u povodu isplate od kneza dobiti potvrdu u obliku javne isprave i ne smiju ti blagajnici vršiti spomenute isplate bez znanja Tajnog savjeta, tj. sudaca i savjetnika, a ako bi drukčije postupili, neka se svatko od njih za svaki put osudi da plati kaznu komuni od 10 libara.

9. NEKA KNEZ NE PRIMA NISTA PREKO SVOJE PLACE

Naređujemo da knez grada Trogira, sam ili posredstvom druge osobe, ne smije bilo kojim načinom ili izlikom tražiti ni dobiti nešto preko svoje plaće na ime troškova prijevoza brodom ili drugih u vezi s dolaskom boravkom ili povratkom osim onog što mu je odobreno da može primiti, tj. svježih plodove i slične stvari prema odredbama ugovora (s Venecijom).

Nach derselben Bestimmung wurde Fisch ausschließlich im Hafen von Trogir vom Kloster bis zur Brücke zur Insel Ciovo oder auf dem Platz von Trogir verkauft. Für den Fischverkauf wurde eine Gemeindegebühr entrichtet. Die Bewohner von Trogir, die ihren Fisch auf dem Fischmarkt von Trogir verkauften, zahlten der Gemeinde ein Sechstel des verkauften Fisches und die Ausländer den achten Teil.

Der Fisch musste noch am selben Tag frisch verkauft werden. Der Rest konnte nur mit nach Hause genommen und nicht an andere weitergegeben werden, um ihn zu versenden oder in irgendeiner Weise aufzubewahren.

Nach der Landung im Hafen würde der Fisch sofort an der Verkaufsstelle entladen, und die Fischverkäufer müssten ohne Kopfbedeckung auf den Beinen stehen.

Wenn wir die Bestimmungen dieses Statuts lesen, können wir feststellen, dass Fisch in Trogir immer fast am selben Ort und unter sehr ähnlichen, sogar strengeren Bedingungen wie heute verkauft wurde.

vjeruje izjavi prijavitelja datoj uz zakletvu ako je taj na dobru glasu i neka njegovo ime ostane u tajnosti. I neka ova statutarna odredba vrijedi (i) za kovače.

41. O ZAKLETVI I KAŽNJAVANJU MLINARA

Određujemo da mlinari na početku uprave (komunalne) kurije stupe (pred nju) i da se zakunu da će svoj posao obavljati u dobroj vjeri i da neće počinuti nijakvu prevaru i da će svačije žito dobro i savjesno mljeti i spremati te da neće primati (nagradu) preko mjere koju im je komuna dopustila. A onaj tko postupi suprotno, neka plati svaki put globu od četrdeset malih solida i neka naknadi štetu. I svatko može (taj prekršaj) prijaviti i neka (za to) dobije polovicu globe.

42. O KAŽNJAVANJU RIBARA I O NAČINU PRODAVANJA RIBE

Naređujemo da se ribe prodaju na ovaj način i to da se libra ugora, jegulja, murina i trilja mora prodavati po pet malih denara a ne skuplje; libra pak svih ostalih riba koje imaju ljuste i koje teže više od pola libre mora se prodavati samo po četiri denara, a ako su lakše od pola (libre), moraju se prodavati samo po tri denara; libra cipala, palamida, skuša i ostalih sličnih riba neka se prodaje na isti način kao (libra) riba koje imaju ljuste. Libra pak liganja neka se prodaje po tri denara; libra sklata, hobotnica, sipa i pasa neka se prodaje po dva denara; libra mačke, kamenjare, raža i sličnih neka se prodaje po jedan i po denar. A tko postupi suprotno, neka plati komuni pet libara malih. I svatko smije (prekršaj) prijaviti i neka dobije polovicu (globe) i neka se njegovoj (izjavi) datoj uz (zakletvu) vjeruje ako je on na dobru glasu i neka se njegovo ime drži u tajnosti. Isto tako (naređujemo) da nitko ne prodaje ribu drugdje osim u tro-



TRAU. Porta della Citta e Pescheria.
TROGIR. Vrata grada Ribernica.

Ernährung mit Fisch

Nach der Satzung ist eindeutig, welche Fische gefangen wurden, also damals gegessen wurden.

In der Bibliothek Garagnin Fanfogna im Stadtmuseum Trogir und in der Bibliothek der St.-Laurentius-Kathedrale in Trogir gibt es Kochbücher, von denen angenommen werden kann, dass sie für praktische Zwecke verwendet wurden, dh. dass sie nach Rezepten aus ihnen zubereitet wurden. Was den Fisch anbelangt, so waren die Rezepte auf Fischsuppen bezogen, die recht bescheiden zubereitet wurden, und auf die damaligen Fisch- und Schalentierarten. Interessant ist, dass in der Kathedralenkopie sogar *Fischpasticada* erwähnt wird.

**IL CUCINIERE
ALL'USO MODERNO**

**E SUL GUSTO
DEL PRESENTE SECOLO**

O SIA

**LA MANIERA DI BEN MANIPOLARE
TUTTE LE SORTE DI VIVANDE
PER SERVIRE LE MEGLIO TAVOLE
SECONDO LE QUATTRO STAGIONI
DELL' ANNO REGOLATO IL
TUTTO CON LA MASSIMA ECO-
NOMIA E BUON GUSTO**

Di nuovo ristampato e corretto con l'aggiunta di molti piatti nuovi

TOMO I.

SECONDA EDIZIONE

IN FIRENZE MDCCCVI.

Con Approvazione

Nella Stamperia di Giuseppe Luchi.

**IL CUCINIERE
ALL'USO MODERNO**

**E SUL GUSTO
DEL PRESENTE SECOLO**

O SIA

**LA MANIERA DI BEN MANIPOLARE
TUTTE LE SORTE DI VIVANDE
PER SERVIRE LE MEGLIO TAVOLE
SECONDO LE QUATTRO STAGIONI
DELL' ANNO REGOLATO IL
TUTTO CON LA MASSIMA ECO-
NOMIA E BUON GUSTO**

Di nuovo ristampato e corretto con l'aggiunta di molti piatti nuovi

TOMO II.

SECONDA EDIZIONE

IN FIRENZE MDCCCVI.

Con Approvazione

Si vende da Giuseppe Luchi

LA
CUCINIERA UNIVERSALE

OSSIA

L'ARTE DI SPENDER POCO

E

MANGIAR BENE

SECONDO IL METODO DELLE CUCINE

**Triestina, Milanese, Veneziana, Piemontese,
Tedesca, Francese, Inglese, Spagnola, Turca,
Chinese, Americana, ecc. ecc.**

OPERA CONTENENTE

le migliori ricette per la preparazione delle minestre, frittore, intingoli, selvaggine, arrosti, salumi, pasticci, confetture, salse, giardinetti, ecc. colla indicazione di utilizzare gli avanzi d'un pranzo e di preparare e disporre con garbo e decoro le mense.



TRIESTE

Stab. Lib. Tip. Lit. Music. e Belle Arti
di COLOMBO COEN

1864.

46
zi, e si pongano in una cazzarola a acqua bollente con sale, lasciandole bollire per dieci minuti; in li levate si mettano nell'acqua fresca, da cui scolate si passino nella stessa o altra cazzarola con un pezzo di butirro, sale pepe, e noce moscada e si ponghino sopra un fuoco gagliardo, acciocchè prendano sapore; voltandole con un mestolo; poi vi si spolverizzi un poco di fior di farina, e si bagnino con brodo, o con acqua, e si lascino bollire, osservando che non si d'asciutto. Si faccia una lens con due torti d'ovo, un mezzo limone e un poco di prezzemolo fine; e tutto insieme si vanti nelle Carote quando bollono; rivoltando tal lega con le Carote ma con tirarle fuori dal fuoco, acciocchè non impazzisca l'ovo, e mettendole nel piatto le contenerete con crostoni di pan fritto.

Un piatto di Sermone con salsa verde.

Prendete una pancia di Sermone, la scagliate, e la porrete in una cazzarola con acqua sopra ad un fornello; ponendovi una cipolla steccata con garofani, ed un mazzetto d'erbe odorose; quando avrà bollito 5 minuti lo caverete dal fuoco e lo metterete in altra cazzarola con acqua fresca; cavandogli tutte le spine, e lo porrete nel piatto; volendolo dare senza salsa potrete condirlo con olio cc. E volendovi fare la salsa fatele come appresso, cioè.

Prendete molto prezzemolo ben lavato, e pestatelo nel mortaio con una midolla di pane inzuppata nell'aceto, e tre once di zucchero, il tutto unirete assieme, pastandolo per istaccio, osservando che non sia nè troppo

47
forte, nè troppo dolce; questa sarà la Salsa da darsi in una salsiera a parte.

Per fare una carbonata di Sorra.

Prendete una pancia di Sorra, si pulisca dalla scaglia; e si metta a lessare per dieci minuti, unitovi una cipolla steccata con garofani, un mazzetto d'erbe odorose, e due spicchi d'aglio, ed una foglia d'alloro secco, e quando a bollito il suddetto tempo si ponga in acqua fresca, lasciandola freddare, e levata dell'acqua si asciughi e si tagli in fette, e infarini e si friga osservando che non si riscocchi col troppo stare nella padella, dipoi farete la salsa simile a quella che si è detto per il Cignale alla riserva che non vi porrete farina, e quando questa ha bollito 10. minuti, ponetevi dentro la Sorra, e fati friggere delle fette di pane e le porrete in un piatto, e vi metterete sopra la detta Carbonata.

Per fare una Anguilla panata al forno.

Prendasi l'Anguilla, si tagli a pezzi, e si ponga in una cazzarola a lessare con vino bianco brusco; droghe, e erbe odorose, con sale, e quando sia cotta si cavi della cazzarola e si lasci freddare, si gratti del pane fine, si strugga del butirro, e vi si sbattono tre rossi d'ovo, sale, pepe, o noce moscada, e si rinvolti l'Anguilla suddetta, dopo si ponga del butirro in una teglia e vi si ponga l'Anguilla, e dipoi mettesi in forno a prendere un bel colore.

138
vi potrete servire della medesima salsa di pesce, con cui si è fatto il ripieno delle rulle di sogliole. Si prenda per la grossezza di una noce di detta salsa, e si ponga sopra ogni coscia di ranocchia, tenendone una pera in guida che l'osso della ranocchia fuori il gambo della pera. Ogni pera s'intrida nella uova sbattute, e si rinvolti nel pane grattato con un poco di parmigiano, replicando ciò per due volte e così rinvoltate si friggano, e si servano in Tavola calde.

*Maniera per fare un piatto di Sarde
al forno.*

P Rendete la quantità delle Sarde, che desiderate; lavatele, tagliategli la testa: e ponetele sopra un panno bianco ad asciuttarsi. Trinciate fine degli scalogni, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, con altre poche erbe odorose, che unirete a sei acciughe passate per setaccio. Tutta questa mescolanza si ponga in una cazzarola con un pezzo di butirro, si lasci soffriggere per tre minuti, e si condisca con sale pepe e noce moscada, ed in tale mescolanza si rinvoltino queste Sarde. Si faccia poi una cassetta di carta a proporzione del piatto, su cui dee posare, e vi si accomodino suolo per suolo le Sarde, finchè ne avete. Verserete poi sopra le medesime il detto butirro con quell'erbe, che vi avete mescolato. Spolverizzatevi sopra un poco di pan grattato fine, e versatevi occorrendo altro butirro strutto; spremetevi un mezzo limone, e ponetele al forno quierò per mezz'ora. Se queste Sarde le volete accomodare sopra un piatto, contenetevi nell'istessa maniera come nella cassetta della carta, e servitele in Tavola più calde, che potete.

139
*Maniera per fare un piatto di coscie di
Ranocchie fritte.*

Si prendano le cosce di Ranocchie, che sieno grosse, e si addirizzino con le gambe in dentro, e pongansi in un tegame a marinare per due ore con sale, olio, agro di limone, pepe sodo, garofani, due spicchi d'aglio, due scalogni, una foglia d'alloro, una cipolla, e una carota tagliata in pezzi, con delle erbe odorose. Per impastarle poi prima di friggerle si prenda un poco di fier di farina, e si spenga con acqua fresca in una piccola cazzarola aggiungendovi un poco di sale, un poco d'olio vergine, un poco di vino bianco, e tutto con un mestolo, mescolando insieme si faccia una pasta liquida, come quella per friggere il baccalà. Montate una chiara d'ovo a neve, che unirete assieme con questa pasta. Levate le ranocchie da quel marinaggio, e ponetele sopra a un panno bianco, asciuttatele bene dall'olio, perchè non s'attaccherebbe la pasta. Ponete una padella d'olio sopra al fuoco, e quando bolle, rinvoltate le suddette ranocchie in questa pasta, e frigatele. Quando avranno preso un bel color d'oro tiratele fuori, accomodatele nel piatto, e con del prezzemolo fritto servitele in Tavola.

Maniera per fare un piatto di Ova trippate.

Si rompano dodici ova si sbattino con un poco di sale, e se ne faccia tante frittate, quali accartocciate si tagliano a traverso come la sfoglia de' tagliatelli. Si ponga intanto in una cazzarola un pezzo di butirro, un po-

Stockfisch

Aber auch dank des Garagnin-Fanfogn-Archivs erfahren wir zum Beispiel, welche Fische die Garagnini Ende des 18. Jahrhunderts beschafften und aßen. Fast jeden Monat dieses Jahres beschafften sie Fisch, aber sie sagten nicht immer welchen. Im März kauften sie zum Beispiel Austern, Muscheln, im April Gof, im November kauften sie Wolfsbarsch. Als Almosen an die Armen gaben sie Sardinen und Bonito. Im August ein Fass Sardinen. 1795 kauften sie zum Beispiel im November denselben Wolfsbarsch. Auch 1796, indem er öfter Stockfisch kaufte als in den Vorjahren, im Februar, April und Oktober.

Daher hatten sie oft Fisch auf der Speisekarte, ebenso wie andere Bewohner dieser Stadt.



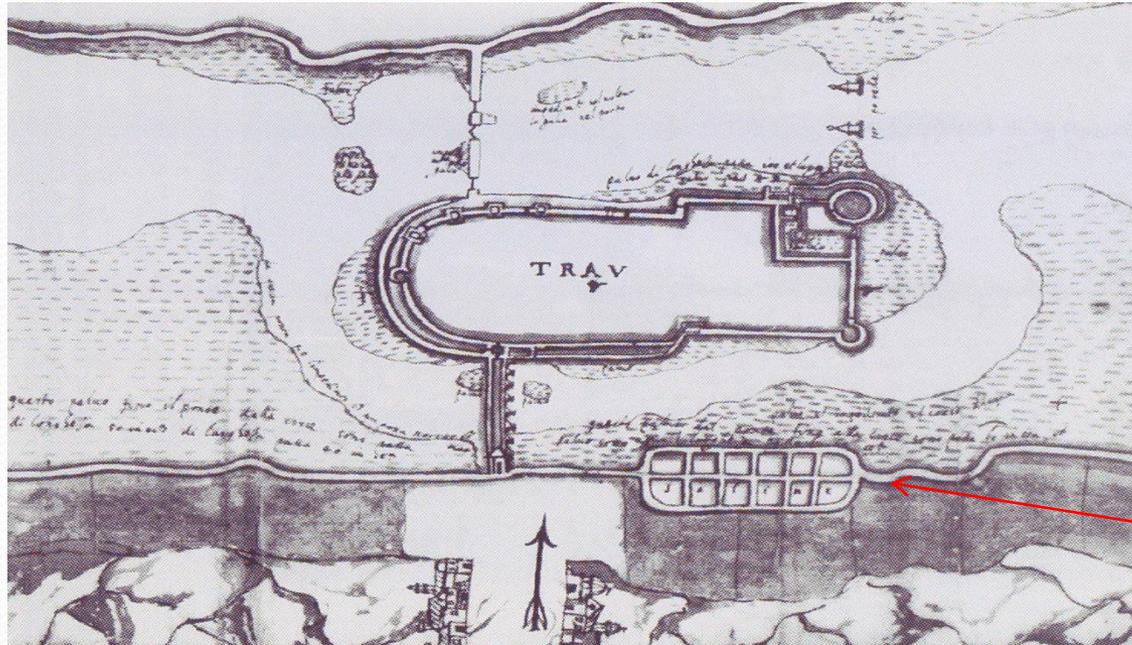


Küche, Garagnin palast

Kuhinja

Salinen

Salz war schon immer für das Leben der Einwohner der Stadt notwendig, und die Nähe zum Meer, insbesondere zu den Untiefen, begünstigte die Salinen. Die Salinen am Standort Pantan-Blato werden erwähnt, wahrscheinlich in den Untiefen in der Nähe des Sees. Die wichtigsten Salinen befanden sich im Hauptteil, gegenüber von Foša, in einer Ortschaft, die nach den Salinen benannt wurde - Salinen, wie auf der Zeichnung von Trogir zu sehen ist, die die Mauern, den Hafen, die Salinen, die Mühlen zeigt ... (Zacharia Negro, Ende 16. Jahrhundert (Staatsarchiv Venedig))



Salz - Salinen

Da Salz für die Ernährung der Einwohner der Stadt äußerst wichtig war, regelte das Stadtstatut den Verkauf von Salz und bestraft diejenigen, die versuchten, Salz ohne Erlaubnis der Kommune zu exportieren oder einen Betrug zu begehen.

Die Gemeinde hatte ein Salzmonopol. Es gab ein "forum salis", das Recht, Steuern auf Salz zu erheben, und das Recht, Salz in Trogir zu verkaufen. Der Vertrag sah vor, dass nur Pächter Salz ins Hinterland oder auf dem Seeweg zu bestimmten Zielen exportieren durften, und verbot den Verkauf von Salz im Einzelhandel. Der Einzelhandel mit Salz in der Stadt war das ausschließliche Recht der Kommune, die sie durch ihre Beamten oder Pächter abwickelte. Der Pächter konnte nur 10 Modi (modius - modius, ein Maß Salz, im Mittelalter 42-43 kg, später eine größere Menge) Salz verkaufen. Für die Ausfuhr von Salz auf dem Seeweg wurden Zölle entrichtet.

Salz

Salz wurde von salinarius - solari gepflückt, der es zur weiteren Verwendung verarbeitete.

Es gab ein städtisches Lagerhaus, in das Salz geliefert und gelagert wurde, was oft in Dokumenten aus dem 15. Jahrhundert erwähnt wird.

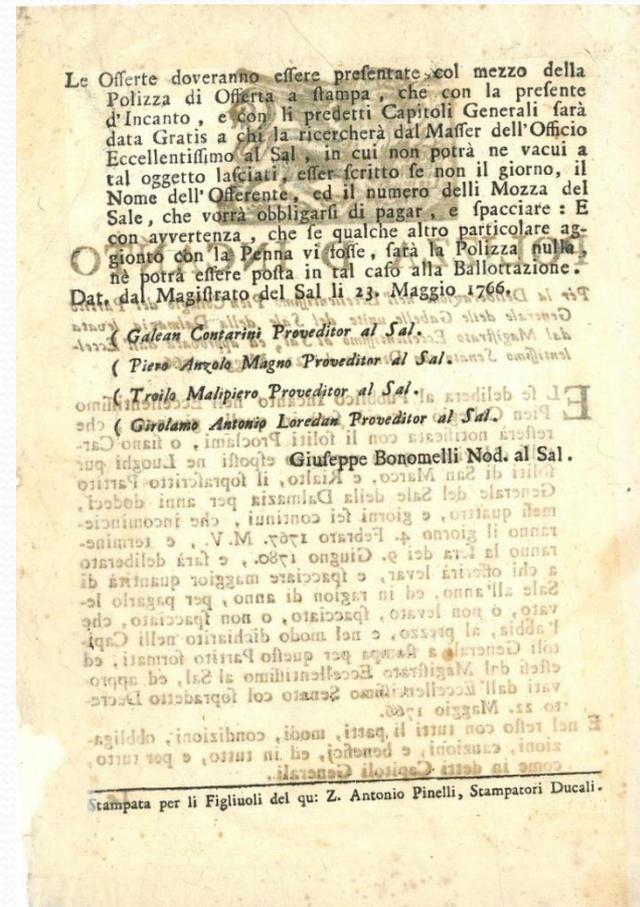
Aber das Salz war aufgrund des schlammigen Bodens im Vergleich zu beispielsweise Nin, Ston oder Pag nicht von guter Qualität, und der Salzpreis war niedrig.

Berichte venezianischer Gewerkschaften aus dem 16. Jahrhundert besagen, dass die umliegenden Salzpflanzen die Luft verderben, weshalb die Stadtbeamten den Dogen bitten, ihnen zu erlauben, die Salzpflanzen aufzufüllen und das Gelände in Gemüsegärten umzuwandeln, wie es mit den Salzpflanzen auf Pantan geschah. Der Nutzen dieser Salzpflanzen war ohnehin schwach.

Salz wurde jedoch immer noch aus den Salinen in Soline entnommen, also hatte Trogir sein eigenes Salz und brachte es wahrscheinlich aus anderen Teilen Dalmatiens.



Die Garagnin-Fanfogna-Bibliothek (heute das Stadtmuseum von Trogir) beherbergt Archivmaterial, das Details über die Verwendung von Salz veranschaulicht. Zum Beispiel: Ausschreibungstext für die Pacht von Salz, 1766, italienisch, für die venezianische Verwaltung



Verordnung über den Salzpreis, 1810, deutsch, französisch, italienisch, während der französischen Verwaltung von Trogir (1806-1813/14)

AD NOM DE SA MAJESTÉ
L'EMPEREUR DES FRANÇAIS,
ROI D'ITALIE
PROTECTEUR DE LA CONFÉDÉRATION DU RHIN,
MÉDIATEUR DE LA CONFÉDÉRATION SUISSE
ecc. ecc. ecc.
NOTRE TRÈS GLORIEUX SOUVERAIN
Et en vertu des pouvoirs qui nous ont été donnés par
le décret de Sa Majesté du 25 décembre 1809.
NOUS MARECHAL D'EMPIRE,
Gouverneur Général des Provinces Illyriennes.

Considérant que l'article 7. de l'arrêté du 15 mars dernier, qui fixe le
prix du sel à six florins le Metzen, ne fait aucune distinction entre le sel blanc
et le sel gris.
Considérant qu'il est utile d'établir une différence dans le prix de ces sels,
puisque'il en existe une dans les qualités.
Voulant arrêter une fixation qui sans opérer une surcharge disproportionnée
pour les consommateurs, procure cependant un débit assuré des sels indiqués;
Vu le rapport du Directeur Central des Douanes, et sur la proposition de
l'Intendant général.

Avons arrêté et arrêtons ce qui suit:

Art. 1.
Le prix du Sel tiré des entrepôts du littoral ou autres, est fixé à l'avenir
à six florins trente kreutzers pour le Sel blanc.

Art. 2.
Le Sel gris continuera à être vendu au prix de six florins fixé par l'Art. 7
de l'arrêté du 15 Mars.

Art. 3.
L'Intendant général des Finances est chargé de l'exécution du présent
arrêté.

Fait au Palais du Gouvernement à Laybach le 14 mai 1810.

Signé LE MARECHAL DUC DE RAGUSE.
Par Son Excellence le Gouverneur Général
le Secrétaire général du gouvernement
Signé A. HEIM.

Pour copie conforme
Le Secrétaire général du Gouvernement
Signé A. HEIM.

Pour ampliation

IN NOME DI SUA MAESTÀ
L'IMPERATORE DE' FRANCESI,
RE D'ITALIA
PROTETTORE DELLA CONFEDERAZIONE DEL RENO,
MEDIATORE DELLA CONFEDERAZIONE SVIZZERA
ecc. ecc. ecc.
NOSTRO GLORIOSISSIMO SOVRANO
Ed in virtù de' poteri conferitici con Decreto di
Sua Maestà de' 25 dicembre 1809.
NOI MARESCIALLO DELL'IMPERO
Governatore Generale delle Provincie Iliriche.

Considerando, che l'articolo 7 dell'ordine del 15 marzo scorso, il quale
stabilisce il prezzo del Sale a sei fiorini il metzen, non fa veruna distinzione
fra il sale bianco, e scuro.
Considerando, che conviene di stabilire una differenza nel prezzo di
questi Sali, come esiste nella qualità.
Volendo stabilire una fissazione, la quale senza aggravare sproporzionata-
mente gli consumatori, procuri nondimeno un sicuro smercio de' Sali indigeni.
Visto il rapporto del direttore Centrale delle dogane, e sopra proposizio-
ne dell'intendente generale.

Abbiamo ordinato ed ordiniamo quanto segue:

Art. 1.
Il prezzo de' Sali ritirati dagli depositi del littorale od altri, resta fissato
nell'avvenire per il Sale bianco a fiorini sei e trenta carantani.

Art. 2.
Il Sale scuro continuerà ad essere venduto al prezzo di sei fiorini stabili-
to dall'articolo 7 dell'ordine del 15 marzo.

Art. 3.
L'intendente generale delle finanze è incaricato dell'esecuzione del pre-
sente ordine.

Dato al palazzo del Governo in Lubiana il dì 14 maggio 1810.

Firmato, il MARESCIALLO DUCA DI RAGUSI.
Per sua Eccellenza il Governatore Generale
Il Segretario Generale del Governo.
Firmato A. HEIM.

Per copia conforme
Il Segretario generale del Governo
Firmato A. HEIM.

Per ampliazione

In Nahmen Sr. Majestät
Des Kaisers der Franzo
Königs von Italien,
Beschützer des Rheinbunde
Vermittlers der Schweizerischen Eidgenoss
etc. etc. etc.
Unserer glorreichsten Landeshe
und kraft der uns durch das Dekret Sr. Majestät vom
Dezember 1809 erteilten Gewalt.
Wir Reichsmarschal
General = Gouverneur der Illyrischen Pro

In Ermägung, daß im Artikel 7 der Verordnung vom 17. März,
des Salzes zu 6 Gulden den Metzen festsetzt, kein Unterschied zwischen
braunem Salze gemacht wird.
In Ermägung, daß es nützlich sey, einen Unterschied in dem
der Qualität, festzusetzen.
Und da es unfer Willen ist, solchen bezugsfert festzusetzen, daß
nehmen überläßig zu fallen, den sichern Absatz des inländischen Sal
Auf den Bericht des Central-Directors der Zollämter, und auf l
Herrn General = Intendenten.

Haben verordnet, und verordnen, wie folgt:

Art. 1.
Der Preis des aus den Lagern des Littorals, oder sonst anders
gezt wird in Zukunft für die weiße Qualität auf Sechs Gulden,
festgesetzt.

Art. 2.
Das braune Salz wird immerfort, wie im Artikel 7 der Ver
März bestimmt, zu Sechs Gulden verkauft.

Art. 3.
Der General = Intendant der Finanzen ist mit der Vollziehung
gen Verordnung beauftragt.
Gefeschen im Pallaste der Regierung zu Laibach den 14. M.
Unterschiedet, Der Marschall, Herzog von N
Durch Sr. Erz. den Generalg
Der General = Regierungsfel
Unterschiedet, A. Heim.

Für gleichlautende Abschrift
Der General = Regierungsfel
Unterschiedet, A. Heim.

Proklamation über Salz, Lagerung, Verpackung und Transport, 1810, italienisch, für die französische Verwaltung

IN NOME DI SUA MAESTÀ
L'IMPERATORE DE'FRANCESI, RE D'ITALIA,
PROTETTORE DELLA CONFEDERAZIONE DEL RENO, MEDIATORE
DELLA CONFEDERAZIONE SVIZZERA ecc. ecc. ecc.

Ed in virtù de' poteri conferitici con Decreto di Sua Maestà, del dì 25 dicembre 1809.

NOI MARESCIALLO DELL'IMPERO, GOVERNATORE GENERALE
DELLE PROVINCE ILLIRICHE.

SULLA PROPOSIZIONE DELL'INTENDENTE GENERALE DELLE FINANZE,

Abbiamo determinato, e determiniamo ciò che segue:

ART. 1.
La Direzione Centrale delle Dogane è incaricata esclusivamente di provvedere all'approvvigionamento, e di fare la vendita del Sale destinato al consumo delle Province Illiriche.

ART. 2.
Essa è autorizzata di proporre a questo riguardo i contratti che giudicherà i più vantaggiosi al Governo, sotto Salvo di questo Provintia.
Questi contratti non saranno esecutivi, che allora quando saranno stati approvati dal Sig. Intendente Generale delle Finanze.

ART. 3.
I magazzini e depositi de' Sali annualmente esistenti continueranno di essere alla disposizione della Direzione delle Dogane, la quale stabilirà i costi degli Agenti impiegati sin al dì d'oggi, per la compra e vendita de' Sali, e la percezione del dritto di Gabella.

ART. 4.
La somministrazione, e collocamenti, e la polizia dell'impiego alla vendita de' Sali, spettano esclusivamente alla Direzione Centrale delle Dogane.

ART. 5.
I Sali saziosi non potranno essere importati nell'Illiria, che nella proporzione della differenza, che potrebbe essere fra il consumo delle Province, ed i prodotti delle Saline nazionali; e convenientemente a' contratti che saranno stati approvati dal Sig. Intendente Generale.

ART. 6.
Il Sale domaniale dell'Istria è riputato straniero; in conseguenza, verranno stabilite al di qua delle Saline dell'Istria, due Brigate di Dogane, che saranno specialmente incaricate d'opporvi all'introduzione del Sale di detta Provincia. Queste Brigate investigeranno particolarmente l'estensione da Maja e Carasso, sino alla parte del litorale che avvicina Salvoze.

ART. 7.
Il prezzo del Sale è fissato a sei forini il metzen, e non se saranno pagati che cinque, quando il Sale sarà destinato per commercio della Croazia colle Province della Turchia ed Ungheria.

ART. 8.
Sarà fatta nella Croazia militare per Consumo, una somministrazione di Sale di 60,000 metzen, che verrà

augmentata se i bisogni lo richiederanno, al prezzo di Sestini tre al metzen. Il riparto fra i reggimenti sarà determinato mediante un regolamento particolare.

ART. 9.
I propositi delle Dogane sono tenuti di fermare tutti gli individui, che tentassero d'introdurre per contrabbando de' Sali nelle Province Illiriche, o se facessero circolare nell'interno senza quietanza di diritto, bolletta, o passaporto.

ART. 10.
I Sali importati o esportati per contrabbando, saranno confiscati egualmente che i bastimenti, carri, ed animali servivati al trasporto; i proprietari della merce, i padroni de' carri, vetturini, ed altri incaricati della condotta, saranno solidariamente condannati alla multa di cinque cento franchi, salvo il ricorso di questi ultimi contro i mercati o polizie di carico, e contratti di noleggio in esecuzione di dritti ed interessi. (Estratto dall'Art. 1. del titolo 1. della legge de' 21. agosto 1791.)

ART. 11.
Il delincente sarà in oltre condannato per la prima volta a sei mesi, e per la seconda ad un anno di prigione. (Estratto dall'Art. 16. del titolo 1. della legge de' 21. venoso anno 12.)

ART. 12.
Il metodo vigente ed osservato sin ad oggi nella Dalmazia per la vendita e compra del Sale, continuerà d'essere eseguito, fin al momento, che il Direttore Centrale avrà preso altre determinazioni a questo riguardo.

ART. 13.
Il Sig. Intendente Generale delle Finanze è incaricato dell'esecuzione della presente Determinazione.

Fatto in Trieste, il dì 25. marzo 1810.

Firmato: IL MARESCIALLO DUCA DI RAGUSA.

PER SUA ECCELLENZA IL GOVERNATORE GENERALE

L'Uditore al Consiglio di Stato, Segretario

provvisorio del Governo

Firmato: Pittorio di Broglio.

Per Copia Conforme

Il Consigliere di Stato, Conte dell'Impero,

Intendente generale

Firmato: DAUCHY.

Schlussfolgerung

Trogir war eine kleine Stadt am Meer, verbunden mit zahlreichen Häfen, in denen eine lange Seefahrts- und Schiffbautradition erkennbar ist.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass in den vergangenen Jahrhunderten von allen mit dem Meer verbundenen Wirtschaftszweigen die Seefahrt, der Seehandel, dann der Schiffsbau der profitabelste war, während die Fischerei meist ein Nebenerwerb war.

Trogir ist immer noch eine kleine Stadt am Meer, voller Jachthäfen, voller kleiner Boote.... Zwar wird der Schiffbau als einer der Hauptwirtschaftszweige allmählich stillgelegt, lebt aber dank des intensiven Tourismus immer noch vom Meer.