

tum dieser Stadt bei. Die erste bedeutende Salzherstellung in Nordeuropa erfolgte in den Salinen von Lüneburg.

Die nächsten, südlicher gelegenen Salinen befanden sich im Bistum Magdeburg, und zwar in Groß Saltz (heute Schönebeck) und in Halle an der Saale. Beider Salz war wichtig für die Versorgung der Kurfürstentümer Brandenburg und Sachsen. Das in aufwendigem Pfänner-Verfahren gesottene Salz konnte bequem auf Saale, Elbe und Havel zu den Verbrauchern transportiert werden.

Fürsen⁸⁾ berichtet über das Salzverteilungssystem in Sachsen. Er erwähnt dabei auch die sehr langfristigen Verträge, die Sachsen mit dem Bistum Magdeburg geschlossen hatte, in denen der Bezug von Salz gegen die Lieferung von Brennholz aus dem Erzgebirge geregelt wurde. Auch Halles Salinen bezogen ihr Brennholz aus Sachsen, das über Mulde, Elbe und Saale herangeflößt wurde.

Die sächsischen Salzniederlagen befanden sich längs der Elbe. Genannt werden Wittenberg, Torgau, Meißen, Dresden, Pirna und Schandau.⁹⁾ Die Oberlausitz und Niederlausitz, die seit 1635 aus der böhmisch-schlesischen Oberhoheit an Sachsen übergegangen waren, verfassungsrechtlich aber an einige vorherige Bestimmungen gebunden blieben, besaßen in Guben eine eigene Salz-Niederlage. Dort wurde das oderaufwärts von Stettin kommende Boy-Salz (aus der Bucht = Bay/Boy von Bourgneuf) nochmals gesotten, gereinigt und an Hof und Festung Dresden geliefert¹⁰⁾ oder mit Hallischem Salz vermischt und in dieser Gegend vermarktet.

Salz war im Mittelalter relativ teuer, wegen der Schwierigkeit seiner Gewinnung ebenso wie wegen der Kompliziertheit langer Transportwege. Es war lange auch ein rares Gut. An Fürstenhöfen und in reichen Kaufmannsfamilien war reines weißes Salz ebenso selbstverständlich, wie es für die Masse der Bevölkerung eine sparsam zu verbrauchende, teure Anschaffung war. Und dennoch steht der damalige Salzverbrauch in keinem Verhältnis zu den Mengen, die für den heutigen Bedarf pro Kopf berechnet werden.¹¹⁾ Dabei wird von einem jährlichen durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 15 kg ausgegangen, was das Zehnfache der heutigen Menge bedeutet. Nahrungsmittel, auf deren längere Haltbarkeit Wert gelegt wurde, konnten durch Einsalzen, Pökeln fast bis zu einem Jahr aufbewahrt werden. Zur Herstellung von Butter und Käse wurden erhebliche Mengen Salz benötigt.¹²⁾ Gemüse wurde ebenfalls durch Einlegen mit Salz haltbar gemacht.

Bedeutende Mengen Salz wurden in der Tierhaltung benötigt. Salzbeigaben zum Futter, das wußte man aus langer Erfahrung, fördern Wachstum und Leistung der Tiere.

Der hohe Salzverbrauch sächsischer Bauern wird auch begründet mit speziellen Salzbeigaben zum Futter ihrer Schafe, was daraufhin zu besonderer Feinheit der Wolle geführt haben soll.

Auch das Handwerk, Gerberei, Textilbleiche, Textilfärberei, die gerade in Sachsen wichtige und verbreitete Gewerke darstellten, hatten einen gewissen ständigen Salzverbrauch.

Von den Handelsgütern des ausgehenden Mittelalters stellte das Salz neben Getreide, Leder, Wolle, Leinen, Holz und Glas sowie Metallwaren das wichtigste Handelsgut dar. Salz war zugleich eine empfindliche Handelsware.

Um den Platz der Salz-Einkünfte im Haushalt des letzten Königs vor Ankunft der Wettiner, Jan III. Sobieski für das Jahr 1695 einzuordnen, sei die »Specification des Revenues Economiques