Donizettis Einkünfte in Wien in den Jahren 1842-1845

im Vergleich zu den damaligen Lebenshaltungskosten

Viermal war Donizetti in Wien und, falls er es gesundheitlich durchgestanden hätte, wäre er noch öfter gekommen - aus Pflichtgefühl, sechs Monate im Jahr als Compositore di Corte zuzubringen und an Wiens wachem Interesse für seine Opern und neuen Kompositionen zu partizipieren.

Seine Aufenthalte:	1842:	26. März bis 1. Juli
	1843:	16. Jänner bis 9. Juli
	1844:	30. Dezember 1843 bis 13. Juli 1844
	1845:	5. Dezember 1844 bis 30. Juni 1845

Zwei von seinen 70 Opern komponierte er für Wien. „Linda di Chamounix" - Aufführung am 19.5.1842 - heute noch im Repertoire von Opernhäusern und kaum mehr aus dem Spielplan wegzudenken, und „Maria di Rohan" - Aufführung vom 15. Jänner 1843. Grössten Erfolg hatte „Dom Sebastien" in deutsch nach einer Übersetzung von Leo Herz mit 122 Präsentationen im Kärntnerthortheater und weiteren 40 im neuen Opernhaus am Ring bis 1884. Wie beliebt seine Opern waren, beweisen 1.694 Vorstellungen seiner Werke in der Zeit von 1827 bis 1893. Als Maestro di Capella di Camera und Compositore di Corte war er laut Vertrag vom 3. Juli 1842 ab 1842 mit einem Jahresgehalt von 2.600 Gulden und 400 Gulden für Wohnung sowie einer Remuneration von 1.000 Gulden, in toto 4.000 Gulden oder 12.000 österr. Lire angestellt. Damit war er nicht nur zufrieden, sondern überglücklich, wie seine vielen Briefe an Freunde und Verwandte aussagen. So schrieb er an seinen Schwager Antonio Vasselli: *„1000 Lire pro Monat in Wien und 6 Monate Urlaub ist eine schöne Sache; dann habe ich noch eine Position, die Mozart vor mir inne hatte."* Gleiches erfuhr sein treuer Freund Antonio Dolci und dazu noch *„ausserdem habe und eine Uniform und Degen"*. Er endete seinen Brief vergnügt mit *„Lallarai, Lallarai, baga e dai"*. Die glanzvolle Uniform sei teuer und koste 1.000 svanziche (zwanzigste - ident mit österr. Lire = 330 Gulden).

Am 11. Mai 1842 offeriert Donizetti dem Musikverleiher Francesco Lucca, damals noch Angestellter bei Ricordi, später selbständig und harter Konkurrent Ricordis, den Verkauf der Oper „Linda di Chamounix" für 8.000 Francs oder 4.000 österr. Lire = 1.330 Gulden, wobei er dem Francs-Betrag Präferenz gibt.

Während seines zweiten Wiener Aufenthaltes schreibt er am 16. März 1843 an seinen Bruder Giuseppe nach Konstantinopel: *„Qui non si fa alcuna fatica, e si e ben pagati, e ben veduti e ben regalati - le spille e gli anelli seguono. Il resto verrà - 1000 Lire Austr. al mese, tanto ce si sono, come se non ci sono, ed anticipate. Non c'e male - 6 mesi qui, 4 là, 2 li etc etc."*. Gleiches teilte er Theodore Ghezzi, Bildhauer in Neapel, mit.

Für seine Anwesenheit in Neapel zur Uraufführung von „Caterina Cornaro" bot man ihm 2.500 Francs, doch er lehnte am 9. Juli 1843 ab.

Mit Ricordi/Mailand befreundet, verlegt er die meisten seiner Werke dort. Die Firma zahlte ihm für die Partituren von „Linda" und „Maria di Rohan" je 6.000 Franchi.... In einem Schreiben an seinen Bankier Augusto Thomas des Wiener Bankhauses Arnstein und Herkeles schreibt er am 19.11.1843: *„von Mecchetti, Co-Impresario des Kärnther-*

thortheaters 6.000 Franchi erhalten zu haben für die Aufführungsrechte der Oper „Linda di Chamounix" und „Maria di Rohan" für Wien". Der Kuriosität halber sei festgehalten, dass Donizetti einige Briefe auch in Latein, einem Küchenlatein, abfasste.

Bei seinem dritten Wiener Aufenthalt zieht er einen Vergleich zwischen Paris und Wien im Brief vom 6. Jänner 1844: *„Qual differenza da Parigi a Vienna : Là tutto e agitazione qui tutto e calma. D'accordo che dopo si forti emozioni la quiete germanica e un ristoro per me. Quando questa fosse eterna, la m'importunerebbe; ma per ora la mi e un balsamo".* Am 5. August 1844 berichtet er an Simone Mayr, wonach der Hof die dreimonatige italienische und die sechsmonatige deutsche Opernsaison mit 80.000 Gulden subventioniere. Ansonsten war er über die Ausgabefreudigkeit des Wiener Publikums nicht gerade begeistert. Als er bei einer Vorstellung von „Betly" in Neapel, bei der er anwesend war, ein schönes Geschenk vom Publikum erhielt, konnte er es nicht unterlassen festzuhalten *„dies wäre eine Lektion fürs Wiener Kärntherthortheater".*

Am 6. Februar 1845 dirigierte er „Dom Sebastien" in deutsch gesungen. Da er nur wenig deutsch sprach ausser einige Worte *„Geh ma, ge"* oder das oft auftauchende *„Saperlotte" „schwitzte er bei den Rezitationen und lief hinter den Noten her wie die Küken hinter der Henne".* Der Hof fand die Oper zu lang und Donizetti kürzte. Er gab zu *„diese Oper sei traurig und wenn ich sie in Mailand aufführen will, muss etwas Vergnügliches dazu komponiert werden".*

Donizettis weiterer Lebensweg ist hinlänglich bekannt. Nach dem letzten Wiener Aufenthalt folgte Paris. Die Wirkungen seiner unheilvollen Krankheit zeigten sich und das unerbittliche Schicksal pochte an seine Türe (tertiäre Syphilis). Frankreich überhäufte ihn mit Ehren, und als es um die französische Staatsbürgerschaft ging, antwortete er: *„Alles verdanke ich meinem Vaterland. Wenn ich für Frankreich optieren würde, wäre dies die schwärzeste Undankbarkeit".* Dazu wäre auch festzuhalten, dass Donizetti kraft seines Vertrages als Hofkapellmeister in Wien seit 1842 jährlich 4.000 Gulden Fixum erhielt; das machte für die Jahre 1842, 1843, 1844 und 1845 insgesamt 48.000 Lire aus. Da Donizetti für das Jahr 1846 bei Fortzahlung seines Salärs beurlaubt war, kam er in toto auf 60.000 österr. Lire oder 20.000 österr. Gulden.

Wien war sicherlich der Höhepunkt seiner Karriere und sein Lieblingsaufenthalt. Hier hatte er eine Menge Freunde wie seinen Schüler Matteo Salvi, den Übersetzer Leo Herz, Bankier Augusto Thomas usw. und war nicht nur auf erotische Abenteuer aus.

Frankreich d.h. Paris und die Machenschaften um seine Inhaftierung in die Nervenheilanstalt von Ivry sind das dunkelste Kapitel seines Lebens ... doch die Auswirkungen dieses Dramas hat er - völlig umnachtet - nicht mehr mitbekommen.

<u>Zum finanziellen Ergebnis von Donizettis Wiener Aufenthalt</u>

Bartolomeo Merelli aus Bergamo hatte das Kärntherthortheater am 1. April 1836 für die Zeit von April bis Juni für 5 Jahre in Pacht genommen und sich verpflichtet, 60 abendfüllende grosse italienische Opern zu spielen; und zwar abwechselnd seria, semiseria und opera buffa mit Künstlern ersten Ranges.

Donizettis Fixeinkommen aus seinem Vertrag als Hofkapellmeister und Hofkomponist von 4.000 Gulden pro Jahr für die Jahre 1842 bis 1846 nimmt sich nach den damaligen Lebenshaltungskosten ganz beachtlich aus.

Der Tageslohn eines Arbeiters in den Jahren 1830-1847 war ziemlich konstant und betrug durchschnittlich 25 Kreuzer (1 Gulden = 60 Kreuzer). 1 Pfund Brot kostete 1840 2 Kreuzer, 1845 6 Kreuzer und im Notjahr 1847 3 Kreuzer. Das Pfund (1/2 kg) Rindfleisch lag bei 8-10 Kreuzer und das ½ kg Schweinefleisch zwischen 9-17 Kreuzer. Spezialarbeiter hatten höhere Löhne wie ein Zuckerbäckereiarbeiter (1840), pro Tag 16-28 Kreuzer und ein Schneidergeselle pro Tag zwischen 48 Kreuzer und 1 Gulden. Der Jahresbezug eines gut verdienenden Arbeiters lag bei 500 Gulden, ein Trivialschullehrer kam während der ganzen Ära Metternich nicht über 150 Gulden pro Jahr und ein hoher bzw. höchster Beamter kam auf 2.000-3.000 Gulden pro Jahr.

Auch das Leben in Restaurants war für Donizetti mit 4.000 Gulden pro Jahr leicht zu bewältigen: Fleischpasteten kosteten durchschnittlich 30 Kreuzer, eine Gans lag preislich am höchsten mit 1 Gulden. Die Linzertorte kostete 30 Kreuzer, ein Kaffee 18 Kreuzer und eine Leberreissuppe 8 Kreuzer.

Weisswein kostete in der Weinhandlung per Mass (= 1,41 Liter) zwischen 32 Kreuzer und 2,30 Gulden (für den Spitzenwein Alter Ruster). Die Flasche Refosco kam auf 2,30 Gulden. Österreichische Weine wurden en gros - per Eimer = 65,689 Liter - abgegeben und lagen bei 24-80 Gulden. Während Mozart sich kümmerlich erhalten musste und auch Weber finanziell zu kämpfen hatte, waren allein schon Donizettis fixe Bezüge für seinen halbjährigen Wiener Aufenthalt weit über dem Niveau der Spitzenverdiener der obersten Bürokratie. Es ist daher allein schon von der Warte der Bezüge aus gesehen nicht verwunderlich, dass Donizetti das Ansinnen, seine österreichische Staatsbürgerschaft gegen eine französische aufzugeben, von sich wies. Auch in Paris, als er bei seiner fortgeschrittenen Krankheit nicht mehr seiner Herr und auf Hilfe angewiesen war, kam diese aus Wien.

Dr. Günter R. Gruber

Literatur:

The New Grove „Dictionary of Opera" London 1992
Guido Zavadini „Donizetti Epistolario" Ist. Italiano d'Arti Grafiche, Bergamo 1948
Herbert Weinstock „Donizetti" Octagon Books, New York 1979
William Ashbrook „Donizetti and his Operas" Cambridge University Press 1982
Stefan Koth „Matteo Salvi in Wien" Eigenverlag Freunde der Musik G. Donizettis, Wien 1987
Giuliani Donati-Petteni „Donizetti" Fratelli Treves Ed. Milano 1930
John Rosselli „The Opera Industry in Italy from Cimarosa to Verdi" Cambridge Univ. Press 1984

Diverse Speise- und Weinkarten aus Wien
Anton Kusel „Österreichisches Volkseinkommen 1830-1913 in Geschichte und Ergebnisse der zentralen amtlichen Statistik in Österreich 1829-1979" Wien 1979
Julius Marx „Lebenshaltung im deutschen Österreich im Missjahr 1845" - im Monatsblatt des Vereins der Geschichte Wiens, Jahrgang 1936.
Hadamowsky „Theatergeschichte Wien" Verlag Jugend und Volk Wien 1988

IM GASTHAUSE ZUM SPERL.

	fl.	kr.
Suppen.		
Brotsuppe mit Ey oder		6
Rindfleisch		
mit		
Essigkren oder Gemüse		24
Schnittlauchsauce, Gurkensallat		24
franzosischem Senf,		30
grünen Fisolensallat, kleinen Gurken		30
Boeufsteak mit Erdäpfeln		36
Stoffate mit Maccaroni		36
Boeuf à la mode		30
Gespickter Lungenbraten		30
Gemüse.		
Sauerkraut mit Bratwürste		12
Fische.		
Schill mit Erdäpfel		
Hecht mit Sardellen Sauce		
Lachs mit Essig und Oehl		
Huchen in holländischer Sauce		
Hausen mit Limoni		
Donau-Karpfen gebacken		36
detto blau gesotten		36
detto marinirt		36
Forelle mit Aspick	1	30
Saibling mit Essig und Oehl	1	30
Bratfisch		
Krebsen die Portion		
detto das Stück		12
Kalte Speisen.		
Aufgeschnittenes		48
2 Sardellen in Essig und Oehl		12
Eine halbe Portion Cruyer-Käse		18
detto detto Parmesan		18
Rehschlägel mit Aspik	1	
Hering mit Butter		18
Confect.		
Französische Torte		30
Linzer-Torte		30
Brot-Tort		30
1 Bischuit		12
2 Grillage		12
1 Mandelbogen		10
1 Graf-Brot		15
1 Indianer-Krapfen		15
1 Punsch-Krapfen		15
1 Portjer-Stangel		15
1 Preßburger-Zweiback		12
1 Anies-Brot		12
Cassey		18

	fl.	kr.
Eingemachtes.		
Kälbernes mit Champignon		24
1 halbe Taube mit Pasteten		30
Züngel mit		18
Ochsenschlepp mit Pasteten		30
Kalbsohr mit		
Cotellet mit		
1 halbes heuriges Huhn mit		
Grüne Erbsen kr. mit		
Mehlspeisen.		
Obersaum mit spanischen Wind		36
1 Blatt Eistorte		36
Maccaroni mit Parmesan-Käs		30
Kuchen		24
Omelette		24
Gesetzte Eyer		18
Gerührte Eyer		15
Ein weiches oder hartes Ey		4

Braten.

	fl.	kr.		fl.	kr.
Kalbsbraten		30	Schnitzel		36
1 Gantel	3		Rostbraten		24
1/4 vorders			Lämmernes gebacken		36
1/4 hinteres			1 Ente		
1 Brathuhn			1/2 detto		
1 Backhuhn					
1/2 detto					

Sallat.

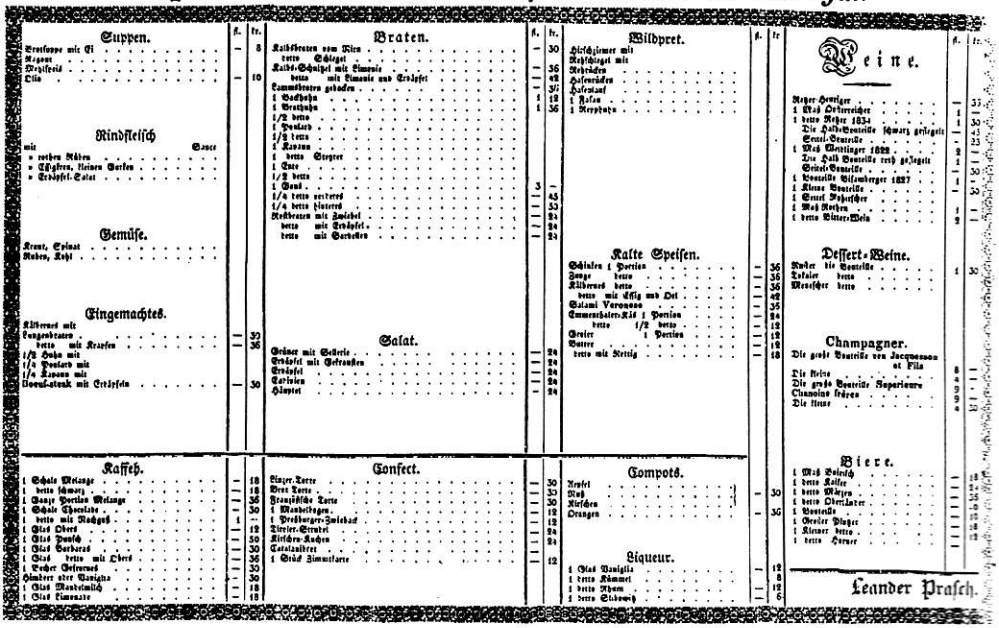
Häupel		24
detto mit Eyer		30
Endivien		24
Gurken		24
Grüne Fisolen		30

Compots.

Kirschen		30
Orangen mit Ribiseln		30
Erdbeer mit Zucker		30

J. G. Scherzer.

Speisen- und Getränke-Tarif im Casino im Landgut.



Suppen.

	fl.	kr.
Brotsuppe mit Ei	–	8
Nagout		
Nudelsuppe		
Dito	–	10

Rindfleisch

mit Sauce

- rothen Rüben
- Eyerkuchen, kleinen Nudeln
- Erdäpfel-Salat

Gemüse.

Kraut, Spinat
Rüben, Kopf

Eingemachtes.

Kälbernes mit
Hungarnbraten
dito mit Kraften — 30 — 36
1/2 Huhn mit
1/2 Poularde mit
1/2 Kapaun mit
Beefsteak mit Erdäpfeln — 30

Braten.

	fl.	kr.
Kalbsbraten nach Wien	–	30
dito Schlegel		
Kalbs-Schnitzel mit Limonie	–	36
dito mit Limonie und Erdäpfel	–	42
Lammbraten gebacken	–	30
1 Backhuhn	1	12
1 Bratthuhn	1	36
1/2 dito		
1 Poularde		
1/2 dito		
1 Kapaun		
1 dito Ginger		
1 Ente		
1/2 dito		
1 Gans	3	–
1/4 dito vorderes	–	45
1/4 dito hinteres	–	33
Rindsbraten mit Zwiebel	–	24
dito mit Erdäpfel	–	24
dito mit Gurkerln	–	24

Salat.

Grüner mit Gelberle	–	24
Erdäpfel mit Gurkerln	–	24
Erdäpfel	–	24
Carfiolen	–	24
Häuptel	–	24

Wildpret.

	fl.	kr.
Hirschbraten mit		
Rehschlegel mit		
Rehrücken		
Hasenrücken		
Hasenlauf		
1 Fasan		
1 Rebhuhn		

Kalte Speisen.

Schinken 1 Portion	–	36
Zunge dito	–	36
Kälbernes dito	–	36
dito mit Essig und Oel	–	42
Salami Veronese	–	35
Emmenthaler-Käs 1 Portion	–	24
dito 1/2 dito	–	12
Gruyer 1 Portion	–	12
Butter	–	12
dito mit Kreuz	–	18

Kaffeh.

1 Schale Melange	–	18
1 dito schwarz	–	18
1 Ganze Portion Melange	–	36
1 Schale Chocolade	–	30
1 dito mit Rachpf	1	–
1 Glas Obers	–	12
1 Glas Punsch	–	50
1 Glas Barbaresi	–	30
1 Glas dito mit Obers	–	36
1 Becher Eisrevue	–	30
Amber oder Manigna	–	30
1 Glas Mandelmilch	–	18
1 Glas Limonade	–	18

Confect.

Linzer Torte	–	30
Diet Torte	–	30
Französische Torte	–	30
1 Mandeltagen	–	12
1 Preßburger-Zuckerl	–	12
Dirnler-Strudel	–	24
Kirschen-Kuchen	–	24
Tartelettes		
1 Stück Zimmttorte	–	12

Compots.

Aepfel		
Most	–	30
Kirschen		
Orangen	–	36

Liqueur.

1 Glas Vanigli	–	12
1 dito Kümmel	–	8
1 dito Rhum	–	12
1 dito Slibowitz	–	6

Weine.

	fl.	kr.
Roter Hernger	1	35
1 Maß Oesterreicher	1	30
1 dito Roter 1834	1	30
Die Halb-Bouteille schwarz geliegelt	–	45
Semi-Bouteille	–	33
1 Maß Wertinger 1822	2	–
Die Halb-Bouteille roth gesiegelt	1	–
Demi-Bouteille	–	30
1 Bouteille Ofnerberger 1827	1	–
1 Kleine Bouteille	–	30
1 Demi Johannisser		
1 Maß Rosen	1	–
1 dito Bitter-Wein	2	–

Dessert-Weine.

Madeir die Bouteille	1	30
Tokaier dito		
Menescher dito		

Champagner.

Die große Bouteille von Jacquesson et Fils

Die kleine	6	–
Die große Bouteille Superieure	9	–
Chamoins frehen	9	–
Die kleine	6	–

Biere.

1 Maß Baisch	–	18
1 dito Kaller	–	24
1 dito Märzen	–	24
1 dito Oberlaker	–	18
1 Bouteille	–	18
1 Gruber Pfeifer	–	18
1 Kleiner dito	–	12
1 dito Hauer		

Leander Prasch.

A FOOTNOTE FOR MALTA

(Newsletters No. 69 and 70)

Pip Clayton

I am indebted to Angela Penfold who recently took a holiday in Malta. While there she photographed the "Astra" and "Aurora" opera houses in Victoria. On entering one she found it to be stripped of seats and furnished with billiard tables. However, she was assured by the tour guide that though used as a working man's club during the day, performances were occasionally given in the evening. Miss Penfold also brought back a book about the Royal Opera House in Valetta, a paperback consisting of over one hundred pages with well over 50 photographs and diagrams of the building from its beginning in 1860; covering the fire of 1873; to its destruction in 1942. There are also sketches of the proposed new opera house, The title of the book is: The Royal Opera House, Malta. Authors: Joseph Bonnici and Michael Cassar. (Gutenberg Press, Malta. Cat.No.DDC 725. 822'0945585)