



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Tafelfreuden im Zeitalter der Minnesinger.

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

Treibt hier sein Spiel mit jungen Zosen,
Dort Spott mit alten Philosophen,
Und selbst Mephisto muß dem Kühnen
Zum Sakrileg als Teufel dienen.

Er steigt hinauf und steigt herunter,
Ist fröhlich überall und munter.
Am liebsten lebt er an den Thronen,
Wo ihm der Erde Götter wohnen.

Das ganze Poem wäre wohl etwa nicht ernst gemeint gewesen? — Dem Dichter war es heiligster Ernst damit. Wenn aber Smelmann als Appendix zu seiner interessanten Sammlung nachträglich ein kleines cabinet separé für unfreiwillige Humoristen eröffnen will, so soll er die beiden Gedichte in extenso haben.

* * *

Tafelfreuden im Zeitalter der Minnesinger.

Die Denkmäler, welche die Baukunst und die Plastik des zwölften und dreizehnten Jahrhunderts geschaffen, sind in ihrer Art dem Besten gleichzustellen, was die Renaissance geschaffen hat, und die lyrische und epische Poesie wurde in dieser Zeit ebenfalls mit großem Erfolge geübt. Das culturgeschichtliche Leben aber, aus dem jene Künste erblühten, ist bis jetzt nur versuchsweise und unvollkommen geschildert worden, während wir über die Cultur der Renaissance wenigstens auf italienischem Boden längst das Meisterwerk Jakob Burckhardts haben. Daher ist ein neues Werk des Breslauer Kunsthistorikers Schulz^{*)} mit Freuden zu begrüßen, welches sich die Aufgabe stellt, der Ausfüllung dieser Lücke in gründlicher Weise vorzuarbeiten, und von welchem uns der erste Band in diesen Wochen zugegangen ist.

Der Verfasser will keine eigentliche Culturgeschichte schreiben, d. h. nicht die geistigen Bewegungen und die Entwicklung der Charakter-Eigenschaften jener Periode darstellen, sondern hat, von der Wahrnehmung ausgehend, daß, während die gelehrte Forschung für die Erkenntniß der kirchlichen Kunst und der Poesie derselben sehr viel gethan und ihre Aufgabe im Großen und Ganzen gelöst hat, die Denkmäler der Privatkunst, des Kleinlebens der genannten Zeit, fast noch gar keine Berücksichtigung erfahren haben, seine Thätigkeit diesen letzteren zugewendet. Da das Meiste davon im Laufe der Zeit zerstört worden und verloren gegangen ist, so ist es nicht leicht, sich eine klare Vorstellung von dem Wesen und dem Reichtum dieser Profankunst des frühen Mittelalters zu machen; indeß lohnte es, wie unser Werk beweist, des Versuchs, eine solche aus dem Wenigen, was von Bauten, Geräthen, Geschirren, Stoffen und Abbildungen derartiger und anderer Gegenstände übrig geblieben ist, mit Zuhilfenahme der Beschreibungen und Andeutungen, die wir in gleichzeitigen Schriftstellern und Dichtern finden, zu gewinnen.

Selbsterständlich mußte dabei auch die Bestimmung jedes Kunstgegenstandes erörtert und in das Leben hineingegriffen werden, dem er erwachsen war und ge-

*) Das höfische Leben zur Zeit der Minnesinger von Dr. Alwin Schulz. Außerord. Professor der Kunstgeschichte an der Universität Breslau. Erster Band. Mit 111 Holzschnitten. Leipzig, Hirtzel, 1879.

dient hatte, und so entstand naturgemäß eine Schilderung der ganzen äußeren Existenzweise jener Periode, die allerdings vorwiegend das Leben der vornehmen Stände berücksichtigt, aber auch das der Bauern und des damals sich herausbildenden Bürgerthums gelegentlich in Betracht zieht — eine Beschränkung, die sich damit erklärt und rechtfertigt, daß die Kunst vor allem in jenen zu Hause und für jene thätig war.

Der Verfasser hat sich sein Ziel aber noch näher gesteckt, indem er nur das Leben der höfischen, d. h. der fürstlichen und ritterlichen Kreise in einem bestimmt abgegrenzten Zeitraume ins Auge faßt, der etwa von 1150 bis 1300 reicht, und auch für diese Beschränkung waren gute Gründe maßgebend. Die Historiker dieser Periode geben geringe Ausbeute für Culturgeschichtliches; denn diese Chronisten und Annalisten verweilen bei der Schilderung des Volkslebens nur höchst selten, da sie die Kenntniß desselben bei ihren Lesern voraussetzen. Eine viel ergiebigere Quelle haben wir in den Epen und Romanen, an denen gerade diese Epoche so reich ist, und selbst in den lyrischen Dichtungen derselben vor uns. Die epischen Dichter schildern im Gegensatz zu den Geschichtschreibern mit Vorliebe und in behaglicher Breite, und sie haben dabei stets nur ihre Zeit im Auge, d. h. gleichviel, ob sie von Karl dem Großen und seinen Paladinen, von Artus und seiner Tafelrunde, von Aeneas, Alexander Magnus oder einem andern Helden des klassischen Alterthums berichten, immer beschreiben sie ihn und die Seinigen als gekleidet und bewaffnet wie Fürsten und Ritter ihrer Tage und lassen sie reden und handeln, wohnen, essen und trinken, wie sie es bei deren Standesgenossen selbst beobachtet haben. Dabei sind sie, wie unser Werk wiederholt nachweist, unbedingt glaubwürdig. Sie schildern nichts, was nicht in Wirklichkeit vorhanden war. Sie umgeben ihre Helden und Heldinnen mit großer Pracht und füllen deren Schlösser mit allerlei kostbaren Dingen an, aber dieser Luxus war damals in der That vorhanden, wenn er auch nur selten entfaltet wurde. Was die Dichter darstellen, haben sie gesehen oder sich beschreiben lassen; erfunden haben sie nichts als die seltsamen und oft ungeheuerlichen Abenteuer, Thaten und Leiden ihrer Helden.

Hat man nun in den Romanen und Epen des frühen Mittelalters reichlich Auskunft über das Hofleben des zwölften und dreizehnten Jahrhunderts, so versiegt diese Quelle, sobald wir in das vierzehnte eintreten. Hier müssen andere Materialien aufgesucht, geprüft und bearbeitet werden, die sich in den Privaturkunden der Archive und Gerichtsbücher der Staaten und Städte vorfinden, und ein derartiges Unternehmen übersteigt bei der Massenhaftigkeit dieser Beweis- und Belegstücke die Kraft eines Einzelnen bei weitem. Erst wenn alle diese Quellen durchforscht und in Monographien ausgebeutet sind, wird man daran denken können, die einzelnen Darstellungen zu einem Gesamtbilde, wie wir es vom Culturleben der altgriechischen und altrömischen Geschichtsperiode besitzen, zu vereinigen und die Sittengeschichte auch des späteren Mittelalters zu beschreiben.

Was der Verfasser in der ihm durch die Umstände gebotenen Beschränkung geschaffen hat, ist ein Mosaikbild, ein Gemälde, zusammengesetzt aus einer großen Zahl von mühsam und mit umsichtiger Auswahl aufgefundenen und größtentheils wirksam gruppirten Einzelheiten. Er hatte zwar bei seiner Arbeit einige Vorgänger, sie waren aber meist unzureichend. Nützlich konnten sich ihm nur Meiners' „Historische Vergleichung der Sitten und Verfassungen des Mittelalters“, v. Raumers „Untersuchungen zur Culturgeschichte der Stauferzeit“ und Weinholds Werk „Die deutschen Frauen im Mittelalter“, sowie die Schrift des Vicomte de Vaublanc *La France au Temps des Croisades* erweisen. Das Meiste mußte er selbst in den Quellen auffuchen und zusammenstellen, und wie gewissenhaft er dies gethan hat,

zeigt die Fülle von Citaten, welche den Text des Buches als Anmerkungen begleiten.

Der vorliegende erste Band schildert uns das Leben des frühen Mittelalters im Frieden, der zweite wird sich mit dessen Leben unter den Waffen beschäftigen. Jener behandelt zunächst in ausführlichster Darstellung die Art und Weise, wie die höfischen Kreise jener Zeit wohnten, die äußere und innere Anlage und Einrichtung ihrer Burgen, die Mauern und Thürme, die Säle und Kemenaten, die Gärten, Kapellen, Küchen, Schlafkammern und Badestuben, die Geräthe, Teppiche und Gemälde derselben, endlich die Städte, die unter dem Schutze der Burgen allmählich entstanden. Das zweite Kapitel bespricht die Kinderwelt, deren Spiele, Erziehung und Unterricht, die Heranbildung der Knappen bis zum Ritterschlag, die Frauen und ihre Pflichten und Arbeiten, die Dienerschaft, die Zwerge und Narren, die man zu halten pflegte, und schließt mit den damaligen Ansichten von dem, was schön und was häßlich war. Ein dritter Abschnitt geht nach einigen Mittheilungen über das Aufstehen am Morgen, das Baden, Waschen und sonstige Dinge der Toilette zu dem über, was in jener Zeit Mode war, worauf verschiedene Notizen über die Kaufleute, die Märkte und Messen, die Zolleinrichtungen, die Räuber und Juden derselben folgen. Aus dem vierten Kapitel gedenken wir weiter unten einen Auszug zu geben, der zeigen soll, was und wie man in der Zeit der Minnesinger aß und trank, und was bei Tische der Anstand erforderte. Das fünfte schildert in der Hauptsache die verschiedenen Methoden der Jagd, das sechste in seiner ersten Hälfte Reisen, Reithiere und Reitzug, dann eine Anzahl Spiele, weiterhin die Musik dieser Epoche und ihre Instrumente, Romane, fahrende Sänger und Jongleure und zuletzt die Turniere der ritterlichen Welt. Der letzte Abschnitt hat es mit dem Verhältniß der beiden Geschlechter zu einander, den dahin fallenden Ansitten und Lasten, Ehe und Ehescheidung, Wittigst, Hochzeit u. dgl. zu thun, wobei wir die Moral der Zeit in keinem besonders erbaulichen Lichte sehen, und das Ganze schließt nach einem Blicke auf die Ceremonien, unter denen damals die Könige gekrönt wurden, mit einer Schilderung des Liebeslebens der Bauern und einer Bauernhochzeit des dreizehnten Jahrhunderts.

Man wird nach dieser Uebersicht vielleicht wie wir die Empfindung haben, daß Manches vortheilhafter gruppiert sein könnte. Auch einige Wiederholungen kommen vor. Aber der Reichthum, die Anschaulichkeit und die Lebendigkeit dieses Sittengemäldes sind in allen Partien gleich groß, und wir stehen nicht an, es zugleich als eine der gediegensten Leistungen seiner Art unsern Lesern angelegentlich zu empfehlen. Die beigegebenen Holzschnitte erhöhen noch den Werth des Buches.

Wir wenden uns nun zu dem versprochenen Auszuge aus dem vierten Kapitel, dem wir des Contrastes halber einige Züge aus jener mittelalterlichen Bauernhochzeit folgen lassen.

Sobald der Ritter vom Bett aufgestanden und angekleidet war, ging er zur Messe, und von da zurückgekehrt, setzte er sich — wie es scheint, um neun Uhr — zum Frühstück. Dasselbe war bald einfacher, bald reichlicher. Weißbrot, ein Schulterstück von einem Wildschwein, kleine Vögel gebraten und in Sauce, dazu Wein und Glühwein — so lautet das Menu eines Frühstückes, das uns der Dichter des *Niob* beschreibt. Nach dem Essen ruhte man eine Weile aus. Die Hauptmahlzeit wurde um drei, hie und da erst um sechs Uhr abends eingenommen. Man blieb da lange bei Tische, trank nach dem Dessert noch Wein, unterhielt sich ein wenig und ging dann zu Bette. Die Gerichte auf der Tafel vornehmer Leute bestanden meist aus Fleischspeisen. Kohl, Kraut und Rüben geziemten sich für die Bauern. Die Herren verlangten substanzvollere Kost. Des Fleisches von Hausthieren geschieht

in den Romanen keine Erwähnung. In Wirklichkeit aber wird, zumal im Herbst, wenn das Vieh, das nicht überwintert werden sollte, geschlachtet wurde, ein guter Rinder- oder Schweinebraten auch auf der Herren Tische so wenig gefehlt haben wie andere Gerichte, für welche die bürgerlichen Dichter sich begeistern. Im Winter wurde nur Salzfleisch gegessen. Allein hoffähig scheinen solche Speisen nicht gewesen zu sein; die ritterliche Gesellschaft gab dem Wildbret entschieden den Vorzug und wußte von zahmen Thieren nur das Geflügel zu schätzen, unter dem man den Hühnern besondere Vorliebe zuwandte. Sie wurden am Spieße gebraten und mit einer Pfeffer sauce servirt, auch füllte man Pasteten mit ihrem Fleische. Noch geschätzter waren die Kapannen, die mit einer Nellenbrühe aufgetragen wurden, und als ein Vorkbissen ersten Ranges galt der Pfauenbraten. Von Jagdthieren, die auf den Tisch kamen, werden Hirsche, Rehe, Wildschweine und Hasen sowie Kaninchen erwähnt. Von wilden Vögeln, die theils mit Falken gebeizt, theils in Schlingen gefangen wurden, fanden Kraniche, Reiher, Schwäne, Trappen und selbst Rohrdommeln viel Beifall. Ferner wurden wilde Gänse und Enten gegessen, und auch Fasan, Regenpfeifer, Taucher, Rebhuhn und Haubenlerche bildeten beliebte Gerichte. Fische kamen nicht bloß als Fastenspeisen vor; man verzehrte sie frisch und gesalzen, wie denn der eingesalzene Hering schon damals ein weithin verbreiteter Handelsartikel war. Häufig wird der Salm genannt, und ebenso kennen die Dichter der Zeit, von der die Rede ist, die Lachsforelle, den Stör und den Aal. Die Hechte wurden in einer mit Nellen, Zimmt und Pfeffer gewürzten Sauce, die Aale in einer Art Gallerte servirt. Sonst kamen die Fische meist gebraten auf den Tisch.

Sehr beliebt waren Pasteten, deren man verschiedene Arten hatte, und die man schon damals zu Scherzen zu verwenden verstand. So heißt es in dem französischen Romane von Flore, daß bei einem Festmahle eine mit lebendigen Vögeln gefüllte Pastete aufgetragen wurde, die, sobald man das Gebäck zerbrach, herausflogen und dann von Falken, die in einer andern Abtheilung der Pastete verborgen gewesen waren, verfolgt und erjagt wurden. Von deutschen Poeten werden noch mancherlei andere Gerichte aufgezählt, von deren Zusammensetzung wir aber meist nichts wissen. Den Namen nach sind sie wohl Erfindungen französischer Kochkünstler. So z. B. das Gramangir und das Elementschir im Titirel. Dagegen weist die Bezeichnung Dyamargariton auf Griechenland hin. Nur zu dem Blumenstier (blanc manger) giebt uns ein Kochbuch des vierzehnten Jahrhunderts das Recept, wonach dasselbe aus dicker Mandelmilch, Hühnerbrüsten, Reismehl, Schmalz und Zucker bestand.

Außer Salz galt vorzüglich der Pfeffer als zur Zubereitung eines schmackhaften Essens durchaus unerlässlich. Der letztere wuchs, wie man sich erzählte, in einer Ebene am Berge Olympos wie ein Rohrwald. Sobald die Frucht reif war, kamen giftige Würmer in den Wald, und um den Pfeffer ernten zu können, brannte man jenen nieder und gewann darauf aus der Asche die Körner, wie man Erbsen ausdrückt. Auch der Kümmel wurde zur Würzung der Speisen gebraucht, dergleichen Muskatnüsse und Muskatblüthen, Kardamom und, wie bereits erwähnt, Nellen und Zimmt. Joinville berichtet, daß die Aegyptier des Abends im Nil ihre Rehe auswerfen und dann am Morgen darin Ingwer, Rhabarber, Moeholz und Zimmt vorfinden. Zu den Braten wurden verschiedene Saucen, die Salse, der Pfeffer und der Agraz genossen; der letztere durfte unter anderen zu Hammelbraten und Hühnern nicht fehlen. Außerdem werden Veigerichte erwähnt, aber nicht näher beschrieben. Wir wissen nur, daß darunter Lattich und Portulak in Essig war, und daß die Franzosen schon zu dieser Zeit die Brunnenkresse als Salat zu verspeisen liebten.

Zu jedem Gedecke wurde bei Anordnung der Tafel Weißbrot (Simeln, unsere Semmeln) hingelegt. Das feinste Gebäck wird als „Schüsselbrot“ bezeichnet. Biscuit war ebenfalls bekannt, und die im Lanceloet angeführten „Credemicken weiß wie Schnee“ werden ein ähnliches Gebäck gewesen sein. Zum Nachtisch wurden Honigkuchen, Gewürztorten, ja gefüllte Torten, in Deutschland auch in Fett gebackene und mit Zimmt bestreute Krapfen gegeben. Endlich wußte man auch die Pfannkuchen zu schätzen. Als Nachtisch wurde Käse gereicht. Die französischen Dichter nennen verschiedene Sorten desselben, z. B. Fromage de Gayu und de Clermont, auch Schafkäse. Butter dagegen scheint nur selten vorgekommen zu sein.

Das Dessert bestand aus Obst, Süßfrüchten und verschiedenen gewürzreichen Leckereien. Man hatte Äpfel und Birnen, die man sich sorgfältig schälte, Weintrauben, Quitten und Nüsse. Auch Pfirsiche kamen bei Reichen auf die Tafel. Johann ohne Land, der 1216 starb, hatte seinen Tod dadurch beschleunigt, daß er sich in der letzten Nacht den Magen mit Pfirsichen und Eider verdorben. Daß man auch geröstete Kastanien verpeiste, wissen wir aus dem Parzival. Schließlich gehörten Mandeln, Feigen, Datteln, Ingwer, große Rosinen und Granatäpfel zum Dessert eines herrschaftlichen Mahles. Hervorgehoben zu werden verdient, daß die Mehrzahl der alten Dichter die Mahlzeiten mit sichtlichem Behagen schildert, ein Beweis, daß sie selbst einen guten Tisch zu ehren wußten und bei ihren Lesern Interesse dafür voraussetzen durften.

Die scharf gewürzten Speisen erregten gewaltigen Durst, und das sollten sie auch. Ihn aber mit Wasser zu löschen, galt schon damals für despectirlich. Nur im Nothfall entschloß man sich dazu, gewöhnlich hatte man etwas Besseres zu trinken. Das Bier freilich wird in jener Zeit nicht viel werth gewesen sein; es wird, wenn es im Zwein heißt, ein Becher voll Wein stärker mehr als vierundvierzig Becher Wasser oder Bier, Dünmbier gewesen sein. Indes gab es in Frankreich eine kräftigere Sorte, die Godale — vielleicht das englische good ale. Ferner wurde viel Meth, ein Getränk aus gegohrenem Honigwasser, getrunken, der, wenn ihm Gewürze zugesetzt waren, Bongleraströ oder Vorigerastre hieß. Man bereitete daneben Wein aus Birnen und Äpfeln. Das Haupttafelgetränk aber lieferte die Traube. Rheinwein nimmt sich schon der Siegfried des Nibelungenliedes mit, als er die Fahrt nach Island antritt. Der bayerische Wein stand in schlechtem Rufe, er sollte nur jung genießbar sein. Berühmt dagegen waren der Mosel- und der Frankenwein, von denen ersterer selbst in Frankreich hoch geschätzt wurde, der Ungar, der Bogener, der Wippacher (aus Krain), der weiße Chiavenna und der Reinfal aus Rivoglio in Istrien, der heutzutage seinen alten Ruf gänzlich eingebüßt hat.

Ueber die damaligen französischen Weine, die beiläufig in Deutschland nicht beliebt waren, belehrt uns die Bataille des Vins des Henri d'Andeli. Der König Philipp läßt da die besten Weine zusammenkommen. Außer den Ausländern aus Spanien und Cypern, von Piacenza und von der Mosel erscheinen die Sorten, welche die Gelände der Marne, Seine und Aisne erzeugt, die berühmten Burgunder von Agerre, Chablis, Tonnerre, Beaune und Navers und die Weine der Charente Inferieure, der Gironde und der Provence. Als alle auf der Tafel des Königs versammelt sind, excommunicirt ein englischer Priester feierlich die Kräzer von Beauvais, von Chalons und von Stampes, die alle drei „die Trinker rüdig machen“. Auch der von Clermont ist nicht viel besser. Die Weine von Le Mans und Tours, von Argences, Chambellay und Rennes bekommen Angst und suchen das Weite. Der Argenteuil, „klar wie eine Thräne“, rühmt sich, der beste von allen zu sein. Ihm widerspricht der Pierrefitte, indem er sich auf die Gewächse von Marly, Denil und Montmorency beruft, während der von Meulan die von Agerre

und Soissons sowie den Altarwein von Taugou (Charente Inferieure) für der höchsten Achtung werth erklärt. Der Wein von Epernay (kein Champagner, denn dieser wurde erst vor etwa zweihundert Jahren erfunden) rühmt sich, die Sorgen und die Gicht zu vertreiben und die Erzeugnisse von Reims und Chalons weit zu überreffen. Der von Auxej meint, daß er mit Fräulein Langtonne von der Mosel den Kölnern das Geld aus der Tasche locke und ins Land bringe. La Rochelle bemerkt zu seinem Lobe, daß es die Bretagne, die Blaminger, die Engländer, Schotten, Irländer, Norwegen und Dänen mit Getränk versorge. Noch eine Anzahl anderer Weine suchen sich Anerkennung zu verschaffen. Die besten verhalten sich den Prahlern gegenüber schweigsam. Der Priester excommunicirt schließlich das flandrische und englische Bier, wirft seine Kerze hin und schläft nach der Probe drei Tage und Nächte ohne aufzuwachen. Philipp aber ernennet den Cpperwein zum König und den „guten edlen Wein von Aquilat“ (Aquila im Neapolitanischen oder Aquilas in Spanien?) zum Cardinal und Legaten.

Von den südlichen Gewächsen schätzte man in dieser Zeit außer dem cyprischen Weine vorzüglich den von Philippopol und den Malvasier, den die Gegend von Monembastia in der südlichen Peloponnes lieferte. Was für Sorten der Mugler, der Terrant, der Vin de Plant, der Schavernac, der Araz und der Effe gewesen sind, läßt sich nicht bestimmen. Sie werden aber vermuthlich zu den italienischen Weinen gehört haben, die gegen das Ende des dreizehnten Jahrhunderts ziemlich viel in Deutschland verbreitet waren.

Ein trinkbarer Wein war damals gewiß nicht leichter zu erlangen als heutzutage. Verstanden die Weinhändler die Kunst des Fälschens auch nicht so gut wie jetzt, so klagt doch schon Berthold von Regensburg über die Betrüger, die Wasser für Wein verkaufen. Schlimmer noch war es, daß auch das unverfälschte Gewächs vieler Gegenden nicht zu genießen war. In ganz Norddeutschland, bis nach Thorn hinauf, wurde viel Wein gebaut, er war aber ohne Zweifel entseßlich sauer, und da wir nicht berechtigt sind, unsern Vorfahren eine unempfindliche Zunge zuzuschreiben, vielmehr annehmen müssen, daß unter den vornehmen Leuten des Mittelalters der Geschmack gleichfalls entwickelt gewesen, so muß man damals den schlechten Rebensaft zu verbessern verstanden haben. Und das war in der That der Fall. Man setzte Honig und Gewürze hinzu, ließ den Wein über wohlriechenden Kräutern oder aromatischen Früchten ziehen, kurz man braute sich eine Bowle. Die gewöhnlichste Bowle wurde aus Maulbeeren bereitet und hieß Moraz. Neben ihr machte man sich eine durch Aufgießen von Wein auf Ysop, Salbei, Rosen und Kirschchen. Ein anderes wohlschmeckendes Getränk war der Würzwein, der besonders mit Nelken versetzt war und auch als Medicin gebraucht wurde. Etwas Aehnliches war der aus Rothwein bereitete Lutertrank oder Claret. Die Gewürze wurden hier zu Pulver zerstoßen und mit Zucker oder Honig in ein leinenes Säckchen gethan, worauf man sie wiederholt mit gutem Weine begoß, der die Kraft der Gewürze auszog und in ein Gefäß unter dem Säckchen allmählich abließ. Verwandt mit dem Claret war der Sinopel, der ebenfalls aus Rothwein gemacht wurde.

Nach den Briefen des Petrus Plesentis muß man zweifeln, ob das Getränk und die Speisen, die an den Tafeln der Fürsten verabreicht wurden, immer gut waren. Er schreibt nämlich: „Ich habe zuweilen gesehen, daß den Vornehmen so verdorbener Wein vorgelegt wurde, daß er mit geschlossenen Augen und zusammengebissenen Zähnen, mit Schauder und Widerstreben, eher geseiht als getrunken wurde.“ „Am Hofe wird,“ so fährt er fort, „der Menschenmenge wegen das Schlachtvieh gleichviel, ob gesund oder krank, verkauft, auch die Fische schon vier Tage alt, und doch mindern Fäulniß und Gestank den Preis nicht. Denn die Dienerschaft kümmert's

nicht, ob die unglücklichen Gäste sterben oder krank werden, wenn sie selbst nur an den Tischen ihrer Herren mit besseren Gerichten bedient wird.“ Der Verfasser scheint zu übertreiben; denn er will vor dem Hofleben warnen; etwas Wahres wird aber doch wohl an der Sache gewesen sein.

Die Dichter schildern uns meist nur die großen Gastereien, welche die zu Weihnachten, Ostern und Pfingsten stattfindenden Hofstage oder Reichsversammlungen begleiteten, wo der Fürst seine Lehnsleute um sich versammelte, um mit ihnen Gesetze zu berathen und in letzter Instanz schwebende Proceffe zu entscheiden. Dabei wurde, da das fürstliche Schloß die Gäste bei weitem nicht faßte, außerhalb desselben auf Brettergerüsten gespeist, die mit Teppichen behangen und belegt waren. Ungeheure Massen von Vieh, Wild und Geflügel, Wein und anderen Getränken wurden dabei angeschafft, wie wir aus der Beschreibung des Hofstages ersehen, den Kaiser Friedrich 1184 zu Mainz abhielt, um seinem Sohne, dem Könige Heinrich, den Ritterschlag zu ertheilen.

Zuerst gab es bei solchen Festlichkeiten ein Frühstück (prandium, Diner), dann eine Hauptmahlzeit (cena, Souper). Ueber jenes berichtet Bartholomäus de Glanvilla: „Erst werden die Gerichte zubereitet, Sitze und Sessel hingestellt, im Speisesaale die Tische aufgeschlagen und die Tischtücher aufgelegt. Die Gäste mit dem Herrn obenan nehmen aber nicht eher Platz, als bis alle sich die Hände gewaschen haben. Abseits setzen sich die Töchter der Herrin des Hauses, untenan die Diener. Löffel, Messer und Salzfüßer werden zuerst, dann Brod und Becher auf die Tafel gebracht. Verschiedene Gerichte folgen. Die Gäste werden mit Fiedeln und Zithern erheitert. Die aufgetragenen Speisen zerlegen sie sich gegenseitig und theilen sie unter einander. Nach Beendigung des Diners nimmt man die Tischtücher mit den Ueberbleibseln ab, hebt die Tischplatten von den Schragen, wäscht sich die Hände und trocknet sie ab. Dann werden Dankfagungen gegen Gott und den Gastgeber ausgesprochen und der Heiterkeit wegen immer wieder die Becher dargeboten. Nachdem dies beendet ist, legt man sich entweder zur Ruhe aufs Bett oder kam nach Hause gehen.“

Beim Souper, das großartiger und festlicher ist, muß nach diesem Schriftsteller mancherlei bedacht werden. „Erstens die schickliche Zeit, denn es muß weder zu früh, noch zu spät stattfinden. Das zweite ist ein passendes Local, das geräumig, anmuthig und sicher ist. Drittens des Einladenden Freigebigkeit und Heiterkeit; denn ein Souper ist nichts werth, wenn das Gesicht des Gastgebers finster drein schaut. Viertens Mannigfaltigkeit der Gerichte, auf daß, wer von einer Speise nicht mag, sogleich von einer andern kosten kann. Fünftens Abwechslung der Weine und der Becher. Sechstens artiges Benehmen der Diener. Siebentens, daß die Gesellschaft jedem der Theilnehmer ansteht. Achters, daß die Sänger und Musiker ausgezeichnet tüchtig sind. Neuntens, daß viele Lichter brennen; denn im Dunkeln zu soupiren ist unangenehm und der Fliegen halber gefährlich. Zehntens, daß alle aufgetragenen Speisen lecker bereitet sind; denn beim Souper pflegt man nicht wie beim Diner den Tischgenossen grobe und gewöhnliche Gerichte vorzusetzen, sondern ausgesuchte, leichte und wohlsmeckende, zumal an den Höfen. Elftens muß das Souper lange dauern. Alle zu schnell genossene Speise nämlich schadet zur Nacht, und deshalb soll man gemächlich soupiren. Zum Zwölften muß jeder zum Souper so geladen werden, daß er dadurch keinen Verlust erleidet; denn es ist unanständig, nach einem freiwillig dargebotenen Mahle zur Zahlung eines Beitrags zu nöthigen. Das Dreizehnte endlich ist die Annehmlichkeit eines Schläfchens; denn nach dem Souper muß man ruhen, weil dann der Schlaf sehr süß ist, und deshalb befanden sich im Palaß elfenbeinerne Betten und goldene Lagerstätten.“

Die Tischtücher waren weiß, aber mit goldnen oder silbernen Borten besetzt oder mit Stickereien verziert. Ohne Tischtuch zu speisen galt für durchaus ungeschicklich. Das Tafelgeräth bestand aus großen Schüsseln, kleineren, die unsern Tellern entsprachen, Salzläffeln, Messern, Löffeln und Trinkgeschirren. Für gewöhnlich speiste man von Zinn, bei Fürsten an hohen Festtagen von Silber. Doch gilt letzteres gewiß nur von den vornehmeren Gästen. Der Erzbischof Hoyer von York war unzweifelhaft ein großer Herr, aber das Silbergeschirr, das er bei seinem 1182 erfolgten Tode hinterließ, reichte höchstens für sechzehn Personen aus. Gabeln waren nicht im Gebrauch, man führte die festen Speisen das ganze Mittelalter hindurch mit der Hand zum Munde, und für die Saucen und Suppen hatte man Löffel, die zuweilen von Gold waren. Für die zweifelhafte Ehrlichkeit der Gäste zeugt, daß beim Abräumen der Tafel die Löffel nachgezählt wurden.

Der Wein wurde in Kannen aufgetragen, aus denen man dann die Becher füllte. Als Trinkgefäße hatte man den Kopp, einen rundlichen Becher mit Deckel, und den Napf, eine Schale ohne Deckel. Gläserne Schalen kamen vor, doch haben sich nur wenige davon erhalten. Dieselben scheinen gegossen zu sein und sind von grünlicher Farbe und mit Figuren geziert. Andere Bocale waren aus Silber oder Gold, oft auch aus Maserholz gefertigt. Letztere kamen auch auf fürstlichen Tafeln vor, wo sie mit Edelmetallen beschlagen und mit Juwelen und Emaille verziert waren. Der Becher Ludwigs des Heiligen z. B. war ein Deckelgefäß aus Maserholz mit einem Fuße aus vergoldetem Silber, auf dessen Grunde sich ein halb erhabenes Email mit goldnen Lilien auf blauem Felde befand. Gewöhnliche Becher waren aus Zinn, besonders kostbare, die aus Krystall geschnitten waren, kamen aus Byzanz. Eine damals nur in Frankreich und England, später auch in Deutschland sehr beliebte Gattung von Trinkgefäßen hatte die Gestalt eines Schiffes. Dasselbe stand auf einem Fuße, der Bauch bildete den eigentlichen Becher, das Deck mit den Masten und Segeln war der Deckel, der beim Trinken abgehoben wurde. „Nur ein einziges Mal,“ bemerkt der Verfasser, „finde ich des Trinkhorns gedacht. Es ist aus Gold gebildet und reich mit Edelsteinen besetzt.“

Nachdem die Tafel gedeckt und das Essen in der Küche fertig war, trat der Truchseß oder Seneschal, der die letzten Vorbereitungen überwacht hatte, mit dem Stabe, dem Abzeichen seiner Würde, in den Saal, meldete, vor dem Fürsten niederknieend, daß die Mahlzeit bereit sei und das Waschwasser gereicht werden könne. Darauf ließ der Herr Ruhe gebieten, und Trompetenschall oder lauter Zuruf gab das Signal, nach welchem jeder auf seinen Platz zu gehen und zu warten hatte, bis die Edelknaben unter der Leitung des Kämmerers zu ihm kamen, um ihm knieend eine Schüssel vorzuhalten und ihm Wasser über die Hände zu gießen, welche sich die Herrschaften dann an einer Serviette abtrockneten, die dem Pagen um den Hals hing. Nahmen Damen an dem Mahle theil, so wurde ihnen das Waschwasser zuerst dargereicht. Die Waschbecken waren oft aus Gold oder Silber getrieben und zuweilen mit Niello-Arbeit geschmückt. Ein solches Geschirr, das die Form eines Pfaues hatte und mit vielen köstlichen Steinen besetzt war, wurde 1255 von der Königin Margaretha von Frankreich dem Könige von England verehrt. Von diesen werthvollen Geschirren ist fast nichts auf unsere Zeit gekommen. Dagegen blieben Becken aus unedlen Metallen, mit Figuren verziert, weniger selten erhalten. Die Wasserkannen waren mitunter nach Art der Aquamanilia in der Gestalt von Löwen, Drachen und Vögeln gebildet.

Nachdem alle sich die Hände gewaschen, setzte man sich zu Tische, wobei die Gäste vom Truchseß nach ihrem Range placirt wurden. Die Speisen wurden von Edelknaben herzugebracht, und zwar die größeren Vögel an Spießen. Das Ge-

flügel kam unzerschnitten auf den Tisch, die übrigen Braten aber schon zerlegt. Jenes wurde von den Pagen, bisweilen auch von Edelfräulein tranchirt. Ein besonderer Vorzug war es für den Gast, wenn eine der Damen vom Hause ihm die Bissen vorschchnitt. Andere Knaben reichten den Wein herum und füllten die geleerten Becher von neuem. Gewöhnlich tranken mehrere Gäste aus einem und demselben Geschirr, bei Hoffesten dagegen mußte jeder sein besonderes haben.

Sieben bis acht Gänge konnten bei einer Festmahizeit wohl vorkommen. Bei den gastfreien Slawen aber wurde dem Besuche noch viel mehr zugemuthet. Helmold berichtet in seiner Slawischen Chronik: „Nach Beendigung des Gottesdienstes bat uns Pribislaus, in seinem Hause, das etwas von dem Orte (Altenburg) entfernt liegt, einzufehren. Und er empfing uns mit großer Fröhlichkeit und bereitete uns eine köstliche Mahlzeit. Zwanzig Gerichte waren auf dem Tische vor uns aufgestellt.“

Daß bei Festlichkeiten auch die Tafelmusik nicht fehlen durfte, wurde oben schon erwähnt. Zuweilen aber wurde dazu von den Gästen selbst mitgewirkt. So wird in der Geschichte vom Chastelain de Couci berichtet, daß bei einem Mahle die Nachbarin des Helden während des Essens ein Lied zu singen beginnt. Alle fallen bei dem Refrain ein, und nachdem die Tafel aufgehoben worden, singen auch die Dame von Fayel und andere hohe Frauen. Sehr beherzigenswerth mag erschienen sein, was Robert de Blois im Chastiment des Dames dem schönen Geschlecht empfiehlt, wenn er sagt: „Habt ihr eine gute Singstimme, so singt laut. Schön zu singen am gehörigen Orte und zu rechter Zeit, ist etwas sehr Angenehmes. Aber wißet, durch zu viel Singen kann man erreichen, daß auch ein schöner Gesang gering geachtet wird. Darum sagen manche Leute, gute Sänger langweilen oft.“

Wenn wir uns die prunkvollen Tafeln, die Masse von kostbaren Geschirren und die aus den theuersten Stoffen geschnittenen Kleider der Gäste bei diesen Gastmählern vergegenwärtigen, so scheint dazu zu gehören, daß die Theilnehmer an denselben sich auch durchweg eines Betragens nach den Geboten des Anstandes befleißigt hätten. Das scheint aber keineswegs der Fall gewesen zu sein. In den Anweisungen zu guter Sitte wird vor Unarten gewarnt, die heute kaum der gemeinste Mann sich zu Schulden kommen läßt. Thomassin von Zirklar im „Welschen Gaste“ spricht offenbar zu Leuten der besseren Klasse, und was legt er ihnen ans Herz? Der Wirth soll sorgen, daß alle Gäste genug haben, und ihnen nicht Gerichte bringen, welche sie nicht essen. Die Gäste aber sollen bescheiden und mit dem Gebotenen zufrieden sein. Man soll nicht vor dem ersten Gerichte das Brot aufessen, nicht mit beiden Händen stopfen, nicht mit vollem Munde trinken oder sprechen. Es schießt sich ferner nicht, seinem Nachbar den Becher zu bieten, während man ihn selbst noch an den Lippen hat. Beim Trinken soll man in den Pocal sehen, beim Essen nicht zu hastig verfahren, dem Schüsselgenossen nichts wegnehmen, auch, wenn der Nachbar rechts sitzt, mit der linken Hand essen u. s. w. Noch schlimmere Ungebühr rügen „Des Tanhausers Hofzucht“ und die „Wiener Tischzucht“. Es mag angehen, wenn man die Leute ermahnen mußte, ihre Hände und Fingernägel recht sauber zu halten, damit sie beim Zulangen in die gemeinsame Schüssel ihren Ekgenossen nicht das Mahl verelkten. Schlimmer schon ist es, daß man ihnen einzuschärfen hatte, nicht mit bloßer Hand die Kehle zu kratzen, sondern lieber einen Zipfel des Gewandes dazu zu nehmen, während des Essens nicht die Nase zu säubern oder sich in den Augen oder den Ohren zu schaffen zu machen. Ja selbst das mußte gesagt werden, daß es sich nicht schickt, sich bei Tische in die bloße Hand zu schneuzen oder das Tischtuch dazu zu benutzen. Gewiß werden viele von den

Edelleuten bessere Manieren gehabt haben, aber die meisten waren an so bäuerische Sitte gewöhnt, daß sie mit bloßer Hand ins Salzfaß griffen, ihres Nachbarns Löffel gebrauchten, direct aus der Schüssel schlürften oder sie mit dem Zeigefinger auswischten, sich auf den Tisch aufstützten, schnauften, schmagten und andere unpassende Töne ausstießen, sich in den Zähnen stocherten und im Verlaufe der Mahlzeit den Gürtel weiter schnallden. Für Leute der Art waren Anstandsregeln wie die obigen nichts weniger als überflüssig.

Auch die Anweisungen, die der Roman de la Rose den Damen giebt, sind bezeichnend für die Sitten der Zeit. Die Frau vom Hause soll merken lassen, daß sie sich um die Wirthschaft kümmert, und deshalb zu spät zu Tische kommen und sich zuletzt niedersetzen. Dann soll sie dem Tischgenossen, der mit ihr aus einer Schüssel ißt, vorschneiden und vorlegen. Hierauf wird sie vom Dichter ermahnt, die Finger nicht bis an die Gelenke in die Brühe zu tauchen, die Lippen nicht mit Suppe und fettem Fleische unsauber zu machen und nicht zu viel auf einmal in den Mund zu schieben. Sie soll ferner die Bissen fein mit den Fingerspitzen fassen, sich nicht betropfen, nicht mit vollem Munde und nicht, bevor sie sich die Lippen vom Fett gesäubert, trinken. Endlich soll sie kleine Schlucke thun, statt den Becher auf einen Zug hinunter zu stürzen.

Ein Festgelage, das ein großer Fürst veranstaltete, „währte länger als ein Wintertag zur Weihnachtszeit“. Der Wein floß während des Essens und nach demselben in Strömen. Aber noch galt es nicht für anständig, sich zu übernehmen, und von dem Cultus der Betrunktheit, der von den Fürsten und Edelleuten des sechzehnten und siebzehnten Jahrhunderts gepflegt wurde, war man noch weit entfernt. Eine Verherrlichung der Trunksucht findet sich in den Dichtungen der Minnesingerperiode nirgends; Compositionen wie der „Weinschwelch“ und „Der Wiener Meerfahrt“ sind nicht in höfischen, sondern in bürgerlichen Kreisen entstanden.

Die Ueberreste der Mahlzeit wurden an die Armen vertheilt. Als König Wenzel von Böhmen 1297 sein Krönungsfest feierte, war so viel übrig geblieben, daß man den Werth auf 200 Mark (etwa 8000 Mark unseres Geldes) veranschlagte; trotzdem wurde alles den Armen gegeben, und ähnlich verfuhr man mit den Ueberbleibseln des Mahles, welches König Albrecht während des Reichstags zu Nürnberg seinen Gästen spendete. Und das war den armen Leuten zu gönnen, da sie für gewöhnlich sehr schlecht lebten. Die Bauern sind nicht zu den Armen zu zählen, und doch, welch ein Leben führten sie zu Anfang der hier ins Auge gefaßten Zeit! Ihre Nahrung war ihnen (unter den Babenbergern wenigstens) gesetzlich vorgeschrieben, Wildbret ihnen verboten, Fleisch, Kraut und Gerstenbrot dagegen gestattet; in den Fasten sollten sie Hanf, Linsen und Bohnen essen, Fische und Del aber den Herren überlassen. Gegen das Ende des dreizehnten Jahrhunderts freilich war dies vorbei, und die Bauern ließen sich zu großem Verdruß des Adels selbst Delicateßen wohlschmecken. Indes konnten das nur die reichen, die unbemittelten lebten recht kümmerlich. Wie es bei ihren Hochzeiten zugeht, mag uns ein Auszug aus dem Gedichte „Von Mekens Hochzeit“ erzählen.

Der junge Meier Bärtschi will seine Geliebte Megi heirathen. Beide wählen sich biderbe Leute zu Trauzengen. Der alte Rudung fragt erst ihn, dann sie, ob sie einander zur Ehe nehmen wollen, und als sie das bejahen, ist die Ehe geschlossen, „ohne Schüller und Pfaffen“. Sie bringt mit: drei Wienenstöcke, eine Stute, einen Boß, ein Kalb, eine halbe Kuh und etliche Ferkel. Er sichert ihr einen Zuchart Landes mit Flachs besäet, einen Malter Hafer, zwei Schafe, einen Hahn mit vierzehn Hennen und ein Pfund Pfennige zu. Noch denselben Abend feiert man in Bärtschis Hause die Hochzeit. Hier stillen die Gäste zuerst ihren Hunger

mit Weißbrot. Dann bekommen je vier einen Kübel mit Hirse. Als der leer ist, verlangen sie mehr Essen, und bis dies gebracht wird, zechen sie tapfer, so daß „schon manchem die Zunge hinkt“. Der Meier Nasentropf trinkt allein einen Quarttopf aus, so daß frisch eingegossen werden muß. Der Spielmann muß sich hören lassen, und damit er bei Kräften bleibt, wird ihm wacker zugetrunken. Das zweite Gericht, Rüben mit Speck belegt, findet Beifall, und sie essen, daß ihnen der Bart schmalzig wird. Manche verbrennen sich Mund und Zunge, und beim Lachen fallen ihnen die Speckbrocken auf die Knie. Als die großen Töpfe ebenfalls geleert sind, bringt der Koch das Brautmus und den Braten. Die Würste, die es daneben noch giebt, schmecken so gut, daß man zuerst das Brautmus stehen läßt, aber später kommt auch das an die Reihe; sie brocken tüchtig ein und löffeln alles rein aus. Der Tisch wird dann aufgehoben, und jetzt zeigt sich unzweideutig, daß die Gesellschaft betrunken ist. Am nächsten Morgen schenkt Bärtschi seiner jungen Frau als Morgengabe ein Muttereschwein. Später kommen die Bauern mit Trommelschall und Zwerchpfeifenklang, um die Eheleute nach der Kirche zu begleiten. Dann geht der Zug wieder in das Hochzeitshaus zurück, wo sie, während der Spielmann ihnen was vorpfeift, von neuem zu schmausen beginnen. Es giebt Kraut, Erbsen, Linsen und Würste, und so stopfen sie sich voll, daß manchen der Gürtel platzt, während die Klugen ihn vorher schon genugsam gelockert haben. Natürlich wird dazu auch wieder ordentlich getrunken, sodaß bald alle mehr oder minder angeheitert sind. Nach der Mahlzeit setzen sich zwei der vornehmsten Bauern zur Braut und sammeln die Hochzeitsgaben für sie ein, wobei der eine Gast Geld, der andere ein Tuch, wieder ein anderer Hausgeräth, einen Melkkübel, einen Spiegel, einen Spinnwirtel, einen Krug oder einen Kamm spendet. Darauf wird auch der Spielmann beschenkt, der sodann unter der Linde draußen zum Tanze aufspielt. Da springen die Bauern, daß ihnen das Stroh aus den Schuhen fällt. Wie bei solchen Bauerntänzen Herkommen, giebt's schließlich Streit. Die Schwerter werden gezogen, und es entspinnt sich eine herzhafteste Schlägerei, bei der viele verwundet werden. Der eine ist in den Mühlbach geworfen worden und hat sich in seinem Nachedurst beim Müller einen Spieß geliehen, mit dem er sieben Mann tödtlich ansticht. Das Fechten dauert darnach fort, bis sich die andern Bauern ins Mittel legen und Frieden gebieten. So endet — nicht ganz so traurig wie das Nibelungenlied, aber auch nicht eben heiter — Mezens Hochzeit.

Neue Bücher.

Die Aufnahme in dieses Verzeichniß gilt als Empfehlung. Ausführlichere Anzeige mit Auswahl vorbehalten.

- | | |
|---|--|
| Johann Sebastian Bach. Von Philipp Spitta.
2. Band. Leipzig, Breitkopf & Härtel, 1880. | Dramaturgische Spähne. Hamburgische Theaterberichte 1876 — 1879. Von Johannes Webbe. Hamburg, S. Grüning, 1880. |
| Geschichte der Literatur des skandinavischen Nordens von den ältesten Zeiten bis auf die Gegenwart. Dargestellt von Frederik Winkel Horn. Leipzig, B. Schlicke, 1880. | Ein Wort über unser Judenthum. Von Heinrich von Treitschke. Separatabdruck aus dem 44. und 45. Bande der Preussischen Jahrbücher. Berlin, G. Reimer, 1880. |

Für die Redaction verantwortlich: Johannes Grunow in Leipzig.
Verlag von F. V. Herbig in Leipzig. — Druck von Hüthel & Herrmann in Leipzig.