

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Beiträge zur Kenntnis des altfranzösischen Volkslebens, meist auf Grund der Fabliaux

Pfeffer, Peter

Karlsruhe, 1901

IV. Vom Essen und Trinken

[urn:nbn:de:bsz:31-306431](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-306431)

Morgens stand man früh auf (II, 40; III, 98 etc.), beim Läuten der Kirchenglocken, die zur Frühmesse einluden (Sieh I. Teil, p. 8 f.). Hatte man eine Reise vor, so machte man sich frühzeitig auf den Weg (III, 113) und zwar zu Pferd, dem gebräuchlichsten und bequemsten Beförderungsmittel zu Lande (II, 114; V, 38, 141, 173, 241, 216; VI, 76). Ob man dem Gast frühmorgens oder spätabends ein Bad bereitete, geht aus unsern Texten nicht hervor. Doch ist es mit Sicherheit anzunehmen, da das Mittelalter, wie bekannt, die Körperpflege (V, 179) emsiger betrieb als die Neuzeit, darf doch selbst im Bauernhause der Badezuber („li cuve à baingnier“) nicht fehlen (II, 150). Wenn man beim Aufstehen nicht sofort ein Bad nahm (IV, 180; V, 47), so wusch man sich im Sommer am Hofbrunnen in einem Eimer, der an der zum Hof führenden Thüre hing (IV, 125). Man badete fleissig. Die erste Wohlthat, die man einem lieben Besuche erweisen konnte, war ein Bad zu rüsten (II, 12; IV, 180 etc.). Man kannte warme Bäder (IV, 180) und kalte (I, 253); im Sommer nahm man Flussbäder (VI, 72). Von der Sprödigkeit unserer Zeit war man damals weit entfernt, denn beide Geschlechter badeten zu Hause gemeinschaftlich (I, 126; 249 f.; II, 72) und weibliche Bedienung der Herren beim Bade ist nichts Ungewöhnliches (I, 252; VI, 302). Die Badekufen müssen gross und zweiseitig gewesen sein, da zwei Personen zu gleicher Zeit darin badeten. Doch werden auch zwei Zuber benützt (VI, 9). Die „grant cuve“ steht zu Füssen des Bettes (V, 133). Man macht das Schlafgemach zur „estuve“, zur Badestube, indem man die Kufe mit Wasser füllt und Tücher darüber breitet (IV, 180). Man steigt ins Bad mit Hilfe eines dreibeinigen Schemels (V, 179) und trocknet sich wohl nach dem Bad mit einem weissen Laken ab (I, 251). Über das Treiben in den öffentlichen Badstuben geben die Fabliaux keinen Aufschluss. Nach dem appetitreizenden Bad ass und trank man tüchtig, da die Altfranzosen, wie uns das nächste Kapitel zeigen wird, keine Kostverächter waren.

Als Anhang zum dritten Abschnitt seien noch die Gerätschaften für Haus-, Feld- und Gartenarbeit angeführt, die sich in den Fabliaux finden. Am ergiebigsten dafür ist das „Oustillement au villain“ (Nr. 43). Ist die Belegstelle im folgenden nicht angegeben, dann ist sie diesem Gedicht entnommen. Im wohlgeordneten Bauernhause müssen sich finden: Ein scharfes Schlachtbeil („coignie“ III, 232) und eine Axt aus Stahl („hache d'acier“; „hache danoise“ IV, 196), Schneidmesser („doléoire“) und Meissel („cisel“), Polierstahl („besague d'acier“), Reisser („roisne“) und Bohrer („tarière), Zirkel („compas“) und Lineal („lingne“), Gartenmesser („sarpe“), in Scheiden tragbar („gaines à sarpes“ I, 5), Hippe („faucillon“), Sichel („faucille“) und Getreideschwinge („van“), Spaten („besche“), Schaufel („pelle“ I, 209) und Rechen („rastel“), Hacke („picois“, „pic“ I, 210; „havel“ I, 209; 10), Grabscheit („fesche“) und Gäthacke („sarcel“), Egge („herche“) und Pflug („charrue“ IV, 180) mit Karst („hoel“ IV, 177) und Pflugmesser („contre“ II, 85; VI, 113), Messer, gross und klein („coutiaus“ V, 168 und „canivet“), Heugabeln (forces“, „foisne“) Tragbahre („civière“) mit Traggurt („fesche“) und Leiter („eschiele“), Ahle („alesne“) und Striegel („estrille“), Wetzstein („keus“) und Wetzstahl („fuisel“), stechende Nadeln („aguilles poingnant“) und stählerne Lanzette („jarce d'acier“), Zangen („tenailles“ V, 168), Hammer („martiaus“ V, 168), Stampfer („maillet“ II, 28) und Amboss („enclume“ V, 164), Sack („sac“) und Scheffel („boissel“), endlich Fischgeräte („engin à peschier“) und ein Speckkasten („lardier“ II, 24, 26), gross genug, dass ein Mann sich darin verstecken kann.

IV.

Vom Essen und Trinken.

Den Freuden einer reichbesetzten Tafel mit einem guten Trunk war der Altfranzose nicht abgeneigt. Daher unterlassen es die Fabliauxdichter auch nicht, wenn sie überhaupt auf dieses Kapitel zu reden kommen, ihren Zuhörern mehr oder weniger breit mitzuteilen, was ihre Helden und Heldinnen an Speise und Trank zu sich nahmen, in der sichern Voraussetzung, den Hörern ihrer Scherze damit nicht langweilig zu werden.

Wann und wie oft des Tags ass man? Hören wir, was die Fabliaux darüber sagen.

Dem Liebespaar wird von der alten Gelegenheitsmacherin Auberée bei Tagesanbruch „au matin, quant l'aube est crevée“ Schweinefleisch und Kapannenbraten vorgesetzt, dabei fehlt auch ein guter Trunk nicht, denn „menguent assez et burent“ (V, 15). Erst bei Sonnenuntergang deckt ihnen die diensteiferige Alte von neuem den Tisch.

„Et quant ce vint à Penserée,
Que li solaus à son droit torne,
Dame Auberée lor atorne
Ce qu'ele sot que lor est bon.“ (V, 15.)

Für zwei Hauptmahlzeiten, die erste während des Vormittags und die zweite bei sinkender Nacht, spricht folgende Stelle:

„Avoec l'oste moult hautement
Sist (li clers) au mengier la matinée,
Et puis au souper la vesprée.“ (I, 74.)

Beim Ertönen der Feierabendglocke, wenn es zum „cuvre feu“ läutet, speist eine Bürgersfrau mit ihrem Gesinde zu Nacht (VI, 6), wie auch im Hause des Müllers das „Souper“ (II, 34) „à la vesprée“ (II, 33) stattfindet.

Unmittelbar nach dem Aufstehen morgens früh nimmt man etwas zu sich. Dafür mehrere Belege ausser dem obigen. Ein üppiges Frühstück, und zwar ohne Entgelt, verspricht in seiner Herzensangst der Priester seinem ritterlichen Gast in dem Fabliau 34: „Du prestre et du chevalier“: Zarte Hühner und junge Gänse, frisches Fleisch, Wildbret, dreierlei Wein und zum Nachtsch teure Gewürze (II, 71).

Das wesentlich einfachere Frühstück eines bäuerlichen Ehepaars besteht aus warmen Schinkenschnitten, da die Bäuerin ihren Mann, der neben ihr im Bett liegt, nicht ungefrühstückt („ançois vous desjeünerez“) auf den Markt ziehen lassen will (V, 128). Zum Empfang des „ami“ ihrer Herrin, der sich schon „devant prime“ (vor sechs Uhr morgens) einstellt, kocht die Magd Fleisch im Topf ab und bereitet Pfefferpasteten, dabei vergisst sie nicht, Wein auf den Tisch zu stellen (II, 235 f.) Der „Vilain mire“, der erst abends („au vespre“ III, 158) von der Feldarbeit heimkehrt, verlangt morgens früh zu dinieren („Li vilains demande à disner“ III, 158). Sein Diner besteht in Eiern, Käse und Brot. Den Tag über sieht die Bäuerin ihren Mann nicht wieder. Erst bei Sonnenuntergang (III, 159) kehrt er wieder heim, und die Frau setzt ihm die Abendmahlzeit vor, worauf beide sich zur Ruhe begeben (III, 160). Der Ausdruck „disner par matin“ begegnet uns im Anfang der „Plantez“ (III, 170). Doch kann der geldarme Wirtschaftsgast sich kein Huhn bestellen, sondern muss sich mit einem Hellerbrötchen begnügen.

Einem über das Ausbleiben des Frühstücks ungehaltenem Gast verspricht die Bäuerin, die Frau seines Gastfreundes, ein über der Kohle gebratenes Stück Schweinefleisch und reichlich Brot, aber nur, wenn er ihr einen Auftrag ausrichte (V, 238). Die obigen zwei Belege, die von zwei Mahlzeiten morgens und abends handeln, werden durch folgende Stellen vervollständigt.

Zur Mittagszeit („à eure de midi“) ist der Tisch im Bürgerhaus gedeckt, auf dem zwei Brote für den Hausherrn und seine Frau liegen (I, 172). Der „Vilain de Bailluel“ kommt zur „eure de prangiere“ also zur Mittagszeit nach Hause und fragt seine Frau, ob die „maton“ gekocht sind. Nach Montaiglon-Raynard bestehen diese „maton“ aus „grumeaux de lait caillé et d'oeufs“, d. h. aus geronnener Milch, in die Eier verrührt sind, so dass eine Art klümpiger Suppe entsteht.

Am Königshofe isst man später zu Mittag; doch hat der König vor 3 Uhr mittags zur Zeit der „nonne“ noch nicht gegessen, so ist dies auffallend (III, 4). Wir dürfen wohl annehmen, dass man im allgemeinen um die Mitte des Tags die erste Hauptmahlzeit einnahm und bei sinkender Nacht die zweite, sich jedoch auch morgens eine Stärkung erlaubte. Bei ausserordentlichen Anlässen, bei dem Aufbruch zur Reise, bei dem Stelldichein eines Liebespaars im Hause der „amie“ oder einer Vermittlerin, hielt man sich nicht streng an die gewohnte Zeit, sondern ass, wie es Arbeit und Umstände verlangten. Nach Lacroix II, 190 kannte man bis Beginn des 16. Jahrhunderts in Frankreich nur zwei Mahlzeiten. Um 10 Uhr morgens dinierte man und speiste um 4 Uhr nachmittags zu abend. Dass diese von dem Verfasser durch nichts bewiesene Behauptung mit den obigen Angaben in Widerspruch steht, ist klar. Reden wir nun von den Bestandteilen der Mahlzeiten.

Mitunter scheint das ganze Essen aus einer Suppe bestanden zu haben. Ein unerwartet vom Markt heimgekehrter Kaufmann verlangt von seiner Frau rasch die Weinsuppe („soupe en vin“ I, 125), um sich nach ihrem Genuss mit seinen Gefährten von neuem auf den Weg zu machen (I, 125 f.). Der „Vilain de Farbu“ bringt, wie versprochen, seiner Frau vom Markt einen Kuchen mit, verlangt aber, dass sie ihm daraus, wenn er nicht Hungers sterben solle, einen „morteruel“ bereite (IV, 84), d. h. wie aus dem Zusammenhang hervorgeht, eine dicke Milchsuppe mit eingebrocktem Kuchenbrot. Sonst wird bei den zahlreichen Menus unserer Texte der Suppe nie gedacht. Von Suppen scheint man kein grosser Freund gewesen zu sein. „Vuideor de brouet“ (I, 6), Suppenvertilger ist sogar ein Schimpfwort. Bei der Vorliebe für einen gutbesetzten Tisch werden bei den Wohlhabenden mehrere Gerichte aufgetragen, wobei Brot und Wein als selbständige Gänge gelten. Das Fabliau VII: „Du Provost à l'aumuche“ berichtet, dass der erste Gang des Festessens auf einer Ritterburg aus Erbsen mit Speck bestand (I, 114), während in den „Trois avugles“ von fünf Gängen gesprochen wird, nämlich von Brot, Fleisch, Pasteten, Kapauern und Wein. Das Weihnachtessen in einem reichen Bürgerhause besteht teilweise gleichfalls aus Erbsen mit Speck (I, 15). Da aber der Seneschall eines Grafen einen ungebetenen Gast, einen Bauer, „louceor de pois“, auf deutsch Erbsenfresser, schimpft, der manche Schüssel Gemüse brauche, um seinen Wanst zu

füllen (III, 202), so erlaubt dies uns vielleicht zu schliessen, dass die Erbsen einen Hauptteil der bäuerlichen Beköstigung ausmachten. Bei Suppe, Brot und Erbsen darf man nicht über schlechte Behandlung klagen (V, 114). Für unsern Geschmack unerfindlich ist es, dass Kraniche (II, 201), Schwäne (III, 140; VI, 264) und Pfauen (II, 201; VI, 264) ihr Leben lassen mussten, um den Gaumen der mittelalterlichen Menschheit zu kitzeln. Der Kranich wurde, wie wohl auch seine Leidensgefährten Schwan und Pfau, mit einer Knoblauch- oder Pfeffersauce serviert (V, 155). Schwan- und Pfauenbraten ass man wohl nicht für gewöhnlich, es mochten für Festtage bestimmte Leckerbissen sein. Mindestens thun sich die „3 Chanoinesses de Couloingne“ und ihr Gast an der Vigilie zu Himmelfahrt an zwei fetten Schwänen und drei Kapaunen gütlich, während die Nonnen im Kloster sich gleichfalls nur bei freudigen Anlässen an Schwan- und Pfauenbraten laben (VI, 264).

Neben dem Kapaun war der Martinsvogel hochgeschätzt, besonders wenn er im Frühling geboren war (IV, 96). Die fette Gans, am Spiess gebraten (VI, 19) kam ganz auf den Tisch, wo sie erst kunstgerecht zerlegt wurde (V, 312). Man verspeiste sie unter Zugabe einer weissen, dicken Tunke (VI, 47), d. h. einer Knoblauchsauce (ailliée VI, 49). Ausser der Pfeffer- und Knoblauchsauce wurden auch andere Saucen bereitet, so solche aus Kümmel und Pfeffer (V, 222). Vom Wildbret, dessen „char à chiens prise“ (VI, 25) für appetitreizend gilt, werden ausser Hasen deren Verwandte, die Kaninchen („connin“ II, 55 etc.), gern gegessen.

Zu den Landtieren kommen die Bewohner der süssen und salzigen Gewässer (I, 97). Genannt werden Salm („saumon“ III, 158), Hecht („luz“ IV, 26), eine Karpfenart („vendoise“ I, 91), Rochen („raie“ I, 98), Seehund („chien de mer“ I, 98), Scholle („plois“ IV, 154), Weissfisch („melant“ IV, 154), Stichling („epinoches“ I, 98) und „makeriaus“ (IV, 87), eine Art Aprillfische. Nicht ist zu vergessen der Aal, der gesalzen, getrocknet und geräuchert auf dem Rost gebraten wird (I, 172) und am Freitag eine beliebte Fastenspeise bildet (I, 172). Einen wohlverdienten Ruf genoss bereits der Hering, der gesalzen dem Trinker lieber war als ein grosser Hecht (IV, 26) und dessen günstige Wirkung als Arznei gegen den Kater ausserordentlich geschätzt wurde (III, 153), so dass der Hering einen nicht unerheblichen Handelsartikel bildete und einen ganzen Zweig der Handelschaft, die Heringshändler, in Nahrung setzte. Auch die Fische wurden mit scharfgewürzter Sauce („poisson à le fort poivre“ II, 56) auf den Tisch gebracht. Jedoch wurden sie auch in Pastetenform (VI, 2) gegessen, wie überhaupt die Pasteten sehr oft als Gang genannt werden, ein Zeichen für die grosse Beliebtheit dieses Gerichtes. Erwähnen wir noch die Gemüse und Salate, die in den Fabliaux gelegentlich vorkommen. Ausdrücklich mit Namen erwähnt werden nur Kohl (II, 149; V, 234), Bohnen, Erbsen (V, 54), Rüben (II, 149), Schotte („escaillongne“ II, 52), Kresse (II, 8) und eine ähnliche Pflanze, die Veronika („belle“ II, 8), ferner Lattich (I, 5), Compot („composte“, eine Salatart aus Obst und Gemüsen I, 239), Porée (ein Gericht aus allerlei Gemüsen III, 202), Zwiebeln (II, 149), Knoblauch („aux“ II, 8 etc.), Schnittlauch („civoz“ II, 142, 149) und Lauch („poriaus“ II, 142). Den süssen Mehlspeisen war der Altfranzose nicht abgeneigt. Sie begegnen uns in der Form verschiedener Kuchen und dergleichen. Als eine Art Krapfen sind die „gastel rasti“ (II, 16; V, 193) anzusehen. Für die Mannigfaltigkeit in der Zubereitung der Kuchen zeugen: warme Kuchen (III, 148) und Aschenkuchen („chandillon“ d. h. unter der Asche gebackene Kuchen V, 293), ferner „chandelés, restons und wastelés“ (II, 212) als Bezeichnungen verschiedener Kuchenarten, Torten und warme Fladen [letztere besonders auf dem Lande beliebt] (III, 253), allerhand Waffeln („gauffres III, 148, oublées und chanetiaus“ V, 312), endlich Eierkuchen (V, 199). Zum Nachtisch erscheinen von Obst Äpfel (II, 208), Birnen (II, 208; III, 148), Nüsse und geschälte Mandeln (III, 148), oder Käse und Eier (IV, 30), ferner an Gewürzen: Zimmt („kaniele“ II, 56), Ingwer („gyngebras“ II, 56), Süssholz („ricolisse“ II, 56), Gewürznelke („clos de girofle“ III, 93) und „mainte boine herbe et mainte espisce“ (II, 56). Zum Schluss der Aufzählung dieser mittelalterlichen Magen erfreuenden guten Sachen stellen wir noch die Speisekarte für einzelne Mahlzeiten zusammen. Im Pfarrhaus hat man noch nie schlecht gelebt, aber so hoch ging es doch nicht immer her, wie wir nach dem Fabliau 34: „Du prestre et du chevalier“ vermuten könnten. Freilich hofft, wie wir vorausschicken müssen, der Pfarrherr, dass sein Gast, den er mit seinem Knappen nur nach vorausgegangenem mündlichen Vertrag über Nacht aufgenommen hat, die Zeche derart hoch bezahle, dass er weit entfernt eine Einbusse zu erleiden, im Gegenteil einen tüchtigen Gewinn davontrage. Bei dem milden Schein zweier Kerzen, die zwei Diener in Leuchtern aus Cypressenholz herbeibringen, lassen sich der Priester und seine Angehörigen mit den Gästen an der Tafel nieder. Als erster Gang der Abendmahlzeit wird Brot und Wein aufgetischt. Dann kommt Schweinefleisch und Kaninchenbraten. Hierauf junge Vögel und Kuchen. Als dann Kapaunen in gewürzter Sauce, Fische in scharfer Pfeffersauce und zuletzt Pasteten. Zum Nachtisch kostet man Nüsse und allerlei anderes Obst, Zimmt, Ingwer, Süssholz und noch mancherlei Gewürz. Das Ganze begiessen sie mit reinem klaren Weiss- und Rotwein, den sie in grossen Zügen schlürften, was nicht zu verwundern ist, wenn man an die scharfgewürzten Speisen denkt, die sie zu sich nahmen (II, 56 f.).

In einem andern Pfarrhaus ist das Abendessen viel einfacher: eine Gans, dazu eine dicke, weisse Sauce, Kuchen und Wein, das ist alles (VI, 46). Allerdings sind keine Gäste anwesend. Weniger reichhaltig ist auch der Abendtisch in dem Fabliau 20: „Du sot chevaliers“. Das Essen wird mit Erbsen und Speck eröffnet, für je zwei der Tafelnden — es waren im ganzen aber neun — folgt eine Wildente, hierauf Braten am Spiess, gespickter Braten und Pasteten. Dazu tranken sie fleissig starken Wein aus Auxerre (I, 226). Im Hause einer verwitweten Händlerin erwartet den „Chapelains de S. Cire“ ein deren Verhältnisse weit übersteigendes Abendbrot, dessen Kosten allerdings am Ende der Gast unfreiwillig trägt. Zwei Kapaunen, eine fette Gans, Wildenten und Meertaucher bilden das üppige Mahl. Als Nachtisch kommt eine süsse Mehlspeise. Das Trinken wird auch nicht vergessen: Weisswein aus Soissons wird in Menge gereicht (I, 16). Einen Topf Erbsen mit einer Speckschmitte schenkt die reiche Bürgersfrau der bettelnden Auberée (V, 8). Die oben erwähnte dicke Milchbrotsuppe ist vielleicht wenigstens auf dem Lande beliebt gewesen, da sie mit abgekochter Milch und Kuchenfladen sogar auf dem Hochzeitstisch eines reichen bäuerlichen Grundbesitzers erscheint zur Feier seiner Vermählung mit einem Edelfräulein (IV, 115). Was das Brot betrifft, so findet sich Weissbrot („blanches niches“) nur auf dem Tisch des Reichen (VI, 37), der sicher kein herbes Gerstenbrot (II, 143) ass. Wie die Bauern ihr Brot selbst backen (V, 195), so bäckt auch teilweise die Bürgersfrau und Edeldame ihr Brot in eigenen Backöfen (Sieh früher). Diese hausgebackenen Brote sind von verschiedener Grösse. So giebt es „paignon“ III, 59: kleine Brote. Auberée bittet um ein „pains faitiz; mais que ce soit des plus petiz“ (V, 8). Man benützt nicht immer Hefe zur Brotbereitung, denn wenn Auberée nach der Variante „pain levé“ (V, 299) verlangt, so zeugt dies doch sicher nicht für den allgemeinen Gebrauch der Hefe beim Brotbacken. (Vergleiche La Lacroix II, p. 112 f.). Warmes Brot gilt offenbar für einen Leckerbissen, denn der „Vilain qui donna son ame au deable“ ass nur noch „pein chaudet“ und trank nur noch teuren Wein (VI, 38). Wer dagegen nicht einmal Brot und Salz sein eigen nennt, ist ein armer Wicht (V, 220).

Im folgenden zählen wir die Nahrungsmittel auf, die beim Studium der Fabliaux uns begegnet sind.

Das nützliche Schwein lieferte Hütte und Burg sein schmackhaftes Fleisch. So blieben die Altfranzosen dem Geschmack der Gallier getreu, die nach Strabo grosse Liebhaber des grünen oder gesalzenen Schweinefleisches waren. Am Dachbalken über dem Feuerherd hängt in der Bauernstube der saftige Schinken, um zum Festschmause zu dienen (II, 149); Weihnachten vollends und seine Vigilie, wo man an manchem Ort „riche ostel“ hielt (IV, 154), war ohne Schinken nicht zu denken („Un bacon fist (der Bauer) contre Noël“ IV, 97). „Carbonées de bacon“, gebratene Schweineschnitten sind nach den Worten eines bischöflichen Kämmerlings die beste Nahrung auf der Welt (IV, 28). Gedenken wir auch der Würste, die das Hauschwein liefert. Erwähnt werden die Blutwurst („bouel“ I, 282) und die Leberwurst („andoille“ I, 282). Gegessen wurden auch die Gedärme der Haustiere („chanduns“ I, 282; „tripes“ III, 155). Ausser dem Schwein eiferten Ochse, Kuh (I, 115) und Schaf um die Gunst der Menschen. Man kannte carbonées de mouton et de buef, die aber stark gesalzen wurden (IV, 29 f.). Unter dem Geflügel lieferte die Lieblingsspeise der verschnittene und gemästete Hahn. Bei dem verschwiegenen Stelldichein eines Liebespaares erscheint fast regelrecht der Kapaun als ein Gang der Mahlzeit, mit der die Frau die Ankunft ihres „ami“ feiert. Der Kapaun wird am Spiess, wie er auf dem Rost gebraten ist (IV, 3, 5), oder in einer stark gewürzten Tunke („soivre“ II, 56) aufgetragen. Auch die unverschnittenen Hühner wurden teilweise mit würzigen Brühen übergossen (V, 312), besonders mit Pfeffersaucen (III, 185). Von sonstigem Federvieh werden erwähnt: Rebhühner (I, 188; III, 158), die wie alle Vögel am Spiess gebraten werden (I, 188), Rohrdommeln („butors“ II, 10), Regenpfeifer („plovier“ II, 58), Wildenten („malars“ I, 226; II, 10), Meertaucher („plunjons“ II, 16), Fasanen („faisanz“ II, 10).

Sonst macht man im bürgerlichen Hause nicht soviel Aufwand. Die Zahl der Gänge ist nicht gross, aber was man bietet, ist gut. Nach der Messe (VI, 17) in der Kirche isst man eine Gans und dazu irgend eine Sauce, während in einer andern bürgerlichen Familie die Rückkehr des Familienoberhauptes nach dreimonatiger Abwesenheit durch ein Abendessen, bestehend in Fleisch und Fisch, gefeiert wird. Edler Wein aus Auxerre und Soissons erhöht die Feststimmung (V, 185).

Den Beschluss mache das Mittagessen bei einem begüterten Bauer und das Abendessen in zwei Mühlen.

Bei dem Bauer giebt es Brot und Wein, gebackene Eier und Käse (III, 158). In der einen Mühle bilden gleichfalls Brot, Eier und Käse (das Fleisch des Gehölzes, wie der Dichter sagt) und Milch anstelle von Wein das einfache, aber gesunde Essen (V, 89), während in der Mühle von Arleux flotter gelebt wird. Dem Gast werden Brot und Wein, Fleisch und Fisch, ausserdem Torte in Überfluss vorgesetzt.

Der zweite, aber kürzere Teil dieses Kapitels legt uns die Beantwortung der Frage „Was tranken die Altfranzosen?“ vor. Im allgemeinen sicher nicht viel Wasser, wenn auch der Bauer im „Oustillement au vilain“ jeden Morgen früh frisches Wasser trinkt, um nicht bezechet zu werden, denn er weiss wohl, dass der Alkohol manchen um Hab und Gut bringt (III, 147), wenn er ihm zu sehr huldigt. Da diese Stelle

immerhin für jene so trinklustige Zeit eine ernste Mahnung enthält und ein Lob des Wassers in sich schliesst, das uns sonst in unsern Quellen nie begegnet, möge sie im Wortlaut folgen:

„Si n'envoit (li vilains) mie au vin,
Mès chascun jor matin
Euvoit à la fontaine
Por une buire plaine;
De cele boive assez
Qu'il ne soit enyvrez;
Tost est d'avoir delivre
Home qui trop s'enyvre.“ (II, 149.)

Jedoch sind die Bauern einem Schluck guten Weines (II, 34; III, 158) oder schäumenden Bieres nicht abhold. Selbst der mässige Bauer in dem oben citierten Fabliau gestattet sich wohl ab und zu einen Humpen Bier zu leeren, denn wozu sollte ihm sonst die „Toraille“ hinter dem Herde dienen, wo er gegorene Gerste trocknet, wenn er nicht edlen Gerstensaft zu brauen gedächte (II, 154). Auch der unter dem Pantoffel seiner Frau stehende „Vilain de Farbu“ ist ein Biertrinker, denn die Bäuerin giebt ihrem Mann, der mit seinem jungen Sohn auf den Markt zieht, unter anderm auch einen Zehrpennig für Bier („cervaise“) mit auf den Weg (IV, 82), den der Bauer später in einer Herberge, wo Bier und Wein verzapft wird, thatsächlich in Bier umwandelt (IV, 84).

Das Nationalgetränk ist aber selbstverständlich in dem weingesegneten Frankreich der edle Saft der Rebe. Der Traube sind alle Stände unterthan. Ja besseren Familien ist kein Fest, kein Mittag- oder Abendbrot ohne Wein denkbar. In manchen Kreisen scheint er sogar das natürlichste Mittel zum Löschen des Durstes, das Wasser, verdrängt zu haben. Eine Edelfrau wacht nachts von Durst gequält auf. Sie verlangt aber nicht nach Wasser, sondern nach dem vom Abendbrot übrig gebliebenen Wein (I, 228) genau wie eine andere Burgherrin (IV, 29). Der an und für sich natürliche Durst der zwei Damen kann leicht durch die scharfgewürzten Speisen, die man mit Vorliebe zu sich nahm, vergrössert worden sein. Daher fliesst der Wein bei den Mahlzeiten auch in Strömen (I, 124; II, 238) und wird in grossen Zügen (II, 57 etc.) getrunken, während allerdings der echte Weinkenner ihn in kleinen Schlücken schlürft, um seine Stärke und Süssigkeit länger zu schmecken (III, 149). Welche Eigenschaften verlangte man nun von dem guten Wein? Er muss klar (II, 57; III, 146), rein (II, 57), frisch (I, 72; III, 146), sogar kalt (III, 141) sein, stark (III, 146) und doch mild (III, 146), überhaupt von angenehmem Geschmack (III, 146). Vom Krätzer („verjus“ VI, 9) war man im allgemeinen kein Freund, wie ein schlechtes Weinjahr überhaupt als ein nationales Unglück betrachtet wurde. Man lese das Klagelied eines weinfrohen Fahrenden über den missratenen heurigen Wein („Des vins d'ouan“ N. 41). Freilich ein Gutes hat das schlechte Weinjahr, meint der Dichter, es wird weniger Berauschte geben als sonst, worüber ihrerseits die Polizei, sei es der Profoss oder Bürgermeister in Person oder der Büttel, keine Ursache hat sich zu freuen, denn ihr Verdienst wird dadurch geschmälert (II, 142).

Da man starken Wein, und zwar ohne Zuthat von Wasser, in mächtigen Zügen trank, mag der übermässige Weingenuss freilich mitunter böse Räusche im Gefolge gehabt haben. Eine ergötzliche Schilderung der Wirkung eines zu grossen Quantum Alkohol giebt uns eine Stelle in Fabliau 51: „Du prestre et de la Dame.“

Ein braver, offenbar weit gereister Bürger dünkt sich in seiner Weinseligkeit um mehr als tausend Pfund reicher als vorher. Die Grossmannssucht kommt über ihn, er stammelt in lateinischer, deutscher, niederländischer und flämischer Zunge allerlei verwirrtes Zeug, rühmt sich seiner freigebigen Milde und hohen Tapferkeit, die er in seiner Jugend erwiesen habe, kurz

„Li vins l'avoit fet roi de France.“ (II, 238 f.)

Welche Weine trank man in Altfrankreich? ist unsere nächste Frage. Ausser dem starken, berauschenden Cyperwein (III, 91) nennen die Fabliaux nur einheimische. Für gute Weine gelten die von Auxerre (I, 72 etc.), Soissons (I, 72 etc.), Grenache (III, 147), Laon (II, 208), St. Pourçain (VI, 38).

Der Grenache ist nach dem Urteil einer Pariserin in dem Fabliau 73: „Des 3 dames de Paris“ besser als die Weine der Ile de France, oder der von „Ervois“ (Arbois im Juragebiet?) und der von Saint-Emilion (III, 148). Hochgeschätzt war der Wein von St. Pourçain, den nur vermögende Leute sich leisten konnten (VI, 38).

Ohne weiteren Kommentar werden an Weinen genannt solche aus Nogentail (III, 228), aus der Auvergne (I, 124) von Auxois (I, 229), von La Rochelle (II, 143) und aus dem Elsass („Aussai“ I, 229). Nach Montaiglon-Raynaud sind mit den Weinen aus Auxois solche aus Semur gemeint, da das weinberühmte Semur im Lande Auxois liegt.

Da die Weine aus der Auvergne mit unbenannten Weissweinen angeführt werden, sind die ersteren vielleicht von roter Farbe gewesen. Bei einer reichbesetzten Tafel fehlt es nicht an Rot- und Weissweinen (II, 57), an alten und neuen Weinen (VI, 179).

In der von uns nicht benützten „Bataille des Vins“ von Henri d'Andeli sind die Namen vieler französischen Weinsorten überliefert. Man findet die Aufzählung dieser Weine bei Schultz, Höfisches Leben: I. Bd. Exkurs I zu Cap. IV, und deshalb wird sie von uns nicht noch einmal gebracht.

Dem Traubenwein („vins de resins“ VI, 36) steht der Obstwein gegenüber: Genannt wird nur der Maulbeerwein („moré“ VI, 101). Den herben Naturwein machte man jedoch auch durch Zugaben, wie Zucker, Honig und allerlei Gewürze zum Trinken angenehm und schuf so Würzweine wie Pigment (VI, 179) und Claret (VI, 110; 179). Der Claret scheint, da nach dem heutigen Sprachgebrauch „clairet“ einen rötlichblassen Wein bezeichnet und das englische „claret“ einen französischen Rotwein bedeutet, aus Rotwein bereitet worden zu sein. Sein Name „Claret“, im deutschen Lütetranc, ist leicht erklärlich, da man bei seiner Zubereitung im Unterschied zum Pigment die Gewürze nicht im Getränke lies, sondern diese durch Abklären entfernte. (Sieh: A. Schultz: Höfisches Leben I, p. 412 ff.)

Was nun die Aufbewahrung des Weines betrifft, so geschah dies in kleinern und grössern Fässern und Tonnen (II, 229; III, 228) oder in entsprechenden Schläuchen (I, 226, 228). So ist wohl der „vin ferrez“ (VI, 100) als Fasswein zu deuten.

V.

Von der Kleidung

Für die Eitelkeit der Altfranzosen, für ihr Wohlgefallen an zierlicher Kleidung sprechen laut die zahlreichen und mitunter breiten Schilderungen des äussern Menschen durch die Fabliaudichter. Da der Sinn für den Schmuck des Leibes von jeher eine Eigentümlichkeit der Frau war, so lassen wir ihr bei der Besprechung der einzelnen Kleidungsstücke den Vortritt.

Beginnen wir mit dem Kopfputz.

Eine dem Leben abgelauschte Scene findet sich in dem Fabliaux 115: „De l'espervier“. In das Gemach einer jungen Edelfrau tritt der Knappe mit einer Botschaft ihres Gemahls. Die schöne Dame hat gerade gebadet und ist im Begriff, zur Vervollständigung ihrer Toilette das Gebende festzuknüpfen. In reizender Koketterie streckt sie dem Jüngling den Spiegel hin, dies von altersher unentbehrliche Werkzeug weiblicher Gefallsucht, mit der Bitte, ihn so zu halten, dass sie recht nach Herzenslust schauen kann, ob sie schön gekleidet sei. Er folgt gern dem Gebot und hält ihr knieend den Spiegel hin (V, 46 f.). Vor dem Spiegel schmückt sich auch Richaut, um sich zum Kirchgang zu rüsten (M. I, p. 52). Das Gebende („guimple“) wird also gebunden, wie der deutsche Name treffend sagt. Es ist aus den verschiedensten Stoffen. Als besondern Schmuck bindet eine Bürgersfrau ihr seidenes Gebende um (V, 223). Es ist aus dünnem oder dichtem Zeug; ein solches aus dichtem Stoff wünscht sich eine Magd (IV, 181). Die Wimpel ist ein erwünschtes Jahrmarktsgeschenk (III, 90) und kommt der alternden Gefallsüchtigen trefflich zu statten, denn sie verdeckt die hässlichen Runzeln (II, 203). Was die Farbe der Wimpel betrifft, so ist sie bekanntlich weiss oder gelb.

In unsern Texten wird einmal von einem safran-gelbgefärbten Gebende („guimple bien safranée“) gesprochen, das ein als Weib verkleideter Landstreicher trägt (I, 289). Der Schleier („cuevrechief“), sonst ein Schmuck verheirateter Frauen, wird auch von der Äbtissin getragen (VI, 266). Eine andere kleinere Art Schleier ist der „volet“ (VI, 154), gleichfalls von der Äbtissin getragen. Die „cuevrechief“ werden mit dem Bügeleisen geglättet (II, 125), denn sie sind gefältelt („à menus plois“ VI, 268). Ein Schleier aus Musselin ist der „molekin“, den eine Witwe trägt (II, 201).

Als weibliche Kopfbedeckungen begegnen uns noch die „coiffe“ (III, 226) oder „afulure“ (II, 75), beides wohl eine Art Nonnenhaube.

Ein kostbareres Messgeschenk ist das Goldgewebe („toissus d'or“), das ein Kaufmann seiner Frau vom Jahrmarkt heimbringt, wenn sie es wünscht (III, 90). Nicht minder prächtig ist das Silbergewebe („toissus d'argent“) der „amie“ eines Klerikers, das sogar den Leuten reichen Gesprächsstoff liefert (V, 143). Was für Gewebe das sind, ist nicht ersichtlich. Vermutlich aus Gold- und Silberfäden gewebte Schleier oder Netze, die über die übrigen Gewänder geworfen werden. (Sieh: A. Schultz, Höf. Leben I, p. 316.)

Einen schönen natürlichen Kopfschmuck bildet ausser dem reichen Haar (Sieh: Teil II p. 26 ff.) der Blumenkranz, den sich Jungfrauen aufs Haupt setzen:

„Je garderai mon pucelage.
J'aim miex .I. chapelet de flors
Que mauvès mariage“ (I, 136.).

sagt die junge Edeldame, die sich einem Bauer vermählen soll. Auch Männer, vermutlich nur junge, schmücken ihr Haupt mit einem Blumenkranz. Ich erinnere nur an den „Jongleur de Sens“, der sich mit einem grünen Kränzlein auf dem Haupt unbekümmert seines Lebens freut (V, 66). Blumenkränze winden zu können, rühmt sich ein fahrender Gesell (I, 12). Mit den Männern teilen sich die Frauen in manche Kopftracht. So tragen sie Hüte (II, 212; III, 226), über deren Art und Form wir nichts erfahren. Hüte aus Binsenstroh verkauft ein junges Mädchen (II, 8). Eine Kappe, teils „aumuche“ I, 112 ff. teils „chapel“ I, 115 genannt, trägt ein Profoss. Sie war aus grobem Wollenstoff („burel“), hoch und breit (I, 115) und wegen der Kälte mit Pelz gefüttert (I, 112). Nach A. Schultz, Höf. Leben I, p. 305 ist das Almucium (altfr. amuce) ein Pelzkragen, der Kopf und Brust warm hielt und an dem eine pelzgefütterte Kapuze hing. Diese Erklärung passt nicht zu der „aumuche“ des Profosses, verstösst aber nicht gegen die „amuce“ der Witwe (II, 212), die „sans chapel et sans amuce“ flüchtet.

Eine Kopfbedeckung aus Linnen („huvès de toile“ III, 65) wird nach den zwei Belegen (II, 165; III, 65) nur von Männern getragen. Als Schutz gegen Sonnenbrand hüllt ein Priester seinen Kopf in ein Tuch (II, 9). Häufig begegnet uns der als „coiffe“ bezeichnete Kopfschutz. Sie ist von weisser Farbe (II, 251) und wird von einfachen Leuten getragen. So setzt ein Menestrel, der sich als Bauer verkleidet, eine „coiffe“ aus grauer Hanfleinwand („borras“) auf (V, 52). Sehr gern trägt man auch das „chaperon“, wohl eine Art Kapuze, die aber den Hals noch schützte. „De son caperon fait amuce“ (V, 131). Es wird gleichmässig von allen Ständen getragen, besonders auf Reisen als Schutz gegen Wind und Wetter oder zum Zwecke der Verhüllung (I, 119, 181; II, 234; IV, 18; V, 119). Ob das einmal vorkommende „chapulaire“ (I, 93) eine Kapuze ohne Halskragen ist, sei dahingestellt. Auch Frauen tragen das „chaperon“. So zeigt ein dem Fabliau 73: „Des .III. dames de Paris“ beigefügtes Miniaturbild auf den Köpfen der Zecherinnen eine Art phrygischer Mützen, deren lange gerade Spitze nach vorn umgebogen ist und deren Endstück kragenartig den Hals umschliesst und auf den obern Teil des Rockes fällt (Vergleiche M. R. III, 369).

Damit können nur die im Text genannten „chaperon“ gemeint sein (III, 150). Da das Stück im Winter am Dreikönigstage sich abspielt, sollten die „chaperon“ wohl vor der Kälte schützen.

Gehen wir über zur Betrachtung der Kleidungsstücke, die den Körper einhüllen. Reden wir zunächst vom Hemd, der „chemise“. Dies heute unentbehrlichste Kleidungsstück wird beim Aufstehen nicht sofort angezogen. So entflieht eine Bürgerin im hastig übergeworfenen Pelzmantel (V, 138), offenbar da das Anziehen des Hemdes, dessen Schnitt und Form von dem modernen Hemd gänzlich abweicht, zu viel Zeit in Anspruch genommen hätte (Sieh A. Schultz, Höf. Leben, I p. 250 ff.). Eine Bäuerin lustwandelt früh morgens unmittelbar nach dem Aufstehen im Thau ihres Gemüsegartens, barfuss, im Pelzrock und grossen Mantel. Vom Hemd ist dabei nicht die Rede (I, 157). Wenn die drei Pariserinnen ihre Hemden als Pfand für die Zechschuld in der Herberge zurücklassen, so ist dies nach dem obigen leicht erklärlich (III, 150). Das Hemd war damals leichter entbehrlich als in unseren Tagen. Hat man mehr Zeit, so zieht man wohl das Hemd an, über das man aber nur den Pelz wirft (VI, 183).

Die Hemden sind teilweise aus Linnen (II, 8). Berühmt ist die Leinwand aus Bruges und St. Omer (III, 88). Für Hemden aus teurerem Stoff bieten die Fabliaux keinen Beleg. Dass sie lang sind und bis zu den Füßen herabfallen, beweisen die drei Pariserinnen, die aufgefordert werden, Pelz, Rock und Hemd wie bei einer Vergnügungspartie in die Höhe zu heben, damit sie nicht beschmutzt werden (III, 150). Der Besitz vieler Hemden ist ein Zeichen des Reichtums (II, 206). Als Geschenk sind die Hemden sehr begehrt (II, 75). Zur kalten Jahreszeit warf man über das Hemd einen Pelzrock, über den man erst den eigentlichen Rock zog. So tragen die drei Damen aus Paris unter der „cotte“ eine „pelice“. Zu einer schönen Mitgift gehört ein guter Pelzrock (II, 169). Zwei Pelzröcke zu besitzen war schon viel. Von der „amie“ eines Klerikers, deren Kleiderreichtum gerühmt wird, wird der Besitz zweier Pelzröcke berichtet. Sie besitzt einen aus Eichhörnchenpelz und einen aus Schafpelz (V, 143). Als Geschenke waren diese Unterröcke hoch willkommen; eine Dame erhält einen Rock aus Schafpelz zum Geschenk (II, 16) und eine andere einen grauen Pelzrock (II, 75).

Die Pelzröcke vornehmer Damen sind vermutlich aus teurem Pelz gewesen. Der rechte Luxus beginnt freilich erst mit dem Rock. Den Farben nach liebte man Röcke aus grünem Tuch (III, 238), ferner aus blauem („robe de pers“ III, 91), aus blutrotem („robe brunete sanguine“ II, 14), aus graubuntem Tuch („robe vaire et grise“ V, 147). Ein besonderes Grün war das Douaische (II, 13) und berühmt das blaue Tuch aus Ypern (III, 94, 100). Die vornehmen Damen tragen selbstverständlich Röcke aus kostbarem Stoff. Seidene Roben bezeugen unsere Texte. Die Königin Ginevra teilt an einem Pfingstsamstag an ihre Damen reiche Gaben aus:

„Robes de diverses manieres;
Molt furent vaillanz les moins chieres
De molt bone soie et de riche.“ (III, 2.)

Aber auch das von einem reichen Bauer heimgeführte adelige Fräulein wird durch ihre Vermählung „dras de soie“ und „cainture d'or“ erlangen (I, 136). Diese Bemerkung wirft ein Licht auf die Kleiderpracht der reichen Bauernweiber, die sie an hohen Festtagen entfalten mochten.

Die Röcke waren lang und fielen in reichen Falten bis auf die Füße. Vergleiche was oben über das Emporhalten der Gewänder der drei Pariserinnen gesagt ist. Die Röcke waren gefältelt mittels eines Plätteisens:

„Et la dame lors se leva,
Si se vest d'une verde cote
Mout bien faudée à plois rampanz.“ (III, 237 f.)

Sie konnten in eine Schleppe ausgehen. Aus „bone cote de vert de Doai trainant“ (II, 13) sollte ein als Belohnung zugesagter Rock sein. Die Röcke der drei Damen aus Paris sind nach dem Miniaturbild lang und schleppend. Man konnte diese langen, schleppenden Gewänder am Gürtel aufschürzen, was aber für hochmütig galt:

„La dame ot escorcié ses panz
A sa çainture par orgueil.“ (III, 238.)

Auf den Besitz vieler Röcke waren die Frauen aller Stände sicher stolz, obwohl uns nur von einer Witwe bezeugt wird, dass sie Kleider zum Wechseln hat („reube à remuyres“ II, 201). Um die Hüften legte man den Gürtel, der vielfach aus Gold oder aus andern kostbarem Material bestehen mochte und den schönen Wuchs der Damen offenbarte. Ausser dem eigentlichen Rock trug man zuweilen wohl bei kalter Witterung noch einen Überwurf, den „surcot“, der wie die Roben in lebhaften Farben wie blau oder scharlachrot leuchtete. Nahm man sich aus dem oder jenen Grunde nicht die Mühe, sich vollständig anzukleiden, so genügte auch der hastig übergeworfene „surcot“ (II, 67, 75). Vergleiche oben.

Unter der Ausstattung eines armen Bürgermädchens befindet sich eine zweite Art von Überwurf, die „souscanie“ (II, 169), das nach Weinhold von den Slaven entlehnt ist. (Sieh: Weinhold, Deutsche Frauen II, p. 270 f.). Die „souscanie“ unterscheidet sich vielleicht von dem „surcot“ durch Schnitt und Länge. Was ist nun aber der „bliaut“? Eine höfische Frau ist mit einem purpurnen „bliaut“ angethan (II, 94) und ein Priester bringt als willkommene Geschenke Rock und Pelz, eingehüllt in einem „bliaut“ (II, 16). Ein neues Rätsel giebt uns ein zweites Kleidungsstück, der „chainse“? Nach A. Schultz, Höfisches Leben II, p. 257 f. ist es eine Art Unterrock. Zu der von uns Teil II, p. 4 gegebenen Deutung des „chainse“ als einer Art Tunika, eines von Frauen und Rittern getragenen Obergewandes, stimmt nicht eine Stelle bei Richaut (M. I, p. 53), wo es heisst, dass diese Lebedame zur Verwunderung der Gaffer auf dem Weg zur Kirche einberstolziert, angethan mit einem guten, grünfarbigen Mantel, der in einen durch den Strassenstaub lang nachschleppenden „Schwanz“ endet („grant coe trait par la podriere“) und die Leute sich staunend fragen:

„O prist-ele si bon mantel?
Et cel chainse ride novel
Qui si traîne —?“

Diese Stelle von dem nachschleppendem „chainse“ spricht für die Erklärung, die Schultz giebt, oder sollte der „chainse“ gleichbedeutend mit Schleppe sein? Der „chainse“, den der Ritter auf Geheiss seiner Dame trägt, ist von weisser Farbe (III, 126) und der „chainse“ der Richaut ist in Falten („ride“) gelegt. Noch einmal hören wir etwas von einem zerrissenen „chainse“, der zur Toilette des als Weib verkleideten oben erwähnten fahrenden Gesellen gehört (I, 289).

Gedenken wir hier noch des „vardecors“, den die drei Pariserinnen als Pfand für ihre Zechschuld in der Schenke zurücklassen sollen. Nach dem ganzen Zusammenhang und nach der etymologischen Herkunft des Wortes, das eigentlich „Schütze den Körper“ bedeutet, ist „vardecors“ nur ein anderer allgemeiner Ausdruck für Gewand und nicht etwa eine Art Wams, abzuleiten von gardacorsium. Da, wie wir aus andern Quellen wissen, Hemd und Rock am Oberkörper dicht angeschnürt anlagen, so bezieht sich wohl auf diese Sitte die Stelle bei Richaut:

„Ses costez lace à longues franges
Et sa çainture.“ (M. I, p. 57.)

Auf das Tragen der Schleppe deutet sich folgende an derselben Stelle vorkommende Wendung:

„Coetée a sa vestéure.“

Die Gewänder waren mitunter mit Gold- oder Silberfäden reich bestickt:

„D'orfrois li lace
Les deus costez, et entre brace.“ (M. I, p. 70.)

Ehe wir zu dem von beiden Geschlechtern gleichmässig getragenen Mantel übergehen, bemerken wir noch, dass auch der „surcot“ einen Teil der Herrengarderobe bildete. Bei schönem Wetter legt man den „surcot“ ab oder lässt ihn sich nachtragen (II, 9). Der in dem bekannten Fabliau 110: „D'Auberée“ eine verhängnisvolle Rolle spielende „surcot“ des jungen Mannes zeigt einen schmalen Besatz aus Eichhörnchenpelz (V, 4). Der Pelzbesatz am Saum einzelner Kleidungsstücke lässt sich aus dieser Angabe wohl erschliessen. Ein Prunkstück der Toilette bildete der Mantel, der wohl im eignen Heim, wenn keine Gäste zugegen waren, abgelegt wurde, aber bei öffentlichen feierlichen Gelegenheiten wie Brautwerbung (IV, 113), Kirchgang (M. I, 53), Hoffesten und dergleichen unerlässlich war. Er war je nach dem Stand des glücklichen Besitzers aus mehr oder weniger kostbarem Stoff und mehr oder weniger geziert. Besass jemand zwei Mäntel, so war dies ein Zeichen des Wohlstandes. Eine reiche Bäuerin erfreut sich des Besitzes zweier Mäntel: der eine war aus Dachspelz, der andere aus Katzenbalg, d. h. wohl damit gefüttert (IV, 113). Der Mantel mochte auf der Oberseite je nach dem Geschmack des Trägers und der herrschenden Mode gefärbt sein. In den Fabliaux lernen wir eine adelige Dame kennen, die sich in einen scharlachroten Mantel hüllt (II, 223), und eine zweite Edelfrau, deren Mantel gar herrlich zu schauen war. Goldene Sternlein sind in ihn eingewirkt, mit Hermelin ist er gefüttert und am Hals mit einem Streifen schwarzweissen Zobels eingefasst (II, 94).

Aus prächtigem Sammt gewebt und mit kunstvollen Stickereien (dies ist wohl unter den „ouvrages“ zu verstehen) geziert ist der wunderbare Mantel am Artushofe (III, 9 f.). Was Länge und Form betrifft, so gab es lange und kurze Mäntel. Der wunderbare Mantel ist kurz (III, 9), während sonst der Prunkmantel lang nachschleppt, wie bereits oben gesagt wurde. Der gewöhnliche Mantel war vielleicht überhaupt kurz, so zieht Auberée einen kurzen Mantel an (V, 6).

Der „tabar“ (II, 260) ist nach Montaiglon-Raynaud ein kurzer Mantel. Zusammengehalten wurde der Mantel am Hals durch ein Schnürband („Jas“ IV, 113 oder „atache“ III, 19 genannt), das von Seide sein konnte (III, 19).

Im Sommer waren die Mäntel jedenfalls aus leichtem Stoff verfertigt. Ein reicher Bürgersohn verhüllt sein Haupt, obwohl es warm ist wie im August, mit einem Mantel, vielleicht, um unerkannt zu bleiben, da er verbotene Pfade wandelt (V, 4). Sicher ist dies der Fall bei dem Geistlichen, der über sein Amtskleid einem buntrotschillernden Mantel wirft.

„Puis a affublé ·I· mantel
Vair d'escarlante taint en graine.“ (IV, 182).

Merkwürdig ist, dass der „Valet“ im Fabliau 55: „Du mantel mautaillié“ beim Absteigen vom Ross seinen Mantel auszieht und seinem Pferd über den Hals wirft (III, 5). Alte Mäntel scheinen übrigens als Pferdedecken benutzt worden zu sein, wie umgekehrt von Armen Pferdedecken als wärmende Mäntel gern getragen worden sein mögen (I, 93; II, 4). Um sich vor den Unbilden der Witterung zu schützen, zog man besonders auf Reisen die „chape“ an, die gross (III, 119) und von rundem Schnitt (II, 120) den ganzen Körper einhüllte und wahrscheinlich mit einer Kapuze versehen war. So begegnen uns Ritter (IV, 226), Priester (VI, 78), Bürger und Bauern (IV, 160) auf Reisen und Ausgängen in ihren Kapuzenmantel gehüllt. Diese „chape à pluie“ (VI, 98) ist bei Geistlichen schwarz (V, 194), während bei den Laien lebhaftere Farben bevorzugt worden sein mögen.

Werfen wir einen raschen Blick auf die Fussbekleidung. Man kennt Schuhe und Stiefel. Für fein gelten die „sollers de cordoan“, die aus Corduanleder verfertigten. Der französische Schuhmacher verdankt seinem mittelalterlichen Kollegen, der diese feinen Schuhe herstellte, die Bezeichnung „Cordonnier“. Sie sind zusammenschnürbar, während die groben, aus starkem Kuhleder gearbeiteten Bauernschuhe dies nicht sind (V, 52). Neben den Schuhen trägt man die „bottes“ und die „estivaus“ (II, 153, 164). Ob die letztern, die Stiefel, nach den Belegstellen im Besitz von Bauern und Knechten wirklich nur Luxusgegenstände waren, wie A. Schultz, Höfisches Leben I, p. 295 behauptet, geht aus unsern Belegstellen nicht hervor. Das Gegenteil scheint richtig zu sein, denn der „Vallet qui se met a malaise“ trägt Sonntags nicht seine Stiefel, sondern „une petite cauchement“, doch rüstet die heiratslustige, putszüchtige Wittib unter anderm ihre „estivez“ (II, 201). Die „botes“, auch von Mönch (V, 126) und Prior (I, 180) getragen,

waren von verschiedener Grösse, wie die „granz botes“ des Priors beweisen. Die winterliche Fussbekleidung musste wärmer sein als die sommerliche, daher waren Schuhe und Stiefel pelzgefüttert (II, 252). Der mittelalterliche Stutzer zwängt seinen Fuss in enges Schuhwerk, das für elegant gilt, während breite, ausgetretene Filzschuhe („botes feutré“) trotz Pelzverbrämung auf Eleganz keinen Anspruch machen konnten (II, 252). Der „tacons“ (II, 165) unter den Füßen des oben erwähnten Vallet (IV, 106), deutlich unterschieden von der Schuhsohle („semele“) ist eine Art Einlegesohle, vielleicht auch nur ein Tuchlappen, wie V, 171 von dem „cauchon“ (neufr. chausson) gesagt wird.

Überschuhe benützt man auch. Es sind dies wohl hölzerne über den Schuh mit Riemen befestigte Sandalen, die zum Überschreiten der bei Regenwetter einen Sumpf bildenden Strassen dienten. Eine Äbtissin schwört bei ihrer „galoppe“ (VI, 154). Vielleicht ist dies ein derartiger Schuh.

Zur Toilette des feingekleideten mittelalterlichen Menschen gehören noch Handschuhe (I, 304). Auch Bauern kennen sie (IV, 114, 162). Eine besondere Art Handschuhe sind die dem Bauer unentbehrlichen Faustlederhandschuhe („mouffes bien cuiries“ II, 154). Auffallend ist, um dies gleich hier zu bringen, dass der modischen langen Prunkärmel und ebensowenig der spitzen Schnabelschuhe mit keiner Silbe gedacht wird, abgesehen von der zweimaligen Erwähnung eines feinen, weissen Ärmels am Nonnenkleid (IV, 131; V, 35). Über den mannigfachen Schmuck, mit dem sich Männlein und Weiblein zu zieren pflegte, erfahren wir gleichfalls nur wenig. Gürtel (I, 136 etc.), Juwelen (III, 2 etc.), Broschen (IV, 166), Agraffen (III, 2, 90) und Ringe (III, 2, 90 etc.) werden ohne nähere Einzelheiten genannt. Diese Schmuckgegenstände machen weibliche Herzen in alter und neuer Zeit höher schlagen. Als erwünschte Geschenke bringt sie der Kaufherr seiner Frau vom Jahrmarkte heim (III, 90), und der Galan sucht durch sie seine Zwecke zu erreichen (VI, 166). Ringe sind im Besitz von Vornehm (VI, 1) und Gering (IV, 169), und reiche Bauernweiber tragen goldene Gürtel (I, 136). Da man zum Aufbinden und Abteilen der Haare Nadeln und Bänder brauchte, so trieb man sicher mit diesen Gegenständen ebenfalls einen gewissen Luxus. Die „linbars“ der „Witwe“, an denen ihr zweiter Mann sie fasst, waren vielleicht Haarbänder (II, 202). Es liegt uns jetzt noch ob, die Kleidungsstücke zu betrachten, die nur dem männlichen Geschlecht eigen waren.

Das wären zunächst die Hosen, wobei „braies“ und „chaucues“ wohl zu unterscheiden sind. Die „braies“ entsprechend dem altd. bruooh bilden eine Art Kniehose, die aus Anstandsgründen getragen wird (VI, 268). Ein Gürtel („braier“ III, 74, 282 hindert sie am Herabgleiten. Mitunter ist der Gürtel ein durch den Hosenbund gezogener Lederriemen („lanieres“ VI, 267). Man verwendet Maulesel- und Hirschleder zu den Gürteln (VI, 268). Die „braies“ müssen Taschen gehabt haben, wie hätte man sonst die Börse oder andere Gegenstände in ihnen verwahren können (III, 284; VI, 259). Ungewöhnlich lange „braies“ aus Leinwand, deren Beine bis zu den Zehen reichen, trägt ein Dieb (IV, 96).

Die eigentliche Hose im modernen Sinn, wenn auch nur in der Form einer Schwimmhose, stellt sich durch die „braies“ dar. Was sind aber die „chaucues“? Die Fabliaux schweigen darüber. Doch wissen wir, dass es eine Art Strümpfe aus allerlei Stoff sind, die mit Nesteln und Riemen am Gürtel der „braies“ festgehalten wurden. (Sich: A. Schultz, Höfisches Leben I, p. 292.) Was uns die Fabliaux über die „chaucues“ sagen, ist, dass sie aus Tuch angefertigt werden (V, 171) und enge an den Beinen anliegen müssen, wenn letzteres auch manchem hochmütig erscheint (II, 252), endlich, dass man sich der Stecknadel („bouziaus“) bedient, um ein Mädchen als Mann zu „chaussieren“ (III, 267). Brügge in Flandern scheint ein Hauptfabrikationsort für die „chaucues“ gewesen zu sein (I, 1). Da sie bei grosser Hitze selbst nicht von Rittern getragen wurden (III, 36), so verzichteten sicher ärmere Leute ganz auf sie (II, 4). Was die Mannsröcke betrifft, so unterschieden sich diese in nichts von den Frauenröcken. Daher konnte ein jugendlicher bartloser Mann mit reichem Haarwuchs bei einem harmlosen Gemüt leicht für ein Weib gelten (I, 289). Die Mannsröcke reichen bis zu den Füßen. Sonst hätten die Genossen des obenerwähnten Diebes dessen lange „braies“ sofort gesehen und dieser hätte nicht erst seinen Rock in die Höhe nehmen müssen (IV, 96).

Von einer „robe à home“ heisst es, dass sie vorn gespalten ist und vorn und hinten Zwickel eingesetzt sind (III, 267).

Unter den mehrfach erwähnten „girons“ (IV, 96; V, 55) sind gleichfalls Einsatzstücke zu verstehen, die den untern Teil des Rockes recht faltig machen. (Sich: Schultz, Höfisches Leben I, p. 298.) In den Falten des Rockes verbirgt man seine Börse (V, 55); es war wohl eine Tasche in den Falten angebracht. Dass man nicht immer lange, weite Röcke trägt, besonders nicht im Sommer, versteht sich von selbst (II, 251). Bei der Arbeit in Haus und Hof mussten sie sehr hinderlich sein und wurden mit kürzeren vertauscht. Die Ochsenhirten, durch lange Röcke in der Ausübung ihres Berufes ungehindert, scheinen sie jedoch beibehalten zu haben (II, 251).

Die Farbe der Männeröcke war so grell und unterschiedlich wie die der Frauenroben, abgesehen von der Tracht mancher Bauern, die an der von den Vätern überkommenen Einfachheit der Gewandung

festhielten. So trägt ein als Bauer verkleideter Menestrel Rock, Überrock und Kappenmantel aus demselben groben Wollenstoff („burel gris“ V, 52). Bei dem steigenden Reichtum der Bauern stellte sich auch bei ihnen dunkelhafte Selbstüberhebung ein, die sich in der Nachahmung des Rittertums äussert. So mögen auch die Bauern blaue (II, 157), rote (II, 157), grüne (III, 41, 98), gelbe (V, 315), rötlichblau schimmernde (V, 208), buntfarbige (V, 64) Röcke mit Stolz spazieren geführt haben.

Ein sehr gesuchtes Tuch war das nach seinem ursprünglichen Fabrikationsort Stamford in England „estainfort“ genannte Gewebe. Die Ritter liebten scharlachrote, hermelinbesetzte Gewänder (II, 36) und reiche Bürger scheuten nicht die Ausgaben für ein prächtiges Gewand.

Ein reicher Bürgersohn gewährt uns sogar für männlichen Kleiderluxus ein in seiner Art einziges Beispiel. Er ist eingehüllt in ein Gewand aus teurem Stamford Tuch und zwar zeigt dieser Stoff doppelte Färbung, tiefrot und grün. Es scheint also das alte Vorrecht der Ritter, das Tragen eines auf je einer Seite verschieden gefärbten Gewandes, bereits nicht mehr beachtet worden zu sein. Auf beiden Seiten sind an dem Prunkgewand lange Schwänze angebracht. Sollten dies Prunkärmel sein? Sein Surcot ist mit schmalen Eichhörnchenpelz besetzt und sein Haupt bedeckt ein Mantel (V, 4). Ehe wir zum Schluss dieses Abschnittes einige Bilder geben, die sozusagen aus dem Modejournal geschnitten sind, führen wir noch einige Kleidungsstücke an, die unsere Fabliaux flüchtig erwähnen. Die zottige „esclavine“ (IV, 193) ist nach A. Schultz I, 306 ein rauher, aus grobem Wollenstoff gefertigter Mantel, den man zum Schutz gegen die Kälte trägt. Die „gonne“, bei der ein Mönch schwört (V, 219), ist wohl nur ein anderer Name für Rock, wie die „gonne“ eines Knappen (II, 68), ebenso wie die an zwei Stellen (I, 97; IV, 124) genannte „cotele“ vielleicht einen kurzen Männerrock bezeichnet.

Ob die Ärzte eine besondere Amtstracht besaßen, lässt sich nicht sicher behaupten, obwohl der „vilain mire“ als Hofarzt eine scharlachrote Robe trägt (III, 166). Die Mönchskleidung, je nach Orden verschieden, ist bekannt; schwarze und weisse Mönche begegnen uns öfters. Von der Kapuze („cevecaille“) der Mönchskutte („froc“ V, 126) ist nur einmal die Rede (V, 119).

Die Kleidung der Weltgeistlichen war im gewöhnlichen Leben schwarz (IV, 28), von ihrer Amtstracht werden Stola (I, 79; IV, 88) und Chorhemd („soupliz“ IV, 18) erwähnt. Zur Bauertracht gehören Wämser. Ein Bauer, der 2 „porpoins“ besitzt, zieht den besten an, (I, 203) und ein Menestrel, der seinen Nebenbuhler ärgern will, meint, dieser müsse eigentlich zwei Wämser tragen (I, 2). Arme Leute tragen übrigens auch einen langen, groben Leinwandkittel „die hiraudie“, wie dies das Beispiel des eben genannten fahrenden Gesellen und des reichen Bürgers zeigt, der sich als heruntergekommener, verarmter Mensch verkleidet (I, 2; III, 96).

Eine Andeutung von Trauergewändern giebt uns die trauernde Witwe, die „son lembel“ verflucht (II, 200). Unter „lombel“ ist ein Frauenschmuck zu verstehen. Witwen trugen, wie Trauernde, überhaupt keinen Schmuck und kleideten sich schwarz. (A. Schultz, Höfisches Leben I, 285.) Zur Vervollständigung der Toilette gehört noch die vom Gürtel herabhängende, von beiden Geschlechtern getragene Almosentasche („aumosnière“ II, 14 etc.), die ihren Namen dem Almosen verdankt, das man in ihr zur Spende bereit hält. So lesen wir, dass ein Priester „10 sous“ in seiner „aumosnière“ hat (VI, 12). Das nicht für Almosen bestimmte Geld verwahrt man dagegen in einer Tasche („corroie d'argent“ II, 15), die, wie die etymologische Ableitung ihres Namens beweist, ursprünglich aus Leder gefertigt war. Wenn man auf dem grossen Pariser Jahrmarkt neben den „aumosnieres“ auch „corroies de soie“ kaufen kann (II, 125), so sagt dies zweierlei, dass — wie auch an andern Stellen ersichtlich — Almosentäschchen und Geldtaschen zu unterscheiden sind und dass man bei einer „corroie“ nicht unbedingt an eine Ledertasche zu denken braucht. Der vorsichtige Mann hielt jedoch die „corroie“ als Aufbewahrungsort seines Geldes nicht immer für sicher genug, sondern brachte dies in einem Geldbeutel („bourse“) unter, den er in der Kniehose verbarg. (Sieh oben.) Im Besitz des richtigen Bauers müssen sich alle drei finden „corroie, bourse und aumosnière“ (II, 154).

Das Porträt eines Bauers bietet uns das Fabliau 116: „De Boivin de Provins“. In der Maske eines „vilain“ besucht ein übermütiger Menestrel den Jahrmarkt. Den Leib geschützt durch Rock, Überrock und Kappenmantel, alle drei aus grauem Wollenstoff, auf dem Haupt eine Haube aus Hanfleinwand, an den Füßen starke, kuhlederne Schuhe, unrasiert und in der Hand einen spitzen Stock, so steht das Bild des Bauers vor unserem geistigen Auge. Nach dem „Oustillement au villain“ können wir noch zur Vervollständigung hinzufügen: Am Gürtel hängt die lederne Geldtasche, wenn er seine Börse nicht in den „braies“ unterbringt, wie der schlaue Boivin und an der Seite steckt sein Messer in der Scheide (II, 154).

„Vestuz se fu d'un burel gris,
Cote, et sorcot, et chape ensamble,
Qui tout fu d'un, si com moi samble;

Et si ot coiffe de borras;
Ses sollers ne sont mie à las,
Ainz sont de vache dur et fort;
Et cil, qui mout de barat sot,
.I. mois et plus estoit remese
Sa barbe qu'ele ne fu rese;
.I. aguillon prist en sa main,
Por ce que mieus samblast vilain.* (V, 52.)

Von einem unbemittelten, den Frauen gefährlichen Stutzer giebt uns der betreffende Dichter kein deutliches Bild. Doch ist es interessant zu hören, dass auch dieser feine Modeherr Rock und Mantel aus gleichem Stoff, aber wohl von verschiedener Farbe (?) trägt, mit einem neuen Schwert an der Seite renommirt und einen weissen, neuen Handschuh spielend zwischen den Händen hin und her bewegt (I, 304, 307). Die Kleidung eines Heiratskandidaten, der sich neu kostümieren will, setzt sich zusammen aus Stiefeln, Kniehosen, Hemd, Rock, Kappenmantel, leinener Mütze, Geldtasche und weissen Handschuhen. Sonntags zieht er statt der Stiefel ein eleganteres Schuhwerk von kleinerer Form an (II, 164 f.).

Des modischen Prachtgewandes des jungen, reichen Bürgersohnes haben wir bereits oben gedacht.

Von den Damen haben wir schon Richaut in grosser Toilette auf ihrem Kirchgang begrüsst (Sieh oben). — Am Hochzeitsmorgen wird die glückliche Braut festlich geschmückt. Der Glanz ihres Brautkleides wird umso grösser sein, je höher ihr Rang und je reicher ihre Mittel sind. Nicht jede wird ihre Glieder in ein Gewand aus kostbarem scharlachroten Tuch hüllen können und einen teuren Pelzmantel um ihre Schultern werfen wie das junge Edelfräulein im Fabliau III: „Du vair palefroi“.

Eine schöne Frau erhöht den Reiz ihrer Erscheinung durch eine geschmackvolle Toilette und durch die Art, wie sie ihr Kleid trägt. Das weiss auch jene Dame im Fabliau 84: „Du boucher d'Abeville“, die ihren grünen Rock, dessen zierliche Falten mit dem Plätteisen hergestellt wurden, aus „orgueil“ an ihrem Gürtel aufschürzt (III, 288). Das Gewand mit seinen gestärkten Falten war augenscheinlich aus irgend einem Waschstoff, jedenfalls nicht ihr Staatskleid. Eine Dame der grossen Welt hüllt sich in Seide und Samt. Der letztere entspricht nicht dem heutigen Begriff, sondern ist dasselbe, was später Brokat genannt wird. Die kostbarste Seide ist der „paile“ (abzuleiten von „pallium“, dem altd. „pfeffel“ entsprechend) dessen Gewebe allerlei Muster, wie unter anderem Blumen und Tiere zeigt. Mit solchen „paies ouvrez, riches et fins“ (II, 125) macht der Modewarenhändler auf grossen Jahrmärkten ein glänzendes Geschäft.

Als letzte der mittelalterlichen Damen begleiten wir die heiratslustige Witwe auf ihrem Gang durch die Stadt, wenn wir auch nichts von ihrem Putz erfahren.

Geschminkt und schön gekleidet — „wie ein gemauserter Habicht, der flügelschlagend durch die Luft dahinschwebt“ — geht sie heiter durch die Strassen, um sich zu zeigen, und grüsst die Bekannten höchst bescheiden und mit tiefer Verbeugung (II, 201).

VI.

Von der Titulatur und von Personennamen.

Die Anrede der Personen hatte im französischen Mittelalter etwas Demokratisches wie noch in einzelem im heutigen Frankreich. Der Grandseigneur, der Kirchenfürst wie der König teilten sich mit dem Bürger und Bauer, und sogar mit den Parias der Gesellschaft in die einfache Anrede Herr. Aber nicht nur fremde Personen bedienten sich dieser Anrede, sondern selbst die Eheleute redeten sich unter einander mit Herr und Dame an, wie die Ehefrau stets von ihrem Gatten als ihrem „sire“ sprach. Ein Gegenstück zu dieser Sitte bildet die auch bei uns in untern und auch vereinzelt in mittleren Ständen gegenseitige Anrede der Gatten als Mann und Frau. Natürlich sind vertraulichere Bezeichnungen und Kosenamen unter den Eheleuten nichts Seltenes, unter denen die Benennungen „frère“ und „soeur“ besonders auffallen. Was nun die Namen der Helden und Heldinnen der Fabliaux betrifft, so existierten bei Personen niederer Herkunft noch keine unterscheidenden Familiennamen. Man unterschied sich von gleichnamigen, indem man hinter den Taufnamen Sohn des so und so hinzufügte, oder den Geburtsort nannte, oder den Beruf hinzusetzte, oder schliesslich einen Zunamen erhielt, der eine Charakterseite verdeutlichte. So lernen wir ausser Grevais, le fil Erambaut Brachehuche (I, 107), Dant Huistasse, le fil Tiesse (I, 176)