

зу, а воспринимались подобно современному кофе. Фрукты после мяса стали подавать пирующим только в XVI в.; прежде их нередко приносили в начале трапезы. Легран д'Осси в «Истории частной жизни французов» [65] описал это, приводя массу подробностей, которые здесь не имеет смысла воспроизводить.

На рис. 20 изображен большой пир принца второй половины XIV в. В центре под балдахинном — кресло сюзерена, более высокое, чем у других. Оно стоит у особого стола, за которым восседают члены семьи хозяина и люди, которым он оказывает эту честь. Позади стола — дрессуары, где выставлена лучшая посуда; вина в сосудах также расставлены вне стола — на credenцах. Конные дворяне привозят блюда, которые сначала один из дворян, преклонив колено, показывает пирующим, а затем передает их *стольнику* (*écuyer tranchant*), прислуживающему сеньору. Перед столом принца разыгрывают интермедию.

На переднем плане в центре зала установлены два больших *буфета* (*buffets*)<sup>1</sup>, на которые ставятся принесенные из кухни блюда — здесь нарезают мясо, расставляют тарелки и приборы. Слуги, взяв нарезанные кушанья с буфетов, подают пирующим; те выбирают и кладут себе на серебряные и оловянные тарелки. Подачей блюд распоряжается дворецкий.

Стол для гостей расставлены вдоль длинных стен зала, пирующие сидят за ними в один ряд, лицом в зал. Позади — слуги с факелами в руках и виночерпии, подающие питье; вдоль стен — credenцы, на которых стоят чаши с напитками. Помимо факелов, которые держат слуги, зал освещают свисающие с потолка люстры; иногда факелы в специальных подставках стояли непосредственно на столах.

---

<sup>1</sup> *Буфет* — по Виолле-ле-Дюку комплекс мебели, которую устанавливают в центре зала для пиров, состоящий из полок для драгоценной посуды, пряностей и сладостей и сервировочных столов, на которых разделяются и раскладываются на блюда кушанья. Буфетом также называлась комната для хранения столовых принадлежностей (*прим. ред.*).