

себя покупку зеленой травы, фиалок, венков, молока, сыров, яиц, дров, угля, соли, чанов и ушатов как для залов, так и для кладовых, кислого вина, уксуса, шавеля, шалфея, петрушки, свежего чеснока, двух метел, сковороды и прочей подобной мелочи; во-вторых, повара и его слуг, каковые будут наняты за два франка, без прочих издержек, но повар оплатит слуг и переноску по принципу: чем больше мисок, тем больше плата; в-третьих, два разносчика хлеба, один из коих будет надевать венки на хлеб, делать *хлебные солонки*¹ и *траншуары*², и будут они разносить по столам хлеб и соль, и траншуары, а в конце пройдут по залу с двумя-тремя *цедилками*³, куда будут бросать крупные объедки, такие как *ломтики хлеба в бульоне* (*souppes*), резаный и крошенный хлеб, мясо и прочее, и с двумя ведрами, чтобы сливать похлебку, соусы и прочие жидкости; в-четвертых, требуется один или два водоноса; в-пятых, высокие и сильные стражники, дабы охранять входы; в-шестых, два кухмейстера, один из коих будет отвечать за кухню, кондитерскую и столовое белье на шесть столов; здесь требует-

¹ Соль клали в куски специально испеченного хлеба, вырезанные в форме ковша — *sallières en pain* (прим. авт.).

² Каждому сотрапезнику мясо подавалось на *траншуарах* (*tranchoirs*) — на кусках черствого хлеба, испеченного специально для этого. Стольники, нарезавшие мясо, каждый кусок укладывали на траншуары, лежащие на блюде; их подавали пирующим, которые и выбирали кусок по своему вкусу; мясо на траншуаре клали перед гостем на скатерть либо (у вельмож) на серебряную тарелку. Каждый резал мясо на хлебе, чтобы не повредить скатерть и не скрести ножом по тарелке. В домах незнатных людей ели без вилок и ножа, — руками. Суп, похлебку подавали в мисках или глубоких тарелках — по одной на двух сотрапезников; отсюда выражение «à pot et à cuiller» («с горшком и ложкой»), означающее близость с кем-либо. Обычай есть вдвоем из одной миски и одной ложкой просуществовал до XVII в., но уже в XIV в. во время роскошных трапез миска с супом иногда ставилась перед каждым пирующим (прим. авт.).

³ Цедилки (*couloueres*) — сосуды с отверстиями, наподобие наших дуршлагов; вероятно, цедилки ставились на ведра, и когда в них бросали остатки твердой и жидкой пищи, то жидкость стекала в ведро, а остальное оставалось (прим. авт.).