

и двое слуг, чтобы приносить блюда и уносить посуду, собирать объедки в корзины, а соусы и похлебки сливать в деревянные ведра и в ушаты. После трапезы — вернуться и на сервировочном столике привезут приборы кухмейстерам либо тем, кому будет поручено их сохранить, и не унесут ничего прочь. Дворецкий должен поставить на большой стол: солонки, чаши — четыре дюжины; кубки позолоченные — четыре; кувшины для умывания — шесть; ложки серебряные — четыре дюжины; кружки серебряные (объемом по кварте) — четыре; горшки для милостыни — два; коробки для сладостей — две. *Венчица* (*chappelière*), что будет раздавать венки в "день смотрин" (*jour du regard*)<sup>1</sup> и в день свадьбы. Женщины должны запастись коврами и распорядиться, чтобы их развесили, особо украсив комнату и ложе, которое будет благословлять священник. Женщина для плетения лаванды (*lavendière*)<sup>2</sup>. И важно, чтобы ложе покрыли сукном, предпочтителен беличий мех; но покрывать следует не саржей, не вышитой тканью, не стеганым одеялом из сендаля». Этот любопытный отрывок, подробнее разобранный Жеромом Пишоном в введении к «Парижскому хозяину» [71. Р. XL], дает полное представление о том, как роскошен был в конце XIV в. стол у людей среднего класса в дни семейных торжеств, когда собиралось столько гостей, что приходилось снимать зал с мебелью, слугами, посудой и т. п. В повседневной жизни, как свидетельствует автор «Парижского хозяина», богатые горожане тоже привыкли к комфорту и роскоши.

---

<sup>1</sup> Свадебная трапеза, устраиваемая родителями новобрачных (прим. авт.).

<sup>2</sup> Вероятно, имеются в виду циновки из свежих и ароматических трав, которые клали на пол вместо разбрасывания травы, распространенного в XII и XIII вв. (прим. авт.).