

Trincierbücher des 17. Jahrhunderts ¹⁾.

Das Rittertum hatte bereits seine höchste Blüte erreicht, als die erste deutsche Hof- und Tischzucht erschien. Für Kreise berechnet, deren Mitglieder von Jugend auf zu höfischer Zucht angeleitet wurden, in denen ein Verstoß gegen die Etikette, besonders bei Tische, strenge Bestrafung seitens des überwachenden Truchsessens fand, zeigt sie verhältnismäßig milde Formen; die Vergehen, vor denen sie als unhöfische warnt, sind, wenn auch nach modernen Begriffen überraschend, so doch für die damalige Zeit leicht begreiflich. Als aber mit dem Verfall des Rittertums der Bürgerstand mehr in den Vordergrund trat, als auch er zu einem höfischen Wesen sich emporarbeiten wollte, mußten die Tischzuchten, da sie mit einem wenig vorbereiteten Publikum zu rechnen hatten, eine auf größere, den Kreisen der ritterlichen Minnesinger unerhörte Dinge eingehende, schärfere Form annehmen. Sie gehen zwar alle, obwol sie uns erst aus dem 14. und 15. Jahrhunderte erhalten sind, indirekt auf Thomasin von Zirklaria zurück, zeigen aber in ihren Erweiterungen und Umarbeitungen auf Schritt und Tritt, daß sie für ein größeres Holz gefertigt worden sind. — Und wieder verschiebt sich ihre Aufgabe mit den Änderungen der sozialen Verhältnisse. Während der höhere Bürgerstand, das Patriziat, in vornehmer Abgeschlossenheit zu einer verfeinerten Lebensweise durchgedrungen

1) Es sind nur die im Besitze des germanischen Museums befindlichen Trincierbücher berücksichtigt worden. — Das Wort Trincieren, Trinciren (vom ital. trinciare = vorschneiden, die Speisen zerlegen) dringt erst mit den Trincierbüchern im 17. Jahrhunderte in Deutschland ein. Im 16. Jahrhunderte ist es noch nicht gängig, man wendet die deutsche Bezeichnung »zerlegen«, »vorschneiden«, »zerschneiden«, auch blos »schneiden« an, welch letzteres mhd. allein gebräuchlich ist. (Benecke-Müller mhd. WB. 2², 437^b. — Colloquia et Dictionariolum septem Linguarum etc. Antverpiae. 1586. in »W. Seibt, Notizen zur Culturgeschichte der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts etc. Frankfurt a. M. 1874, S. 42 u. 44: *zerschneidet die veldthuner; schneidet mir Fleisch: trenchez moy de la chair.* — Brant, de moribus et facetijs mense (1490), Bl. 5^b: *Und schnid das dinem herren fur.* ibid. *Ob ander speisen ouch sey not | Das mans zerteil, glich wie dem brot | Volbring din zucht, zerschnyd das vin.* — Grobianus (Ausg. Milchsack) v. 3428: *Er dacht, sol ich das Hun zerlegen, | All meine Kunst musz ich da regen;* v. 3531: *(Dann wie sies soll zertheilet hon, | Wie sich nach hoffzucht das gehört, | Das war die gut Fraw nit gelert. .).* Doch kann die italienische Form sich nicht behaupten gegenüber der französischen, welche noch im 17. Jahrhunderte sich Geltung verschafft, Mischformen hervorruft und im 18. allein herrschend ist. c. 1680, *Trenchier-Buch* S. 4: *Trenchierer*; Thieme, *Haus-Feld-Arznei-Koch-Kunst und Wunder-Buch*. 1682: *Vom Trinchieren*; Stieler, *der Deutschen Sprache Stammbaum und Fortwachs*. 1691, 1117: *Trinschiren*; Marperger, *Küch- und Keller-Dictionarium*. 1716. S. 1259^b f.: *trenchiren*; Kramer, *das Königliche Nider-Hoch-Teutsch und Hoch-Nider-Teutsch-Dictionarium*. 1719. II, S. 214^b: *transchiren*.

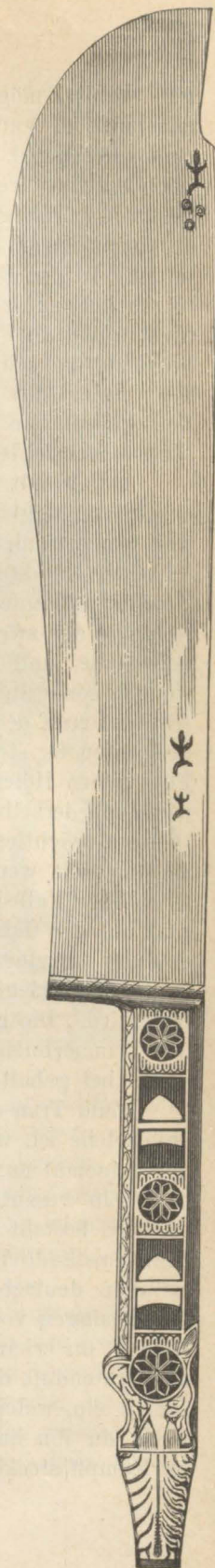
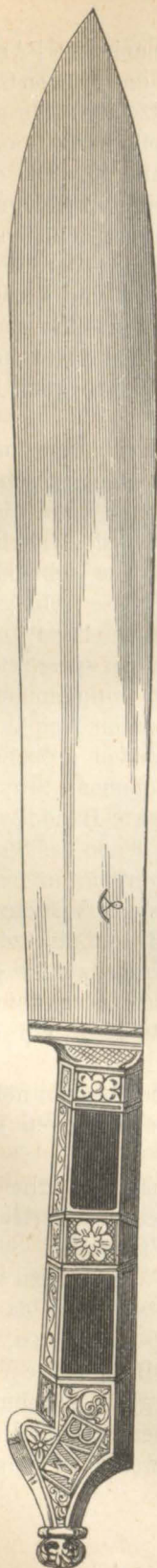
ist, macht sich seit dem 15. und besonders dem 16. Jahrhunderte in den wohlhabenden Handwerkerständen, in der Studentenschaft und unter den Bauern, zumal dort, wo der Einzelne nach wildem Landknechtsdienste in die Heimat zurückkehrt, eine unmäßige Schlemmerei und »Säuerei« geltend, gegen welche die althergebrachte Tischzucht machtlos war. Sie nimmt eine neue Gestalt an: mit den Waffen der Satire und des Spottes sucht sie die Untugenden zu bekämpfen; es entsteht die Grobianuslitteratur, deren Anfänge noch ins 15. Jahrhundert fallen, die ihren Höhepunkt um die Mitte des 16. Jahrhunderts erreicht und das ganze 17. in Neudrucken und Umarbeitungen überdauert. Die letzte kurzgefasste Prosaausgabe des »Grobianus«, welche das germanische Nationalmuseum besitzt, stammt aus dem Jahre 1710 und ist der alamodischen Hobel-Banck von Waarmund beige gedruckt (Bibliothek d. g. M. Gs. 2044 d). Neben den Grobianusschriften halten sich ernstgemeinte Tischzuchten, die jedoch nicht mehr zu grösserer Bedeutung gelangen, da an ihre Stelle eine neue Erscheinung tritt. Schon das ausgehende 16. und vornehmlich das 17. Jahrhundert bringt eine bunte Reihe von Komplementier- und Zuchtbüchlein und neben ihnen oder mit ihnen verbunden das Trincierbuch, welche beide aber, entgegen der Grobianuslitteratur, für die feinere Gesellschaft bestimmt sind. Hier waren die Vorschriften der alten Tischzucht längst aus dem Rahmen des Zeremoniells herausgerückt und ein notwendiges, selbstverständliches Glied des gesellschaftlichen Anstandes geworden — die aus Italien kommende Trincierkunst dagegen tritt, wie meist eine neue Sitte in der ersten Zeit, zunächst durchaus zeremonienhaft bei Tafel auf.

Im früheren Mittelalter geschah das Trincieren in der Küche, war Aufgabe der Dienerschaft, welche die zerlegten Speisen den einzelnen Tischen zutrug. Selten nur finden wir ein Vorschneiden bei Tafel selbst durch ein Mitglied der Gesellschaft erwähnt (Rudlieb VII, 1; XI, 15). Erst zur Zeit der Minnesänger tritt die Person des Vorschneiders, jedoch auch nur vereinzelt an fürstlicher Tafel in den Vordergrund (K. Bartsch, Gesammelte Vorträge und Aufsätze S. 243. A. Schultz, das höfische Leben zur Zeit der Minnesinger, 2. Aufl. Bd. I, S. 424 f. A. Pabst, Messer, Gabel und Löffel in Pallas VIII. Jhg., Nr. 3 u. 4) Geflügel legt man sich meist gegenseitig vor unter Beobachtung der Galanterie und der gesellschaftlichen Rangstufen. Eine weitere Ausbildung nach der zeremoniellen Seite hin erfährt die Trincierkunst bei Tafel in der nächsten Zeit nicht. Im 16. Jahrhunderte legt man bereits großes Gewicht auf gutes und vorschriftsmäßiges Trincieren, auch in Bürgerkreisen, doch wird es selbst einer Edeldame noch nicht sehr verargt, wenn sie mit einem Hechtkopfe nicht umzugehen versteht (Scheidts Grobianus, Ausg. Milchsack, v. 3520 ff.) Auch vollzieht sich allmählig, der steigenden Bedeutung der Trincierkunst entsprechend, eine Umwandlung dahin, daß es größere Ehre ist, zum Vorschneiden aufgefordert zu werden, als selbst vorgelegt zu bekommen. — An Fürstenhöfen waren Transchiermeister angestellt, welche die Edelknaben im Vorschneiden zu unterrichten hatten. — Man benutzte in Deutschland zum Vorschneiden gewöhnlich zwei Messer, ein spitzes, schmaleres, zum Festhalten des Bratens und ein breiteres zum Schneiden. Mit dem ersteren reichte man auch die zerlegten Stücke den Gästen zu. Zur Anschauung wiederholen wir die Abbildungen zweier Vorlegmesser des 15. Jahrhunderts aus den Sammlungen des germanischen Museums, welche im Anzeiger

für Kunde der deutschen Vorzeit, n. F. Band 30, S. 322 bereits gegeben und beschrieben wurden. — Die Ausbildung der Trincierkunst und ihre Verbreitung während des 17. Jahrhunderts lehren uns die Trincierbücher.

Im Jahre 1601 erschien in Rom das erste Trincierbuch, dessen Verfasser Giacomo Procacchi aus Ancona ist. Aus seiner Vorrede erfahren wir, daß die Trincierkunst um jene Zeit in Italien bereits weit verbreitet war, daß der Verfasser selbst die hauptsächlichsten Städte seines Heimatlandes bereist, dort seine Beobachtungen gemacht und diese in seinem Buche auf »inständiges Anhalten« vornehmer, römischer Hofschranzen und adeliger Studenten niedergelegt hat. Auch von deutschen »Trincianten« weist er Einiges im 3. Kapitel zu berichten: »Vnd ob wol die Trincianten in Deutschland, wie ich mir von dessen Einwohnern sagen lassen, mehr und größere instrumenta zu ihren vorlegen gebrauchen sollen.. Als bleiben wir billich auf unser alten.. manier« — und diese Manier wurde, wie die deutschen Trincierbücher lehren, überall in Deutschland eingebürgert, mit der dem 17. Jahrhunderte eigentümlichen Sucht nach Fremdländischem nachgeöff. Doch ist zu bemerken, daß dieser Brauch nur in den vornehmen Kreisen Platz hat. — Ich habe den Wortlaut aus Procacchis Werke nach der Übersetzung angeführt, welche im Jahre 1620, also verhältnismäßig spät nach der römischen Ausgabe, durch den Buchhändler Henning Grofs den Jüngeren in Leipzig besorgt und von dem sächsischen Maler Andreas Bretschneider mit Kupfern geziert wurde (Bibl. d. g. M. Gs. 1263).

Der vollständige Titel lautet: »Trincier | Oder Vorleg-Buch, | Darinnen berichtet wird, | Wie man allerhand gebratene | vnd gesottene Speisen, so auff Fürst- | liche und andere Taffeln getra-



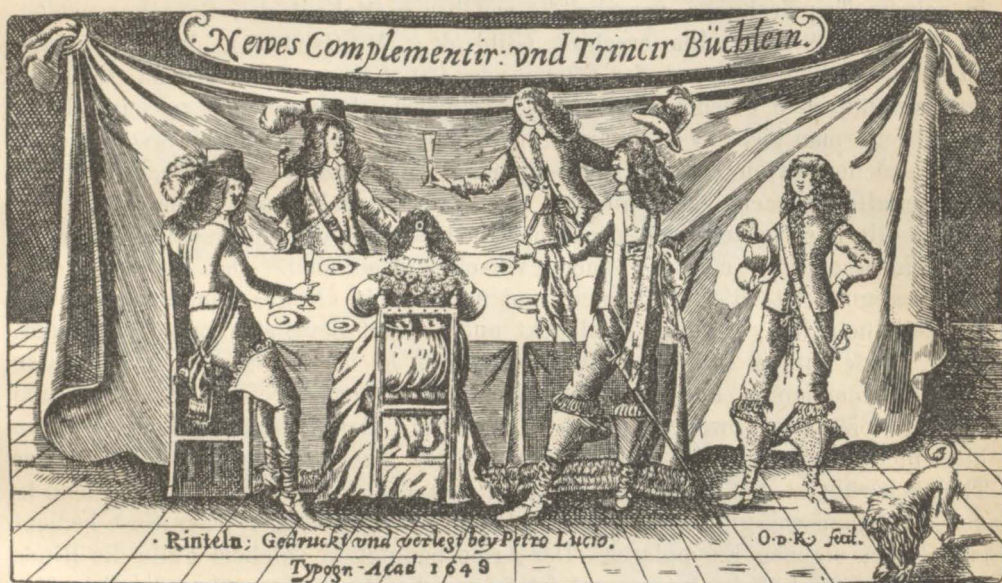
gen werden mögen, | Nach Italianischer, vnd vornemlich Romanischer | Arth, anschneiden, vnd auff der Gabel zierlich | zerlegen soll. | Vor dessen, von Giacomo. Procacchi. | In Italianischer Sprach beschrieben. | An jetzo aber | In das hochdeutsche trewlichen versetzt, vnd | mit den signirten Kupfferstichen auff's best vnd | fleissigste geziert, etc. | Leipzig, | In Verlegung Henning Großen des Jüngern | Buchhändlers. | Im Jahr M. DC. XX.« (2^o. 8 u. 70 Seiten. 17 Kupfertafeln.) In der Einleitung erklärt uns Grofs, weshalb er das Buch habe übersetzen lassen: »zumal weil dessen Contenta, alß das Vorschneiden an der Gabel, nicht allein an Fürsten vnd Herren Höfen, sondern auch bey Adel vnd Vnadel, heute zu tage sehr gebräuchlichen were.« Alle fürstlichen »Tafelschneider«, deren Meinung er über seinen Plan eingeholt hat, haben demselben lebhaft beigestimmt. Den »politischen Hoffleuten, vnd löblichen Studenten« wird das Buch ganz besonders empfohlen.

Der Inhalt beschäftigt sich zunächst mit der Person des Trincierers, und es wird verlangt, dafs er »eine von Natur thätige und hurtige Person, nemlichen, wol proportionirtes Leibes, guter gerader langen Armen, leichter und nicht schwerer Hände sey, Auch dafs er beyde Arme zu gebührender zeit zierlichen zuheben und zulegen wisse, Ingleichen dafs er zu den motionibus im schneiden sich nur der zweyen fördersten gelencke an Händen, da die Pulsse schlagen, gebrauche, und unter deß die Arme mit ihren Ellebogen ruhen lasse, und welches sonderlich abschewlich stehet, sie nicht weit vom Leibe hindan sperre etc.« Alle späteren deutschen Trincierbücher haben dieses Verlangen aufgenommen und leiten es stets mit der Redensart ein: »Weil des Trincianten Ampt, an Fürstlichen Höfen nit das geringste, sondern unter die fürnembsten gerechnet wird, soll derselbe entweder vom Adel, oder sonsten gutes Herkommens.. seyn.« Dieses Gewichtlegen auf gute Figur, kräftige Arme und geschickte Hände wird verständlich, wenn man bedenkt, dafs alle kleineren Braten, zu denen das Spanferkel, der Kalbskopf, Nierenbraten, Gans etc. noch gerechnet werden, in freier Luft auf der Gabel zerlegt werden müssen, Bei Geflügel ist es sogar Vorschrift, dafs die einzelnen Stücke am Skelett haften bleiben, dafs der Braten, trotzdem er bereits zerlegt ist, als zusammenhängendes Ganzes auf den Kredenteller gelegt wird. Die nebenstehende Abbildung, das Titelblatt eines noch zu erwähnenden Trincierbuches, zeigt den Vorschneider, wie er im Begriffe steht ein auf der Gabel gehaltenes Stück Geflügel zu zerlegen. —

Zum Transchieren sind verschiedene Paare von Gabeln und Messern nötig, auf welche ich weiter unten zurückkommen werde. Die ersten Übungen soll der Trinciant an Holzmodellen vornehmen.

Ein wesentlicher Unterschied zwischen diesem und den späteren Trincierbüchern besteht in dem Zeremoniell, welches sie dem Vorschneider auferlegen. Sehr umständlich, unglaublich geziert, ist in dieser Beziehung Procacchi — seine späteren deutschen Bearbeiter wollen von allen den kunstvollen Wendungen und Hantierungen vor dem eigentlichen Beginne des Zerlegens nichts wissen, da sie es nicht für erbaulich halten, dort unnötig lange auf den Genufs zu warten, wo der Bratenduft die Geruchsnerve bereits kitzelt. Ich füge als Beispiel die Vorschrift ein, welche Procacchi für die Zerlegung eines Kapaunes gibt: »Nachmals wenn du ihn imbrocchiren wilt, so halte das Messer mit deiner rechten Hand im Rumpff steckend, ziehe die Gabel aus dem Kappaunen, ein wenig zu deinem

Leibe zurücke, hebe ihn mit dem Messer im Rumpffe gemachsam auff, kehre ihn so bald mit dem Messer einwärts zu deinem Leibe umb, das sein Rücken oben und der Bauch unten kömpt, schiebe in deme die Gabel mit der Lincken hand unter den Kappaunen, daß er darauff ruhen möge, und lege ihn hernacher mit untergestützter Gabel und eingestossenen Messer wiederumb in die Schüssel, als denn halt das Messer noch immer in ihm steckend, ziehe die Gabel unter ihm aufs new herfür, halt sie mit dem daumen und fördersten zweyen Fingern zierlich in deiner Lincken hand, laß die anderen zwey Fingern, als den Gold und kleinen Finger etwas gekrümmt von der Gabel abstehen, erhebe geschwind die Gabel unter sich gekehret über des Kappaunens Rücken, mache mit derselben, da du sie imbrocchiren wilst, zur gebräuchlichen Ceremoni, zwey kleine geschwinde und enge Ringelein, Als denn setze die Gabel zum imbrocchiren oben auff dem Rückgrad oder Gerütpe recht in der mitten an, ungefehr eines



guten daumens breit über dem gelencke, daran das gantze untertheil oder Steis stehet, halt das Messer, so in des Kappaunens Rumpffe steckt, etwas wieder die Gabel in die Höhe an, stos im selbigen tempo sie mit geraden lincken Armen gleich unter sich in den Rumpff hinein, das die zwey spitzen der Gabel recht mitten auff der Brust, nicht weit oder fast gar nichts durchgehe, sondern dieselben nahe an dem Brustbeinlein möchten erblicket werden, und also wirstu auch den Kappaunen imbrocchiert haben.

Wann nun dieses verrichtet, so hebe gemelten Kappaunen mit unverrückten Messer und Gabel auff, kehre ihn einwärts zu deinem Leibe umb, das die Gabel mit der Lincken hand unten, das Messer aber mit der Rechten hand oben komme, streck alle zwey Armen mit den Kappaunen gerade von dir hinweg, und imselbigen tempo drücke auch mit dem in Rumpffe eingestossenen Messer den Kappaunen unter sich etwas fester an die Gabel an, Alsdann ziehe beyde

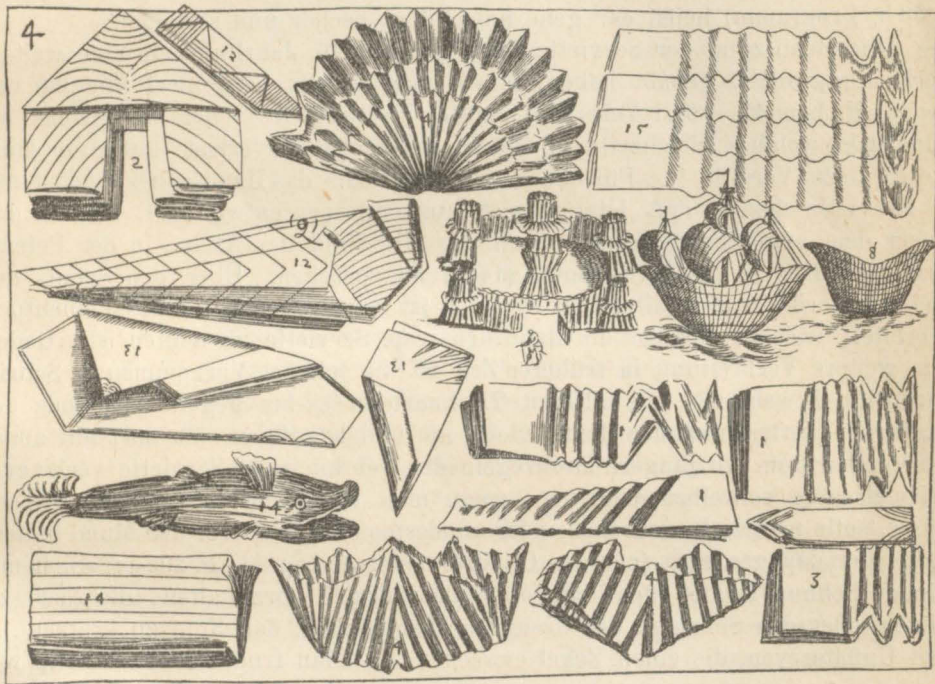
Armen zu dir, thu das Messer aus dem Rumpffe heraus, mache damit ein tempo, oder ceremonien, und schiebe es letzlichen unter die Gabel hienunter, das der Kappaunen darauff ruhe, und du dich im schneiden erholen oder respiriren mögest, So wird denn auch mit diesen der Kappaun, zu seiner zertheilung an der Gabel recht und wol erhoben seyn.« — Jetzt also beginnt erst die eigentliche Hauptsache, das Zerlegen des Bratens, bei welchem abermals unzählige Vorschriften zu beobachten sind. Zum Transchieren des Kapauns sind 18, der Gans 20, des Kalbskopfes 21, des indianischen Hahns 22 streng vorgeschriebene Schnitte zu machen! —

Procacchi verspricht in einem weiteren Buche Anleitung zum Falten der Tisch- und Tellertücher, sowie zum Transchieren des Obstes zu geben, doch weiß ich nicht, ob er seine Absicht zur Ausführung gebracht hat, da die Bibliothek des germanischen Museums kein Werk aufser dem besprochenen von ihm besitzt. Alle diese Dinge hat dagegen Matthias Giegher, ein Bayer aus Mosburg, in seinem Trincierbuche verarbeitet, welches in italienischer Sprache verfaßt, im Jahre 1639 in Padua erschien (Bibl. d. g. M. Gs. 1264). In Deutschland ruhte die Arbeit während der Stürme des 30jährigen Krieges, von 1620 bis zum westfälischen Frieden scheint kein Trincierbuch erschienen zu sein. Dann aber beeilt man sich, das Versäumte nachzuholen: in kurzer Zeit erscheinen an verschiedenen Orten schnell nach einander eine Anzahl von Trincierbüchern, welche alle Procacchi und Giegher als Vorbilder haben und dabei noch sich gegenseitig nach besten Kräften ausschreiben, so daß die Unterschiede zwischen den Einzelnen im Kerne der Sache verschwindend sind. Das erste, welches uns begegnet, ist 1648 erschienen und nennt sich »Newes Complementir vnd Trincir Büchlein. | Rinteln. Gedruckt und verlegt bey Petro Lucio. | Typogr. Acad. 1648« (qu. 8. Bibl. d. g. M. Gs. 2038)¹⁾. Es ist den Söhnen des Obristen und Kommandanten auf der Veste Mansfeld, Georg Wetzels, gewidmet und erlebte 1650 eine zweite Auflage (Gs. 1266). Das Complimentierbuch kann hier nicht berücksichtigt werden; ich führe aus ihm nur an, was unser Thema berührt. Auf Reisen mußte man sein Besteck mit sich führen, denn in den Wirtshäusern gibt nicht der Wirt die Löffel, sondern jeder Gast bedient sich seines eigenen Exemplares. Der Arme benutzt in solchem Falle die Rinde des Brotes als Löffel. Interessant ist ferner die Bemerkung über die Trincierkunst in dem Kapitel »Von Jungfern Complementen«: »Zuweilen begiebt sich bey sothanen Gesellschaften, daß einem oder dem andern das Trinciren vnd Vorschneiden auffgetragen wird, darbey muß einer kein Mopsus seyn, sondern frisch mit guter Bedacht, ohn Wanckel- oder Kleinmütigkeit darin verfahren, jedoch wol gelernet haben, Quo gestu lepores & quo gallina secetur, einen Hasen muß man nicht vorschneiden, wie einen Westphälischen Schincken, wovon man ein gut Stück auß der Mitte kan schneiden, ist auch so bald kein Verstoß dabey, wie bei einem Feldhun. Wie denn dabey auch das Leber-reimen nicht ungebräuchlich zu seyn pflegt: etc.« Das Trincierbuch, dessen Sondertitel lautet: »New Vermehrtes | Trincier-Büchlein: | Wie man nach rechter Italienischer

1) Auf der, Seite 7 gegebenen Abbildung des Titelblattes dieses Trincierbuches ist die schwer leserliche 8 in der Jahreszahl 1648 bei der Reproduktion durch überflüssige Retouche irrthümlich in eine 9 verwandelt worden.

auch itziger Art | vnd Manier allerhand Speisen zierlich zerschneiden, | vnd höflich fürlegen soll: | Alles mit zugehörigen Newen Kupfferstücken gezieret. | Rinteln, | Druckts vnd verlegts Petrus Lucius, der Universität bestalter Buchdrucker daselbst, | Im 1648 Jahr.« (8^o. 32 Seiten), ist gegen das erste deutsche von 1620 um die Kunst des Obstzerlegens erweitert, während erst die zweite Ausgabe von 1650 das Falten der Servietten mit behandelt. In letzterer Kunst scheint die damalige Zeit, nach den Abbildungen zu urteilen, Erstaunliches geleistet zu haben.

Fächer, Schiffe, Fische, Vögel, Hunde, Löwen, Kaninchen etc. wußte man aus den »Fatscheinlein«, den Servietten, durch geschicktes Falten herzustellen; man scheute sich auch nicht kleine obszöne Szenen nachzubilden, so dafs ein



gedeckter Tisch ein durchaus eigenartiges, maniriertes Aussehen bot. Die vorstehende Abbildung ist dem Werke von Giegher entnommen und stellt einige Mustervorlagen für das Falten der Servietten dar. Bei Besprechung dieser Fertigkeit versäumen es die Verfasser nie, an das Wort Fatscheinlein (Grimms Wb. III, 1218: facenetlein, fatzenetli etc.; 1226: facilet, fatzolin, fatzeunlein; 1365: fatzenet, fatzilet. Dürer, Reliquien S. 78: fatzalet) ein Wortspiel zu knüpfen: »Die Fatscheinlein, Hand- oder Tellertücher, können mit fug Fat- oder Faltscheinlein genennet werden, weil sie nachfolgender gestalt die Falten scheinen machen, wie auff Königlichen und Fürstlichen Tafeln mit Verwunderung anzusehauen.« — Das entschiedene und scheinbar plötzliche Auftreten des Wortes »Fatscheinlein« in den deutschen Trincierbüchern ist auffallend, zumal die

italienischen Vorbilder niemals mit fazzoletto, sondern stets mit tovagliolino oder salvietta die Serviette bezeichnen, und außerdem das vor dem 17. Jahrhunderte in Deutschland bereits gebräuchliche Wort fatzenet früher meist in der allgemeinen Bedeutung »Tüchlein« und besonders »Schnupftuch« steht. Doch hält es sich nicht lange, sondern weicht dem französischen seruiete. Marperger (Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, Hamburg 1716) erklärt unter dem Artikel Servietten, S. 1088 b, Fatscheinlein für ein besonders in Nürnberg gebräuchliches Wort, während aber dieser Behauptung widersprechend Johann Christoph Thieme in seinem »Haus- Feld- Arznei- Koch- Kunst- und Wunder-Buch, Nürnberg 1682«, S. 1046 die Bezeichnung »der Serviet« anwendet. Serviette ist übrigens auch schon im 16. Jahrhunderte gebräuchlich: in »Colloquia et Dictionarium septem Linguarum etc.«, Antverpiae 1586 (siehe W. Seibt, Notizen zur Culturgeschichte der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts etc. Frankfurt a. M. 1874, S. 38 b, Programm) heisst es: gehe hole teller, becher und serueten.

Die Benutzung der Serviette kann vor dem 16. Jahrhunderte eine weitere Verbreitung nicht gehabt haben, obwol man bereits in Reineri Phagifacetus (Ausg. H. Lemcke, 1880) Vers 260 mantile als Serviette, oder wenigstens als Handtuch, welches gleichzeitig die Stelle der Serviette vertrat, auffassen muß (vergl. dazu Vers 53)¹⁾. Für die Auffassung, daß das Handtuch zunächst mit als Serviette diente, daß letztere sich aus ersterem entwickelte, scheint mir außer dem angeführten Grunde auch das Mittelbild des Altars in der Peterskirche zu Löwen von Dirk Bouts (1466) zu sprechen. Über den Schofs der drei im Vordergrund sitzenden Apostel ist ein schmales langes Leinentuch gebreitet, welches offenbar als Handtuch resp. Serviette zu deuten ist. Gegen eine weitere Verbreitung in früherer Zeit ist ihr seltenes Vorkommen in Schrift und Bild beweisend. Die älteren Tischzuchten²⁾, bis gegen das Ende des 15. Jahrhunderts, erwähnen die Serviette nie und begnügen sich dort mit anderen Vorschriften, wo jüngere Tischregeln den Gebrauch der Serviette verlangen. Beispielsweise schreiben jene vor, wenn man bei Tische husten oder rülpsen müsse, solle man sich umdrehen, oder mindestens die Hand vor den Mund halten. Marperger dagegen sagt (nach la Civilité moderne, cap. 11) S. 205 a: »Sich mit seinem Schnup-Tuche öffentlich, ohne das Serviet vorzuhalten, die Nase zu putzen, oder den Schweisz des Gesichtes abzuwischen, den Kopf zu kratzen . . . sind Unflätereyen, die einen Eckel erwecken«. — Man trug die Servietten, wie

1) Brant übersetzt im ersten Falle, v. 53, mantile mit zwehel, v. 260 mit dischtuch. Kannte er die Serviette nicht, oder vertritt dischtuch hier ihre Bedeutung? Jedenfalls wäre es auffallend, müßte man dischtuch als tischlaken nehmen, da dasselbe nach den Tischzuchten nie zum Abwischen der Hände etc. benutzt werden darf, da man nicht einmal die großen Weinkannen auf die Tafel stellt, um das Tischlaken nicht zu betrüfeln.

2) M. Geyer, altdeutsche Tischzuchten. Altenburg 1882. Progr. S. 24, v. 240: »An saltz, brot, tischtuch, vmbleg gedencck«; S. 24. (Köbelsche Tischzucht) v. 19: »Den tisch zu decken sey nit treg; | Ein zwehel fleiszlich darum leg«; hier ist vmbleg und zwehel offenbar als Serviette zu nehmen, was durchaus mit meiner Erklärung des angeführten Altarbildes übereinstimmen würde. Die Vocabularien des 15. und 16. Jahrhunderts geben »mantile« meist durch »handzwehel«, selten durch »tischzwehel« wieder. Daneben steht mantile auch für Tischlaken, ebenso wie das einfache zwehel in der Bedeutung von Handtuch, Serviette, bisweilen auch Tischlaken vorkommt.

noch heute, über den Schofs gelegt (vergl. das Gemälde von Bartholomäus van der Helst: Amsterdamer Schützenmahl zur Feier des westfälischen Friedens im Rijksmuseum zu Amsterdam). —

Das ausführlichste der deutschen Trincierbücher ist das in Nürnberg bei dem Kunsthändler und Kupferstecher Paul Fürst erschienene. Leider ist die erste Ausgabe dieses Werkes, welche das germanische Museum besitzt (Bibl. d. g. M. Gs. 1260), nur sehr unvollständig und auch bei der zweiten — 1652 ausgegebenen (Gs. 1267) — fehlt das Haupttitelblatt. Ich kann deshalb auf den Unterschied zwischen den beiden Auflagen nicht näher eingehen und bin gezwungen, mich lediglich an die zweite Ausgabe zu halten. Nur zweierlei ist zu erwähnen: die zweite Auflage ist mehr als doppelt so stark als die erste. Ferner sind in dieser ein Gedicht und eine poetische Beschreibung von »der Götter Blumenmahl« mit G. P. H. (Georg Philipp Harsdörffer) gezeichnet, während in jener diese Bezeichnung überall fortgefallen ist. — Das Buch beginnt mit einer historischen Vorrede, in welcher uns von der Zerlegkunst bei den Hebräern, den Griechen, Römern und alten Deutschen in der anekdotenhaft gelehrten Weise des 17. Jahrhunderts erzählt wird. Für die Deutschen ist Opitz Gewährsmann und ein für die Anschauung der damaligen Zeit höchst charakteristischer Kupferstich illustriert seine schönen Verse:

»Ob er gleich auf den Tisch die Ellenbogen stützt,
und nicht mit steiffer Brust wie eine Jungfrau sitzt,
so fasst Er doch den Krug mit allen beeden Händen,
trinckt auß der hellen Quell, biß daß er auß den Lenden
drauf Athem holen muß. Die Speiß ist bald zerlegt,
die Er nie hoch empor auf einer Gabel trägt etc.«

Die Gegenwart erhält folgende kurze Beleuchtung: »An den Türkischen, Persischen und Moscovitischen Hof ist das Tafeldecken und Zerlegen unbewust, weil selber Herren mehr auf Sau- als auf Schauessen halten. In Italia aber, die Erfinderin alles Wolstands, in Franckreich, die Pflegerin aller Höflichkeit, und in England, die Handhaberin guter Sitten, ist besagte Kunst, von Tafeldecken und zierlichen Speißzerschneiden, so wol Manns- als Weibspersonen nicht unbekandt.« Gegen den Schluß der Vorrede werden die ängstlichen Gemüther von der Gottgefälligkeit der Gastereyen durch unzweifelhafte biblische Belege überzeugt, deren vornehmsten Luc. 13, 28 bietet: »und daß sogar auch das ewige Leben mit einem Mahl verglichen wird, wann die Frommen mit Abraham, Isaac und Jacob zu Tische sitzen werden, .. als ist der rechte Gebrauch der Gastereyen keines wegcs für gar verwerfflich und sträflich zu achten.«

Der erste Teil behandelt das Falten der Tischtücher und Servietten, gibt Anleitung, wie man Wappen und Buchstaben in die Fatscheinlein drucken kann und berichtet endlich kurz über die »Ordnung der Speisen«: »Die Speisen sollen dergestalt auf die Tafel gestellt werden, daß niemals zwey gesottene Richten, oder zwey Essen Fische nebeneinander zustehen kommen. Hat man Hauptrichten, so müssen sie mitten auf der Tafel eingetheilet werden, und ist sehr zierlich, wann man mit allerhand Blumen den Tisch als überstreuet, dafs jede Schüssel ihren gewissen Platz gleichsam in einem Krantz stehend, frey hat .. Die Speisen, sonderlich die Fische, sollen mit andern Schüsseln bedeckt, und

mit einem Tellertuch zusammen gehalten, hoch daher getragen werden: Wie wohl dieser Gebrauch an den Höfen ungleich . . . Bey grosser Herren Bancketen, gibt man vor Auftragung deß zweyten Gerichts, welches man auch den Gang zu nennen pfleget, neugewaschne Servieten mit frischen Tellern zu reichen . . .«

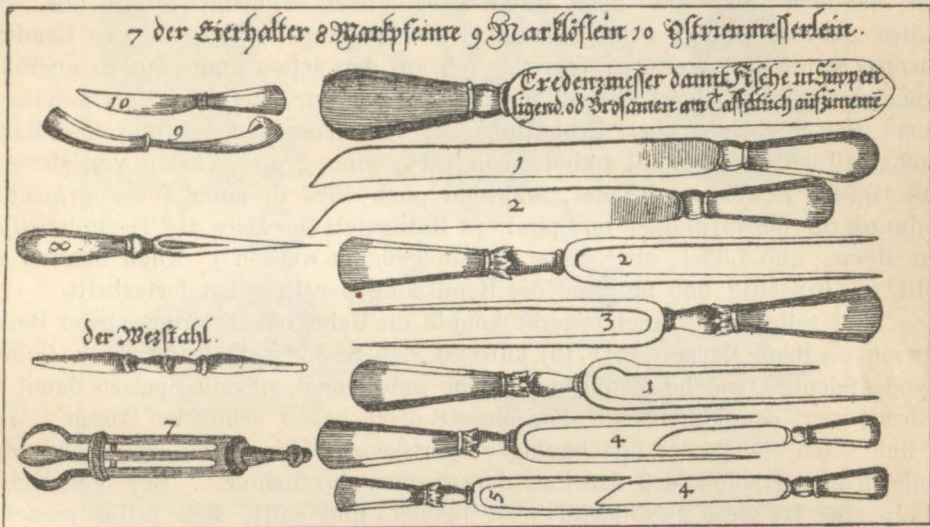
Erst der zweite Teil, welcher durch einige Harsdörffersche Verse »An Herrn Grobian von Säuhausen« eingeleitet wird, handelt von der eigentlichen Trincierkunst. Natürlich wird die Wichtigkeit dieser edlen Kunst kräftig betont, wie sie nicht nur dem männlichen Geschlechte, sondern auch dem »holdseligen Frauenzimmer« zur Zierde gereicht. Und ganz ernsthaft läßt der Verfasser den Dichter singen:

» . . . Ja, der Allwasser-Stein
kann nicht so Kreidenweiß, gleich Ihren Armen, seyn,
denn Sie mit zarter Hand die Ermel aufgestreiffet,
und weil für Ihrem Ort die Messer sich gehäuffet,
setzt sie das Haselhun für sich und spisst es an,
weist wie Sie, nach der Kunst, so wol zerschneiden kann.
Die Finger spitzte Sie, liefs sich nicht lang erbitten,
in einem Augenblick hätt Sie das Hun zerschnitten,
und legte davon für, mit so beliebter Art,
dafs in derselben Stund mein Herz verwundet ward.
Die Lieb, die heisse Lieb, durchpfeilte meine Glieder,
durchnitte mir das Herz, und ich kann nichts darwider.
Ach Jungfrau lehrt mich doch: Ist nicht dort in der Mitt,
Wie man zu reden pflegt, der beste Pfaffenschnitt?
Wir alle schauen zu, und werden noch heschencket;
Recht ist, dafs man auch Ihr mit einem Glaß gedenccket,
und die Gesundheit trincket, der, die mit solchem Scherz,
mir von der Speise gibt, und nimmet mir das Herz.«

Ich weifs nicht, ob der würdige Harsdörffer auch diese Verse gereimt hat.

Über Amt und Person des »Trincierers« ist schon oben das Nötige gesagt worden, Neues fügt das Nürnberger Buch nicht hinzu. Es folgt jetzt die Beschreibung der Messer und Gabeln, welche zum Transchieren nötig sind, doch zeigt das häufig beigesezte »eigentlich«, dafs wol selten die Vorschrift in dieser Beziehung strenge gehandhabt wurde. Fünf Gabeln und vier Messer von verschiedener Form und Gröfse werden verlangt; die gröfste Gabel hat am besten eine lange und eine kürzere Spitze und dient beim Vorlegen von Hasen und Rehrücken. Die kleinste Gabel und das kleinste Messer wird zum Obst gebraucht. Aufserdem »wann von dem kleinsten Flügelwerck etwas zur Tafel käme, und man die gantze Tafel damit bedienen solte, doch von demselben einem jeglichen ein gantzes zu präsentiren nicht genug were, als pfleget man 6. oder 8. zugleich auf die Gabel zu fassen, und mit einem Schnitt sie alle mitten durch die Gabeln entzwey schneiden, darzu man ein absonderliches Messer, so gar schmal, und eine Gabel mit gar langen und dünnen Zancken, zu haben pfleget. Über das, hat man bey Fürstlichen Tafeln ein Instrument, gar dünne, so das Credentzmesser genennet wird, mit welchem, so etwas von Brosamen, oder sonsten auf dem Tafeltuch were abgenommen, und die Fisch, so in Suppen gesotten, uns allbereit zerschnitten, vorgelegt werden . . .« Diese Credentzmesser haben eine dünne, breite, ungeschärfte Klinge, Rücken und

Schneide sind gleich und laufen bis zum obersten Ende parallel, wo sie zu einer runden oder stumpfwinkligen Endung ausgehen. Endlich bedarf der Vorleger eines Eierhalters, eines Markpfriemen und Marklöffels, des Ostrien- (Austern-) Messers und des Wetzstahls. Der Eierhalter besteht aus einem Griff, in den drei Stäbe beweglich eingelassen sind, deren jeder in seinem oberen Teile halbkreisförmig ausgebuchtet ist. Ein Ring hält sie zusammen und gestattet durch Hinauf- oder Herunterschieben ein Enger- oder Weiterstellen des Halters. Markpfriemen, Marklöffel und Austernmesser haben die ihrem Namen entsprechende Form, nur sind sie, gemäß dem Zwecke, welchem sie dienen, sehr widerstandsfähig hergestellt. Nachstehend geben wir eine Abbildung dieser Geräte; sie ist dem an letzter Stelle zu erwähnenden »Trenchir-Buch« entnommen und zeigt in stark verkleinerter Form die Summe des Werkzeugs, dessen der Vorschneider bedarf. Nr. 7 stellt den Eierhalter, Nr. 8 den Markpfriemen, Nr. 9 den Marklöffel und Nr. 10 das Austernmesser dar.



Der Reichtum an Gabeln, welcher zum Vorlegen nötig war, führt auf den Gedanken, daß viele von den uns erhaltenen Exemplaren, auch die kleineren, nicht als Eßgabeln, sondern lediglich als Transchierwerkzeuge zu betrachten sind. Und in der That beweisen uns die zahlreichen Gemälde des 17. Jahrhunderts, welche ein Gastmahl zum Vorwurfe haben, sowie die schriftlichen Quellen, daß der Gebrauch der Eßgabel ein keineswegs allgemeiner war, obwohl er damals bereits eine Vergangenheit von einem halben Jahrtausend hatte. Kirche und Volk sträubten sich gegen diese Sitte, und letzteres hält in vielen Gegenden unseres Vaterlandes noch bis heute an der alten Gewohnheit fest. Als zum erstenmale, nach unserer Kenntnis, eine einem venetianischen Herzoge vermählte Byzantinerin gegen Ende des 11. Jahrhunderts sich erlaubte, mit einer Gabel zu speisen, da eiferte der ehrenfeste Petrus Damianus gegen die neue Sitte als gegen eine sündhafte Üppigkeit. Als Jahrhunderte später, zur

Zeit Heinrichs III. der Brauch in Frankreich in den Hofkreisen Einzug hielt, schrieb man Spottverse dagegen; in England hiefs man im 17. Jahrhundert den eine Gabel zum Essen Benutzenden höhnisch »furcifer« (Gabelträger, eine Strafe, mit der im alten Rom die Sklaven belegt wurden), und ob das von Stieler S. 603 angeführte Wort »Gabeler, der, qui furcinula edendo utitur« nicht auch einen spöttelnden Beigeschmack ursprünglich gehabt hat, muß dahingestellt bleiben. — Wir können Herkunft und Verbreitung dieser Sitte mit einiger Sicherheit verfolgen, doch möchte ich vorweg bemerken, daß hier besonders die Benutzung der Gabel beim Genusse größerer Gerichte in Betracht kommt, da man Obst, Kompot etc. in Frankreich bereits im 13. Jahrhunderte mit kleinen Gabeln zu sich nahm, ohne daß aber auch diese Sitte meines Wissens weitere Verbreitung gefunden hätte. Der erste Beleg weist auf Byzanz hin. Wenn wir mit diesem den Reisebericht des Rubruk von 1253 zusammenstellen, der die Tartaren das Fleisch mit Gabeln essen sah, so liegt die Vermuthung nahe, daß von diesen östlichen Völkerschaften die Byzantiner die Sitte aufnahmen, daß sie von hier aus dem Handelswege nach Venedig folgte und von Italien aus, allerdings sehr allmählig, Verbreitung in den übrigen Ländern Europas fand. Des Weiteren verweise ich auf den schon angezogenen ausführlichen Artikel von Dr. A. Pabst und führe hier nur noch an, daß bereits in einem Gerichtsbriefe über Erbteilung der Katharina Lemmel und der Marg. Tucher, Töchter des Paul Imhof, von 1514, eine große Anzahl von Messern und Gabeln Erwähnung findet, während noch 1787 in einer Würzburgischen Ordnung für die Pfründner im Spital zu Rothenfels am Main als Tischutensilien nur Messer und Löffel, aber keine Gabeln genannt werden¹⁾. Auch hieraus erhellt, wie einseitig und langsam die Benutzung der Eßgabel fortschritt.

Und selbst als Tranchiergerät konnte die Gabel offenbar nur schwer Boden gewinnen. Denn Marperger (1716) äußert sich S. 538: »Eß- und Tisch-Gabeln seynd diejenige, welche man bey dem Tische gebrauchet, um die Speisen damit zu embrochiren, damit mans mit dem Messer desto besser schneiden könne; Weil es unhöflich stehet, der fast häufig eingerissenen Weise nach, solche mit den Fingern anzugreifen, daß das Fett darzwischen durchrinne... Bey vornehmen Tafeln aber ist diese Familiarität ausgebannet, und sollte sich billig manches vornehmes Frauenzimmer, ihrer zarten Hände wegen, desfalls auch nichts voraus nehmen (wie doch ihrer viele thun)... Am allerwenigsten befördert ein solches Frauen-Vorschneiden den Appetit, wenn es durch eine alte runtzlichte Hand, und bey triefenden Augen und Nasen, mit blossen Händen, ohne Gabel, verrichtet wird. Es sind aber die Gabeln zwey- oder nach heutiger Frantzösischer Manier die silberne Gabeln, drey- oder vier-spitzige...«

Ich wende mich wieder zur Besprechung des Fürstlichen Trincierbuches zurück. An die Vorschriften über die Messer und Gabeln schliessen sich Belehrungen über die Übungen an Holzmodellen und das Imbrochieren; darauf beginnt die meist durch Abbildungen unterstützte genaue Beschreibung vom Zerlegen des Kapauns, des gesottenen Huhns, des Fasanen, indischen Hahns, welschen Hahns, Auerhahns, Rephuhns, jungen Huhns »in Stücken«, der Schnepfe

1) Württembergisch Franken. Zeitschr. d. hist. Vereins für das württembergische Franken. Jhrg. 1868. VIII, S. 49.

der jungen Taube, des jungen Huhnes »ganz«, »in 2 Stücken«, der jungen Taube »in 4 Stücken«, von allerlei Kleingeflügel, der jungen Taube »ganz«, der Krickente, Wachtel, Gans, Ente, des Hasen, Kaninchens, Kalbskopfs, Wildschweinskopfs, der Schöpfsenkeule, des Schinkens, des Lämmerbratens, des Nierenbratens, Rückgratsbratens, Spanferkels, Krebses, der Forellen und anderer Fische¹⁾. Dann folgt die Behandlung von Rindfleisch und gesottenem Fleische, von Pasteten, abgesottenen Austern, Eiern, Artischocken, Torten, Marzipan, Konfekt und endlich das meist zu allerhand künstlerischen Figuren geschnittene Obst. — Wie weit man in letzterer Beziehung die Spielereien trieb, beweist nachstehende, dem Fürst'schen Trincierbuche entnommene Abbildung. — Den Beschluß des zweiten Teiles bildet eine freundliche Mahnung an den Vorschneider: »Der Fürschneider



oder Trinciant wolle auch erinnert seyn, daß er vor Antretung seiner Bedienung die Nasen wol gereinigt halte, für Husten und Hetschen sich hüte, unter dem Fürschneiden oder Fürlegen nicht hinter den Ohren kratze, oder in die Nasenlöcher stiere; dadurch den Gästen ein Eckel, und ihm ein böser Nachklang entstehen möge.« —

Die weiteren Teile des Trincierbuches haben mit der Kunst des Vorschneidens sehr wenig zu thun, ich gebe deshalb nur in aller Kürze die Überschriften der einzelnen Kapitel. »Deß vollständigen Trincir-Buchs III. Theil. Von rechter Zeitigung aller Mundkoste, Oder Von dem stets wärenden Kuchen - Calendar.« Vorrede. (Entwicklung und Bedeutung des Wortes »essen« etc.) Cap. I. »Von

1) Hans Sachs (Ein tisch-zucht) giebt im Gegensatz zu den Trincierbüchern in Bezug auf die Fische die Vorschrift, welche mehr unserer modernen Gewohnheit entspricht: »Zerschneid das flaisch und brich die fisch.«

den vierfüßigen Thieren.« Cap. II. »Von zahmen und wilden Geflügel.« Cap. III. »Von den Fischen.« Cap. IV. »Von etlichen Erdgewächsen.« — »Paradoxon. Widersinniger Beweis, daß der Geschmack der übertrefflichste unter allen äußerlichen Sinnen seye.« »Vorstellung der Widerigen Meinung, daß in dem Geschmacke keine warhafft Belustigung zu finden.« — IV. Theil: »Von den Schauessen und Schaugerichten. Mit angefügter Erzählung der vornehmsten und kostbarsten Bancketen, so zu unsrer Vätter und unsren Zeiten gehalten worden.« Vorrede (Von dem Wort Bancket). Cap. I. »Welcher Gestalt grosse Herren zu empfahe.« Cap. II. »Von den Schauessen und Schaugerichten.« Cap. III. »Von den Schaugerichten.« Cap. IV. »Von den Schauspielen nach den Gastereyen.« Cap. V. »Das Hochzeitliche Bancket deß Herzogen von Mantua, gehalten in Mantua 1581.« Cap. VI. »Das Hochzeitliche Bancket deß Königs Philippi II. in Hispanien, bey dem Königlichen Beylager der Princeßin auß Franckreich gehalten.« Cap. VII. »Das Bancket des Pabsts Gregorii XIII. etc.« Cap. VIII—XII enthalten weitere ausführliche Beschreibungen von Bancketen. »Der Götter Blumenmahl«, eine Harsdörffersche Reimerei, beschließt den vierten Teil. — »Fünffter Theil, Bestehend In Erörterung XXV. Gast- oder Tisch-Fragen, von Essen, Trincken und dergleichen Sachen, die bey Mahlzeiten zu nützlichem und erfreulichen Gespräch veranlassen.« Von den hier erörterten, meist recht gleichgiltigen Fragen führe ich nur einige auf: Frage II. »Wie oft man den Tag über essen soll?« Fr. IV. »Ob alles, was den Menschen nehren soll, ein Leben haben müsse?« Fr. IX. »Wie viel man Gäste laden soll?« Fr. XI. »Wie man die Speise aufftragen und geniessen soll?« Fr. XIV. »Woher das Gesundheit Trincken entstanden?« Fr. XVII. »Ob zu einem guten Gespräche mehr Verstand oder mehr Gedächtniß erfordert werde?« Fr. XIX. »Was dem H. Christo an dem Creutz zu trincken gereicht worden?« etc.

Von den eigentlichen Trincierbüchern¹⁾ bleibt uns in der Bibliothek des germanischen Museums aus dem 17. Jahrhunderte nur noch eines übrig, dessen vollständiger Titel lautet: »Neu | Vermehrt Nützlichs | Trenchier-Buch, | darinnen zu befinden | Wie man nach itziger Art und Manierlichen Gebrauch, allerhand | Speisen ordentlich auff die Tafel setzen, zierlich zerschneiden und vorlegen, | auch in guter Ordnung wieder abheben soll. | Deme beygefüget etzliche | Reden, Briefe und Reime | So bey Hochzeiten, Gevatterschaften und Leichen-Begängnüßen | zu gebrauchen, | Samt einer Beschreibung | Des Edlen Weydwerks. | Gedruckt zu Kunstburg | In diesem Jahr.« | (c. 1680) (9 u. 146 Seiten, 8^o). (Bibl. d. g. M. Gs. 1268). Aus der Vorrede geht hervor, daß der Verfasser in Jena studiert, und auf Ansuchen von Jenenser Studenten sein Buch geschrieben hat. Aufser den schon im Titel zu ersiehenden Zusätzen bringt der Verfasser nur eine, gegen die übrigen Trincierbücher ausführlichere Anweisung für die Verteilung und Auftragung der einzelnen »Trachten oder Gänge«. Das kunstvolle Falten der Servietten bleibt ganz unberücksichtigt, wir werden dafür aber mit einer ganz außerordentlichen Fülle von Leberreimen beglückt. —


1) In »Quellen und Forschungen etc.« H. 66 (A. Hauffen, Caspar Scheidt, der Lehrer Fischarts) finde ich S. 93 citiert: Georg Greflinger, *Ethica complementoria*, das ist *Complementir-Büchlein* mit angefügtem *Trenchir-Büchlein*. Amsterdam 1675. 8.

Ich kann jetzt die Trincierbücher verlassen und habe aus den Schätzen unseres Museums für das 17. Jahrhundert nur noch ein Buch anzuführen, welches die Regeln über die Trincierkunst vollständig aufgenommen hat, das schon angeführte Haus - Feld - Arznei - Koch - Kunst- und Wunder - Buch . . von Johann Christoph Thiemen; Achter Theil. Nürnberg 1682. 4^o. (Gs. 1224.) — Das 18. und 19. Jahrhundert hat noch manche Tranchierbücher gezeitigt¹⁾, doch vermag ich nicht anzugeben, ob und wie weit sie auf die älteren zurückgehen, da mir kein Exemplar vorliegt. Wer sich heute über die edle Kunst informieren will, muß sich zur Kalenderlitteratur wenden: Der »Daheim-Kalender« auf das Jahr 1892 bringt Seite 155 ff. einen Aufsatz: »Die Kunst des Vorschneidens. Von L. Holle«, der mit unseren Trincierbüchern allerdings nur den etwas selbstbewußten Ton gemein hat. Sein erster Satz lautet: »Nicht eher sollte ein junger Mann heiraten dürfen, als bis er jeden Braten geschickt und zweckmäfsig zerlegen kann!« —

Nürnberg.

Franz Fuhse.

Studentische Schlittenfahrten im Karneval.

ine Seite des studentischen Lebens, die kulturhistorisch von großer Bedeutung ist und die dennoch kaum je Beachtung gefunden hat, ist der »erlaubte Zeitvertreib« in den Tagen des Karnevals. War man im protestantischen Lager der Ansicht, daß »Mommen und Butzen-Kleider vor Gott ein großer Greuel sei« und sah sich deswegen die Württembergische Landordnung von 1698 bewogen, »ernstlich zu verbiethen, daß niemand zu einiger Zeit des Jahrs mit verdeckten Angesichtern oder in Butzen-Kleidern gehen soll bei Straff des Thurms oder Narren-Häuslins« (Tit. 102, S. 219), so glaubten die Oberen der »Herren Studenten« katholischer Stifter weitherziger sein zu dürfen. Die Anschauung, der die Sachsen-Gothaische Landesordnung (1667) Ausdruck gibt, daß nämlich »alle Mummerey und alles Umblauffen in Fastnachts-Kleidern ein Heydnisches und Christen übel-anständiges Wesen« sei (Part. 2. C. 4. Tit. 16, S. 254) konnte auf eine Weltanschauung, die auch den Prunk und schauspielerische Veranstaltungen in ihren Dienst zu stellen gewohnt war, keine Geltung haben. Mußte sie doch gerade wünschen, durch gelegentliches Schaugepränge auf die schaulustige Menge zu wirken und so durch die Berücksichtigung eines starken Volksbedürfnisses sich das Volk selbst enger zu verbinden. Vielleicht bot sich dann hin und wieder Gelegenheit, durch Verspotten gegnerischer Anschauungen und Gebräuche direkt auf das moralische und religiöse Empfinden der Massen zu wirken.

So gestattete man den Studierenden gern, in allerlei Fastnachtsscherzen vor die Augen der Einwohner zu treten, zumal in der Form sog. Fastnachtsschlittenfahrten, die vor anderen Veranstaltungen den Vorteil besaßen, die

1) Nach Heinsius, allgemeines Bücher-Lexikon: Trenchikant, der geschickte, die leichte Art die Speisen zierlich zu zerschneiden und vorzulegen. 8. Lpz. 1751. Trenchirkunst, voll-vollkommenste und ueueste, in einer gedoppelten Anweis. m. K. 8. Carlsruhe 1769. Kochbuch, neues wohleinger. mit Trenchirbuch. 8. Tüb. 1777. Tranchirkunst, neueste und vollkommene, od. Anleitung alle Gattungen etc. Speisen zu zerlegen. Wien. 1805.