

Der nachfolgende Beitrag ist der unbearbeitete Originaltext des Autors, der für den Abdruck im Magazin slow.ch gekürzt wurde. Die Abbildungen finden sich im Magazin.

Ein Abdruck oder Kopien, aus auszugsweise, sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Autors gestattet.

Andreas Morel
Dr. phil. Kunsthistoriker
St.Johanns-Vorstad 5
4056 Basel

VOM PICKNICK, ein Blick zurück
von Andreas Morel

Die regelmässig wiederkehrende Versorgung des menschlichen Körpers mit Speise und Trank ist eine unabdingbare Notwendigkeit, darüber hinaus auch Voraussetzung für die Erhaltung der Arbeitskraft jedes Einzelnen. Während Jahrhunderten bildeten die gemeinsamen Mahlzeiten, nicht zuletzt aus organisatorischen Gründen, eigentliche Fixpunkte im Tagesablauf der Familie. Da 'Feuer' gleichermassen Schutz, Wärme, Licht und warme Kost verhiess, bestimmte zunächst die Feuerstelle den Ort für das Zusammenkommen. Später trat an deren Stelle der Tisch: eine einfache Einrichtung mit vielerlei Funktionen. Aus Einzelteilen -Platte und zwei Böcken- bestehend, war er schnell dort aufgeschlagen, wo er gerade gebraucht wurde. Mit der Zuweisung eines fixen Standortes im Raum vollzog sich die Wandlung vom improvisierten zum fest gefügten, massiven Möbel: zum Ess-Tisch.

Verschiedenerlei Gründe wie die berufliche Beanspruchung beider Elternteile, 'englische' Arbeitszeit oder zeitlich nicht aufeinander abgestimmte Stundenpläne der schulpflichtigen Kinder hatten in den letzten etwa fünfzig Jahren zur Folge, dass heute in den meisten Wohnungen die Küche kalt bleibt, was bedeutet, dass der mittägliche Familientisch als Institution der Vergangenheit angehört. Für viele findet heutzutage die Verpflegung mittags 'ausser Haus' statt, eine Entwicklung, die aufgrund ihrer Konsequenzen zum Denken Anlass geben sollte. Wer heute um die Mittagszeit in unseren Städten unterwegs ist und seine Umgebung bewusst zur Kenntnis nimmt, wird feststellen, dass die Mehrzahl der Zeitgenossen damit beschäftigt ist, sich auf die eine oder andere Art zu verpflegen: auf einer Treppenstufe oder einer Bank sitzend, an einen Baumstamm angelehnt, in einem Boulevardcafé sitzend oder im Stehen an einem mobilen Verpflegungsstand, aber auch ganz einfach im Gehen. Was noch vor fünfzig Jahren als ein Zeichen schlechter Erziehung oder pubertärer Rebellion gegolten hätte, gehört zum Alltag (fast) aller sozialen Schichten. Die Vielfalt des Imbissangebots ist deutlicher Hinweis auf die enorm grosse Nachfrage nach dieser mobilen Verpflegungsmöglichkeit des 21. Jahrhunderts.

Selbst als die Familie noch regelmässig am Ess-Tisch zusammenkam, führten gelegentlich aussergewöhnliche Umstände dazu, dass Mahlzeiten ausser Haus verlegt werden mussten. Schon immer waren viele Leute -Geistliche, Pilger, Kaufleute, Scholaren - unterwegs, manche waren eines Vergehens wegen im Turm eingesperrt, andere krankheitshalber hospitalisiert, wieder andere leisteten Kriegsdienst in der Fremde. Gemeinsam ist diesen Beispielen, dass das Fernbleiben vom Familientisch nicht aus freien Stücken geschieht (Anmerkung 1). Was hingegen mochte die Motivation, dem mittäglichen Familientisch fernzubleiben, dann fördern, wenn kein eigentlicher Zwang dazu bestand? Es liegt auf der Hand, dass wir in der Stadt und auf dem Land von unterschiedlichen Voraussetzungen ausgehen müssen: so wird

der Handwerker im Ort eher bereit sein, sich für eine Mahlzeit von der düsteren Werkstatt ins Freie zu begeben; der Bauer dagegen, der sein Tagwerk unter freiem Himmel ausübt, bevorzugt mit Sicherheit die Möglichkeit, im Hause verpflegt zu werden.

Hinweise auf die Bereitschaft, aus den dunkeln Stuben und den engen Gassen ins Freie zu flüchten, gibt es zuhauf. Selbst in kleineren Siedlungen bot sich dafür seit dem ausgehenden Mittelalter ein Spazierplatz an. Diese Orte der Bewegung und der Lust verfügten stets über einen Schatten spendenden Baumbestand, in späterer Zeit zusätzlich über Sitzbänke, einen Brunnen und schliesslich kleine Pavillons, Lusthäuschen genannt. Die Promenadenplätze gehörten mit Kirchen, Kuriositätenkabinetten, der Bibliothek, dem Rat- und dem Zeughaus zu den Sehenswürdigkeiten, die von Fremden auf der Durchreise bevorzugt aufgesucht wurden. Sie waren zudem der favorisierte Ort für den Empfang hochrangiger Gäste. Als die Stadt Basel 1473 Kaiser Friedrich III. (1415-1493) und dessen Sohn Maximilian auf dem Petersplatz zum festlichen Bankett empfing, war die Tafel für den Kaiser unter der grossen Eiche aufgeschlagen. Maximilian (1459-1519) war von der Besonderheit des Ortes so angetan, dass er zur Pflege des mächtigen Baumes 2000 Gulden gestiftet haben soll (Anm.2). Grund für die Begeisterung des jungen Fürsten war die besondere Zurichtung der grossen Eiche zu einem 'zerlegten Baum'. Durch gärtnerische Kunst waren ihre kräftigen Äste in der Weise in die Horizontale getrimmt, dass auf einer gezimmerten Plattform eine Laube mit Tisch und Bänken eingerichtet werden konnte. Aus Reiseberichten erfahren wir, dass die Gepflogenheit des Bäume-Zerlegens nicht nur in Basel (Anm.3), sondern während des 15. bis 18. Jahrhunderts auch im Süden Deutschlands und im Gebiet der deutschsprachigen Schweiz (Anm.4) gepflegt worden war. In der Regel wurden, ihres schnellen Wuchses wegen, Linden dafür ausgewählt und oft waren sie verbunden mit einem Platz für Schiessübungen; manche dienten darüber hinaus als Tanzlauben.

Viele Basler Bürger der Mittelschicht verbrachten ihre Freizeit in den Gärten der Vorstädte. Diese waren weniger mit Gemüse bepflanzt, aber fast immer mit einem kleinen Weinberg verbunden und enthielten ausserdem ein 'in schlechtem Geschmacke' (Anm.5) gebautes Gartenhäuschen. Besonders an Sonntagen kam man hier mit der 'Familie und guten Freunden für ein paar Stunden zusammen, um ein sogenanntes Abendessen (Gouté) abzuhalten, wobei gewöhnlich wacker getrunken' wurde (Anm.5). Überall, wo die Voraussetzungen klimatisch gegeben waren, scheinen die Menschen im 18. Jahrhundert ein Verlangen nach geselligen Zusammenkünften im Freien verspürt zu haben. Wie in Basel bildeten in Rom Reben die Kulisse für diese besonders von Frauen favorisierten Imbisse. Nicht Goutés nennt man sie hier, sondern Picknicks (Anm.6).

Bedeutung und Herkunft dieses zweifellos originellen Wortes sind unklar, Pickenick, Picknick, Pique-nique, Piquenique, Picnic sind seine Varianten. In 'Pique-nique', der französischen Version, findet es sich zum ersten (?) Mal 1692 in gedruckter Form (Anm.7). 1740 in den Dictionnaire de l'Académie aufgenommen, scheint das Wort in der zweiten Jahrhunderthälfte in die Sprache gehobener, Französisch sprechender Kreise eingeflossen zu sein. In dieser Form verwenden es zunächst auch deutsche Reiseschriftsteller: Keyssler 1751 bei der Schilderung von Eindrücken in Venedig, Andreae 1763 in Basel und Reichard 1793 in Rom (Anm.8). Das englische 'Picnic' wird vor 1800 nur in Verbindung mit Anlässen auf dem Kontinent verwendet. Wir können somit davon ausgehen, dass damals in England keine Veranstaltung mit dieser Bezeichnung bekannt war. Das änderte sich 1802 mit der Gründung der 'Picnic Society' in London. Die 'Picnics' wie sich ihre Mitglieder untereinander nannten, trafen sich am späteren Nachmittag, um sich der gehobenen Unterhaltung zu widmen. Es wurde Theater gespielt oder aus dem Kreis der Anwesenden ad hoc ein Musikensemble zusammengestellt. Das 'Picnic Orchestra' mit Lady Buckinghamshire am Klavier und Lady

Salisbury als passionierter Jagdhornbläserin wurde schnell legendär und nicht zuletzt aufgrund der Mitgliedschaft des Prinz of Wales der Öffentlichkeit durch die Gesellschaftsnachrichten der Presse bekanntgemacht. Auf die künstlerischen Darbietungen folgte jeweils 'a picnic supper, provided from a tavern' (Anm.9). Picnic ist hier bedeutungsgleich mit von der Gemeinschaft produzierter gehobener Unterhaltung, kaleidoskopartig gestaltet mittels Musik, Schauspiel und Mahlzeit, an deren Zustandekommen sich jedes einzelne Mitglied mit einem Beitrag beteiligt.

Die Focussierung des Begriffs auf eine 'Mahlzeit im Freien' (Anm.10) dürfte im Rahmen des Romantic Movement erfolgt sein. Vor 1840 jedenfalls steht er für Anlässe, zu denen zwar Essen und Trinken gehört, die aber nur ausnahmsweise einmal unter freiem Himmel abgehalten werden. Schriftquellen rapportieren dazu Unterschiedliches. Der schon zitierte Keyssler erwähnt, dass in Venedig Gelegenheit bestehe, 'mit einheimischen Damen...in Wirtshäusern Piquenics zu veranstalten' (Anm.11). In Basel werden sie 1763 im Kontext mit Massnahmen der Stadt gegen überbordenden Luxus genannt, dem Verbot, sich mit Juwelen und Brabanter Spitzen herauszuputzen, 'Piqueniques', Maskeraden oder Tanzanlässe zu veranstalten (Anm.12). Weil in Hamburg 1770 'in einem gewissen öffentlichen Hause' der Koch, der die Speisen zurichten sollte, plötzlich krank geworden war, wurde in der Not ein 'Pickenick' organisiert (Anm.13).

Es sind dies Zitate, welche die Phantasie anregen. Auf jeden Fall weisen sie darauf hin, dass nicht selbstverständlich die Mahlzeit den Kern der Veranstaltung ausmachte. Ergänzendes zu den Funden in diesen Reisebeschreibungen des 18. lässt sich aus Untersuchungen des 19. Jahrhunderts zur Kulturgeschichte von Küche und Tafel entnehmen. Die Krünitzsche Enzyklopädie (1810) definiert 'Pickenick/Piquenique' mit 'ursprünglich eine zum Genuss gesellschaftlicher Vergnügungen und des Tanzes zusammen gekommene Gesellschaft, von welcher jeder Teilnehmer eine Schüssel mitbringt.. Jetzt belegt man mit diesem Namen oft auch solche Gesellschaften, die der Reihe nach bey den Mitgliedern eines geschlossenen Zirkels herum gehen, wo denn der jeweilige Wirt auch für die Bewirtung der Gesellschaft zu sorgen hat' (Anm.14).. Zu den bisher gewonnenen Erkenntnissen stehen die eingehenderen Forschungen Kudriaffskys (1880) nicht im Widerspruch: Unter Gasthöfen in England und Frankreich erwähnt sie eher zwielichtige, die von Frauen niederen Ranges heimlich aufgesucht wurden, weil sie sich davon allerlei Kurzweil versprochen. Dazu gehörte selbstverständlich Essen & Trinken, ein Patchwork dessen nämlich, was jede von ihnen an Gerichten von zu Hause mitgebracht hatte. Im 16. Jahrhundert waren auch Badstuben zu solchen Amusements bestimmt, wohin 'jede Frau ihren Imbiss mitbrachte, Bretter über die Wannen gelegt wurden, und man das Essen während des Badens verzehrte'. Zu Recht sieht die Autorin in diesen Stelldicheins eine der Keimzellen für die Entstehung des Picknicks (Anm.15).

Wenn wir diese schriftlichen Quellen um Erkenntnisse erweitern, die wir aus dem Studium von Bildern gewinnen, wird unser Blick auf ein Motiv gelenkt, das in der mittelalterlichen Buchmalerei häufig vorkommt: die 'Mahlzeit auf der Jagd' (Abbildung 1). Ikonographisch steht diese in geschwisterlicher Beziehung zu einem anderen Bildthema: zur 'Bauernvesper auf dem Feld' (Abb.2). Was beide Anlässe verbindet, sind diese Voraussetzungen: die Mahlzeiten stehen nicht etwa in Zusammenhang mit einer aus freien Stücken unternommenen Landpartie, sondern sind, bedingt durch die jeweiligen Aktivitäten, für einmal ins Freie verlegt. Was in unserem bayerischen Beispiel von 1535 (Anm.16) den Namen 'Grasmahl' (Anm.17) trägt, wird im Jagdbuch des Franzosen Gaston III. Phoebus, comte de Foix, schlicht mit 'Assemblée' bezeichnet. Im Mittelalter war die Jagd ein Privileg des Adels und des Herrn bevorzugter Zeitvertreib ausserdem. In der Miniatur von 1387 wird uns mit vielen

aussagekräftigen Details vorgeführt, wie eine fürstliche Jagdmahlzeit in Frankreich vor über 600 Jahren vonstattenging. Vor der Jagd sind alle Beteiligten auf einer Waldlichtung an einem Bach versammelt: der Graf und seine Begleiter, Jäger, Hundeknechte und weitere Diener sowie Pferde und eine ganze Rotte Jagdhunde. Obwohl von dem Bild eine heitere und vor allem ungezwungene Stimmung ausgeht, sind die Standesunterschiede der Akteure respektiert. Allein die Hauptperson, der Graf, sitzt bei Tisch. Alle übrigen haben sich an zwei weissen Leinentüchern niedergelassen, die stellvertretend für Tische auf den Boden gelegt sind. Eine Reihe von weiteren typischen Merkmalen mittelalterlicher Tafelkultur werden uns vor Augen geführt: Das Essbesteck ist auf wenige Messer beschränkt; drei Schankgefässe mit Wein -zwei Bauchkannen und eine Plattflasche mit Kette- sind zum Kühlen in einer Art Grotte ins fliessende Wasser gestellt; es steht eine ganze Auswahl verschiedenartiger Brote zur Verfügung; sehr schön wird uns in der Person des Dieners, der seinem Herrn eine Pastete präsentiert, vorgeführt, worin die Funktion der Serviette ursprünglich bestand (Anm.19).

Schriftliche und ikonographische Belege legen die Hypothese nahe, die Bezeichnung 'Picknick' habe sich in den 1840er Jahren in der englischen Umgangssprache festgesetzt, Aus einem Wort, vielleicht beiläufig und im Scherz ausgesprochen, war ein Begriff geworden, Bezeichnung für eine neue Form von Entertainment: die gemeinschaftliche Mahlzeit in der freien Natur. Im Gegensatz zu allen früheren Unternehmungen mit diesem Namen, zu Jagdmahl und zu Bauernvesper ist nun die Mahlzeit nicht Neben- sondern Hauptsache, und die Natur nicht Kulisse, sondern von Anfang an gezielt in das Konzept für die Landpartie mit einbezogen. Das passte sehr gut zur allgemeinen Naturbegeisterung der Zeit, die in allen Künsten zum Ausdruck kommt. Nicht weiter merkwürdig, dass auch das Thema 'Picknick' dazu dient, der Freude an der Natur Ausdruck zu verleihen. In seinem Gedicht 'Audley Court' von 1842 verklärt Alfred Lord Tennyson (1809-1892), der grösste Dichter des viktorianischen England, die Idylle eines Picknicks auf dem Land mit dem Zauber seiner grossartigen Sprache:

'There, on a slope of orchard, Francis laid
A damask napkin wrought with horse and hound,
Brought out a dusky loaf that smelt of home,
And, half-cut-down, a pasty costly-made,
Where quail and pigeon, lark and leveret lay,
Like fossils of the rock, with golden yolks
Imbedded and injellied.

Die verbreitete Naturbegeisterung weiter Kreise fand in der Institution des Picknicks eine ideale Ausdrucksform. Eine Zusammenkunft unter Gleichgesinnten mit einer Mahlzeit als Mittelpunkt, die sich gegebenenfalls aus Produkten verschiedener Küchen zusammentragen liess, war ohne grossen Aufwand zu organisieren und konnte bezüglich der Kosten leicht den jeweiligen Umständen angepasst werden. Die Palette möglicher Varianten reicht vom Picknick zu dritt am Strassenrand mit Gurkensandwiches (Anm.20) aus der Aluminiumbox und Tee aus der Thermosflasche (Anm.21) bis zur Grossveranstaltung mit assortierten Weinen und kaum überblickbarem Aufgebot an Speisen.

Berühmt, da im Punch in Wort und Bild bekanntgemacht, waren in den 50er Jahren die Exkursionen, die Königin Victoria (1819-1901) mit ihrem Gemahl, Prinz Albert von Sachsen-Coburg-Gotha (1819-1861) von Schloss Balmoral aus in schottische Hochland unternahm (Abb.3). Die königlichen Herrschaften waren zwar inkognito und 'en petit comité' unterwegs, aber mit Picknick-Korb ausgerüstet und Klappstühlen als einzigem Luxus. Auch aufgrund ihres zwanglosen und frugalen Charakters hatten diese Picknicks der Royals eine Vorbildfunktion. Bald wurde jede Gelegenheit, die sich bot, zum Vorwand für ein Picknick

genommen: die Mittagspause in den Colleges, die Pferderennen in Epsom und Ascot oder die Ruderregatten in Henley-on-Thames; die Liste liesse sich unendlich fortsetzen. In weitgehender Übereinstimmung war man zu der Ansicht gekommen, 'A well arranged picnic is one of the pleasantest forms of entertaining'. Diese Erkenntnis, zu der Isabella Beeton 1861 in ihrem 'Book of Household Management' kommt, könnte auch der Titel zu einem Gemälde sein, das der französische Maler James Tissot 1877 anlässlich eines Englandaufenthalts gemalt hat (Abb.4). Drei Generationen -Grosseltern, Eltern und Kinder- haben sich an einem wunderschönen Herbsttag am Rande eines Weihers zum Picknick niedergelassen. Die zauberhafte Stimmung, die von der Landschaft ausgeht, hat sich auf die kaum agierenden Personen übertragen. Sie wirken friedlich und entspannt, ihr Blick verrät versonnene Nachdenklichkeit. 'Holiday' hat der Künstler die Familienidylle genannt, womit ein Element des Picknicks an sich anklingt: das auf Müsiggang eingestimmte Ambiente.

Friedliche Ferienstimmung ist typisch für viele Bilder von Tissots französischen Malerkollegen. Mit den Vorstellungen der Impressionisten, die vom Flirren des Lichts, vom Spiel der Sonne auf dem Wasser und vom fortwährenden Wandel des Kolorits der Landschaft so fasziniert waren, dass sie ihre Häuser verliessen und die freie Natur zu ihrem Atelier bestimmten, liess sich das Sujet 'Mahlzeit im Freien' gut verbinden. Zwei Maler verdienen es, in diesem Zusammenhang zuerst genannt zu werden: Edouard Manet, dessen 'Déjeuner sur l'herbe' 1863 einen Skandal auslöste, und Claude Monet, welcher der Öffentlichkeit wenig später zwei fast identische Bilder mit demselben Titel vorgestellt hat (Abb.5). Die Wälder rings um Paris bildeten am Sonntag ein beliebtes Ziel der Stadtbewohner. Hier suchten sie Erholung von der Hektik der Grossstadt, fanden zurück zur Gelassenheit und entspannten sich bei reichlich Wein und delikaten Speisen.

Alle Elemente, die seit der Mitte des 19. Jahrhunderts zwingend zum Inventar eines Picknicks gehören, sind vorhanden, nämlich VERGNÜGEN: Lust ist der alleinige Grund dafür, dass für eine Mahlzeit das Haus verlassen wird. ORT: Bühne des Geschehens ist die freie Natur, wo ein geeigneter Platz mit Bedacht ausgewählt wird. GEMEINSCHAFT: ihre Zusammensetzung ist nicht zufällig, sondern verwandtschaftlich oder durch Freundschaft bedingt. SPEIS & TRANK: die Mahlzeit bildet den Schwerpunkt des Unternehmens. Die Gerichte sind reflektiert zusammengestellt. Die meisten davon sind fertig zubereitet von zu Hause mitgebracht; einzelne werden auch einmal an Ort und Stelle zubereitet. INSZENIERUNG: sie schliesst das Besondere, das Aussergewöhnliche mit ein; der Tag soll sich von anderen abheben. Wirkt schliesslich noch das Wetter in positiver Richtung mit, ist jedenfalls allerhöchste Zeit, den Picknick-Koffer vom Speicher herunterzuholen!

Der Hinweis auf eine Besonderheit in den meisten Bildern von Picknicks sei an den Schluss unserer Untersuchung gestellt. Zwei Motive im Instrumentarium sind offensichtlich so wichtig, dass sie über Jahrhunderte hinweg kontinuierlich vorkommen: Tischtuch und Pastete. Das Tischtuch ist Stellvertreter für den Tisch, ohne den eine Mahlzeit in der zivilisierten Welt nicht auskommt. Die Bedeutung der Pastete liegt im hohen Ansehen begründet, über welches dieses 'Herrengericht' zu allen Zeiten verfügt. Ihre Botschaft ist es, uns mitzuteilen, dass das dargestellte Mahl aus einem Anlass stattfindet, der ausserhalb der Norm angesiedelt ist.

ANMERKUNGEN

1) Eine Untersuchung der Verpflegung ausser Haus im zweiten Jahrtausend ist in Vorbereitung.

- 2) Fynes Moryson.- An Itinary containing his ten Yeeres Travell through the twelve Dominions of Germany, Bohmerland, Sweitzerland [etc.], Bd.1, London 1617, S. 28. (Der Aufenthalt in Basel 1591); Hermann Christ.- Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft (Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde 14, 1915, S. 11-84; bes.S. 12).
- 3) Ein zweiter zerlegter Baum, eine Linde, stand in Basel auf der Pfalz, der Rheinterrasse hinter dem Münster. Dazu: Johann Georg Keyssler.- Neueste Reisen durch Deutschland, Böhmen, Ungarn, die Schweiz [etc.]. 2.Aufl., Hannover 1751, S. 119.
- 4) In Baden AG, Brugg, Einsiedeln, Zofingen, Zürich, Zug.
- 5) Carl Gottlob Küttner.- Briefe eines Sachsen aus der Schweiz an seinen Freund in Leipzig. 3 Bde., Leipzig 1785/86, Bd.1 (1785), S. 123-125.- Goûter: collation entre le déjeuner et le dîner (Nouveau Petit Robert. Paris 1993, S. 1032).
- 6) 'On fait des fréquens piqueniques que les femmes aiment beaucoup; on les fait dans les vignes aux environs'. Aus: Heinrich August Ottokar Reichard.- Guide des voyageurs en Europe. 2 Bde., Weimar 1793, Bd.1, S. 308.
- 7) Gilles Ménage.- Dictionaire etymologique ou Origines de la langue françoise. Paris 1694.
- 8) Keyssler (wie Anm.3), S. 1093; Johann Georg Reinhard Andreae.- Briefe aus der Schweiz nach Hannover geschrieben, 42. Brief, 11.10.1763. (Hannoverisches Magazin 89, 1765, Sp. 1411); Reichard (wie Anm.6), Bd.1, S.308.
- 9) Georgina Battiscombe.- English Picnics. London 1951, S.6.
- 10) Friedrich Kluge.- Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. 24.Aufl., Berlin 2002, S. 701.
- 11) Keyssler (wie Anm.3).- Der Autor hielt sich 1729 in der Lagunenstadt auf; die Veröffentlichung seines Berichtes 1751.
- 12) Andreae (wie Anm.8).
- 13) Dazu: Unterhaltungen (Hamburg). Hrsg.: Daniel Schiebeler, J.J. Eschenburg. Bd.9 (1770), 1.Stück.
- 14) Johann Georg Krünitz.- Oekonomisch-technologische Encyclopädie.. 242 Bde., Berlin 1773-1858. Bd.113 (1810), S. 31-32).
- 15) Eufemia von Kudriaffsky.- Die Historische Küche. Wien, Pest, Leipzig 1880, S. 186-187.
- 16) Stundenbuch des Albrecht Glockendon für Herzog Wilhelm IV. von Bayern (1493-1550), Nürnberg 1535: Monatsbild August. Wien, Österreichische Nationalbibliothek: Cod. 1880, fol. 14 recto.- Dazu: Wilhelm Hansen.- Kalenderminiaturen der Stundenbücher. Mittelalterliches Leben im Jahreslauf. München 1984.
- 17) Kudriaffsky (wie Anm. 15), S.165.
- 18) Paris, Bibliothèque Nationale, Ms.616, Kap.38, fol. 67 recto
- 19) Dazu in extenso: Andreas Morel.- Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur. Zürich 2001.
- 20) Nach 1760. Das Sandwich verdankt seinen Namen John Montagu, dem vierten Earl of Sandwich. Montagu, passionierter Spieler, soll sich, um eine Glückssträhne nicht zu gefährden, geweigert haben, zum Mittagessen zu gehen. Er wies einen Diener an, ihm stattdessen irgend etwas zwischen zwei Brotscheiben zu legen und als Imbiss an den Spieltisch zu bringen.- Dazu:Charles Panati.- Universalgeschichte der ganz gewöhnlichen Dinge. Frankfurt am Main 1994, S. 220-221.
- 21) Nach 1892. Erfunden in Cambridge als Gerät für das Chemielabor, 1903 in Deutschland patentiert.- Dazu: Panati (wie Anm. 20), S. 264-266.

LITERATUR

Battiscombe, Georgina.- English Picnics. London 1951
 Gurney, Jackie.- The National Trust Book of Picnics. Newton Abbot 1982
 Ins Grüne: Ausflug und Picknick um 1900. Begleitheft zur Ausstellung, Museum für Kutschen, Chaisen, Karren, Heidenheim an der Brenz, 17.5.- 25.10.1992, hrsg. von Thomas Brune. Stuttgart 1992
 The Pleasures of Summer Picnics. A Pavilion companion. London 1992
 Picknick. Über das Essen und Trinken unter freiem Himmel. Text: Erich Grasdorf. Bern 1994
 Darblay, Jeanne-Marie; Mame de Beaurepaire, Caroline.- L'Art du Pique Nique. Paris 1994. Deutschsprachige Ausgabe mit dem Titel 'Picknick: Vergnügen, Lust und Genuss', Cham 1994
 Pique-nique/Picknick. Rédaction: Isabelle Raboud-Schüle. [Ausstellungskatalog Alimentarium Vevey, 1995]. Vevey 1995
 Braun, Christel.- Picknick auf die feine englische Art. Meckenheim 1997
 Wilson, C. Anne.- The Great Outdoors. (Eat, Drink & Be Merry: The British Table 1600-2000. London 2000, S.130-148)
 Jacobs, Marc; Scholliers, Peter (Hrsg.).- Eating out in Europe: Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century. Oxford; New York 2003
 Picnicbox: 70 Koffer zum Picknicken [: Katalog zur Ausstellung in der Galerie V-17 Berlin, 2004]. Berlin 2004

LEGENDEN ZU DEN ABBILDUNGEN

zu Abb.1 Das gemeinsame Mahl der Teilnehmer an der Jagd des Grafen Gaston de Foix, Frankreich 1387
 zu Abb.2 Bauern am Vespern bei der Kornernte (Monatsbild 'August'), Bayern 1535
 zu Abb.3 Queen Victoria beim Picknick im schottischen Hochland (Cairn Lochan), 1861
 zu Abb.4 James Tissot: 'Holiday', 1877. London, Tate Gallery.
 zu Abb.5 Claude Monet: 'Le déjeuner sur l'herbe', 1864/65. Moskau, Pushkin Museum of Fine Arts
 zu Abb.6 Isabella Beeton.- Book of Household Management. London 1861, S.960