

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollkommne und neueste Tranchier-Kunst oder doppelte
Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als
gebratener Speisen ... nicht allein zu zerlegen sondern ...
bey allen vornehmen Tafeln oder Tischen ...**

Carlsruhe, 1797

I. Wer übernimmt die Bemühung des Transchirens eigentlich über sich.

urn:nbn:de:bsz:31-55039



Von der neuesten Art des Transchirens und Vorlegens der Speisen.

1. Wer übernimmt die Bemühung des Transchirens eigentlich über sich.

Meistentheils übernimmt solche einer der Gäste.

2. Was hat derjenige zu merken, der eine Speise zierlich zerschneiden will.

Wenn man den Anfang zum Zerlegen machen will, muß man zuvörderst die Serviette mit einem Knoten im Knopfloch des Kleides fest machen, so dann einige Teller um sich herum stellen, damit man das Tafeltuch nicht beschmutzt, weswegen die Transchirmesser auch allemal nach dem Gebrauch auf einen Teller zu legen. Ferner muß man sich vornemlich der Stärke und Schwäche seines Messers zu bedienen wissen, so daß man bey einem starken Schnitt dasselbe am Ende der Klinge ansetzt; ist es aber ein leichter Schnitt, so setzt man nur mit der Spitze des Messers an, und führt es bis zur Mitte, da dann der Schnitt geschehen seyn muß. Damit man sich auch nicht erhize, soll man, so viel möglich, die Arme an sich halten und dadurch die Käfte sparen. Uebrigens aber muß man, um seine Sachen desto zierlicher zu machen, dazu aufstehen, und sich währenddem Zerle-