

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

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

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-

gen nicht viel in Gespräche einlassen, damit man theils alles mit gehöriger Art und ohne Fehler verrichte, theils aber um so viel geschwinder fertig werde, und den Appetit der Gäste nicht lange aufhalte, auch die Speisen unterdessen nicht erkalten.

3. Wie viel Messer und Gabeln braucht man zum Tranchiren?

Heutiges Tags braucht man nicht mehr als zwey Paar, nemlich ein Paar grosse, und ein Paar kleine, welche zur rechten Hand auf einen Teller zu legen sind.

4. Wie heissen die Juncturen und Geleichen an dem Geflügel?

1) Die linke Seite am Hals. 2) Die rechte Seite am Hals. 3) Das obere Geleich am rechten Flügel. 4) Das kleine Geleich am rechten Flügel. 5) Das untere am rechten Flügel. 6) Das Knie-Geleich am rechten Schenkel. 7) Das obere vom rechten Schenkel. 8) Das untere vom rechten Schenkel. 9) Die rechte Seite vom Würzel. 10) Die linke Seite vom Würzel. 11) Der Würzel oder Steiß. 12) Das Kniegeleich am linken Schenkel. 13) Das untere am linken Schenkel. 14) Das obere am linken Schenkel. 15) Das untere am linken Flügel. 16) Das kleine Geleich am linken Flügel. 17) Das obere am linken Flügel. 18) Das Oberstück von der Brust. 19) Das Unterstück von der Brust. 20) Der Springer oder Hüpsauf genannt. 21) Das rechte Achselbein. 22) Das linke Achselbein. 23) Die rechte Seite am Gerippe. 24) Die linke Seite am Gerippe.

5. Wie