

# **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**

5. Wie viel Schnitte kommen bey dem Transchiren vor?

**urn:nbn:de:bsz:31-55039**

### 5. Wie viel Schnitte konnen bey dem Transchiren vor?

Der Schnitte sind eigentlich vier: 1) Der rechte Oberschnitt, mit welchem alle Oberschnitte an Flügeln und Schenkeln, und alle Schnitte gemacht werden, so vom Leibe gehen. 2) Der verwandte Oberschnitt, mit diesem kann man die Achselbeine ausheben, und die Gerippe zerstoßen. 3) Der rechte Contraschnitt, mit diesem werden alle Contraschnitte gemacht, und alle, so zum Leibe gehören. 4) Der verwandte Contraschnitt, mit diesem kan der Springer oder sogenannte Hüpfauß von der Gabel gestrichen und die Niederlegung gemacht werden. Andere hingegen haben an der Zahl sieben, und zwar wird der erste Schnitt von ihnen genannt der Oberschnitt; der zweyte, der Unterschnitt; der dritte, der Spaltschnitt; der vierte, der Gegen- oder Spaltschnitt; der fünfte, der Hoblschnitt, so meistens die Form eines halben Mondes hat; der sechste, ein Querschnitt; der siebende, ein Kreuzschnitt.

### 6. Was hat man ferner bey dem Transchiren in Acht zu nehmen?

Es muß alles mit möglichster Reinlichkeit, Anstand und Behutsamkeit verrichtet, die Nachbarn dadurch nicht belästigt, auch das Tafelzeug nicht beschmutzt werden. Man greift ohne Noth niemals mit den Fingern zu, sondern sucht alles mit Messer und Gabel zu bewerkstelligen. Jedoch kan bey starken Gelenken, an solchen Stellen, die nicht essbar sind, und wobey man sich nicht schmutzig macht,