

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

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

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 niemal 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,

wohl die Hand zu Hülfe genommen werden z. E. bey den äuffersten Enden eines Hasenläufers, eines Rehschlegels, eines wilden Schweinkopfs u. d. g. Bey den Hasen werden die Läufe deswegen natürlich und haaricht daran gelassen, daß man es gewiß vor einen Hasen erkenne, aus dieser Ursache geschiehet ein gleiches bey dem Rehschlegel.

7. Was hat man bey dem Vorlegen der Speisen in Acht zu nehmen.

Das Vorlegen einzelner Portionen geschiehet hauptsächlich nur bey Suppen, Vorspeisen, Gemüsen, Fricasseen, Ragouts und bey solchen Gerichten, die mit Brühen und Zugehör aufgetragen werden. Bey trockenen Gerichten, Fleisch, Braten, Gebackenem u. s. w. aber pflegt man lieber nur einen oder ein Paar Teller voll allerhand geschnittener Portionen zu legen und solche herumreichen, auch bey dem Vornehmsten den Anfang machen zu lassen, damit ein jeder nach seinem Belieben ein Stück davon nehme. Bey vornehmen Gesellschaften und freundschaftlichen Gastmahlen ist es an den mehrsten Orten nicht gewöhnlich noch anständig, daß man das ganze Gericht auf einmal zerschneide und vertheile, sondern man macht vielmehr nur kleine appetitliche Portionen, und läßt auch jederzeit so viel in der Schüssel, daß man diesen oder jenen noch etwas nachgeben kan. Wiewohl bey einigen bürgerlichen Zusammenkünften und Ehrengelagen auf dem Lande alles zerschnitten und vorgelegt werden muß.

8. Wie