

# **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**

59. Wie wird das Obst und Confect vorgelegt und herum gegeben?

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

thut das Rauche, so es noch darinnen, heraus; trägt sie mit dem Löffel auf den Teller, und überreicht sie mit etwas Brühe, Pfeffer und Salz.

57. Wie werden die Pasteten zertheilt und vorgelegt?

Man macht von einer grossen Pastete den Deckel rings herum los, legt den Deckel auf einen Teller, und zerlegt das darinne liegende nach seiner Art, und giebt es mit etwas Brühe herum; wäre die Pastete von gutem Teige, so kan jedem Teller ein Stücklein darzu gelegt werden, wo aber dieses nicht, so wird der Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber gelegt. Die kleinen Pastetgen werden meistens nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und eine nach der andern auf dem Teller übergeben.

58. Wie pflegt man die Torten zu zerschneiden und vorzulegen?

Diese werden nach Anzahl der Personen zerschnitten und entweder ein gehäufter Teller voll, oder auch ein Stück nach dem andern herum gegeben.

59. Wie wird das Obst und Confect vorgelegt und herum gegeben?

Das Obst kan man mit der Schüssel überreichen, damit ein jeder selbst nehme; wäre solche aber zu groß oder zu schwer, können etliche Stücke auf den Teller gelegt und herum gegeben werden. Das Confect wird mit dem Löffel, Messer oder Händen, jedes nach seiner Art, auf den Teller gelegt, und also herum

herumgegeben, das Vornehmste und Beste aber gehört oben auf.

60. Was hat man bey Vorlegung und Ueberreichung der Butter und des Käses in Acht zu nehmen?

Diese machen den Beschluß, und weil öfters welche sind, die beydes nicht essen können, so kan man nicht besser thun, als daß man erst die Butter hernach den Käse herum gebe. Will man aber beydes im Ganzen herum reichen, so braucht es keine Vorlegung.

61. Was ist bey dem Transchiren oder Zerlegen das schwerste?

Die Transchirung oder Zerlegung des Geflügels. Weil nun diese denen wenigsten nach gewissen Regeln bekannt ist, und man sich solche doch wohl bekannt zu machen hat, so will ich diese Transchirung oder Zerlegung nochmals nicht allein wiederholen, sondern die vornehmsten Zerlegungen mit Figuren erläutern, damit alles auf das deutlichste zu verstehen und zu lernen sey. Die Namen aller Geleichen oder Juncturen bey jeder Gattung von Geflügel sind in folgender Haupt-Figur mit Ziffern, so wie alle folgende benannte Figuren auf das deutlichste vorgestellt.

31

Namen