

# **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**

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

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

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