

---

## Sechster Abschnitt.

---

### Über die Tranchirkunst.

In jener Zeit, als die Künste nach einem tausendjährigen Schlafe, dem Wiedererwachen nahen, wozu die Mediceer besonders beytrugen, war die Kochkunst diejenige, welche sich in Italien am schnellsten emporraffte, von da nach Frankreich verpflanzt wurde, und unter diesem feinsinnigen Volke zu großen Ehren gelang, so zwar, daß man nicht selten die Wichtigkeit des Mannes nach der Art sein Haus zu führen beurtheilte. Damahls war es Sitte geworden, daß der Herr des Hauses die Ehren der Tafel in eigener Person ausüben mußte, worunter bey kleineren Vereinen auch das Tranchiren begriffen war. Selbst Ludwig der Vierzehnte fand es nicht unter seiner Würde, ein Huhn auf die graziöseste Art zu zerschneiden und seinen Gästen zu verabreichen. Ein Tranchirmeister am Hofe (Ecuyer tranchant) war zu einer Ehrenstelle erhoben. Ubrigens gibt es hierin eine Ähnlichkeit mit den Sitten der alten Griechen; denn Homers Helden haben es nicht entehrend gefunden, nebst dem Schwerte das Schlachtbeil und den Bratspieß geschickt zu handhaben.

Dieser Ton hat bey den Franzosen so stark geherrscht, daß