

die Transchirkunst als eine Clausel in dem Erziehungsplan eingeschaltet wurde, wodurch der größte Beytrag geschah, um die Kochkunst zu höherer Achtung zu bringen, welches nur für die ganze Nation von Vortheil ist. In wie weit dieses übertrieben war, kann hier nicht erörtert werden, in wie weit es aber gut ist, daß man in dieser Kunst einige Kenntnisse und Übung habe, wird derjenige beurtheilen können, der zeitweise in Gelegenheiten kömmt, einen Braten oder sonst ein Gericht transchiren zu müssen.

Die Großen unserer Zeit haben sich freylich von dieser lästigen Amabilität ganz losgemacht, und zwar so, daß sie sich gleich den Gästen und wohl noch mehr bedienen lassen, ohne sich viel um die übrigen Tischgenossen zu bekümmern. Auf diese Weise ist die Transchirkunst in die Hände des servirenden Individuums herabgekommen. Ist nun ein solches Subject mit dieser Kunst nicht gehörig vertraut, so sieht es um den Genuß der Tischgesellschaft mißlich aus.

Die Wesenheit dieser sogenannten Transchirkunst (von trancher schneiden, zerschneiden, abschneiden, voneinanderschneiden, durchschneiden, vorschneiden,) besteht vornehmlich darin, daß man die Faser aller Fleischgattungen kurz überschneide, wodurch dieselbe angenehmer für den Genuß und verdaulicher für den Körper gemacht wird. Dieses Überschneiden kann aber nur dann Statt finden, wenn man die Lagen und den Verlauf der Muskeln genau zu beobachten und die Bindung der Knochen auf eine leichte Art zu trennen weiß.

Für die Jugend, die mit starken gesunden Zähnen und gro-

*