

ßer Verdauungskraft versehen ist, kann das Vorschneiden auf diese oder jene Art von keiner Bedeutung seyn. Allein für jene, welche die vorbenannten Eigenschaften nicht in demselben Grad besitzen, und das sind fast alle jene, die Geschäfte treiben, welche wenig Bewegung gestatten, und für solche, welche von Natur oder durch Alter geschwächt sind, für solche ist es durchaus nicht gleichgültig, ob das, was sie genießen, lang oder kurzfasrig, das heißt leicht oder schwerverdaulich sey, denn unsere Eßwerkzeuge helfen nur unvollkommen nach, indem die Stockzähne das Fleisch wohl breit quetschen, aber nicht überschneiden, da dann die lange Faser mit einer gewissen Menge Mundschleim gemengt, durch die rollende Bewegung der Schlundröhre rund gebalgt, die Aufnahme in den Magen erschwert, welches sich durch die drückende Empfindung in der Magengegend sogleich kund thut.

Eine andere Wesenheit der Transchirkunst besteht in der Geschicklichkeit, dem Vorgeschnittenen ein gefälliges Ansehen zu geben, vornehmlich durch das reine Schneiden, so z. B. daß die Haut oder Knochen nicht an den Schnitten zu hängen scheinen, sondern mit demselben ein Ganzes bilden; nähmlich in dem zierlichen Aufrichten, wodurch das Ganze ansprechender wird.

Sehr empfehlenswerth ist die Geschwindigkeit bey dem Vorschneiden, so daß der Braten während dieser Zeit nicht unter 35 Grad Reaumur auskühle, denn nur in dieser Temperatur ist der Geschmack des Bratens am bestimmtesten fühlbar und deutlich ausgesprochen. Der während der Operation entquollene Saft muß immer sorgsam über das Ganze gegossen werden.