

	<p>Object: Tranchiermesser und -gabel mit Jaspisgriffen, um 1600</p> <p>Museum: Landesmuseum Württemberg Schillerplatz 6 70173 Stuttgart 0711 89 535 111 digital@landesmuseum-stuttgart.de</p> <p>Collection: Kunst- und Kulturgeschichtliche Sammlungen, Kunsthandwerk, Kunstkammer der Herzöge von Württemberg</p> <p>Inventory number: KK grün 320, 321</p>
--	--

Description

Das Vorschneiden oder Tranchieren war ein ehrenvolles Amt, das von jungen Adelligen ausgeübt wurde und wie das Reiten, Fechten und Tanzen zum Ausbildungskanon bei Hofe gehörte. Außerdem wurde gefordert, dass er ein schöner, wacker, gerader, fröhlicher, junger Mann seyn, in Kleidung sol er stadtllich, musterlich, zierlich und herrlich tragen. Man konnte sich aber auch leicht den Ruf eines „Aufschneiders“ einhandeln.

Innerhalb der höfischen Tafelkultur kam der Zeremonie des Vorschneidens, auch Tranchieren genannt, und Vorlegens eine wichtige Rolle zu. Der Tranchiermeister zerlegte die Speisen fachgerecht und legte dem Herrscher die geschnittenen Portionen vor. Das bei diesem Akt eingesetzte Tranchier- und Vorlegebesteck bestand in der Regel aus mindestens einem spitzen Messer und einer zweizinkigen Gabel zum Schneiden des Fleisches sowie einem breiten Messer mit abgerundeter Spitze und ohne scharfe Klinge zum Vorlegen, das heißt Präsentieren der geschnittenen Portion. Schon gegen Ende des 16. Jahrhunderts wurden Vorschneide- und Vorlegebestecke immer umfangreicher und bestanden häufig aus fast einem Dutzend Messer und Gabeln verschiedener Formen und Größen.

[Maaïke van Rijn]

Basic data

Material/Technique:	Jaspis, Silber
Measurements:	Breite: 28,4 cm, Höhe: 2 cm, Tiefe: 2 cm

Events

Created	When	1600
	Who	
	Where	

Keywords

- Cutlery
- Jasper
- Tafelgerät
- Tranchierbesteck