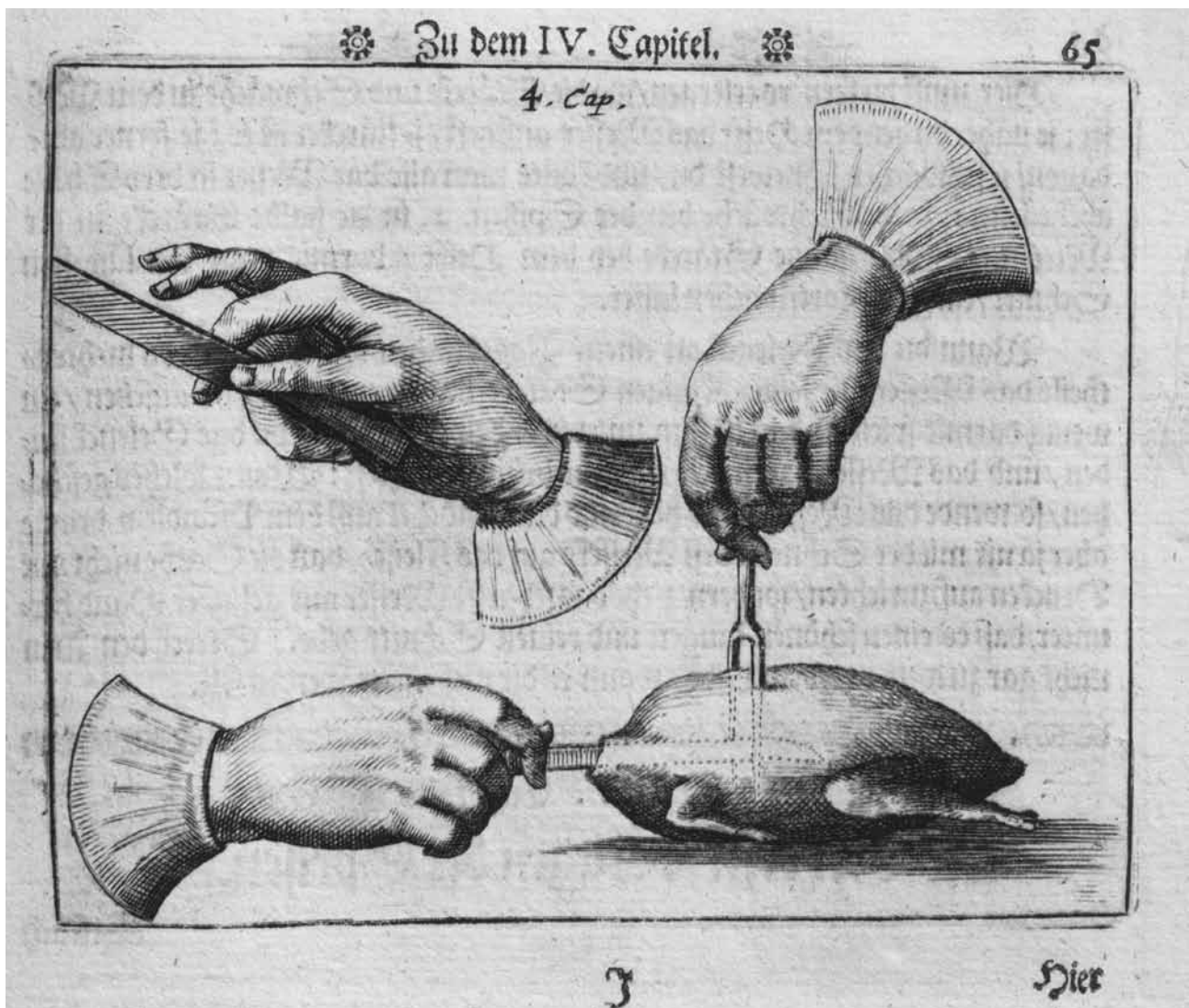


Die Kunst des Vorlegens

Zu einem französischen Tranchierbesteck des späten 19. Jahrhunderts aus ehemals Berliner Besitz und den Freuden der „Trancier-Kunst“

BLICKPUNKT DEZEMBER. Frau Dr. Maria-Luise v. Graberg schenkte dem Museum ein Tranchierbesteck aus dem Besitz ihrer vordem in Berlin ansässigen Familie. Es wurde in Frankreich hergestellt, ablesbar an den Punzen. Sie stammen aus der Zeit nach 1797. Damals übernahm der französische Staat die Feingehaltsprüfung. Sie wurde mit Beschauzeichen in Form winziger figürlicher Darstellungen bestätigt, bei dem Besteck mit dem seit 1838 bei Silber verwendeten Minerva-Kopf. Auch wurde ein Rau-

tenzeichen eingeführt, das den Namen bzw. die Initialen des Herstellers umschließt. Es ist auf der gegenüberliegenden Seite des unterhalb des Ansatzes der Klinge bzw. der Gabelzinken eingepprägten Köpfchens anzutreffen. Die Minerva des „poinçon de garantie“ auf den Besteckgriffen wurde von 1838 bis 1919 für Silbergegenstände verwendet; für Gold war es in dem Zeitraum ein Hippokrates-Kopf. Das Messer des Bestecks hat eine Pariser Stahlklinge.



Tranchieren von Geflügel

Illustration aus Georg Philipp Harsdörffer (Fischbach bei Nürnberg 1607 – 1658 Nürnberg), Trancier-Büchlein, Nürnberg 1665, S. 65
Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg, Sig. 8°Gs 1267



Tranchierbesteck, Paris, spätes 19. Jahrhundert

An beiden Griffen Marken: Minerva-Kopf (FZ), „P.D.R.“ und Stern in Raute (Gabel), „P. D.“ in Raute (Messer); auf Klinge geprägt „PARIS“. Griffe Silber gedrückt und graviert, Zinken und Klinge Stahl, L. 32 cm, B. 2,9 cm, T. 2 cm (Messer), L. 27 cm, B. 3 cm, T. 2 cm (Gabel). Inv. Nr. HG 13294. Geschenk von Dr. Maria-Luise v. Graberg



Minerva (1er titre 9500/00)

Abb. aus: Marc Rosenberg: Der Goldschmiede Merkzeichen (3. Aufl.) Band 4, Berlin 1928, S. 204

Die beiden Silbergriffe sind mit Kartuschen geschmückt; sie rahmen ein „G“ mit siebenzackiger Krone. Die dreizinkige Gabel hat eine einklappbare Aufstellhilfe. Während mit der rechten Hand aufgeschnitten wird, sorgt die linke mit der Gabel dafür, dass der Braten auf der Unterlage nicht verrutscht; die Standhilfe kann die Fixierung unterstützen oder beim Wenden des Bratens eingesetzt werden. Die Klinge ist stark überschleift, was darauf hinweist, dass das Besteck über einen langen Zeitraum in Benutzung war und

das Messer häufiger beim Scherenschleifer nachgeschärft wurde. Am Familientisch gehörte es dazu, dass der Hausherr den Braten teilte und das mit sorgfältig angesetzten Schnitten in fingerdicke Scheiben tranchierte Fleisch auflegte. Die Familie v. Graberg hat das Besteck bis in die jüngste Zeit benutzt.

Zelebrieren der Speisen

Vorschneiden oder Tranchieren hat eine lange Tradition in der Tafelkultur. Die dazu nötige Handfertigkeit wurde in der Zeit der Renaissance mit Raffinement perfektioniert und in eine weltlich elegante Festchoreografie eingebunden. An ihr lässt sich der damals generell einsetzende Verfeinerungsschub der Tischsitten ablesen. In Italien geriet das Tranchieren zu einer wahren Kunstform und passend dazu entstanden sehr nobel gearbeitete Bestecke. Der Trancheur beeindruckte die Gäste, indem er sein Können mit geradezu artistischer Flinkheit und Präzision vorzuführen und Fleisch sogar auf hoch erhobener Gabel „in der Luft“ kunstvoll zu zerschneiden verstand. Von solch staunenswerten Darbietungen rührt übrigens der Begriff des „Aufschneiders“ her, der heute indes mit einer Negativbe-

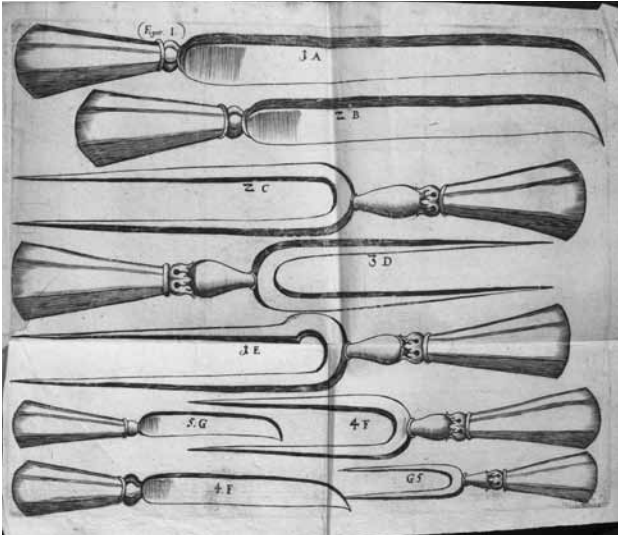
deutung behaftet ist. Im Zuge der Versachlichung verfeinerter Tischgepflogenheiten hatte man mit schwungvollen Messer- und Gabelspielen und überraschenden Einfällen beim Servieren nichts mehr im Sinn; sie gingen in Burlesken der Commedia dell'Arte und Kabarett-Nummern ein.

1581 war in Venedig das erste Buch über die Kunst des Tranchierens erschienen, verfasst von Vincenzo Cervio; in Rom wurde es 1593 mit einem Zusatz von Reale Fusoritto da Narni veröffentlicht. Es beschrieb nicht nur das kunstvolle Aufschneiden von verschiedenen Sorten Fleisch und Geflügel, sondern auch das von Fischen und Meeresfrüchten sowie allen möglichen Baum- und Bodenfrüchten. Man aß nicht einfach etwa ein „ganzes Huhn“ oder einen „ganzen Fisch“, sondern setzte sich mit den speziellen Qualitäten der Viktualien auseinander, wollte das Besondere ihrer einzelnen Teile auskosten, sie appetitlich herrichten, das delikate Aroma von fein Geschnittenem genießen. Über die Gaudiumfreude wurde ein differenzierter Geschmackssinn angesprochen.

Solch kulinarische Kunst fand, sehr verständlich, überall rasch in anderen Ländern Anhänger. Das erste deutsche „Trancier oder Vorleg-Buch“ erschien 1620 in Leipzig. Es handelte sich um eine Übersetzung von Giacomo Procaccis Darstellung, wie man gebratene und gesottene Speisen nach italienischer Art fein zerlegen und auf fürstliche und andere Tafeln tragen möge. Georg Philipp Harsdörffer veröffentlichte 1640 in Nürnberg sein „Trincir Büchlein“ – acht Jahre vor dem Ende des Dreißigjährigen Kriegs, der Anfang der 1630er-Jahre im Nürnberger Umland heftig gewütet hatte. Der in Fischbach bei Nürnberg geborene Jurist, ausgebildet auf Universitäten und Reisen in England, Frankreich, Holland,



Vorschneide-Messer und -Gabel, Italien (Sizilien), 17. Jahrhundert. Vergoldete Bronze, Koralle, Silber und Eisen. Abb. aus Denis Rohrer/ Hans Peter Treichler, Bestecke entdecken. Tafelkultur von 1400 bis zur Gegenwart und um die Sammlung Hollander. Ausstellungskatalog Alimentarium. Museum für Ernährung, Vevey. Fribourg 2007, o. S.



Tranchiermesser und Vorleggabeln

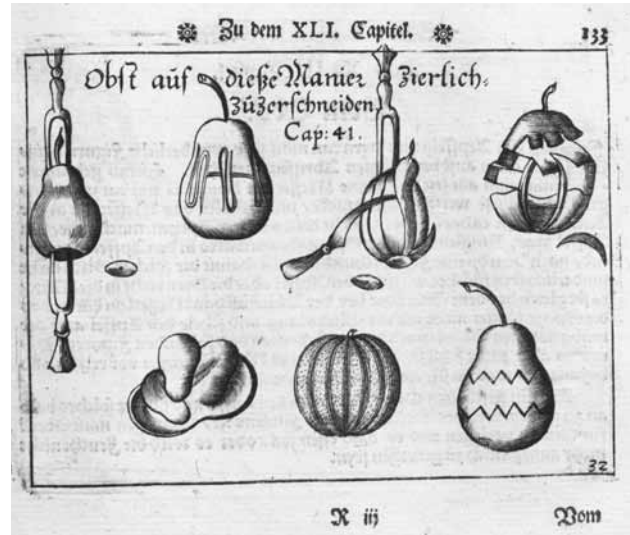
Illustration aus Georg Philipp Harsdörffer (Fischbach bei Nürnberg 1607 – 1658 Nürnberg), Trincir-Büchlein, Nürnberg 1665, nach S. 60
Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg, Sig. 8°Gs 1267

Italien und der Schweiz, kommunizierte mit intellektuellen Eliten ganz Europas und trug im Nürnberg des Barock zu einem lebendigen Klima kreativen Kulturaustauschs bei.

Erquickliches Miteinander

Harsdörffer nahm die Trincierkunst zum Ausgangspunkt für feinsinnige Betrachtungen einer gepflegten, die Sinne und den Geist gleichermaßen inspirierenden Geselligkeit. Sie war ein Modell, den Stil der Kommunikation zu verbessern, ausgleichende Verhaltensformen im menschlichen Miteinander zu kultivieren und überhaupt das zwischenmenschliche Leben angenehmer zu gestalten. Das Büchlein mit seinen Empfehlungen, wie Gaumen, Augen und Herz bei Tisch zu erquicken seien, erschien in mehreren, beständig erweiterten Auflagen und noch über Harsdörffers Tod hinaus bis 1665. Es gab Tipps zum „Zerlegen und Vorlegen der Speisen“, Umgang mit den „Messern und Gabeln“, „Tafeldecken und desselben Zugehör“, kunstvollem Früchte-Schneiden, zu Themen, die mit der durch Cervios Schrift in Gang gesetzten Verbreitung von „Trincier- oder Vorleg“-Büchern bald überall in Europa zum Repertoire festlicher und gepflegter Tafelkultur gehörten, bis hin zum spielerischen Falten von Servietten und der Gestaltung fantasievoller Tischdekorationen.

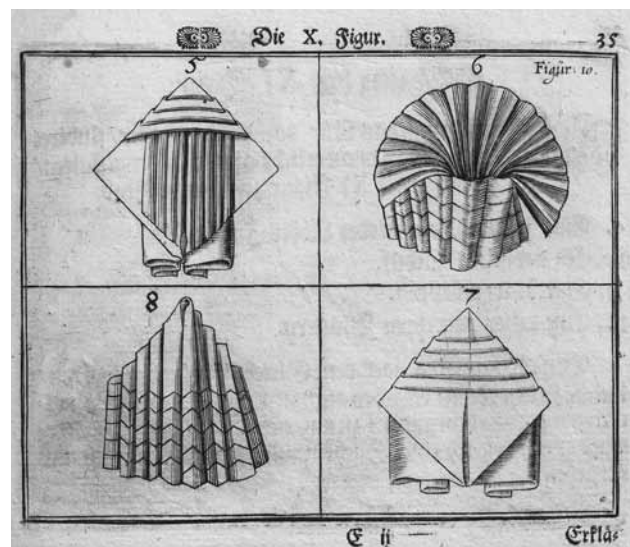
Bei Harsdörffer findet man die Abbildung eines von einer liebreizenden Miniaturlandschaft gerahmten Tisch-Weiher samt Beschreibung technischer Kniffe für einen gelungenen Aufbau der Szenerie. Wie der Autor anmerkt, stammt die Idee zu der Tischlandschaft von Herrn Reale Fusoritto, der sie sich als besondere Lustbarkeit für die Damenwelt nach der Mahlzeit ausgedacht hatte. Damit der



„Obst auf diese Manier zierlich zu zerschneiden“

Illustration aus Georg Philipp Harsdörffer (Fischbach bei Nürnberg 1607 – 1658 Nürnberg), Trincir-Büchlein, Nürnberg 1665, S. 133
Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg, Sig. 8°Gs 1267

das Weiher-Wasser enthaltende Kessel unter dem Tisch unsichtbar bleibe, wird zu einem sehr langen Tischtuch geraten, das man mit gebundenen Ästen und Zweigen von Pomeranzen, Limonen und anderer dergleichen Bäume zieren könne. „In dem Wasser schwimmen allerhand artliche Bildlein von Glaß und auch wol etliche Gläßlein mit einem frischen Trunck Weins oder wollte man mehr Unkosten aufwenden, möchte man an die Baumen zuckerne Früchte hangen (...)“ Empfohlen wird auch ein mit einem Druckwerk verbundenes Rohr in der Mitte des Weiher,



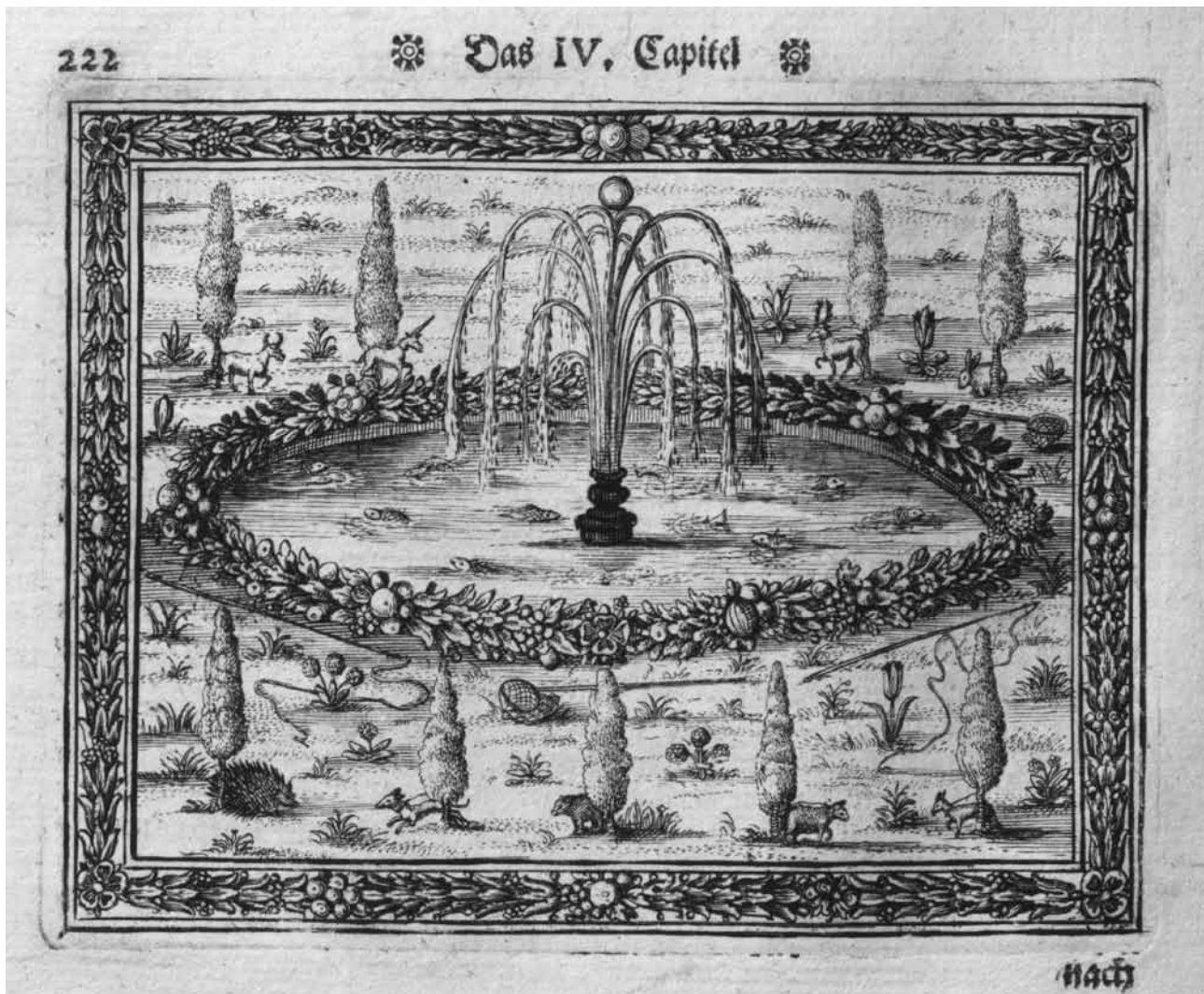
Vorschlag zum Serviettenfalten

Illustration aus Georg Philipp Harsdörffer (Fischbach bei Nürnberg 1607 – 1658 Nürnberg), Trincir-Büchlein, Nürnberg 1665, S. 35
Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg, Sig. 8°Gs 1267

um aus ihm wie aus einem Brunnen eine Rosenwasser-Fontäne springen zu lassen. Für das „Frauenvolk“ sind am Ufer kleine Köcher und Angeln bereitgelegt, um die im Wasser schwimmenden „Bildlein“ und „Gläblein“ herauszufischen. Ihre Fänge, so der Text, mögen die Fischerinnen in Silberschüsselchen sammeln, an sich nehmen oder, je nach Belieben, wieder zurück in den Weiher geben. Zur geselligen Runde gehörten heitere Unterhaltungen, die der Pflege entspannten Miteinanders und auch galanter Umgangsformen zwischen den Geschlechtern dienten.

Im Kleinformat spiegeln solche Tischbrunnen den Zauber großer barocker Brunnenanlagen, in denen wiederum der in Vorlege-Büchern behandelte Gedanke geistreich verfeinerter Sinnenkultur aufscheint. Frei von christlicher Symbolik, sind sie Zeugnisse der unter dem Einfluss

des Humanismus fortgeschrittenen Verweltlichung der Lebenskultur, die im beschwingten Elan der Vorlegekunst zum Ausdruck kommt. Als größte barocke Brunnenanlage nördlich der Alpen gilt der von italienischen Vorbildern inspirierte Neptunbrunnen, der 1650 in Nürnberg, zwei Jahre nach dem Ende des Dreißigjährigen Kriegs, anlässlich des Abschlusses der Nürnberger Friedensverhandlungen in Planung ging. Er sollte als Zeichen des Aufbruchs in eine neue und hoffnungsvollere Zeit den Hauptmarkt schmücken. Leider fehlte der nach dem Krieg wirtschaftlich niedergehenden Reichsstadt am Schluss das Geld, um die 1668 fertig gestellten Gussteile mit Pumpwerk zu installieren. Sie wurden an Zar Paul I. verkauft, der den Brunnen in seiner Sommerresidenz bei St. Petersburg aufbauen ließ. Im 19. Jahrhundert erlebte Nürnberg im Zuge der Industrialisierung erneut einen wirtschaft-



Tisch-Weiher

Illustration aus Georg Philipp Harsdörffer (Fischbach bei Nürnberg 1607 – 1658 Nürnberg), Trincir-Büchlein, Nürnberg 1665, S. 222
Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg, Sig. 8°Gs 1267



Ansichtskarte: Nürnberg, Marktplatz mit Neptunbrunnen, gelaufen 18. Dezember 1905
 Handschriftlich auf Vorderseite „Auf herzliche Grüße aus/ Nürnberg/ Hedwig u Otto“, auf Rückseite „Familie/ Bingermeister Bernhard/Rüssingen/ Post Göllheim Pfalz“, Aufdruck auf Vorderseite „Nürnberg, Marktplatz mit Neptunbrunnen“, auf Rückseite „Bayern – Bavière/ Postkarte/ Weltpostverein/ Carte postale/ Union postale universelle“, „1347 Hermann Martin, Kunstverlag, Nürnberg 1904/ Nachdruck verboten.“ Poststempel Nürnberg und Göllheim, 5-Pfennig-Briefmarke mit bayerischem Wappen. Fotodruck auf Chamois, H. 14 cm, B. 8, 9 cm, Postkarten-Dokumentation zu Inv. Nr. HG 13294. Erworben im Berliner Antiquariat

lichen Aufschwung und parallel dazu wieder Bevölkerungszuwachs. Romantische Rückbesinnung auf reichstädtische Vergangenheit und Historismus weckten die Erinnerung an den Brunnen. Dank des Mäzenatentums eines Nürnberger Bürgers gelangte 1902 ein Zweitguss des Brunnens zur Aufstellung. Damals, wie im 17. Jahrhundert vorgesehen, am Hauptmarkt aufgebaut, wurde er

rasch zur viel bewunderten Attraktion, wie alte Ansichtskarten dokumentieren. Mit seinem Intellekt und Sinnenfreude ansprechenden antiken Bildprogramm, munteren Delphinen, Nymphen, Nereiden, Meeresreitern, tanzenden Wasserfontänen und einem all dies beschützenden prächtigen Neptun verströmt er den lebensvollen Geist, der Harsdörffer und die Freunde der Kunst des Vorlegens beflügelte.

Lebensart

Deren Überlegungen zur Lebensart klingen bis heute nach, ob nun im Bereich der Tischkultur, in Gestalt von zu inspiriertem und lustvollem Verweilen einladenden Plätzen inmitten des Getriebes des öffentlichen Raums, bei privaten Festlichkeiten, in Cafés und Restaurants oder Lifestyle-Magazinen. Die Trincier-Kunst, die der Beförderung schöner Sitten und nicht zuletzt einer Kultur der Gestaltung von Wohlbehagen diente, wurde bei ihrer Verbreitung zu einem Bestandteil der Pagen- und Mundschenk-Ausbildung. Formvollendetes Vorschneiden und Vorlegen gehören bis heute zur guten Ausbildung von Kellnern und Köchen.

► URSULA PETERS

Literatur:

Unveröffentlicht. – Weiterführend Marcus Hundt: „Spracharbeit“ im 17. Jahrhundert. Studien zu Georg Philipp Harsdörffer, Justus Georg Schottelius und Christian Gueintz (= *Studia Linguistica Germanica* 57). Berlin/New York 2000, S. 178 – 179. – Werner Wilhelm Schnabel: *Vorschneidekunst und Tafelfreuden. Georg Philipp Harsdörffer und sein „Trincierbuch“*. In: Doris Gerstl (Hrsg.): *Georg Philipp Harsdörffer und die Künste*. Nürnberg 2005, S. 167. – Ursula Schacht-Raber (Hrsg.): *Kochkunst und Esskultur im barocken Salzburg*. Salzburg/Wien 2010. – *Zum Neptunbrunnen (Nürnberg)* vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Neptunbrunnen> (7. 9. 2011). – Hans Ost: *Kunst und Kochkunst*. Neuenburg 1982, S. 77 – 141: zu *Künstler-Kochgesellschaften und zum Festmahl in Renaissance und Barock*. – Heinrich August Winkler: *Geschichte des Westens. Von den Anfängen in der Antike bis zum 20. Jahrhundert*. München 2009, S. 93 – 104: *Renaissance und Humanismus*. – Stefan Bursche: *Tafelzier des Barock*. München 1974. – Lothar Kolmer (Hrsg.): *„Finger fertig“*. Eine Kulturgeschichte der Serviette. Münster/Wien 2008. – *Zum Thema „Vorlegen“* vgl. Bernd Vogelsang: *Augenschmaus. Zum Essen in und auf dem Theater*. In: *Vom Essen und Trinken. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart*. Ausstellungskatalog Kunst- und Museumsverein Wuppertal, hrsg. von Ursula Peters und Georg F. Schwarzbauer. Wuppertal 1987, S. 62-72. – Gabriele Henkel: *Tafelbilder*. Köln 1990. – *Eine kürzere Fassung vorliegenden Beitrags mit weiterführender Literatur erscheint im Anzeiger des Germanischen Nationalmuseums 2012*.