z. B. einer Suppe oder Sauce, zu bezeichnen, und nennt eine solche Speise: „eine tournirte."

Tranchen sind die glatten Scheiben, welche man in beliebiger Größe und Stärke von Fleisch und Fisch schneidet.

Wurzeln, Wurzelwerk, Suppenwurzeln. Unter dieser, in diesem Buche oft vorkommenden Benennung versteht man Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzeln und Porree. Andere Arten von Wurzeln werden immer besonders benannt werden.
