

## Vom Tranchiren.

### Vorschneiden, Berlegen.

Unerläßlich ist es, daß jede Person, welche die Speisen zuzubereiten versteht, auch bewandert in der Kunst, dieselben zu zerlegen, sei. Das Tranchiren bei Tafel ist jetzt ziemlich aus der Mode gekommen; es geschieht nur noch hier und da im engsten Familienkreise. Man zieht es vor, die Speisen in der Küche vorschneiden zu lassen, und eben deshalb müssen die Köche und Köchinnen sich befleißigen, schnell und sauber vorschneiden zu lernen. Die nachstehende, kurz gefaßte Anleitung wird vielleicht dazu beitragen, das Erlernen des Tranchirens zu erleichtern, und die beigegebenen Zeichnungen werden hoffentlich zum besseren Verständnis dieser Anleitung dienen. Noch muß bemerkt werden, daß man zum Tranchiren einer großen starken Gabel und eines starken, spitzen, etwas biegsamen, recht scharfen Messers bedarf, und daß man die Fleischfasern, aus welchen die Muskeln bestehen, in der Regel der Quere nach durchschneiden muß.

#### 1. Roastbeef (Rinderbraten).

