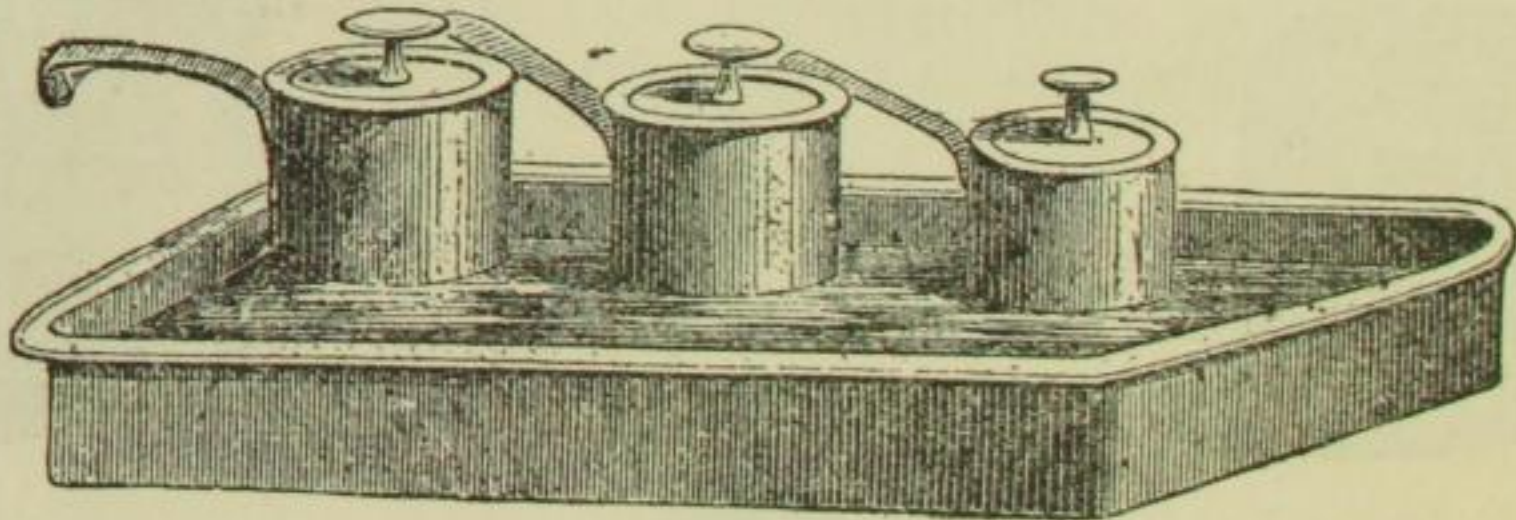


Kessel zum Blanchiren der Gemüse,  
Kessel zum Früchteeinmachen,  
Schneekessel nebst Schneeruthe zum  
Schneeschlagen.

Fig. 20.

Fig. 21.



Wasserbad — Waterbath (Bain-marie) zum Heißhalten der Saucen,  
welche leicht gerinnen.

## Vom Tranchiren, Zerlegen. — Carving.

Der Zweck des Tranchirens besteht hauptsächlich darin, den verschiedenartigen gekochten, gedämpften oder gebratenen Fleischarten ein schönes, gefälliges Ansehen zu geben und dadurch den Appetit zu reizen, denn nichts ist unappetitlicher, als zerseztes Fleisch, Geflügel u. s. w. selbst wenn solches noch so gut und schön zubereitet ist. Es gehört daher ein schönes Zerlegen des Fleisches zu einer Hauptbedingung der Kochkunst. Um es nun gehörig vollbringen zu können, bediene man sich vor Allem einiger theils dünnen, theils starken aber recht scharfen Tranchirmesser, sowie einer zweizinkigen starken Gabel, damit der Zerleger mit einer gewissen Leichtigkeit seine Arbeit verrichten kann.