

und fest wird, wird es gewendet, noch etwas Butter hinzugethan und so gut gebacken. Alsdann die Omeletten mit Zucker und Zimmet bestreut, zusammengerollt und gleich zu Tische gegeben.

---

## 17. Vom Tranchiren und Berlegen der Fleischspeisen.

---

Es wird nicht überflüssig sein, als Anhang noch einige kurze Regeln über das Tranchiren zu geben. So wie die Kochkunst im Allgemeinen die Mode wechselt, ebenso das Tranchiren. Wir wollen nur das Nothwendigste davon angeben, und hoffen dadurch Seiten der Hausfrauen und jungen Mädchen — letztere hatten wir beim Schreiben dieses Büchleins ganz besonders im Auge — einigen Dank zu ernten, und dies um so mehr, als jeder unserer schönen Leserinnen genugsam bekannt ist, daß ein sauber und zierlich tranchirtes Stück Fleisch den Appetit weit lebhafter erweckt, als dies ein nachlässig geschnittenes oder gar zerfertigtes Stück im Stande ist.

### Einem Hasen zu tranchiren.

Man legt den Hasen vor sich, den Hals nach der linken Hand, schneidet zunächst die Keulen aus, setzt das Messer mit der linken quer über den Rücken und trennt durch Aufschlagen mit einem hölzernen Hammer beliebige Stücke davon ab.