

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen
Einrichtungen"

A. Fleisch- u. Fleischspeisen - B. Fische, Krusten- u. Schaltiere

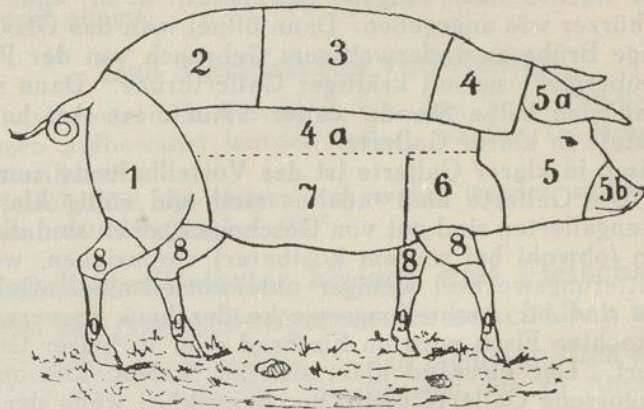
Stempel-Kehrmann, Anni

Öflingen, [1911]

Zerlegung von Schwein, Hammel, Kalb und Rind (mit vier Abbildungen)

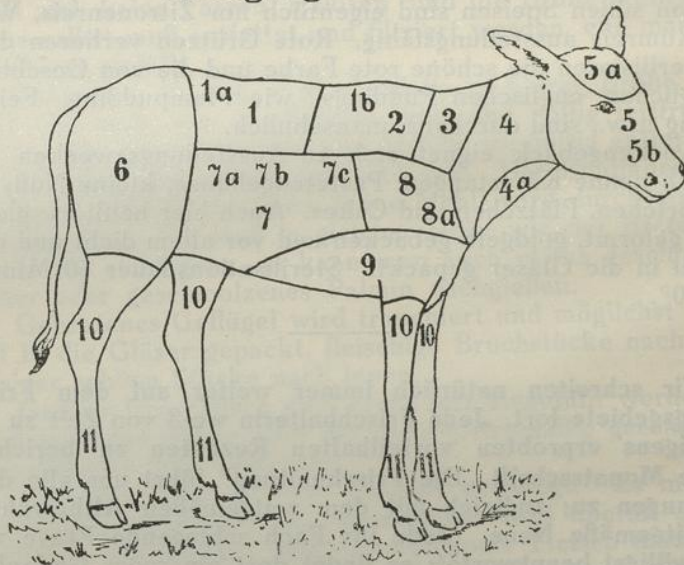
urn:nbn:de:bsz:31-56728

Zerlegung des Schweines.



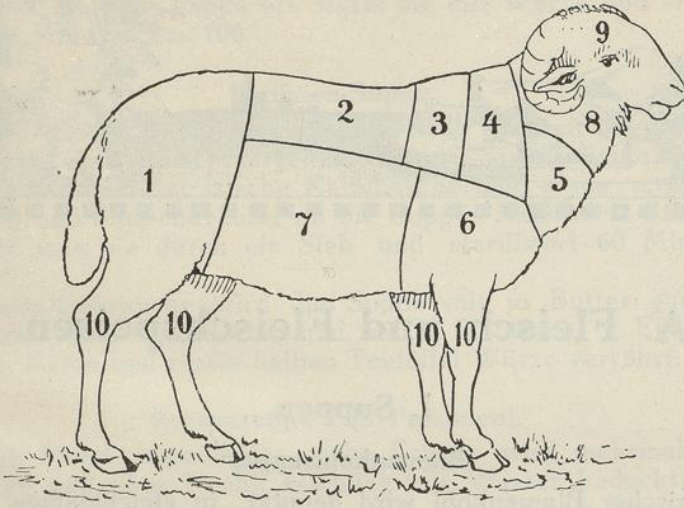
1. Schinken oder Keule. 2. Märbraten mit Lenden. 3. Rippenstück, Carré oder Kotelett. 4. Kamm. 4a. Rückenfett oder fetter Speck bis zu der punktierten Linie und darüber. 5. Kopf. 5a. Ohren, dazwischen Brägen. 5b. Schnauze. 6. Vorderkeule oder Bug, Schulterblatt, Vorderschinken. 7. Bauch oder magerer Speck. 8. Dickbein, Eisbein. 9. Spitzbein.

Zerlegung des Kalbes.



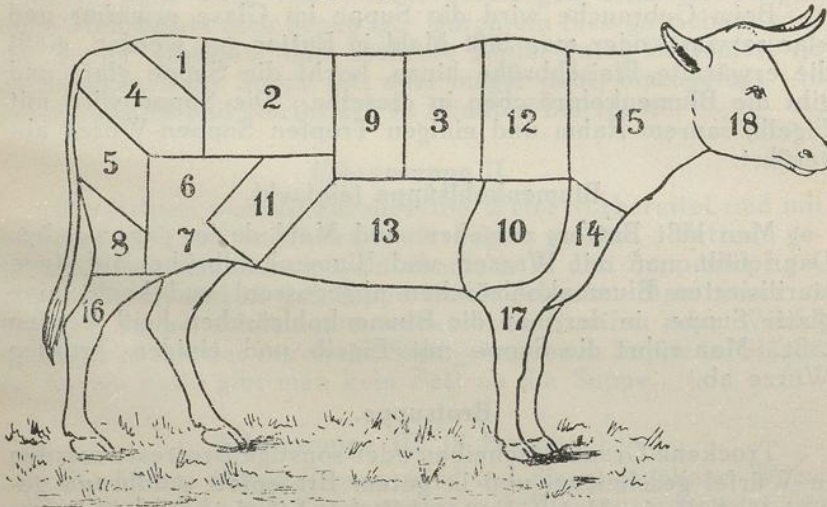
- 1 und 2 bilden zusammen den Rücken. 1a. Kotelett. 1b. Innenfilet, Ende. 2. Nierenstück mit Niere und Lenden. 3. Kamm. 4. Hals. 4a. Kalbsmilch. 5. Kopf. 5a. Brägen oder Gehirn (innen). 5b. Zunge (innen). 6. Keule. 7. Bruststück. 7a, b, c Lunge, Leber, Herz (Geschlinge), innen. 8. Schulter. 8a. Brustspitze. 9. Brust. 10. Hesse. 11. Füße.

Zerlegung des Hammels.



1. Keule. 2. Rippenstück oder Kotelett. 3. Nierenstück. 4. Dicke Rippe.
5. Bug. 6. Schulter oder Blatt. 7. Bauch. 8. Halsstück. 9. Kopf. 10. Beine.

Zerlegung des Rindes.



- Die Innenseite von 1, 2, 3, 9 birgt den Lenden. 1. Ecken, Blume. 2. Flaches Roastbeef. 3. Fehlrippen. 4. Schwanzstück, Blume. 5. Mittelschwanzstück. 6. Kugel. 7. Dünnung. 8. Unterschwanzstück. 9. Hohes Roastbeef oder Mittelrippe. 10. Blatt oder Bogen. 11. Nachbrust oder Spitze und ein Teil Dünnung. 12. Mürber Kamm. 13. Brust. 14. Stich oder Wamme. 15. Hals. 16. und 17. Hesse. 18. Kopf mit Maul und Gaumen, Gehirn und Zunge.