

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

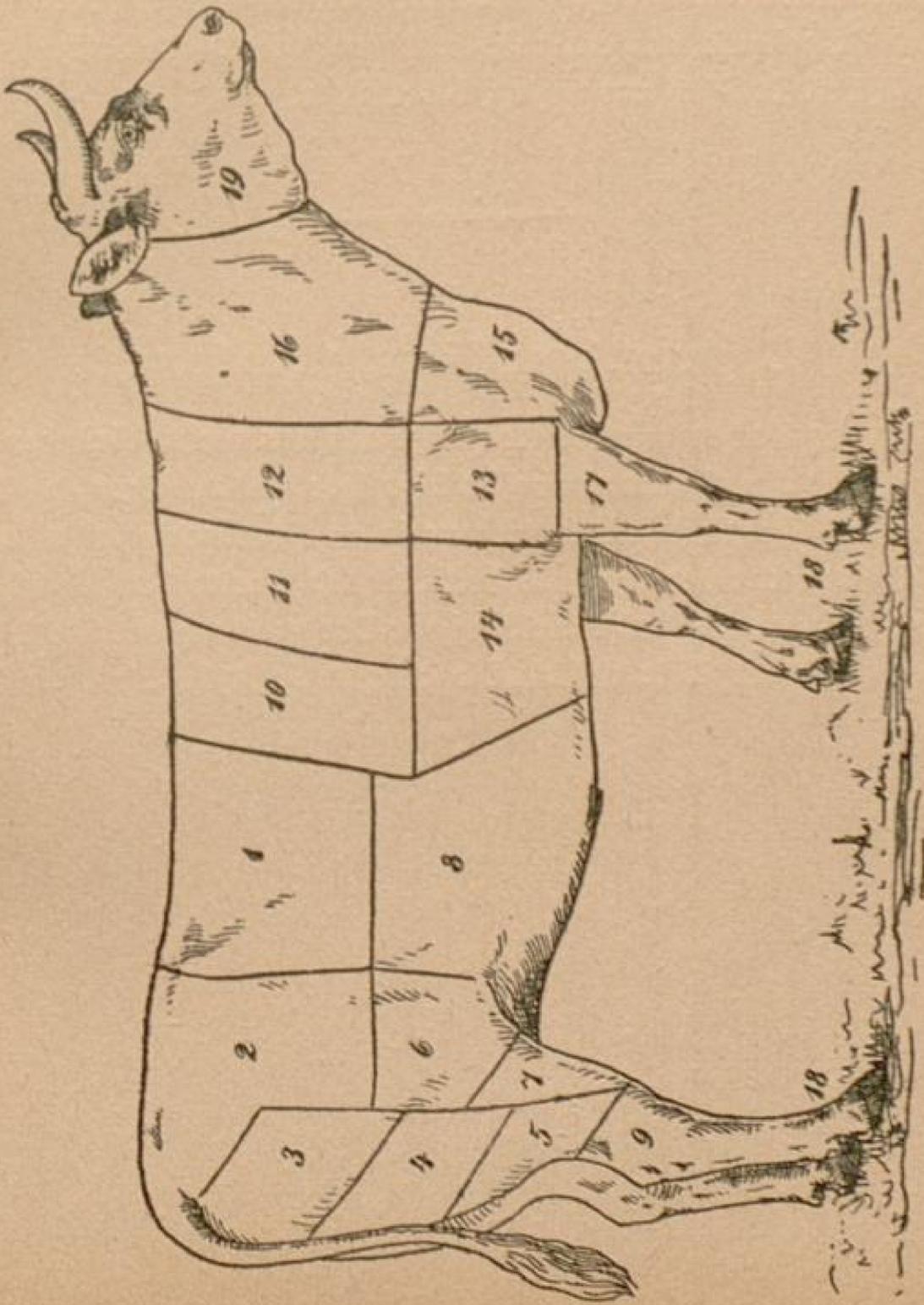
Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Illustration: Lage und Benennung der einzelnen Teile des Rindes

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Lage und Benennung der einzelnen Teile des Rindes



1. Schoß, Mürbe- od. Lendenbraten, auch engl. Schlachtbraten, Beefsteak, Rinderbraten genannt; das Filet liegt innerhalb der Rippen
2. Schwanz- oder Tafelstück
3. Eßschwanzstück
4. Unteres Schwanzstück
5. Abgeschnittene Schwanzfeder
3. 4. 5. Rose, Scherzel mit Schweifstück
6. Mirel, Ruß, Scherzel
7. Mirel, Oberschale, Pastetenstück
8. Mlehen, Dünnungen
9. Hesse, Wadschenkel
10. Rippen, Roastbeef, Schellripp, Hochripp
11. Mittleres Rippenstück, Fehlrippen, Niedstück
12. Vorderes Rippenstück, Kanzippen
13. Blatt, Bug, Schulter, Brustblatt
14. Bruststück, Querripp
15. Brust, Brustkern
16. Hals, Schild oder Ramm
17. Hesse, Dammen
18. Füße
19. Kopf