

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Lage und Benennung der einzelnen Teile des Rindes

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

stalten
uhei.B.

glich vorm. 8 Uhr
abends 8 Uhr. An
tagen geschlossen

II. und III Kl. für
nen. Schwimmbad
ben, Medizinische
und elektr. Licht-
- und Kurbäder
rennen und Damen
at für Herren und

Schwimunter-
Mädchen, Salon-
I, II, III Kl. und
rennen und Damen,
Kurabteilung für

bad-Abteilungen
Frauen. Großes
nderezeiten: Werk-
Uhr bis abends
ormittags 8 Uhr

in den Sommer-
vorm bis Ein-

Lage und Benennung der einzelnen Teile des Rindes

1. Schoß, Würbe- od. Lendenbraten, auch engl. Schlachbraten, Beefsteak, Kinderbraten genannt; das Filet liegt innerhalb der Rippen
2. Schwang- oder Tafelfstück
3. Schwanzstück
4. Unteres Schwanzstück
5. Abgeschnittene Schwanzfeder
3. 4. 5. Rufe, Scherzel mit Schwefelstück
6. Mirel, Rufs, Scherzel
7. Mirel, Oberschale, Pastetenstück
8. Wiesen, Dünningen
9. Besse, Wadchenfel
10. Rippen, Roastbeef, Schellripp, Hochripp
11. Mittleres Rippenstück, Fehlrrippen, Riedstück
12. Vorderes Rippenstück, Kanzripp
13. Blatt, Bug, Schulter, Brustblatt
14. Bruststück, Querripp
15. Brust, Brustkern
16. Hals, Schild oder Kamm
17. Hefsen, Hammen
18. Hüfte
19. Kopf

