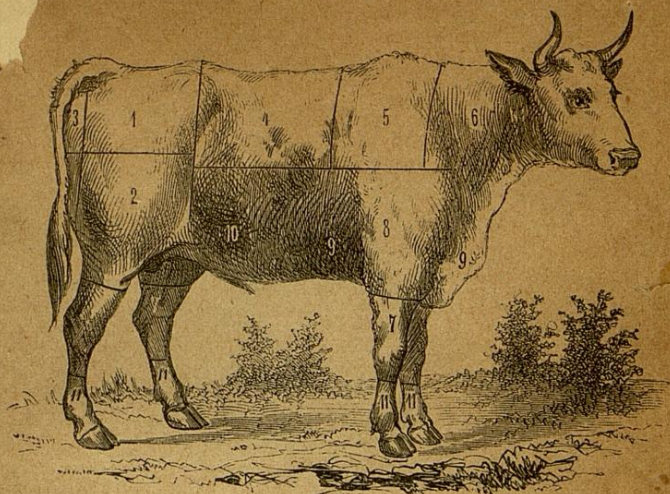
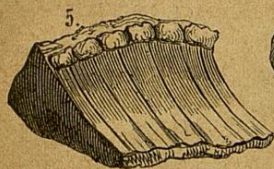




4a.



Theilung eines Rindes.

Benennung.

- | | |
|--|--|
| 1) Das Schwanzstück. | 5) Das Rippenstück. |
| 2) Das untere Schwanzstück. | 6) Der Kamm. |
| 3) Die Ede des Schwanzstückes. | 7) Die Hesse. |
| 4) Der Rinderbraten oder Engl. Braten. | 8) Das Blatt. |
| 4a) Das Filet oder der Lendenbraten, liegt innerhalb der Rippen dicht am Rückgrat. | 9) Die Brust. |
| a) Der Kopf des Filets. | 10) Die Dünningen. |
| b) Das beste Stück. | 11) Die Fülze. |
| c) Die Spitze. | 12) Der nach Innen liegende Theil der Keule, genannt Oberschale. |

