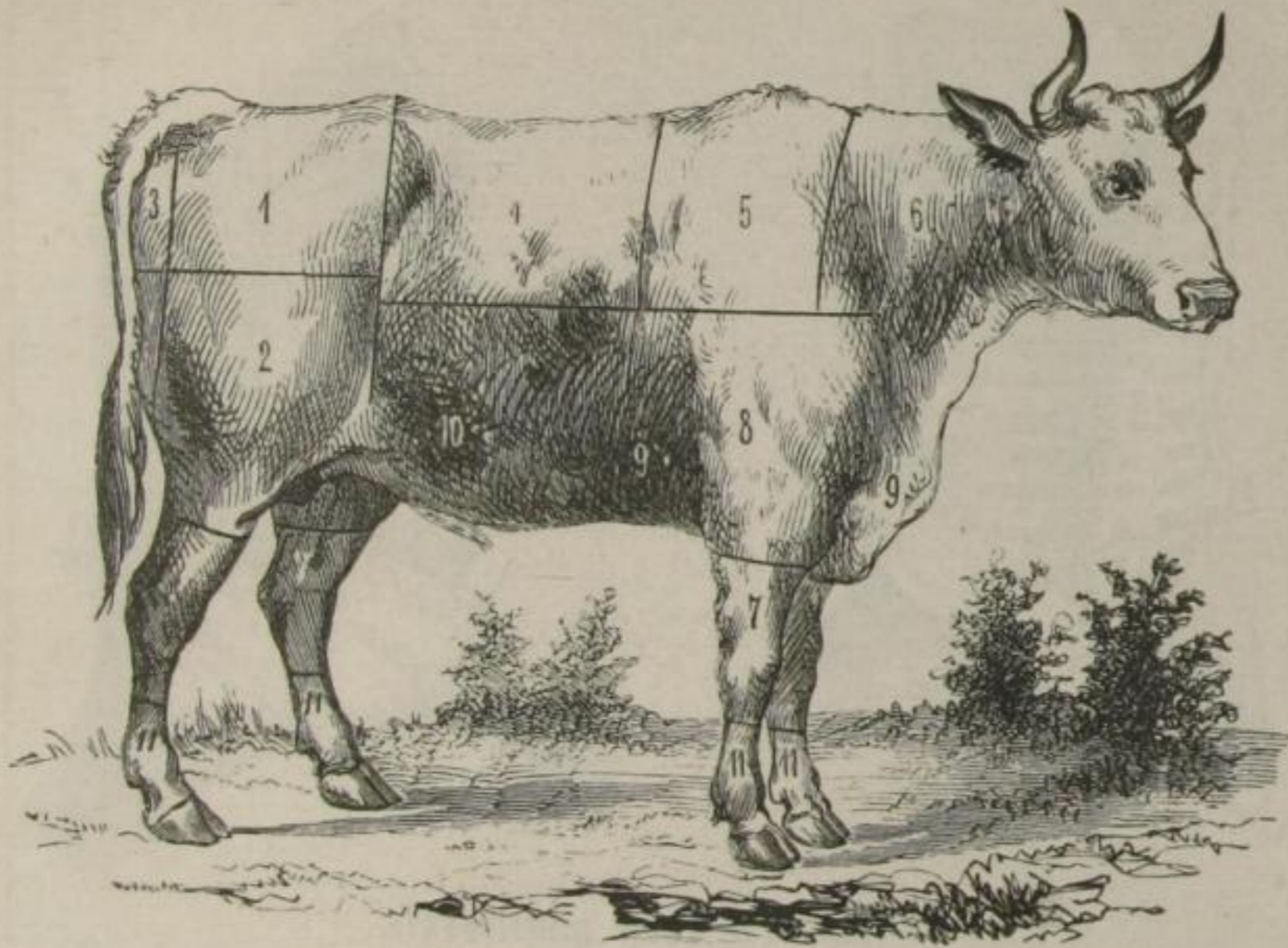


Tab. I.



4a.



Theilung eines Rindes.  
Benennung.

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