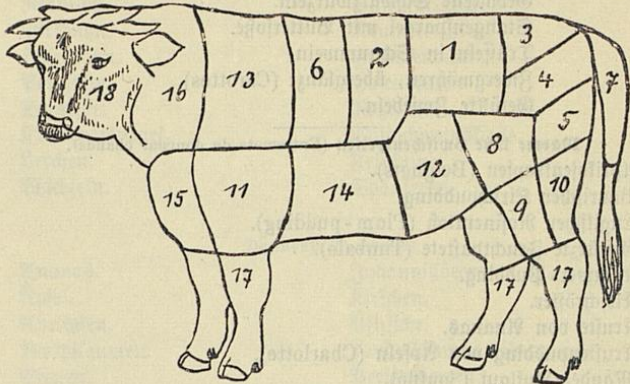


VIII.

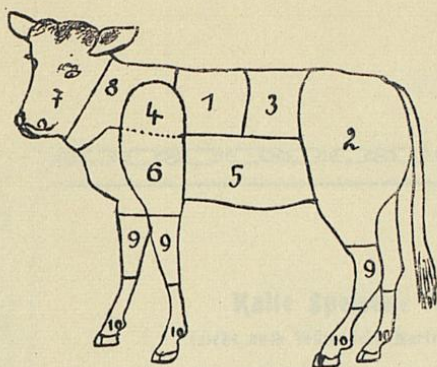
Bildtafeln über die Fleischstücke des Rindes und Kalbes.



Einteilung der Fleischstücke des Rindes, nach ihrer Güte geordnet.

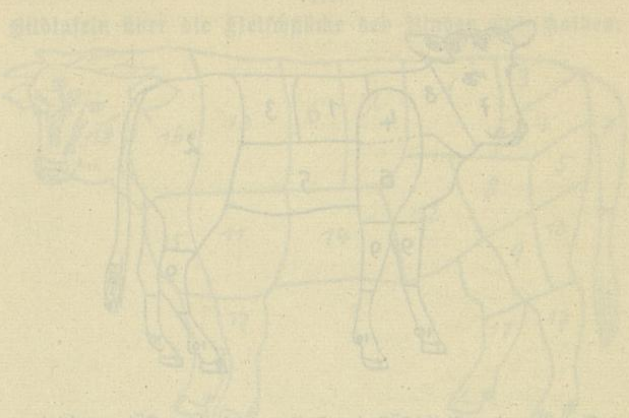
Lende, Lungenbraten (Filet) liegt innerhalb 1 und 2.

- 1 Nierenstück, Schoß, Englischer Braten (Roastbeef, Aloyau).
- 2 Mittelrippe (Entre-côte).
- 3 Schwanzstück (Culotte, Round).
- 4 Hüftenstück.
- 5 Hinterschenkelstück, Hinterlende.
- 6 Vorderrippe (Côte).
Oberschale liegt innerhalb 5, 8, 9, 10.
Zunge (Langue).
- 7 Schweif (Ox-tail, Queue).
- 8 Oberes Weichenstück.
- 9 Unteres Weichenstück.
- 10 Wadenstück.
- 11 Oberarmstück, Schulter, Bug (Épau).
- 12 Flankenstück, Bauchstück (Flanchet).
- 13 Schulterblatt, Bug.
- 14 Brustkern (Poitrine).
- 15 Wamme.
- 16 Hals.
- 17 Beine (Jarrets).
- 18 Kopf.



Einteilung der Fleischstücke des Kalbes, nach ihrer Güte geordnet.

- 1 Rippenstück (Carré, Côtelette).
- 2 Keule, Schlegel, Stoß (Cuisse).
- 3 Nierenstück (Longe).
- 4 Schulterstück.
- 5 Brust- oder Bauchstück (Poitrine).
- 6 Oberarmstück.
- 4 und 6 Vorderkeule, Schulter, Blatt, Bug (Épaule).
Zunge.
- 7 Kopf.
- 8 Hals.
- 9 Beine, Hachsen, Hachjen (Jarrets).
- 10 Füße.



Buchdruckeret des Waisenhauses in Halle a. d. S.

1. Kopf
2. Hals
3. Widerrist (Lende)
4. Schulterstück
5. Brust oder Bruststück (Lende)
6. Hinterbacken
7. Hals
8. Hinterbacken
9. Hinterbacken
10. Hinterbacken
11. Hinterbacken
12. Hinterbacken
13. Hinterbacken
14. Hinterbacken
15. Hinterbacken
16. Hinterbacken
17. Hinterbacken
18. Hinterbacken

Kalte Speisen:

(siehe auch Frühstücks-Karte)

Pf.

Hamburger Rauchfleisch	} mit Butter und Brot
Schweinstücken
Gemischter Aufschnitt
Bratwurst
Streiche Sülze mit Kräutersoße (Remoulade)
Hummer in Mayonäse
Ochsenmaul-Salat
Schweinsknochen (gesulzt)
Gänseleber-Pastete
Hamburger Stulle
Brabanter Brötchen
Zungen-Brötchen
Lachs-Brötchen
Ta(r)tar-Brötchen
Käse-Brötchen
Kater-Brötchen
Sardellen-Brötchen
Gansfett-Bemmenchen
Brathering
Saurer Hering (mariniert)
Rollmops
Senfberling