

Obsah.

Předmluva.....	13
Předmluva k II. vydání.	14
I. Něco o zabíjení (porážce).	16
1. Hovězí dobytek.	16
2. Vepřový dobytek.....	20
3. Telata.....	22
4. Jehňata.....	22
5. Střeva.....	22
6. Jak lze užítí krve.....	27
7. Nasolení a láky.	27
8. Nakládání masa na sucho.	30
9. Uzení.....	31
10. Ukládání masa.....	31
II. Návod k vyrábění jaternic, jelítek, klobásů, salámů atd.....	33
11. Pravidla všeobecná.	37
12. Paření telecích nožiček.....	37
13. Tlama od vola.	38
14. Paření podsvinčete (selete).	38
15. Vaření masa k jaternicím.	39
III. Návod k dělání různého zboží uzenářského.	44
16. Obyčejné jaternice.....	44
17. České jaternice domácí.....	44
18. Jemné jaterničky.....	45

19. Jaternice střevní I.....	45
20. Jaternice střevní II.	46
21. Brunšvické jaternice.....	47
22. Jaternice padělané.....	47
23. Jatrovky lanýžové z husích jater.....	47
24. Jatrovky z husích jater.....	48
25. Jatrovky sardelové.....	48
26. Jatrovka lanýžová.....	49
27. Meklenburská jatrovka.....	49
28. Rýžový drob.....	50
29. Česká jelítka.....	50
30. Uherské jelito.....	50
31. Rýžové jelito.....	51
32. Mohučské jelítko.....	51
33. Střevová jelítka dle francouzského způsobu.....	52
34. Ledvinkové jelítko.....	53
35. Jelítka krupková.....	53
36. Bramborové jelítka (ze syrových bramborů).....	53
37. Bramborové jelítka (z vařených bramborů).....	54
38. Frankfurtské žluté jelítka.....	54
39. Francouzské jelítka.....	55
40. Krevní nebo červené jelítka. I. způsob.....	55
41. Červené nebo krevní jelítka. II. způsob.....	56
42. Stlačené jelito (bachor).....	57
43. Bachor (tučné jelito).....	57
44. Francouzské krevní jelítka.....	58
45. Česnekové jelítka.....	58
46. Westfalské špekové jelítka.....	59
47. Obyčejné špekové jelítka.....	59
48. Holandské špekové jelito.....	59
49. Brunšvická špeková jelítka.....	60
50. Jauerská jelítka.....	60
51. Vepřový žaludek plněný, také bachor, jelito.....	61
52. Plněný žaludek (špekové jelito).....	61
53. Žaludek krevní.....	62

54. Klobásy.....	63
55. České klobásy.	64
56. Pražské klobásky.....	64
57. Mozečková klobása dle francouzského způsobu.	64
58. Mozečková klobása z vařeného masa.	65
59. Německá klobása mozečková.	65
60. Jiný způsob mozečkové klobásy.....	65
61. Klobásy ze skopového masa.	66
62. Klobásy z telecí pečeně.	66
63. Klobásy z telecího masa.	66
64. Polské klobásy (Kielbasy).	67
65. Klobása ledvinková.	67
66. Klobásy s citronovou kůrou.	67
67. Klobása s vínem.	68
68. Klobása z telecího masa a špeku.....	68
69. Klobás dle francouzského způsobu.....	68
70. Klobása dle francouzského způsobu se šampaňským a lanýži.	69
71. Klobása frankfurtská.	69
72. Klobása z mozečků.	69
73. Křenovky.	70
74. Vídeňské uzenky.	70
75. Vídeňské uzenky jiného způsobu.....	70
76. Frankfurtské uzenky.	71
77. Duryňské uzenky k vaření.	71
78. Uzenky drážďanské.....	71
79. Boloňské uzence.....	72
80. Chrupáky.	72
81. Knaky. (Chrupáky.).....	73
82. Brunšvické knaky. (Cervelaty.).....	73
83. Štrasburské cerveláty.....	73
84. Salám měchýřový.....	74
85. Salám s česnekem.	74
86. Salám bez česneku.	75
87. Trvanlivý salám.	75

88. Milánský salám.	75
89. Mortadela.	76
90. Brunšvický lanýžník.	76
91. Vlašské uzence.	76
92. Vlašský salám I.	77
93. Vlašský salám II.	77
94. Brunšvické libové uzence.	78
95. Brunšvické uzence. II. způsob.	78
96. Boloňská mortadela.	78
97. Salám šunkový.	79
98. Nadívaný jazyk.	79
99. Uzený jazyk hovězí.	80
100. Nasolení a uzení jazyků.	80
101. Masitá paštika.	80
102. Paštika šunková.	81
103. Vlašská paštika z husích jater.	82
104. Loupáčková paštika z husích jater.	82
105. Paštika z vepřových, telecích a skop. jazyčků.	83
106. Paštika klobásková.	83
107. Loupáčkové těsto.	84
108. Rosolový dort neb paštika rosolová.	84
109. Gelatina – Rosol čistý.	86
110. Hamburská uzenina.	86
111. Uzené maso dle českého způsobu.	87
112. Uzené maso jiného způsobu. (Kořeněné.)	87
113. Uzené maso jiného ještě způsobu.	87
114. Šunka zavínutá.	88
115. Závin šunkový.	88
116. Lisovaná šunka.	88
117. Pařížská šunka. (Jambon de Paris.)	89
118. Pražské šunky.	89
119. Šunka westfalská.	90
120. Šunky bayonské.	90
121. Šunku učiniti křehkou a chutnou.	91
122. Šunku a uzené maso na americký sp. zachovati	91

123. Slanina (špek).....	92
124. Velký závin z hověziny.....	93
125. Malý závin z hověziny.....	93
126. Velký závin vepřový.....	94
127. Malý závin vepřový.....	94
128. Záviny z telecího masa.	95
129. Anglické závitky.....	95
130. Závitky.....	95
131. Závitky pokožkové.	96
132. Pečeně na rožni.	97
133. Brasilská pečeně na rožni.....	98
134. Pomořanská husí prsíčka.	98
135. Nakládání vepřového masa.	99
136. Nakládání hovězího masa do láku.	99
137. Nakládání hovězího masa.	99
138. Vemeno naložené a uzené.	100
139. Telecí uzená kýta.	100
140. Vepřové kůstky.....	100
141. Vepřová stehýnka.	101
142. Vepřová páteřnice.	101
143. Játrový sýr.	102
144. Pařížský sýr masný.....	102
145. Italský (vlašský) sýr.....	103
146. Rosol.....	104
147. Rosol II.	105
148. Vepřový rosol český.....	105
149. Rosol masový.....	105
150. Jak lze rosol čistiti a barviti.	106
151. Čistění a příprava lanýžů.	106
152. Vyvařování sádla a tuku.	107
153. Tuk v měchýři.....	107
154. Uzení vlhkého způsobu tak zvané rychlé uzení. ..	108
155. Jak zakládati se má udírna.....	108
156. Nadívaná vepřová hlava.....	112
157. Nadívaná vepřová hlava jiného způsobu.....	114

158. Nadívaná hlava divokého vepře (kančí).....	114
159. Nadívaný kapoun.	115
160. Nadívaná krůta.....	116
161. Nadívané sele nebo podsvinče.....	116
162. Mosaik (smíšenina).	117
163. Okrašlování, strojení masa.....	118
164. Masité suchary a jich příprava.	120
165. O prostředcích, kterými zameziti lze otrávení jedem jaternicovým.	121
166. Led, jeho upotřebením a nakládání.	123

IV. Jak rozeznati zdravé maso od nezdravého.. 132

167. Trichiny, jich škodlivost a prostředky, jimiž lze je v mase zničit, aby bylo za pokrm.....	136
168. Uhry u vepřového dobytka.....	140
169. O některých nemocech dobytka hovězího i vepřového.	141
Mor dobytčí čili spráchnilka	141
Nákaza pliení.....	143
Sněť slezinná.	144
Nádcha nebo růže.	145
Záškrť neb hlíza.....	146
Ječné zrno.	146

Některé archaické termíny 148

Abecední rejstřík 150

Jmenný rejstřík 156