

OBSAH

Vysvětlení spisovatele.	5
Předmluva k druhému vydání.	6
ÚVOD.	9
Účel vydání knihy.	9
Řeznictví a uzenářství a jeho význam národohospodářský.	11
Vznik a zánik cechů.	12
Vzpomínka na zašlé časy.	12
Novodobé sdružování.	15
Nákup dobytka a masa.	16
Co jest kalkulace.	16
Běžně používaný dobytek jatečný.	17
Rozeznávání druhu a původu rasy.	17
Ošetření dobytka před transportací.	18
Nákup koření.	18
Nepodáváme vám než recepty.	20
Kalkulace řezníka a uzenáře.	20
Cena nákupní.	22
Doplňk.	22
RECEPTY.	23
Párky pražské.	23
Párky debrecínské.	24
Párky cigárka.	25
Párky krakovské.	25
Párky frankfurtské.	26
Moravská klobása (Hanácká).	27
Plzeňské párky (Vídeňské).	28
Obyčejné uzenice lidově „vuřty“.	30
Poláky.	31
Uzenice špekáče (Špekáčky pražské.)	32
Polská klobása.	33
Opékáčky.	34
Cabanos.	35
Taliány libové.	35
Ošetřování taliánů.	37
Taliány tučné.	38
Klobása česká.	39

Pražská klobása ku smažení.	39
„Smetanová“ klobása.	40
Špekový salám.	40
Salám moravský.	41
Salám játrový, paštikový.	41
Salám jazykový v aspiku.	42
ODSTAVEC ZBOŽÍ VAŘENÉHO	43
Tlačenka.	43
Tlačenka žaludková.	44
Tlačenka krevní.	44
Tučnice.	45
Tlačenka reklamní.	45
Pojednání o tlačenkách.	45
Jaternice.	46
Jelítka žemlová.	47
Jelítka kroupová.	47
Salám mětský.	47
Párky drážďanské.	48
Čajovky.	48
Salám cibulový.	49
Pražský salám Ia.	50
Pražský salám č. II.	50
Pražský salám č. III.	51
Debrecínský salám.	51
Salám gothajský.	52
Salám mortadela.	53
Salám pařížský.	53
Salám šunkový.	54
Sekaná pečeně.	55
Tyrolský salám.	56
Turistický salám.	57
Brunšvický salám.	58
Uherský salám.	59
Imitace salámu uherského.	59
Imitace salámu veronézského.	61
Aspiky.	63
Lepek dobýváme takto	63
Aspik vodojasný.	65
Aspik ovocný.	65
Aspik ozdobný.	66

Aspik ku zdobení.....	66
Sulc domácí.....	66
Aspik kořínkový.....	67
Dodatek o aspiku.....	67
ODDĚLENÍ SALÁTŮ.....	68
Rybí salát s majonézou.....	68
Rybí salát domácí.....	69
Bramborový salát s rosolem.....	69
Dodatek k salátům.....	70
KONSERVY STERILISOVANÉ.....	70
Hovězí gulyáš.....	70
Gulyáš vepřový.....	73
Gulyáš telecí či paprikáš.....	74
Hachée.....	75
Párky konzervované.....	75
Jazyk v huspenině.....	75
Vepřová kolínka v aspiku.....	76
Konzervované taliány.....	76
Konzervované „knaky“.....	76
PAŠTIKY.....	77
Paštika lanýžová.....	77
Paštika z husích jater.....	78
Paštika francouzská.....	78
Jaterní sýr.....	79
KONSERVOVANÉ POLĚVKY.....	80
Polévka dršťková.....	80
Hrachová polévka s masem.....	80
Dodatek k části o konzervování.....	81
SOLENÍ A NAKLÁDÁNÍ MASA.....	81
Láky pro rychlé nakládání.....	81
Solení a úprava láku pro letní období.....	82
Jiný způsob solení, který je ještě rychlejší.....	83
Pražské šunky.....	85
Šunka narychlo.....	87
KALKULACE.....	88

Nutnost kalkulace.....	88
Poučení o kalkulaci.....	89
ROZPOZNÁVÁNÍ STÁŘÍ, RASY A JAKOSTI JATEČNÉHO DOBYTKA.....	92
Částí těla a ústrojí zvířat jatečných.....	93
Nejdůležitější součásti těla zvířecího.....	94
Zvířata jatečná.....	101
Způsob vyšetřování.....	102
a známky zdraví zvířat jatečných.....	102
Porážení a řemeslné zpracování zvířat jatečných.....	104
Třídění masa.....	106
Metody vyšetřovací na zvířatech poražených.....	112
Nemoci zvířat jatečných a změny na mase.....	113
ZÁKON O DANI Z MASA	125
I. Všeobecná ustanovení.....	125
II. Důchodkový dozor.....	131
III. Trestní ustanovení.....	134
IV. Ustanovení, jak se vybírá daň.....	136
V. Ustanovení přechodná a závěrečná.....	137
Sazba daně z masa.....	138
Nařízení vlády republiky Československé.....	139
DODATEK.....	154
Úprava masa pro drobný prodej.....	154
Příprava krámu a jednání s odběrateli.....	154
Použití Danielkovy silice při výrobě.....	155
Pekařský a domácí šmolc.....	156

FRANTIŠEK DANIELKA: VZORNÉ ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ

Vydal Ing. Václav Šedivý – nakladatelství OSSIS,
Klokotská 115, 390 01 Tábor jako svou 42. publikaci.

Sazba a grafická úprava: OSSIS, M&D studio.

Odpovědný redaktor: Václav Šedivý.

Tisk: Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.

Distribuce: OSSIS.

Vydání 2., 160 stran, 2015.

ISBN 978-80-86659-46-6