

OBSAH

Předmluva	7
Oddíl I. Výroba játrového zboží	9
1. České jaternice	9
2. Pražské obchodní jaternice	9
3. Jaternice s lanýži	10
4. Jaternice s lanýži na jiný způsob	10
5. Jaternice se sardelemi	11
6. Sardelové jaternice na jiný způsob	11
7. Jaternice dle vzoru brunšvického (Braunschweiger Leberwurst)	11
8. Frankfurtské jaternice	12
9. Pařížská játrovka (též co pařížský játrový sýr)	12
10. Vývozní játrovka	13
11. Bavorská pivní játrovka	13
12. Jaternice uzené	14
13. Holandské jaternice (Leverworst gewone)	14
14. Sýr játrový	15
15. Husí játrovka jemná (Paštika husí)	15
16. Husí játrovka s lanýži (též jako paštika)	16
17. Husí játrovka a paštika štrasburská	17
18. Husí játrový sýr	17
19. Husí játrový sýr na jiný způsob	18
20. Domácí jaternice se slaninou	18
Oddíl II. Výroba masného zboží s přísadou krve	19
21. Výtečná česká jelítka se slaninou	19
22. Česká jelítka s kroupami	19
23. Červená jemná jelítka	20

24. Česká krevní tlačénka.....	20
25. Francouzská jelítka.....	21
26. Bavorská jelítka	21
27. Německá jelita	21
28. Německá jelita na jiný způsob	22
29. Jelítka thüringská.....	22
30. Jelítka se škvarky	23
31. Hamburská jelítka s kroupami	23
32. Krvavice v pytlíku	23
33. Krevní tlačénka.....	24
34. Saská jelítka.....	25
35. Mnichovská krevní tlačénka.....	25
36. Krevní tlačénka vykládaná	26
37. Jazyková tlačénka	26
38. Jazyková tlačénka imitovaná	27
39. Vykládaná tlačénka non plus ultra	27
Oddíl III. Výroba uzenek, klobásů atd.....	29
40. Zpracování masa na masnou hmotu	29
41. Vaření všeho druhu masného zboží	30
42. Uzenáče pražské	30
43. Uzenáče polské	31
44. Obchodní uzenáče	31
45. Pražské uzenky	32
46. Debrecínské uzenky	32
47. Vídeňské uzenky	32
48. Drážďanské uzenky	33
49. Delikátní lahůdkové uzenky	33
50. Frankfurtské uzenky	34
51. Pařížské uzenky.....	34
52. Sardelové uzenky.....	35
53. Paprikové uzenky	35
54. Uzenáče s paprikou	36
55. Uzenáče bez papriky	36
56. Uzenáče non plus ultra.....	36

57. Taliány	37
58. Jemné taliány	37
59. Klobása česká	38
60. Klobása s vínem	38
61. Klobása s lanýži.....	38
62. Žaludková tlačěnka jemná	39
63. Žaludková tlačěnka drobná.....	39
64. Tlačěnka černá	40
65. Možečková uzená klobása	40
66. Možečková klobása s houskou	40
67. Ledvinkový pečenáč	41
68. Ledvinkový pečenáč na jiný způsob.....	41
69. Malorassiskaja (Maloruská) klobása	41
70. Nakládáná držkovka.....	42
71. Lyonský salám.....	42
72. Šunkový salám.....	43
73. Vykládaný salám.....	43
74. Pražský salám	45
75. Polský salám	46
76. Polský salám na jiný způsob.....	46
77. Vepřové knedlíčky k zadělávání (Fricadelle)	46
78. Andulky	47
79. Plněné vepřové nožičky	47
80. Španělský bílý salám.....	47
81. Španělský červený salám	48
82. Mortadello italské	49
83. Mortadello holandské	49
84. Mortadello pařížské, jemné	49
85. Roterhammenworst (Mortadello amsterdamské)..	50
86. Mortadello obrovské	50
87. Plněná vepřová hlava	51
88. Plněný chléb.....	51
89. Plněné trubičky těstové.....	52
90. Čajový salám	52
91. Čajový salám na jiný způsob.....	52

92. Masný sýr.....	53
93. Nádivka k plnění drůbeže.....	53
94. Táž na jiný způsob	54
Oddíl IV. Výroba trvanlivých salámů	55
95. Všeobecná pravidla pro výrobu trvanliv. salámů..	55
96. Uherský salám	56
97. Ruský salám	57
98. Holandský salám	57
99. Italský salám (Salami di Milano)	57
100. Holandský salám na jiný způsob (Gelderský s.)...	58
101. Selský salám	58
102. Polský salám (ruský návod)	59
103. Obrovský salám dle ruského návodu	59
104. Maloruský salám	60
105. Football salám	60
106. Ruský salám, tak zv. Lubovnica	61
107. Bulharská lukanka	61
108. Bulharský salám, tak zv. Sudžuk.....	61
109. Cestovní salám.....	62
110. Brunšvický salám	62
111. Německý salám	63
112. Švýcarský salám	63
113. Hebrejský salám.....	64
114. Dánský salám	64
115. Lahůdkový salám k mazání na chléb	64
116. Zdravotní salám	65
117. Thüringický salám	65
118. Sportovní salám	66
119. Myslivecké salámky.....	66
120. Francouzský salám	67
121. Rookworst	67
122. Medvědí salám.....	67
123. Bouloňské salámky (Sancisse de Boulogne)	68
124. Westfálský salám	68

125. Saský salám.....	69
126. Český salám (Kominík).....	69
Oddíl V. Solení a nakládání masa, výroba šunek a různého masného zboží	70
127. Solení a nakládání masa	70
128. Pražská šunka	71
129. Šunková roulada	71
130. Svinutá šunka	71
131. Lyonská šunka.....	72
132. Hamburská šunka.....	72
133. Císařská šunka	72
134. Burgundská šunka	72
135. Pikantní šunka	73
136. Westfálská šunka	73
137. Varšavská šunka.....	73
138. Francouzská šunka	74
139. Šunka bez kosti	74
140. Šunková koule	74
141. Lososová šunka	74
142. Debrecínka.....	75
143. Šunkovka	75
144. Medvědí šunka.....	75
145. Jehněčí šunka	76
146. Telecí šunka	76
147. Prsní šunka	76
148. Holandské maso	76
149. Uzené hovězí maso	77
150. Hebrejské uzené maso	77
151. Anglické maso	77
152. Gekookt Rookoleesch	78
153. Solené maso	78
154. Hovězí žebra	78
155. Pasterma	78
156. Uzená pobřišnice stočená	79

157. Uzené vepřové maso	79
158. Solený jazyk	80
159. Uzená husí stehna.....	80
160. Uzená husí prsa	80
161. Uzená kachna	80
162. Ovařování šunek	81

Oddíl VI. Výroba různého zboží z části vařeného
a syrového masa

163. Jazyková tlačěnka na jiný způsob.....	82
164. Tlačěnka bílá.....	82
165. Hovězí klobása	83
166. Masný sýr ze zvěřiny.....	83
167. Italský masný sýr	83
168. Pařížský masný sýr	84
169. Fromage de Cochon (Vepřový sýr).....	84
170. Telecí roulada	85
171. Roulada v síťce.....	85
172. Francouzská tlačěnka	86
173. Rýžová klobása.....	87
174. Žlutá klobása	87
175. Boudin blanc	88
176. Hovězí uzenáč	88
177. Brémská kroupová klobása	88
178. Balený jazyk	89
179. Plněný jazyk	89
180. Plněný žaludek	89
181. Plněné sele	89
182. Jemná tlačěnka.....	90
183. Divoká tlačěnka	91
184. Pikantní tlačěnka.....	91
185. Bílá jazyková tlačěnka	91
186. Vepřová roulada	91
187. Masný hovězí salát.....	91
188. Telecí klobása	92

189. Skopová klobása	92
190. Plněná telecí prsa	92
191. Huspenina (Aspik)	93
192. Zvěřina a drůbež v huspenině	93
Dodatek	94
193. Aromatická směšenina k nakládání masa	94
194. Upotřebení láku	94
195. Odpadové maso	94
196. Polévka.....	95
197. Pečení jaternic.....	95
198. Probodávání.....	95
199. Konzervování krve	95
200. Šťavnaté uzené maso	95
Konzervování masa	97
201. Konzervování a ukládání masa	97
202. Koření.....	99
Některé archaické termíny.....	102
K jazykovým úpravám textu	104
Doslov ke 2. vydání	106
Abecední rejstřík výrobků.....	108
Jmenný rejstřík výrobků.....	114