

# OBSAH.

P ř e d m l u v y. .... 13

## I. Solení masa.

1. Všeobecné. .... 15
2. Šunky. .... 17
3. Ramínka a boky. .... 18
4. Krkovice a plecka. .... 18
5. Pečeně. .... 19
6. Rolovaná masa bez kostí. .... 19
7. Kolínka a nožky. .... 19
8. Hlavy a různé. .... 20
9. Špek. .... 20
10. Jazyky. .... 20
11. Hovězí maso. .... 21
12. Solení masa vstříkovaním. .... 21
13. Uzení masa a různé. ... 22

## II. Upravovaná masa.

14. Šunka vařená. .... 24
15. Šunka strojová (lisovaná). .... 24
16. Šunka rolovaná. .... 25
17. Šunka pečená. .... 25
18. Šunka lososová. .... 26
19. Šunka vestfálská. .... 26
20. Pečeně debrecínská (rolovaná). .... 27

21. Pečeně debrecínská (plochá). .... 27
22. Pečeně cikánská. .... 28
23. Pečeně kmínová. .... 28
24. Moravské maso. .... 28
25. Slanina česká. .... 29
26. Slanina moravská. .... 29
27. Slanina paprikovaná. .. 29
28. Lahůdková slanina. .... 30
29. Anglická slanina. .... 30
30. Vestfálská slanina. .... 30
31. Debrecínská slanina. .. 31
32. Svinutý vařený bůček. 31

## III. Vařené zboží obyčejné.

33. Výroba tlačenek. .... 32
34. Tlačenka žaludková. .... 33
35. Tlačenka obyčejná (světlá). .... 33
36. Krevní tlačenka obyčejná (černá). .... 34
37. Domácí tlačenka. .... 34
38. Tlačenka lahůdková (ovarová). .... 34
39. Bůčková tlačenka (s krví). .... 35
40. Šunková tlačenka. .... 35
41. Tlačenka játrová. .... 35

42. Tlačěnka slezská. ....	36
43. Jaternice. ....	36
44. Žemlová jelítka. ....	37
45. Kroupová jelítka.....	38
46. Jaternicová polévka....	38

#### **IV. Uzené zboží (salámy).**

47. O uzenářských strojích.....	39
48. Maso a jeho zpracování. ....	40
49. Výroba z teplého. (Prát.) ....	41
50. Náhrada prátu. ....	42
51. Různé. ....	42
52. Pařížský salám.....	43
53. Gothaiský salám.....	44
54. Mortadella. (Pražský způsob.).....	44
55. Šunkový salám. (Krakovský.).....	45
56. Tyrolský salám. ....	45
56a. Lovecký salám.....	46
57. Salám polský (špekový).....	47
58. Pražský salám Ia.....	47
59. Pražský salám II. ....	48
60. Obyčejný salám.....	49
61. Reklamní salám.....	49

#### **V. Uzené zboží (drobné).**

62. Párky. ....	50
63. Vuřty. ....	51
64. Poláky.....	51
65. Špekáčky. ....	52
66. Frankfurtské párky. ....	52

67. Debrecínské párky.....	53
68. Cigárka. ....	53
69. Hanácká klobása. ....	54
70. Kabanos.....	54
71. Různé pokyny.....	55

#### **VI. Trvanlivé salámy.**

72. Imitace uherského salámu Ia. ....	57
73. Imitace II. ....	58
74. Uherský salám.....	58
75. Turistický salám.....	60
76. Debrecínský salám. ....	61
77. Tyrolský turistický. ....	61
78. Tyrolské párky.....	62
79. Německý trvanlivý salám. ....	62
80. Veronéský salám. ....	64
81. Suchý salám obyčejný. ....	64
82. Barvení a sušení imitace.....	65

#### **VII. Nářezové a ozdobné salámy.**

83. Výroba.....	66
84. Příprava špekových listů.....	66
85. Jemný prejt.....	67
86. Bílý prejt.....	67
87. Růžový prejt.....	68
88. Pečínkový závin (roláda).....	68
89. Bůčkový závin.....	69
90. Anglický závin. ....	70
91. Jazykový závin.....	70

92. Černý jazykový salám (duryňský).....	71
93. Bílý jazykový salám.	72
94. Zeleninový salám (berlínský). .....	73
95. Telecí žalantýna. ....	73
96. Jazyková žalantýna...	74
97. Pařížská žalantýna....	74
98. Šunková žalantýna. ..	74
99. Zvěřinová žalantýna (divoká). .....	75
100. Rypáčkový salám. ....	75
101. Rypáčkový salám II..	76
102. Mosaik obyčejný. ....	77
103. Vložky a prejty mosaikové. ....	78
104. Prejt černý (krevní). .	78
105. Bílý a růžový prejt....	79
106. Žlutá masa. ....	79
107. Vložky kulaté. ....	79
108. Vložky hranaté. ....	80
109. Jazykové vložky (střední). .....	80
110. Vložky okrasné (střední). .....	81
111. Různé obrazce. ....	82
112. Mosaik jazykový. ....	82
113. Mosaik s pestrou vločkou. ....	83
114. Pestrý závin. ....	83
115. Nářezové salámy ve formách. ....	83
116. Balení do plátěných šátků. ....	84
117. Poznámky. ....	85

## VIII. Játrové zboží.

118. Důležitá poučení. ....	..86
119. Játrový salám. ....	..87
120. Játrový salám staropražský. ....	..88
121. Játrový salám (jiný způsob). ....	..88
122. Levný játrový salám. ..	89
123. Játrovky. ....	..89
124. Cibulový salám. ....	..90
125. Základní masa játrová. ....	..90
126. Sardelový salám. ....	..91
127. Lanýžový salám. ....	..92
128. Salám játrový s jazykem. ....	..92
129. Salám z husích jater. ..	92
130. Játrový sýr (paštika). ..	93
131. Játrová paštika (bílá). ..	94
132. Játrová paštika (růžová). ....	..94
133. Zvěřinová paštika (s játry). ....	..95
134. Paštika z husích jater...95	
135. Husí paštika (jiný způsob). ....	..96

## IX. Různé speciality i běžné výrobky.

136. Taliány. ....	..97
137. Taliány z telecího masa. ....	..98
138. Klobása ke smažení.. ..	98
139. Klobása smetanová. . ..	99
140. Klobása vinná. ....	..99

141. Metský salám. ....	99
142. Metský salám II. ....	100
143. Drážďanské párky. ...	101
144. Čajový salám. ....	102
145. Čajovky. ....	102
146. Sekaná pečeně. ....	103
147. Karbanátky. ....	104

## X. Huspeniny a aspiky.

148. Vaření aspiku. ....	105
149. Čištění aspiku. ....	106
150. Aspik želatinový. ....	107
151. Barvení aspiku. ....	107
152. Šunka v aspiku. ....	108
153. Jazyk v aspiku. ....	108
154. Aspikový dort. ....	109
155. Huspenina obyčejná. ....	110
156. Huspenina masitá. ....	111

## XI. Masové konzervy.

157. Důležitá pravidla. ....	112
158. Potřebné zařízení. ....	112
159. Maso k výrobě konzerv. ....	113
160. Přísady při konser- vování používané. ....	114
161. Výroba. ....	115
162. Předváření a úprava. ....	116
163. Sterilisování konzerv. ....	117
164. Uzavírání konzerv. ....	118
165. Vyssávání vzduchu. ....	119
166. Čištění a uskladnění. ....	120
167. Krabice na konzervy. ....	121
168. Játrová paštika. ....	121
169. Játrová paštika II. ....	122
170. Turistická paštika. ....	123

171. Sardelová paštika. ....	123
172. Lanýžová paštika. ....	124
173. Zvěřinová paštika. ....	124
174. Paštika z husích jater. ....	125
175. Hovězí guláš. ....	125
176. Hovězí guláš vojenský. ....	126
177. Vepřový guláš. ....	127
178. Vepřový guláš vojenský. ....	127
179. Telecí guláš (paprika). ....	128
180. Segedínský guláš. ....	128
181. Skopové na majoránce. ....	129
182. Roštěnka. ....	129
183. Svíčková pečeně. ....	130
184. Vepřová pečeně. ....	130
185. Vepřová pečeně se zelím. ....	131
186. Uzené maso se zelím. ....	131
187. Uzené s hrachem. ....	132
188. Telecí řízek. ....	132
189. Vepřové kotlety. ....	133
190. Bifstek (Beefsteak). ....	133
191. Pličky. ....	133
192. Dršťková polévka. ....	134
193. Gulášová polévka. ....	134
194. Šunka konzervovaná. ....	135
195. Šunka konzervovaná předvářená. ....	136
196. Hovězí jazyk v rosolu. ....	137
197. Vepřový jazyk v aspiku. ....	137

198. Kolínko v aspiku. .... 138  
199. Vepřové hlavy. .... 138  
200. Konservování párků. 138

## **XII. Saláty.**

201. Majonéza. .... 140  
202. Napravování sražené  
majonézy. .... 141  
203. Levná majonéza. .... 141  
204. Majonéza smetanová. 141  
205. Salát bramborový. .... 142  
206. Vlašský salát. .... 142  
207. Zeleninový salát  
francouzský. .... 142  
208. Salát z volské tlamy. 143  
209. Rybí salát. .... 143

## **XIII. Tuky.**

210. Škvaření sádla. .... 144  
211. Škvaření loje. .... 145  
212. Zužitkování vyvaře-  
ného tuku. .... 146

## **XIV. Dodatky.**

213. Síla láku. .... 148  
214. Solící směsi. .... 150  
215. Tepelné opracování  
konzerv. .... 151  
216. Třídění masných  
výrobků. .... 152  
217. Poznámky k jazyko-  
vým úpravám. .... 154