

OBSAH.

PŘEDMLUVA K 1. VYDÁNÍ	7
PŘEDMLUVA K 2. VYDÁNÍ	8
MASO K VÝROBĚ UZENÁŘSKÉHO ZBOŽÍ	9
NAKLÁDÁNÍ ŠUNEK A MASA, ZPŮSOB SE SANYTREM	10
NAKLÁDÁNÍ ŠUNEK A MASA S „PRAGANDOU“	11
SOLENÍ NA RYCHLO	13
SOLENÍ NORMÁLNÍ	14
SOLENÍ DLOUHODOBÉ	15
TŘÍDĚNÍ MASA	17
ZÁKON O DANÍ Z MASA	19
SAZBA DANĚ Z MASA	20
I. DAŇ PODLE VÁHY	20
II. DAŇ Z KUSU	20
III. DAŇ OBRATOVÁ	21
PRVNÍ POMOC PŘI ÚRAZECH	22
VAŘENÍ ŠUNEK S KOSTÍ	24
VAŘENÍ STROJOVÝCH ŠUNEK	24
RECEPTY K VÝROBĚ UZENÁŘSKÉHO ZBOŽÍ	26
PRÁT HOVĚZÍ	27
PRÁT TELEcí	27
UZENÉ ZBOŽÍ	29
1. SALÁM PARÍŽSKÝ	29
2. SALÁM GOTHAJSKÝ	29
3. TYROLSKÝ SALÁM	30
4. SALÁM ŠUNKOVÝ	30
5. POLSKÝ SALÁM	31
6. SALÁM MORTADELA	31
7. PRAŽSKÝ SALÁM IA	32
8. PRAŽSKÝ SALÁM IIA	32
9. SALÁM REKLAMNÍ	32

10. ŠPEKOVÝ SALÁM.....	33
11. MORAVSKÝ SALÁM.....	33
TRVANLIVÉ SALÁMY SUCHÉ.....	34
12. UHERSKÝ SALÁM.....	34
13. IMITACE SALÁMU UHERSKÉHO.....	35
14. IMITACE TYROLSKÉHO SALÁMU.....	36
15. TURISTICKÝ SALÁM.....	37
16. DEBRECÍNSKÝ SALÁM.....	38
17. BRUNŠVICKÝ SALÁM.....	38
18. HLAVIČKOVÝ SALÁM.....	39
19. TYROLSKÉ PÁRKY.....	39
UŽENÉ ZBOŽÍ (DROBNÉ).....	41
20. VURTY.....	41
21. ŠPEKÁČKY.....	41
22. POLÁKY.....	41
23. KABANOS.....	41
24. POLSKÁ KLOBÁSA.....	42
25. MORAVSKÁ KLOBÁSA (HANÁCKÁ).....	42
26. PÁRKY DEBRECÍNSKÉ.....	43
27. PÁRKY CIGÁRKA.....	43
28. PÁRKY KRAKOVSKÉ.....	44
29. PÁRKY FRANKFURTSKÉ.....	44
30. PÁRKY PRAŽSKÉ.....	44
31. OPÉKÁČKY.....	45
VAŘENÉ ZBOŽÍ.....	46
SPECIALITY A OKRASNÉ SALÁMY.....	46
32. PŘÍPRAVA KRVE NA MOSAIKOVÉ SALÁMY.....	46
33. PŘÍPRAVA TĚSTA K VÝROBĚ MOSAIKOVÝCH OKRASNÝCH SALÁMŮ.....	46
34. MOSAIKOVÝ SALÁM I.....	47
35. MOSAIKOVÝ SALÁM II.....	50
36. MOSAIKOVÝ SALÁM III.....	51
37. TELECÍ ZÁVIN.....	52

38. MOSAIKOVÝ SALÁM IV.	52
39. MOSAIKOVÝ SALÁM V.	54
40. MOSAIKOVÝ SALÁM VI.	54
41. MOSAIKOVÝ SALÁM VII.	56
42. MOSAIKOVÝ SALÁM VIII.	56
43. MOSAIKOVÝ SALÁM IX.	57
44. MOSAIKOVÝ SALÁM X.	58
45. MOSAIKOVÝ SALÁM XI.	59
46. MOSAIKOVÝ SALÁM XII.	59
47. MOSAIKOVÝ SALÁM XIII.	60
48. MOSAIKOVÝ SALÁM XIV.	61
49. JAZYKOVÝ ZÁVIN.	62
50. PEČÍNKOVÝ SALÁM.	62
51. BŮČKOVÝ ZÁVIN.	63
52. BERLÍNSKÝ SALÁM (ZELENINOVÝ).	63
53. DURYŇSKÝ JAZYKOVÝ SALÁM I.	64
54. DURYŇSKÝ JAZYKOVÝ SALÁM II.	64
55. DURYŇSKÝ JAZYKOVÝ SALÁM III.	64
56. JAZYKOVÝ SVĚTLÝ SALÁM I.	65
57. JAZYKOVÝ SVĚTLÝ SALÁM II.	65
58. BRUSELSKÝ MOSAIKOVÝ SALÁM.	65
59. JAZYKOVÝ LYONSKÝ ZÁVIN.	66
60. LANÝŽNÍK ŠTRASBURSKÝ.	67
61. MOSAIKOVÝ VAJÍČKOVÝ SALÁM.	67
62. RYPÁČKOVÝ SALÁM.	68
63. SLEZSKÝ SALÁM.	69
64. ANGLICKÁ SLANINA.	69
65. CIKÁNSKÁ PEČENĚ.	69
66. PEČENĚ NA PEKÁČI PEČENÁ.	70
67. CIKÁNSKÝ BŮČEK.	70
68. MORAVSKÉ MASO.	70
69. DEBRECÍNSKÁ PEČENĚ.	71
70. DEBRECÍNSKÝ BŮČEK.	71

71. PAPRIKOVÁ SLANINA	71
72. TALIÁNY LIBOVÉ	71
73. TALIÁNY TUČNÉ	72
74. KLOBÁSA SMETANOVÁ	72
75. KLOBÁSA S VÍNEM	73
JÁTROVÉ ZBOŽÍ	74
76. PAŠTIKA	74
77. PAŠTIKOVÝ JATERNÍ SÝR	75
78. PAŠTIKA MOSAIKOVÁ	75
79. JÁTROVÝ SALÁM	76
80. JÁTROVÝ SALÁM TUČNÝ	77
81. CIBULOVÝ SALÁM	77
82. JÁTROVKY	77
83. LANÝŽOVÝ SALÁM	78
84. SARDELOVÝ SALÁM	78
RŮZNÉ ZBOŽÍ	79
85. METSKÝ SALÁM	79
86. DRÁŽDANSKÉ PÁRKY	79
87. ČAJOVKY	79
88. TLAČENKA LAHŮDKOVÁ	80
89. TLAČENKA LAHŮDKOVÁ TMAVÁ	80
90. TLAČENKA DOMÁCÍ	80
91. TLAČENKA OBYČEJNÁ KREVNÍ	81
92. JATERNICE	81
93. ŽEMLOVÁ JELÍTKA	82
94. KROUPOVÁ JELÍTKA	82
95. JATERNICOVÁ POLÉVKA	83
96. PEPŘENKY	83
SULCE A ASPIKY	84
97. SULC DOMÁCÍ	84
98. ASPIK VODOJASNÝ	84
99. ASPIK MATNÝ	85
100. ASPIK ZELENÝ	85

101. JAZYK V ASPIKU	85
102. ŠUNKA V ASPIKU	86
103. ASPIKOVÝ DORT	86
MAJONÉZA A SALÁTY	88
104. PŘÍPRAVA MAJONÉZY	88
105. SALÁT BRAMBOROVÝ	88
106. RYBÍ SALÁT	89
ABECEDNÍ REJSTŘÍK VÝROBKŮ	91
JMENNÝ REJSTŘÍK VÝROBKŮ	95

**ŠTOČKY K ILUSTRACÍM V TÉTO KNIZE
BYLY ZHOTOVENY V GRAFICKÉM ZÁVODĚ**

BUCHAR A HIRDINA

Praha VII., Skuherského č. 13. ● Telefon číslo 73784.

Veškeré návrhy a tiskové desky ku všem ilustracím
a insertům, zhotovujeme levně a rychle ● ●