

# OBSAH

Z PASTVIN A CHLĚVŮ . . . . .	5
TROCHU ANATOMIE A CHEMIE . . . . .	12
I MASO ZRAJE . . . . .	22
KVALITA PŘEDEVŠÍM . . . . .	26
ABY DÉLE VYDRŽELO . . . . .	30
PROČ SE VAŘÍ, PEČE, SMAŽÍ? . . . . .	33
POD ŘEZNICKOU ŠIROČINOU . . . . .	37
Hovězí maso . . . . .	37
Telecí maso . . . . .	55
Vepřové maso . . . . .	60
Skopové maso . . . . .	68
Koňské maso . . . . .	72
Balené maso . . . . .	75
Mleté maso . . . . .	76
JÁ RÁD JÁTRA . . . . .	77
Hovězí droby . . . . .	78
Telecí droby . . . . .	85
Vepřové droby . . . . .	88
Koňské droby . . . . .	89
Krev . . . . .	90
Sádlo a lůj . . . . .	90
UZENINY A KONZERVY . . . . .	96
Drobné masové výrobky . . . . .	101
Měkké salámy . . . . .	103
Trvanlivé výrobky . . . . .	106
Speciality . . . . .	109
Vařené výrobky . . . . .	112
Pečené výrobky . . . . .	116
Maso uzené . . . . .	116