

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
vstříkáním. 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. 31
31. Debrecínská slanina. .. 31
32. Svinutý vařený bůček. 31

III. Vařené zboží obyčejné.

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

42. Tlačenka slezská.	37
43. Jaternice.	37
44. Žemlová jelítka.	38
45. Kroupová jelítka.....	39
46. Jaternicová polévka....	39

IV. Uzené zboží (salámy).

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

V. Uzené zboží (drobné).

62. Párky.	51
63. Vuřty.	52
64. Poláky.....	52
65. Špekáčky.	53
66. Frankfurtské párky.	53

67. Debrecínské párky.....	54
68. Cigárka.	54
69. Hanácká klobása.	55
70. Kabanos.....	55
71. Různé pokyny.....	56

VI. Trvanlivé salámy.

72. Imitace uherského salámu Ia.	58
73. Imitace II.	59
74. Uherský salám.....	59
75. Turistický salám.....	61
76. Debrecínský salám.	62
77. Tyrolský turistický.	62
78. Tyrolské párky.....	63
79. Německý trvanlivý salám.	63
80. Veronéský salám.	65
81. Suchý salám obyčejný.	65
82. Barvení a sušení imitace.....	66

VII. Nářezové a ozdobné salámy.

83. Výroba.....	67
84. Příprava špekových listů.....	67
85. Jemný prejt.....	68
86. Bílý prejt.....	68
87. Růžový prejt.....	69
88. Pečínkový závin (roláda).	69
89. Bůčkový závin.....	70
90. Anglický závin.	71
91. Jazykový závin.	71

92. Černý jazykový salám (duryňský).....	72
93. Bílý jazykový salám.	73
94. Zeleninový salám (berlínský).....	74
95. Telecí žalantýna.	74
96. Jazyková žalantýna...	75
97. Pařížská žalantýna....	75
98. Šunková žalantýna. ..	75
99. Zvěřinová žalantýna (divoká).....	76
100. Rypáčkový salám.	76
101. Rypáčkový salám II..	77
102. Mosaik obyčejný.	78
103. Vložky a prejty mosaikové.	79
104. Prejt černý (krevní). .	79
105. Bílý a růžový prejt....	80
106. Žlutá masa.	80
107. Vložky kulaté.	80
108. Vložky hranaté.	81
109. Jazykové vložky (střední).	81
110. Vložky okrasné (střední).	82
111. Různé obrazce.	83
112. Mosaik jazykový.	83
113. Mosaik s pestrou vložkou.....	84
114. Pestrý závin.	84
115. Nářezové salámy ve formách.	84
116. Balení do plátěných šátků.	85
117. Poznámky.....	86

VIII. Játrové zboží.

118. Důležitá poučení.	87
119. Játrový salám.....	88
120. Játrový salám staropražský.....	89
121. Játrový salám (jiný způsob).	89
122. Levný játrový salám. ..	90
123. Játrovky.....	90
124. Cibulový salám.	91
125. Základní masa játrová.....	91
126. Sardelový salám.	92
127. Lanýžový salám.....	93
128. Salám játrový s jazykem.....	93
129. Salám z husích jater. ..	93
130. Játrový sýr (paštika). ..	94
131. Játrová paštika (bílá). ..	95
132. Játrová paštika (růžová).	95
133. Zvěřinová paštika (s játry).	96
134. Paštika z husích jater... ..	96
135. Husí paštika (jiný způsob).	97

IX. Různé speciality i běžné výrobky.

136. Taliány.....	98
137. Taliány z telecího masa.	99
138. Klobása ke smažení.. ..	99
139. Klobása smetanová. .	100
140. Klobása vinná.....	100
141. Metský salám.	100

142. Metský salám II.	101
143. Drážďanské párky. ...	102
144. Čajový salám.	103
145. Čajovky.	103
146. Sekaná pečeně.	104
147. Karbanátky.	105

X. Huspeniny a aspiky.

148. Vaření aspiku.	106
149. Čištění aspiku.	107
150. Aspik želatinový.	108
151. Barvení aspiku.	108
152. Šunka v aspiku.	109
153. Jazyk v aspiku.	109
154. Aspikový dort.	110
155. Huspenina obyčejná.	111
156. Huspenina masitá.	112

XI. Masové konzervy.

157. Důležitá pravidla.	113
158. Potřebné zařízení.	114
159. Maso k výrobě konzerv.	115
160. Přísady při konser- vování používané.	115
161. Výroba.	116
162. Předváření a úprava.	117
163. Sterilizování konzerv.	118
164. Uzavírání konzerv.	120
165. Vyssávání vzduchu.	120
166. Čištění a uskladnění.	121
167. Krabice na konzervy.	122
168. Játrová paštika.	123
169. Játrová paštika II.	123
170. Turistická paštika.	124
171. Sardelová paštika.	125

172. Lanýžová paštika.	125
173. Zvěřinová paštika.	126
174. Paštika z husích jater.	126
175. Hovězí guláš.	126
176. Hovězí guláš vojenský.	127
177. Vepřový guláš.	128
178. Vepřový guláš vojenský.	128
179. Telecí guláš (paprika).	129
180. Segedínský guláš.	130
181. Skopové na majoránce.	130
182. Roštěnka.	131
183. Svíčková pečeně.	131
184. Vepřová pečeně.	132
185. Vepřová pečeně se zelím.	132
186. Uzené maso se zelím.	133
187. Uzené s hrachem.	133
188. Telecí řízek.	134
189. Vepřové kotlety.	134
190. Bifstek (Beefsteak).	134
191. Pličky.	135
192. Dršťková polévka.	135
193. Gulášová polévka.	136
194. Šunka konzervovaná.	136
195. Šunka konzervovaná předvářená.	137
196. Hovězí jazyk v rosolu.	138
197. Vepřový jazyk v aspiku.	139
198. Kolínko v aspiku.	139
199. Vepřové hlavy.	139

200. Konservování párků. 140

XII. Saláty.

201. Majonéza..... 142

202. Napravování sražené
majonézy. 143

203. Levná majonéza. 143

204. Majonéza smetanová. 143

205. Salát bramborový. 144

206. Vlašský salát. 144

207. Zeleninový salát
francouzský. 144

208. Salát z volské tlamy. 145

209. Rybí salát..... 145

XIII. Tuky.

210. Škvaření sádla. 146

211. Škvaření loje. 147

212. Zužitkování vyvaře-
ného tuku..... 148

XIV. Dodatky.

213. Síla láku. 150

214. Solící směsi. 152

215. Tepelné opracování
konzerv..... 154

216. Třídění masných
výrobků. 155

217. Související literatura. 157

218. Poznámky k jazyko-
vým úpravám..... 158