OBSAH.

Předmluvy. 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 vstřikováním. 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. Tlačenka 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 vložkou. 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 konservy.

157. Důležitá pravidla. 112
158. Potřebné zařízení. 113
159. Maso k výrobě konserv. 114
160. Přísady při konservování používané. 114
161. Výroba. 115
162. Předvaření a úprava.. 116
163. Sterilisování konserv. 117
164. Uzavírání konserv. ... 119
165. Vyssávání vzduchu. . 119
166. Čištění a uskladnění. 121
167. Krabice na konservy. 121
168. Játrová paštika. 122
169. Játrová paštika II. 123
170. Turistická paštika. 123
171. Sardelová paštika. 124
172. Lanýžová paštika. 124
173. Zvěřinová paštika. 125
174. Paštika z husích jater. 125
175. Hovězí guláš. 126
176. Hovězí guláš vojenský. 126
177. Vepřový guláš. 127
178. Vepřový guláš vojenský. 127
179. Telecí guláš (paprika). 128
180. Segedínský guláš. 129
181. Skopové na majoránce. 129
182. Roštěnka. 130
183. Svíčková pečeně. 130
184. Vepřová pečeně. 131
185. Vepřová pečeně se zelím. 131
186. Uzené maso se zelím. 132
187. Uzené s hrachem. 132
188. Telecí řízek. 133
189. Vepřové kotlety. 133
190. Bifstek (Beefsteak)... 134
191. Pličky. 134
192. Dršťková polévka. 134
193. Gulášová polévka. 135
194. Šunka konservovaná. 136
195. Šunka konservovaná předvářená. 137
196. Hovězí jazyk v rosolu. 137
197. Vepřový jazyk v aspiku. 138

198. Kolínko v aspiku. 138
199. Vepřové hlavy. 138
200. Konservování párků. 139

XII. Saláty.

201. Majonéza. 141
202. Napravování sražené majonézy. 142
203. Levná majonéza. 142
204. Majonéza smetanová. 142
205. Salát bramborový. 143
206. Vlašský salát. 143
207. Zeleninový salát francouzský. 143
208. Salát z volské tlamy. 144
209. Rybí salát..... 144

XIII. Tuky.

210. Škvaření sádla. 145
211. Škvaření loje. 146
212. Zužitkování vyvařeného tuku..... 147

XIV. Dodatky.

213. Síla láku. 149
214. Solicí směsi. 151
215. Tepelné opracování konzerv..... 152
216. Třídění masných výrobků. 153
217. Související literatura. 156
218. Poznámky k jazykovým úpravám..... 157