

OBSAH.

P ř e d m l u v y.....

I. Solení masa.

1. Všeobecné.....
2. Šunky.....
3. Ramínka a boky.....
4. Krkovice a plecka.....
5. Pečeně.....
6. Rolovaná masa bez kostí.
7. Kolínka a nožky.....
8. Hlavy a různé.....
9. Špek.....
10. Jazyky.....
11. Hovězí maso.....
12. Solení masa vstříkováním.
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.....
43. Jaternice.....
44. Žemlová jelítka.....

45. Kroupová jelítka.....

46. Jaternicová polévka.....

IV. Uzené zboží (salámy).

47. O uzenářských strojích.

48. Maso a jeho zpracování.

49. Výroba z teplého. (Prát.)

50. Náhrada prátu.....

51. Různé.....

52. Pařížský salám.....

53. Gothaický salám.....

54. Mortadella. (Pražský způsob.)

55. Šunkový salám. (Krakovský.)

56. Tyrolský salám.....

56a. Lovecký salám.....

57. Salám polský (špekový).

58. Pražský salám Ia.....

59. Pražský salám II.....

60. Obyčejný salám.....

61. Reklamní salám.....

V. Uzené zboží (drobné).

62. Párky.....

63. Vuřty.....

64. Poláky.....

65. Špekáčky.....

66. Frankfurtské párky.....

67. Debrecínské párky.....

68. Cigárka.....

69. Hanácká klobása.....

70. Kabanos.....

71. Různé pokyny.....

VI. Trvanlivé salámy.

72. Imitace uherského salámu Ia.

73. Imitace II.....

74. Uherský salám.....

75. Turistický salám.....

76. Debrecínský salám.....

77. Tyrolský turistický.....

78. Tyrolské párky.....

79. Německý trvanlivý salám.

80. Veroněský salám.....

81. Suchý salám obyčejný.

82. Barvení a sušení imitace.

VII. Nářezové a ozdobné salámy.

83. Výroba.....

84. Příprava špekových listů.

85. Jemný prejt.....

86. Bílý prejt.....

87. Růžový prejt.....

88. Pečínkový závin (roláda).

89. Bůčkový závin.....

90. Anglický závin.....

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

VIII. Játrové zboží.

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

IX. Různé speciality i běžné výrobky.

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

- 141. Metský salám.....
- 142. Metský salám II.....
- 143. Drážďanské párky.....
- 144. Čajový salám.....
- 145. Čajovky.....
- 146. Sekaná pečeně.....
- 147. Karbanátky.....

X. Huspeniny a aspiky.

- 148. Vaření aspiku.....
- 149. Čištění aspiku.....
- 150. Aspik želatinový.....
- 151. Barvení aspiku.....
- 152. Šunka v aspiku.....
- 153. Jazyk v aspiku.....
- 154. Aspikový dort.....
- 155. Huspenina obyčejná..
- 156. Huspenina masitá.....

XI. Masové konzervy.

- 157. Důležitá pravidla.....
- 158. Potřebné zařízení.....
- 159. Maso k výrobě konserv.
- 160. Přísady při konzervování používané.
- 161. Výroba.....
- 162. Předváření a úprava...
- 163. Sterilisování konserv.
- 164. Uzavírání konserv.....
- 165. Vyssávání vzduchu.. .
- 166. Čištění a uskladnění..
- 167. Krabice na konzervy..
- 168. Játrová paštika.....
- 169. Játrová paštika II.....
- 170. Turistická paštika.....
- 171. Sardelová paštika.....
- 172. Lanýžová paštika.....
- 173. Zvěřinová paštika.....
- 174. Paštika z husích jater.
- 175. Hovězí guláš.....
- 176. Hovězí guláš vojenský.
- 177. Vepřový guláš.....
- 178. Vepřový guláš vojenský.
- 179. Telecí guláš (paprika).
- 180. Segedínský guláš.....
- 181. Skopové na majoránce.
- 182. Roštěnka.....
- 183. Svíčková pečeně.....
- 184. Vepřová pečeně.....
- 185. Vepřová pečeně se zelím.
- 186. Uzené maso se zelím.
- 187. Uzené s hrachem.....
- 188. Telecí řízek.....
- 189. Vepřové kotlety.....
- 190. Bifstek (Beefsteak)....

- 191. Pličky.....
- 192. Dršťková polévka.....
- 193. Gulášová polévka.....
- 194. Šunka konzervovaná.
- 195. Šunka konzervovaná předvářená.
- 196. Hovězí jazyk v rosolu.
- 197. Vepřový jazyk v aspiku.
- 198. Kolínko v aspiku.....
- 199. Vepřové hlavy.....
- 200. Konzervování párků..

XII. Saláty.

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

XIII. Tuky.

- 210. Škvaření sádla.....
- 211. Škvaření loje.....
- 212. Zužitkování vyvařeného tuku.

XIV. Dodatky.

- 213. Síla láku.....
- 214. Solicí směsi.....
- 215. Tepelné opracování konzerv.
- 216. Třídění masných výrobků.
- 217. Související literatura.
- 218. Poznámky k jazykovým úpravám.