

Obsah

Předmluva k II. vydání	9
Předmluva k III. vydání	11
Rozvoj řeznictví a uzenářství	13
Jatečný dobytek	19
Nemoci jatečného dobytka	21
Nákup dobytka a masa	22
Jak dopravujeme dobytek?	23
Jatky, porážka, porážení dobytka	24
Prohlídka jatečného dobytka a masa	26
Kterak se maso zpracuje pro krám	27
Daň z masa	28
Sazby daně z masa	29
Daň obrátová	30
Koření	30
Minerálie, pokud se jich v uzeninách používá	33
Jak zařídím uzenářský krám?	34
Zařízení uzenářské dílny	36
Umělé chlazení v oboru řeznicko-uzenářském	40
Maso k výrobkům uzenářským	44
Jak se nakládá maso	45
Střeva a barvení uzenin	47
První pomoc při úrazech	48
Základy uzenářských kalkulací	50
Příspěvek k našemu účetnictví	52
Rady starého praktika	55
1. Zdobení (garnýrování) zboží	55
2. Domácí solení a konzervování střev	56
3. Domácí škvaření loje	57

4. Náhražka k otužovaným párkům	58
5. Spojka ke klížení masa	58
6. Jak uchováme v létě svěží krev	59
7. Jak učiníme krev lesklou a bledou	59
8. Jak uchováme v létě játra pro delší čas	59
9. Maso k výrobě salámů	60
10. Další pravidla	63
11. Některé drobnosti	64
12. Šunková udírna úsporná	65
13. Lák pro rychlé nakládání	67
14. Jak zasíláme v létě maso	68
15. Ochrana uzených šunek před mouchami	69
16. Něco o lednici	69
17. Solení a úprava láku pro letní období	70
18. Kysání nedovařeného krevního a játrového zboží	73
Recepty k výrobě uzenářského zboží	76
A – Párky, vuřty, taliány a klobásy	77
1. Obyčejné párky	77
2. Cigárkové uzenky	77
3. Paprikové debrecínské párky	77
4. Frankfurtské uzenky	78
5. Prima lipské párky	79
6. Mnichovské kmínové párky k pivu	80
7. Vídeňské uzenky	80
8. Domácí cervelátky	81
9. Hanácké šperky	81
10. Koblenzské chrupáky	82
11. Poláky	82
12. Tučňáky či chrupáky	83
13. Brunšvický kulatý cervelát	83
14. Frankfurtský kulatý cervelát	84
15. Kulatý cervelát	85
16. Lyonský kulatý cervelát (Sausice de Lyon)	85
17. Pravý metský salám	86
18. Kulatý cervelát paprikový	87

19. Taliány	87
20. Taliány tučné	87
21. Česká klobása s vínem	88
22. Francouzská klobása k pečení	88
23. Pražské klobásy ke smažení	88
24. Smetanová klobása ke smažení	89
25. Kabanosky frankfurtské	89
26. Domácí výroba moravských klobásek	89
27. Jemná polská klobása	90
28. Kielbasa krajana krakowska (Polský salám)	91
29. Sardelové pikantní bílé párky	92
30. Lahůdkové párky	93
B – Salámy a šunky	94
1. Pražský salám	94
2. Boloňské libové uzence	94
3. Debrecínský paprikový salám	94
4. Delikátní vestfálský uzenec	95
5. Extravuřt	96
6. Limburský uzenec	96
7. Milánský salám	98
8. Sardelový salám	98
9. Špekový salám paprikový	99
10. Vídeňský salám	99
11. Drážďanský salám uvnitř se šunkovou vložkou	99
12. Šunkový duryňský salám	100
13. Bruselský šunkový salám	100
14. Šunkový krakovský salám	101
15. Šunkové salámy v okolních střevech	101
16. Brunšvický šunkový salám	102
17. Burgundská šunka	102
18. Šunková paštika	103
19. Šunkový salám v hovězím měchýři	104
20. Telecí uzená šunka	104
21. Pražské šunky	105
Aromatický lák na šunky, jazyky, lososníky atd.	106

Vzory dekorovaných šunek	107
Salámy francouzské metody	109
22. Erfurtský vaječný salám	109
23. Gothajský salám	109
24. Salám z karré	110
25. Mozaikové salámy a paštiky	110
26. Mozaikový vajíčkový salám	111
27. Mortadella	112
28. Mortadella di Bologna	113
29. Pařížský salám	114
30. Salám okrasný	115
Vzory mozaikových salámů a paštik	116
31. Veronské salámy (Salami di Verona)	117
32. Sušenec berlínský	118
33. Francouzské salámy	119
34. Žlutý salám frankobrodský	120
C – Játrové, jazykové a krevní zboží	121
1. Sardelový brunšvický salám	121
2. Bruselský mozaikový salám játrový	121
3. Játrový cibulový salám	122
4. České jaterničky	123
5. Lanýžový játrový salám	124
6. Lanýžník štrasburský	124
7. Moravské játrovky k uzení	125
8. Jazykový bílý španělský salám	126
9. Jazykový duryňský salám mozaikový	126
10. Jazykový lyonský závin	127
11. Delikátní jazykový salám	127
12. Vlašský krvák	129
13. Tlačenka (tučnice)	130
14. Vajíčková tlačenka	130
15. Tlačenka mozaiková	130
16. Bílý bachor	131
17. Česká domácí jelítka	131
18. Bílá jelítka francouzská	132

19. Ledvinkové želé	133
20. Kroupová česká domácí želé	133
D – Paštiky, sýry a některé speciality	134
1. Paštiky z vepřových jater	134
2. Vlašské paštiky jazykové	134
3. Husí paštika	134
4. Paštika jazyková	135
5. Paštika francouzská	136
6. Paštika telecí I	136
7. Paštika telecí II	137
8. Játrový salám husí s lanýži	137
9. Jaterní sýr	138
10. Paštikový sýr mozaikový, bruselský	138
11. Jazykové mortadello	139
12. Bayonský nádiv	140
13. Filet v telecím hrudí	141
14. Hamburské uzené	142
15. Harlekýnský chlebiček	142
16. Jaterničky uzené	143
17. Játrovka sardelová k uzení	143
18. Bílá brunšvická klobása	144
19. Lososník	144
20. Nadívaná vepřová hlava	145
21. Zdobené selátko	145
E – Slanina, huspeniny (sulcy) a saláty	147
Dekorování tabulek špeku, šunek, sulců atd.	147
1. Paprikový špek (slaninka)	148
2. Česká domácí bílá slanina	148
3. Papriková slanina jiným způsobem vyrobená	149
4. Anglická slanina	149
5. Uherská slanina bagounská	149
6. Surová slanina před uzením dekorovaná	150
7. Výtečný domácí sulc	150
8. Jemný ruský salát	151
9. Vlašský salát	152

10. Salát z volské tlamy	152
Literatura	154
Některé archaické termíny	155
K jazykovým úpravám textu	159
Abecední rejstřík výrobků	161
Jmenný rejstřík výrobků	165