

OBSAH

| | |
|---|-----|
| ÚVOD | 16 |
| VZNIK A VÝVIN ŘEMESLA ŘEZNICKÉHO A UZENÁŘSKÉHO | 17 |
| ZVÍŘATA, ŘEZNÍKEM PORÁŽENÁ | 42 |
| I. Dobytek hovězí. | 43 |
| 1. Dobytčí nemoci. | 47 |
| II. Dobytek skopový. | 51 |
| 1. Nemoci dobytka skopového. | 53 |
| III. Dobytek vepřový. | 54 |
| 1. Plemena vepřového dobytka. | 55 |
| 2. Nemoci vepřového dobytka. | 56 |
| IV. Jiná zvířata. | 64 |
| V. Součástky kostry těla zvířecího. | 67 |
| VI. Oceňování nakupovaného dobytka. | 69 |
| MASO DOBYTKA, JEHO DRUHY, CHEMICKÉ SLOŽENÍ A ZKOUŠENÍ JEHO JAKOSTI | 77 |
| I. Druhy masa. | 83 |
| II. Chemické složení masa, krve, nervů a tuku. | 86 |
| III. Rozpoznání zdravého masa. | 89 |
| ŘEMESLO ŘEZNICKÉ. | 94 |
| I. Porážení dobytka a zužitkování zvířecích součástí. | 96 |
| 1. Porážení jednotlivých druhů zvířat. | 98 |
| 2. Příprava masa k prodeji. | 104 |
| 3. O přípravě masa k požívání. | 107 |
| 4. Příprava masa konzervovaného. | 109 |
| 5. O použití dobytčích vnitřností. | 122 |
| a) Příprava zvířecích vnitřností. | 123 |
| b) Čištění a příprava střev. | 126 |
| c) Upotřebení střev. | 128 |
| 6. O použití krve, kostí, kůže, rohů a paznehtů. | 129 |
| 7. O použití tuků, loje a sádla. | 134 |
| II. Řeznická výroba masitých pokrmů. | 138 |
| 1. Koření. | 138 |
| 2. Jídla vařením připravená. | 141 |
| a) Jaternice. | 142 |
| České jaternice. | 143 |

| | |
|--|-----|
| Obyčejné jaternice. | 143 |
| Jemné jaterničky. | 144 |
| Michané jaterničky. | 144 |
| Pařížské jaternice. | 144 |
| Berlínské jaternice. | 145 |
| Berlínské jaternice cibulové. | 145 |
| Frankfurtské jaternice. | 145 |
| Meklenburské jaternice. | 146 |
| Brunšvické jaternice. | 146 |
| Saské jaternice. | 147 |
| Bavorské jitrničky. | 147 |
| Holandské jaternice. | 147 |
| Jaternice sardelové. | 147 |
| Jaternice lanýžové. | 148 |
| Jaternice slanečkové. | 148 |
| Jaterničky z husích jater. | 149 |
| Lanýžové jaterničky z husích jater. | 149 |
| b) Přístroje k rozměňování masa. | 150 |
| c) Jelita. | 156 |
| Česká jelitka. | 157 |
| Obyčejná jelita červená. | 157 |
| Domácí jelita. | 157 |
| Česnekové jelitko. | 158 |
| Krupkové jelitko. | 158 |
| Jelito ledvinkové. | 158 |
| Jelito rýžové. | 159 |
| Francouzské jelitko. | 159 |
| Uherské jelito. | 159 |
| Severoněmecké jelito. | 159 |
| Jihoněmecké jelito. | 160 |
| Jelito mohučské. | 160 |
| Saské jelito. | 160 |
| Frankfurtské jelitko žluté. | 161 |
| Vestfálské jelito. | 161 |
| Brunšvické jelito. | 161 |
| Bavorská jelitka. | 162 |
| Hamburské jelitko. | 162 |
| Ruské jelito. | 162 |
| Holandské jelito. | 163 |
| Krvavé jelito jazykové. | 163 |
| Škvarkové jelito. | 163 |

| | |
|---|-----|
| Moučné jelito..... | 164 |
| Jelito hrozinkové | 165 |
| Nadívané jelito „malakof“..... | 165 |
| d) Klobásky | 166 |
| Pražské klobásky | 167 |
| České klobásky..... | 167 |
| Klobásky telecí..... | 167 |
| Klobásky ledvinkové..... | 167 |
| Klobásky s citronovou kůrkou | 167 |
| Klobása skopová | 168 |
| Klobása z pečeně | 168 |
| Polské klobásy..... | 168 |
| Videňské klobásky | 168 |
| Žemlové telecí klobásky | 169 |
| Žemlové klobásky vepřové s tukem..... | 169 |
| Klobásky mozečkové | 169 |
| Francouzské klobásky..... | 169 |
| Francouzská klobása mozečková..... | 169 |
| Německá klobása..... | 170 |
| Německá klobása mozečková | 170 |
| Klobásky lanýžové..... | 170 |
| Klobásky mozečkové na jiný způsob | 170 |
| Klobásky ledvinové na jiný způsob | 171 |
| Anglické klobásky | 171 |
| Saské klobásky..... | 171 |
| Francouzské klobásky na jiný způsob | 171 |
| Klobáskové „frikadely“ | 171 |
| Francouzské „frikadely“ | 172 |
| Klobásky „ragutové“ | 172 |
| e) Lisované bachory | 172 |
| Vepřový bachor | 173 |
| Krevní bachor | 173 |
| Červený bachor | 174 |
| Bílý bachor | 174 |
| Mohučský bachor z kůžiček..... | 175 |
| Rýnský bachor z kůžiček | 175 |
| Lisovaný bachor z hlav volských | 175 |
| Nadívaný bachor..... | 176 |
| Telecí bachor | 177 |
| Hovězí bachor..... | 178 |
| Lisovaná hlava..... | 178 |

| | |
|--|-----|
| f) Rosoly | 179 |
| Vepřový rosol | 179 |
| Bílý rosol | 180 |
| Kyselý rosol | 180 |
| Pařížský rosol | 180 |
| Rosolový salát | 181 |
| Německý rosol | 181 |
| Čistý rosol čili huspenina | 181 |
| Rosolová paštika | 182 |
| g) Nadívané pokrmy a míšeninky | 182 |
| Nadívaná hlava vepřová | 182 |
| Nadívaná hlava divokého vepře | 183 |
| Nadívaný jazyk | 184 |
| Nadívané nohy vepřové | 184 |
| Nadívaný kapoun | 186 |
| Míšeninka z telecího masa | 186 |
| Míšeninka zvěřinová | 186 |
| h) Různé pochoutky a záviny | 187 |
| Španělský salám | 187 |
| Pařížský sýr | 187 |
| Rosolový salám | 188 |
| Göttingenské praskavky (Knackwürste) | 188 |
| Brunšvické praskavky | 189 |
| Jazyk ve slanině | 189 |
| Bílý salám | 189 |
| Krupicový salám | 190 |
| Jehněčí salám s hrozkami | 190 |
| Telecí závin | 190 |
| Závin vepřový | 191 |
| Závitok z hovězíny | 191 |
| Závitok anglický | 192 |
| Závitok z roštěnky | 192 |
| Plněná telecí hrud' | 192 |
| Závin z telecí hrudi | 193 |
| Vařený jazyk hovězí | 194 |
| Vařené jazyky skopové | 194 |
| Vařená jídla masová v rosolu | 194 |
| 3 Jídla pečením připravená | 195 |
| a) Paštiky | 196 |
| Paštika z telecích jater | 197 |
| Paštika z husích jater | 197 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Vlašská paštika | 198 |
| Paštika jazýčková..... | 198 |
| Paštika z pečeně | 199 |
| Paštika šunková | 199 |
| Masová paštika | 199 |
| Klobásková paštika | 200 |
| b) Masové sýry | 200 |
| Sýr masový | 200 |
| Sýr masový s krví | 201 |
| Sýr játrový | 201 |
| Vlašský sýr | 202 |
| Pařížský sýr..... | 202 |
| Sýr zvěřinový | 203 |
| Švýcarský sýr masový | 203 |
| c) Suchary | 204 |
| d) Pečeně | 205 |
| Pečené sele nadívané..... | 205 |
| Řízky studené pečeně..... | 206 |
| Pečeně na rožni..... | 206 |
| Smažené telecí nožičky..... | 207 |
| Smažené telecí uši..... | 207 |
| Smažené vemenó..... | 207 |
| Smažená játra..... | 207 |
| Vepřové karbanátky | 208 |
| Sekanina z pečeně | 208 |
| 4. Okrášlení masitých jídel | 208 |
| ŘEMESLO UZENÁŘSKÉ | 209 |
| I. Nakládání masa | 210 |
| II. Uzení masa | 214 |
| 1. O zařízení udírny | 216 |
| 2. Uzení masa hovězího a jazyků | 217 |
| 3. Uzení masa vepřového | 218 |
| 4. Uzení šunek..... | 218 |
| 5. Uzení salámů a jiných uzenin..... | 221 |
| III. Rozmanité uzeniny | 225 |
| 1. Hovězí uzeniny..... | 225 |
| Hamburská žebírka | 225 |
| Hamburská uzenina | 226 |
| Holandská uzenina | 226 |
| Obyčejná uzenina hovězí | 226 |
| Hovězí hrudí..... | 227 |

| | |
|---|-----|
| 2. Vepřové uzeniny..... | 227 |
| Česká uzenina | 227 |
| Kořeněná uzenina | 227 |
| Uzená páteř..... | 228 |
| Uzenina z boku. | 228 |
| Uzenina z břicha. | 228 |
| Vepřové jazýčky | 229 |
| Varšavská uzenina (polent vitza) | 229 |
| 3. Jiné uzeniny | 229 |
| Telecí uzenina | 229 |
| Jehněčí uzenina. | 230 |
| Uzené vemeno. | 230 |
| Uzená husí hrud'. | 230 |
| Uzená husí kýtička | 230 |
| 4. Vepřové šunky | 230 |
| Pražská šunka..... | 230 |
| Pařížská šunka | 231 |
| Lyonská šunka | 231 |
| Burgundská šunka | 231 |
| Bajonská šunka. | 232 |
| Kořeněná šunka | 232 |
| Hamburská šunka | 232 |
| Vestfálská šunka | 232 |
| Berlínská šunka | 233 |
| Berlínský závitec | 233 |
| Svinutá šunka čili bez kostí | 233 |
| Jemná šunka | 234 |
| Šunka z kyčle | 234 |
| Šunka ze hřbetu | 234 |
| Šunka salámová | 234 |
| Lisovaná šunka | 235 |
| O vaření šunek..... | 235 |
| O uschovávání šunek | 236 |
| IV. Příprava masa k výrobě salámů i jiných uzenic | 236 |
| 1. Stroje k rozdělování masa sloužící | 238 |
| 2. Stroje k nabíjení střev sekaninou | 241 |
| 3. Přístroje na mletí koření | 242 |
| 4. Výroba salámů..... | 243 |
| Český salám | 244 |
| Salám míchaný. | 244 |
| Salám kořeněný. | 244 |

| | |
|--|-----|
| Salám česnekový | 244 |
| Salám šunkový | 245 |
| Polský salám | 245 |
| Uherský salám | 245 |
| Ruský salám | 246 |
| Velký ruský salám | 246 |
| Malý ruský salám | 247 |
| Podélný ruský salám | 247 |
| Milánský salám | 247 |
| Vlašský salám | 248 |
| Brunšvický salám | 249 |
| Vestfálský salám | 250 |
| Gothajský salám | 250 |
| Švýcarský salám | 250 |
| Holandský salám | 251 |
| Saský salám | 252 |
| Buloňský salám | 252 |
| Anglický salám | 252 |
| Göttingský salám | 253 |
| Německý salám | 253 |
| Hovězí salám | 254 |
| Telecí salám | 254 |
| Domácí salám | 255 |
| Salám hruboplněný | 255 |
| 5. Uzené jaternice, jelita, klobásy, bachory čili uzenice..... | 256 |
| a) Masité uzenice (jaternice) | 256 |
| Mozečková uzenice | 257 |
| Ledvinková uzenice | 257 |
| Vaječná uzenice | 258 |
| Střevová uzenice „andule“ zvaná | 258 |
| Maloruská uzenice | 259 |
| Lyonská uzenice | 259 |
| Uzená jaternice | 260 |
| b) Uzená jelita | 260 |
| Jelito z plíc | 261 |
| Jelito s jazykem | 261 |
| Brunšvické jelito | 262 |
| Německé jelito | 262 |
| Jauerské uzené jelitko | 263 |
| Vestfálské jelitko | 263 |
| Tučné jelito holandské | 263 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| c) Uzené klobásy | 263 |
| Klobása z vařeného masa | 263 |
| Moravská klobása | 264 |
| Frankfurtská klobása. | 264 |
| Mozečková klobása. | 265 |
| d) Vepřové bachory | 265 |
| Masový bachor. | 266 |
| Plněný bachor. | 266 |
| Bachor z kůžek. | 266 |
| Jemný bachor uzený | 267 |
| 6. Uzenky a uzence | 267 |
| Pražské uzenky. | 267 |
| Moravské uzenky | 268 |
| Viedeňské uzenky | 268 |
| Tučné uzenky | 268 |
| Česnekové uzenky | 268 |
| Sardelové uzenky. | 269 |
| Uzenky paprikované. | 269 |
| Plněné uzenky. | 269 |
| Jemné uzenky | 270 |
| Jauerské uzenky | 270 |
| Regensburšké uzenky. | 271 |
| Frankfurtské uzenky | 271 |
| Königburské uzenky | 271 |
| Franstädtské uzenky. | 272 |
| Duryňské uzenky. | 272 |
| Uzence chrupákové (knakové) | 272 |
| Uzence cervelátové | 272 |
| Uzence obyčejné (buřty). | 273 |
| Taliány. | 273 |
| Uzence štrasburské. | 274 |
| Uzence myslivecké | 274 |
| Debrečinky | 274 |
| 7. Pochoutkové uzeniny. | 275 |
| Salám mosaikový | 275 |
| Vlašský salám „mortadela“ | 278 |
| Holandská mortadela | 279 |
| Měchýřový salám | 279 |
| Pařížský salám. | 280 |
| Amsterodamský salám | 280 |
| Španělský salám. | 280 |

| | |
|--|-----|
| Čajový salám | 281 |
| Jazykový salám. | 282 |
| Ruský salám jazykový | 282 |
| Salám rosolový | 282 |
| Francouzský salám šunkový..... | 283 |
| Krakovský salám. | 283 |
| Nový salám..... | 284 |
| Bremský salám. | 284 |
| Vepřový závit | 284 |
| V. Slanina | 285 |
| VI. O uschovávání uzeného zboží | 286 |
| O ÚPRAVĚ KRÁMU A VÝKLADNÍHO OKNA | 287 |
| Některé archaické termíny | 289 |
| Abecední rejstřík výrobků | 290 |
| Jmenný rejstřík výrobků..... | 294 |
| K jazykovým úpravám textu..... | 298 |
| Doslov ke druhému vydání | 299 |