

OBSAH.

PŘEDMLUVA K 1. VYDÁNÍ.	7
PŘEDMLUVA K 2. VYDÁNÍ.	8
MASO K VÝROBĚ UZENÁŘSKÉHO ZBOŽÍ.	9
NAKLÁDÁNÍ ŠUNEK A MASA, ZPŮSOB SE SANYTREM.	10
NAKLÁDÁNÍ ŠUNEK A MASA S „PRAGANDOU“.	11
SOLENÍ NA RYCHLO.	13
SOLENÍ NORMÁLNÍ.	14
SOLENÍ DLOUHODOBĚ.	15
TRÍDĚNÍ MASA.	17
ZÁKON O DANÍ Z MASA.	19
SAZBA DANĚ Z MASA.	20
I. DAŇ PODLE VÁHY.	20
II. DAŇ Z KUSU.	20
III. DAŇ OBRATOVÁ.	21
PRVNÍ POMOC PŘI ÚRAZECH.	22
VAŘENÍ ŠUNEK S KOSTÍ.	24
VAŘENÍ STROJOVÝCH ŠUNEK.	24
RECEPTY K VÝROBĚ UZENÁŘSKÉHO ZBOŽÍ.	26
PRÁT HOVĚZÍ.	27
PRÁT TELECÍ.	27
UZENÉ ZBOŽÍ.	29
1. SALÁM PAŘÍŽSKÝ.	29
2. SALÁM GOTHAJSKÝ.	29
3. TYROLSKÝ SALÁM.	30
4. SALÁM ŠUNKOVÝ.	30
5. POLSKÝ SALÁM.	31
6. SALÁM MORTADELA.	31
7. PRAŽSKÝ SALÁM IA.	32
8. PRAŽSKÝ SALÁM IIA.	32
9. SALÁM REKLAMNÍ.	32

10. ŠPEKOVÝ SALÁM.....	33
11. MORAVSKÝ SALÁM.....	33
TRVANLIVÉ SALÁMY SUCHÉ.....	34
12. UHERSKÝ SALÁM.....	34
13. IMITACE SALÁMU UHERSKÉHO.....	35
14. IMITACE TYROLSKÉHO SALÁMU.....	36
15. TURISTICKÝ SALÁM.....	37
16. DEBRECÍNSKÝ SALÁM.....	38
17. BRUNŠVICKÝ SALÁM.....	38
18. HLAVIČKOVÝ SALÁM.....	39
19. TYROLSKÉ PÁRKY.....	39
UZENÉ ZBOŽÍ (DROBNÉ).....	41
20. VUŘTY.....	41
21. ŠPEKÁČKY.....	41
22. POLÁKY.....	41
23. KABANOS.....	41
24. POLSKÁ KLOBÁSA.....	42
25. MORAVSKÁ KLOBÁSA (HANÁCKÁ).....	42
26. PÁRKY DEBRECÍNSKÉ.....	43
27. PÁRKY CIGÁRKA.....	43
28. PÁRKY KRAKOVSKÉ.....	44
29. PÁRKY FRANKFURTSKÉ.....	44
30. PÁRKY PRAŽSKÉ.....	44
31. OPĚKÁČKY.....	45
VAŘENÉ ZBOŽÍ.....	46
SPECIALITY A OKRASNÉ SALÁMY.....	46
32. PŘÍPRAVA KRVE NA MOSAIKOVÉ SALÁMY.....	46
33. PŘÍPRAVA TĚSTA K VÝROBĚ MOSAIKOVÝCH OKRASNÝCH SALÁMŮ.....	46
34. MOSAIKOVÝ SALÁM I.....	47
35. MOSAIKOVÝ SALÁM II.....	50
36. MOSAIKOVÝ SALÁM III.....	51
37. TELECÍ ZÁVIN.....	52

38. MOSAIKOVÝ SALÁM IV.	52
39. MOSAIKOVÝ SALÁM V.	54
40. MOSAIKOVÝ SALÁM VI.	54
41. MOSAIKOVÝ SALÁM VII.	56
42. MOSAIKOVÝ SALÁM VIII.	56
43. MOSAIKOVÝ SALÁM IX.	57
44. MOSAIKOVÝ SALÁM X.	58
45. MOSAIKOVÝ SALÁM XI.	59
46. MOSAIKOVÝ SALÁM XII.	59
47. MOSAIKOVÝ SALÁM XIII.	60
48. MOSAIKOVÝ SALÁM XIV.	61
49. JAZYKOVÝ ZÁVIN.	62
50. PEČÍNKOVÝ SALÁM.	62
51. BŮČKOVÝ ZÁVIN.	63
52. BERLÍNSKÝ SALÁM (ZELENINOVÝ).	63
53. DURYŇSKÝ JAZYKOVÝ SALÁM I.	64
54. DURYŇSKÝ JAZYKOVÝ SALÁM II.	64
55. DURYŇSKÝ JAZYKOVÝ SALÁM III.	64
56. JAZYKOVÝ SVĚTLÝ SALÁM I.	65
57. JAZYKOVÝ SVĚTLÝ SALÁM II.	65
58. BRUSELSKÝ MOSAIKOVÝ SALÁM.	65
59. JAZYKOVÝ LYONSKÝ ZÁVIN.	66
60. LANÝŽNÍK ŠTRASBURSKÝ.	67
61. MOSAIKOVÝ VAJÍČKOVÝ SALÁM.	67
62. RYPÁČKOVÝ SALÁM.	68
63. SLEZSKÝ SALÁM.	69
64. ANGLICKÁ SLANINA.	69
65. CIKÁNSKÁ PEČENĚ.	69
66. PEČENĚ NA PEKÁČI PEČENÁ.	70
67. CIKÁNSKÝ BŮČEK.	70
68. MORAVSKÉ MASO.	70
69. DEBRECÍNSKÁ PEČENĚ.	71
70. DEBRECÍNSKÝ BŮČEK.	71

71. PAPRIKOVÁ SLANINA.....	71
72. TALIÁNY LIBOVÉ.	71
73. TALIÁNY TUČNÉ.	72
74. KLOBÁSA SMETANOVÁ.	72
75. KLOBÁSA S VÍNEM.	73
JÁTROVÉ ZBOŽÍ.	74
76. PAŠTIKA.	74
77. PAŠTIKOVÝ JATERNÍ SÝR.	75
78. PAŠTIKA MOSAIKOVÁ.	75
79. JÁTROVÝ SALÁM.	76
80. JÁTROVÝ SALÁM TUČNÝ.	77
81. CIBULOVÝ SALÁM.	77
82. JÁTROVKY.	77
83. LANÝŽOVÝ SALÁM.	78
84. SARDELOVÝ SALÁM.	78
RŮZNÉ ZBOŽÍ.	79
85. METSKÝ SALÁM.....	79
86. DRÁŽĎANSKÉ PÁRKY.	79
87. ČAJOVKY.....	79
88. TLAČENKA LAHŮDKOVÁ.	80
89. TLAČENKA LAHŮDKOVÁ TMAVÁ.	80
90. TLAČENKA DOMÁCÍ.....	80
91. TLAČENKA OBYČEJNÁ KREVNÍ.	81
92. JATERNICE.....	81
93. ŽEMLOVÁ JELÍTKA.	82
94. KROUPOVÁ JELÍTKA.....	82
95. JATERNICOVÁ POLÉVKA.	83
96. PEPŘENKY.....	83
SULCE A ASPIKY.	84
97. SULC DOMÁCÍ.	84
98. ASPIK VODOJASNÝ.....	84
99. ASPIK MATNÝ.	85
100. ASPIK ZELENÝ.	85

101. JAZYK V ASPIKU.	85
102. ŠUNKA V ASPIKU.	86
103. ASPIKOVÝ DORT.	86
MAJONÉZA A SALÁTY.	88
104. PŘÍPRAVA MAJONÉZY.	88
105. SALÁT BRAMBOROVÝ.	88
106. RYBÍ SALÁT.	89
ABECEDNÍ REJSTŘÍK VÝROBKŮ.	91
JMENNÝ REJSTŘÍK VÝROBKŮ.	95

ŠTOČKY K ILUSTRACÍM V TÉTO KNIZE
BYLY ZHOTOVENY V GRAFICKÉM ZÁVODĚ

IBUCHAR A HIRIDINA

Praha VII., Skuherského č. 13. ● Telefon číslo 73784.

Veškeré návrhy a tiskové desky ku všem ilustracím
a insertům, zhotovujeme levně a rychle ● ●