

# Wałdźic rěznistwo, Worklecy Fleischerei Walde, Räckelwitz

1. Naprašowane łopjeno k firmje/  
Erkundungsbogen zur Firma
2. Interview z mějicelom firmy /  
Interview mit dem Firmeninhaber
3. Wopisowanje powołanjow:
  - *rěznik*
  - *předawar/ka rězniskich tworow*Berufsbild:
  - *Fleischer*
  - *Fleischereifachverkäufer/in*
4. Dožiwjenske rozprawy / Erlebnisberichte
5. Słowničk / Wörterbuch

Zhromadny projekt Rěčneho centruma WITAJ  
a Serbskeje wyšeje šule Worklecy

Wšitke informacije kołowokoło najwšelakorišich powołanjow



Mjeno: *Dominik Wjeńka, Philipp Paschke*

Rjadownja: 7

Wopyt zawoda:

*dnja 15.07.14, wot 9.45 hodź. do 10.45 hodź.*

Dźěłowe městno / powołanje:

## **rěznik, předawar/ka rězniskich tworow**

<i>mjeno zawoda:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wałdźic rěznistwo, Worklecy</li></ul>
<i>ważne fakty wo zawodźe:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• rěznistwo bu natwarjene we 18. lětstotku, rumnosće běchu hižo tehdy w susodstwje džensnišeho hosćenca</li><li>• 1975 přewza zawod rězniski mištr Gerat Wałda wot swojeho nana, wón rěznistwo přetwari a powjetši</li><li>• rěznistwo dósta hižo wjele wopismow za jara dobre džěło</li></ul>
<i>wopisowanje džěłoweho městna / činitosće:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• dźiwaja jara na hygienu</li><li>• <i>rěznik:</i> mjaso na kruchi rozrězac a předdžělać na kołbasu, posłodžec, sušic</li><li>• <i>předawarka we wobchodźe:</i> předawać, přihotować mjaso a kołbasu na předań, solotwje měšeć, platy z kołbasu a twarožkom za swjedženje přihotować</li></ul>
<i>džěłowe městnosće:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• we Worklečan nakupowanišću</li><li>• woža swoje twory tež do Budyšina</li></ul>
<i>džěłowy čas:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>rěznik:</i> 8 hodź. wob dzeń</li><li>• <i>předawar/ka:</i> 11 hodź. wob dzeń</li></ul>
<i>žadanja / wuměňjenja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• znamki: wot 1-3 a někotre 4</li><li>• strowotniski atest lěkarja je trěbny</li></ul>

Naprašowanske łopjeno / Erkundungsbogen

<i>zastužba:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• móžeš derje wot toho žiwy być</li><li>• hdyž lěpje džěłaš, dóstanješ wjace pjenjiz</li></ul>
<i>wukubłanje:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>rěznik:</i> 3 lěta</li><li>• <i>předawar/ka:</i> 3 lěta</li></ul>
<i>wosebitosće / přispomnjenja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• wšitko čerstwe a z ruku zhotowjene</li><li>• kreatiwne a wotměnjawe džěło</li></ul>

Name: *Jacob Selnack, Julian Teichmann*

Klasse: 7

Betriebserkundung

*am 15.07.2014 von 10 Uhr bis 11Uhr*

Arbeitsplatz / Beruf:

## Fleischer, Verkäufer

<i>Name des Betriebes:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fleischerei Walde, Räckelwitz</li></ul>
<i>Wissenswertes zum Betrieb:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• im 18. Jahrhundert gegründet</li><li>• seit 1975 leitet die Fleischerei Herr Gerhard Walde</li><li>• der Betrieb wurde für gute Qualität mehrfach ausgezeichnet</li></ul>
<i>Beschreibung des Arbeitsplatzes / Tätigkeiten:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Fleischer:</i> schlachten, würzen</li><li>• <i>Verkäufer:</i> Waren zum Verkauf vorbereiten, viel verkaufen, freundliches Auftreten</li><li>• Arbeitsplatz ist hell und hygienisch, Räume sind gefliest, viele Maschinen</li><li>• mittelgroßes Geschäft</li></ul>
<i>Arbeitsorte:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Räckelwitz</li><li>• beliefert auch ein Geschäft in Bautzen</li></ul>
<i>Arbeitszeit:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Fleischer:</i> 8 Std.</li><li>• <i>Verkäufer:</i> 11 Std.</li></ul>
<i>Anforderungen / Voraussetzungen:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zensuren: 1–3, aber auch einige 4</li><li>• man darf keine chronischen und ansteckenden Krankheiten haben, ärztliche Bescheinigung ist notwendig</li><li>• Realschulabschluss oder besser</li></ul>
<i>Verdienst:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• man kann gut damit leben</li><li>• mehr Arbeit = mehr Geld</li></ul>

Naprašowanske łopjeno / Erkundungsbogen

<i>Ausbildung:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Fleischer: 3 Jahre</i></li><li>• <i>Fleischereifachverkäufer: 3 Jahre</i></li></ul>
<i>Besonderheiten / Bemerkungen</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• alles selbstgemacht</li><li>• viele Auszeichnungen</li><li>• netter Arbeitgeber</li><li>• gute Hygiene</li></ul>

## Interview z mějicelom firmy a řezniskim mištrom, knjezom Geratom Wałdu:

**1. Hdy je so Waše řeznistwo založilo?**

Stawizny našeho řeznistwa sahaja wróco hač do 18. lětstotka.

**2. Čehodla sće so za powołanje řeznika rozsudził?**

Dokelž sym řeznistwo wot nana zdžědžil a dokelž běch pola nas doma najstarši syn.

**3. Hdže maće swoje předawanišća?**

W Budyšinje a wězo tu we Worklecach.

**4. Kelko ludži je w řeznistwje a we wjesnym nakupowanišću přistajenych?**

Dohromady smy 12 ludži.

**5. Kotre zakónčace znamki trjebaš za nawuknjenje řeznika a kotre za předawarja/předawarku?**

Znamki wot 1-3, a tež někotre štwórtki.

**6. Što žadaće sej wot wučomnikow?**

Wočakuju, zo woni rady wuknu, zo su zwólniwi k džětu. Woni móža tu jara kreatiwni być. Zajimcy pak trjebaja wot lěkarja strowotniske wopismo, zo nimaja žane chroniske a natykliwe chorosće.

**7. Štó sej recepty za kołbasy a tamne twory kaž solotwje wumysli?**

Zwjětša to wšitcy zhromadnje činimy, tola kóždy móže sej recept wumyslić a jón pola nas wupruwować. Potom zhromadnje rozsudžimy, hač jón přiwozmjemy abo nic. Jelizo wón nam a wězo našim kupcam słodži, mamy jón w našim sortimenće.

**8. Kak dołho wšědnje džělaće?**

Wšědnje džělaja naši přistajeni w řeznistwje 8 hodžinow. Je to zwjětša ćežke čelne džěto a džěto z ruku. Řeznicy a sobudžělačerjo dyrbjaja hłownje mjaso różno brać, wulke čwaki mjasa na kuski rozkrać a do folije zapakować a wězo mjaso dale předžělać a ze zelemi postodžić.

**9. Što wob měšac zaslužiće?**

Hdyž zaměrnje hospodarju a pilnje džěljam, móžu ze swojim powołanjom na wsy derje žiwy być.

#### 10. Što wšitko předawaće?

Wězo wšitko z mjaso, kotrež dóstawamy wot ratarjow z blišeje wokoliny (na př. wot Čórlichec ze Sulšec), ale tež twarožk z regiona a připrawimy tež wšelake solotwje. K swjedženjam kaž narodninam móža sej kupcy pola nas tež partyjowe platy z najwšelakorišimi chłóšćenkami skazać.

#### 11. Poskićujete tež speciality?

Haj, wjacore. Jedna specialita je naša dobra domjaca koľbasa. Za nju libojte a přeroscene džěle mjaso kaž tež jatra předžělamy. Za posłodženje wužiwamy hłownje cyblu, sel, popjer, piment, naliki, kimjelčku a majron.





Im Blickpunkt:

# Fleischer

<i>Ausbildungsart:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• duale Berufsausbildung, geregelt nach dem Berufsausbildungsgesetz und der Handwerksordnung</li></ul>
<i>Ausbildungsdauer:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 Jahre</li></ul>
<i>Lernorte:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Betrieb und Berufsschule</li></ul>
<i>Voraussetzungen:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verantwortungsbewusstsein, Sauberkeit, Sorgfalt</li><li>• gute Noten in Mathematik und Biologie</li></ul>
<i>Was arbeitet man in diesem Beruf?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fleisch zerlegen</li><li>• Fleisch verarbeiten: kochen, braten, räuchern, würzen, marinieren</li><li>• Wurst herstellen, Wurstsalate mischen</li><li>• Fleisch und Wurstwaren zum Verkauf anrichten</li></ul>
<i>Wo arbeitet man?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• in Betrieben des Fleischer- und Wurstwarenhandwerks</li></ul>
<i>Was verdient man in der Ausbildung?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1. Ausbildungsjahr 286 € – 545 €</li><li>• 2. Ausbildungsjahr 350 € – 640 €</li><li>• 3. Ausbildungsjahr 434 € – 776 €</li></ul>
<i>Schulabschluss:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Haupt-, Realschulabschluss, Gymnasium</li></ul>

W srjedźišću:

## rěznik

<i>wašnje wukubłanja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• dualne wukubłanje po płaćiwym wukubłanskim zakonju a rjemjeslniskim porjedže</li></ul>
<i>časowy wobjim wukubłanja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 lěta</li></ul>
<i>městnosć wukubłanja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• zawod a powołanska šula</li></ul>
<i>wuměňjenja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• dobre znamki w matematice a w biologiji</li><li>• zwólniwosć, zamołwitosć přewzać, na čistotu a hygienu džiwać</li></ul>
<i>šulske wotzamknjenje:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• realnošulske zakónčenje, hłownošulske zakónčenje, abitura</li></ul>
<i>Što so w tutym powołanju čini?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• mjaso różno brać a rozkrać</li><li>• mjaso dale předžělać: warić, pjec, sušić, ze zelemi posłodzić, mariněrować</li><li>• kołbasu džělać, solotwje měšeć</li><li>• mjaso a kołbasu za předań rjenje spřihotować</li></ul>
<i>Hdže so džěla?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• w rězniskim zawodže</li></ul>
<i>Kak wysoka je zaslužba za čas wukubłanja?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1. lěto: 286 € – 545 €</li><li>• 2. lěto: 350 € – 640 €</li><li>• 3. lěto: 434 € – 776 €</li></ul>

Im Blickpunkt:

## Fleischereifachverkäufer/in

<i>Ausbildungsart:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• duale Berufsausbildung</li></ul>
<i>Ausbildungsdauer:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 Jahre</li></ul>
<i>Lernorte:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Betrieb und Berufsschule</li></ul>
<i>Schulabschluss:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben</li></ul>
<i>Was arbeitet man in diesem Beruf?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• man verkauft Fleisch, berät Kunden über Inhaltstoffe und ihre Verwendung und man sorgt für Sauberkeit am Arbeitsplatz</li></ul>
<i>Voraussetzungen:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• freundliches Auftreten, sauberes Arbeiten</li><li>• man sollte gut schneiden können</li></ul>
<i>Wo arbeitet man?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• in Fleischereien, im Einzelhandel, im Verkaufsraum und im Kühlraum</li><li>• in Verkaufsständen</li></ul>
<i>Was verdient man in der Ausbildung?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1. Jahr 396 € – 451 €</li><li>• 2. Jahr 502 € – 566 €</li><li>• 3. Jahr 614 € – 689 €</li></ul>

W srjedźišću:

## předawar/ka rězniskich tworow

<i>wašnje wukubłanja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• dualne wukubłanje</li></ul>
<i>časowy wobjim wukubłanja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 lěta</li></ul>
<i>městnosće wukubłanja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• w zawodže a w powołanskej šuli</li></ul>
<i>šulske wotzamknjenje:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• njeje předpisane</li></ul>
<i>Što so w tutym powołanju čini?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• mjaso a kołbasu předawać, kupcow poradźować, skazanki přijimować</li></ul>
<i>wuměnjnja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• přecelne wustupowanje, čiste džěto (hygienu)</li><li>• dobre kmanosće w rozkraću kołbasy a mjasowych tworow</li></ul>
<i>Hdže so džěta?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• w rěznistwach</li><li>• w předawanskich wozach</li></ul>
<i>Kak wysoka je zaslužba za čas wukubłanja?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1. lěto: 396 € – 451 €</li><li>• 2. lěto: 502 € – 566 €</li><li>• 3. lěto: 614 € – 689 €</li></ul>

## Prěnja samodžěłana kołbasa

Njedawno wopytach zhromadnje z Jakubom, Julianom a Filipom Wałdźic rěznistwo, zo bych tam dvě hodžinje na probu džěłał.



Hnydom na spočatku sym so w snědanskej rumnosći předrasćił. Dóstach swětły woblek hygieny dla. Po tym džěch dele do rěznistwa.

Knjez Brězan mi mnoho wěcow pokazowaše a wšelke džěła rozkładže. Potom je mi přenje džěło dał: Mějach kasler na kruchi rozkrać a do folije tak zapakować, zo žadyn powětr wjace w tiće njeje.

Dalše džěło njebě hižo tak napinace: Mějach zela wotwažić a hromadže změšeć. Zela sypnych do kołbasoweje masy, zo by wona tež derje słodžała. Na to sym směł kołbasowu masu do črjewow pjelnić. Hotowe kołbaski sym powěsnył na kij, zo bych so móhli w horcej wodže parić. Trochu pozdžišo sym Kamjenske kołbaski donjesł do sušernje, zo bych so tam sušili.

W rěznistwje běše rjenje. Džěła su so mi jara lubili. Sym tež kóžde džěło porjadnje wukonjał abo so znajmjeńša wo to prócował. Mjaso do kruchow rozkrać bě chětro napinace, dokelž běchu kruchi mjasa jara tołste. Při zapakowanju kaslera bě džěło trochu lóše. Tutón projektowy dzeń w rěznistwje je so mi tak jara lubił, zo chcu powołanje rěznika nawuknyć.

*Dominik Wjeńka*

## 2 Stunden Arbeit in der Fleischerei

Unsere Klasse war in verschiedenen Betrieben, um dort 2 Stunden zu arbeiten. Dies war uns durch unser Projekt zur Berufsorientierung möglich. Philipp, Jakob, Dominik und ich waren in der Fleischerei Walde in Räckelwitz tätig. Als wir um 8.00 Uhr morgens in der Fleischerei ankamen, empfingen uns die Mitarbeiter bereits. Sie gingen mit uns hoch zum Umkleideraum. Dort zogen wir uns die Hygieneanzüge an und eine Mütze, damit die Haare nicht ins Fleisch fallen.

Als wir herunter gingen, stieg uns der Duft der Gewürze in die Nase. Wir schauten uns um und bekamen auch schon die erste Aufgabe. Wir mussten Kassler in Tüten verpacken. Dominik schnitt die großen Fleischteile in zwei Hälften durch und Philipp

und ich haben sie dann in Folie luftdicht verpackt. Danach wurden wir in zwei Gruppen eingeteilt. Philipp und ich mussten die Schweinehaut vom Fleisch und Fett trennen, was etwa 30 Minuten dauerte. Danach gingen wir uns die fettigen Hände waschen. Nun stanzten wir Löcher in das Schweinefleisch und fädelten durch die Löcher einen Strick, damit man das Fleisch in der Räucherammer zum Räuchern aufhängen konnte. Die Aufgaben, welche wir bekommen hatten, waren nicht schwer. Wir konnten sie schnell und effizient lösen.



Etwa um 8. 50 Uhr bekamen wir Rinderzungen, von denen wir das Fett abschneiden mussten. Als ich die Rinderzungen in dem Blutwasser sah, bekam ich ein komisches Gefühl. Als ich jedoch die erste Zunge aus dem blutigen und salzigen Wasser herauszog, fand ich es gar nicht so schlimm. Nach geschätzten 40 Rinderzungen waren wir damit auch fertig. Ich dachte, es würde viel anstrengender sein, doch es machte Spaß. Zum Schluss bekamen wir noch eine Kamenzer, die wir uns schmecken ließen. Wir machten noch einige Fotos und gingen uns wieder umziehen. Das war ein schöner Vormittag.

*Julian Teichmann*

## Jedne dopołdnjo jako rěznik

Dnja 7.10.14 podachmy so we wobłuku našeho projekta k powołanskej orientaciji do wšelakich zawodow, zo bychmy tam raz dwě hodźinje na probu džěłać móhli. Rano we



8.00 hodź. podach so tuž z Jakubom, Dominikom a Julianom do Wałdźic rěznistwa do Worklec. Tu witaše nas knjez Brězan ze swojimi sobudžělaćerjami. Prjedy hač džěchmy dele do džěłarnjow, dyrbjachmy sej hygieniski woblek zhotować. Jako přenje dyrbjachmy potom peklowane mjaso do počowow rozkrać a do titow zapakować. Potom dyrbjach z Julianom tuk wot krowjacych jazykow wotkrać. Do toho kałachmoj banćiki do mjasowych kruchow, kiž mějach so sušić, a banćiki zasukachmoj. Tutón dzeń je so mi jara lubił. Ale nětko tež wěm, zo njebudu cyle wěsće žadyn rěznik.

*Philipp Paška*

## We Wałdźic rěznistwje

Rano we 8.00 hodź. džěch z Dominikom, Julianom a Filipom do Wałdźic rěznistwa. Wšitcy wjeselachmy so na zajimawe dapołdnjo we wobłuku našeho projekta k powołanskej orientaciji. W rěznistwje woblečech sej běły woblek z papjery. Potom smy my štyrjo najprjedy mjaso krali. Po tym tykach kołbaski. Bych prajił, zo sym nadawki dokładnje a derje spjelnił. My štyrjo smy so tam derje čuli a nam je so tež lóštna džěłowa atmosfera jara lubiła. Dwě hodźinje běštej spěšnje nimo a smy wjele widźeli a nawuknyli. Ja bych prajił, zo je tajki projekt dobra ideja.

*Jakub Zelnak*





# Słowničk

## serbsce – němsce

běžaty pas	Fließband
całtowa kołbasa	Semmelwurst
ćelace mjaso	Kalbfleisch
(dobra) domjaca kołbasa	(Fleisch) Blutwurst
domjaca jatrowa kołbasa	Hausmacher Leberwurst
gulaš	Gulasch
hejdušne krupy	Hirsegrütze
hońtwjerska kołbasa	Jagdwurst
howjaza pječeń	Rinderbraten
howjaze mjaso	Rindfleisch
howjazy jazyk krać	Rinderzunge schneiden
chłódženska komora	Kühlkammer
jakne mjaso z grila a z pjecy	Deftiges aus Grill und Ofen
jatra, wot jatrow, z jatrami	Leber
jejkowa solotej	Eiersalat
kadnica	Räucherkammer
Kamjenska kołbaska	Kamenzer (Würstchen)
kołbasu tykać	Wurst herstellen
korjeniny	Gewürze
kosće (za poliwku)	Knochen (für die Suppe)
kruch mjaso (tež: čwak mjaso, časć mjaso)	(ein) Stück Fleisch
krupjana kołbasa, pjelnjenje	Grützwurst, Grützwurstfülle
łukowa piła	Bogensäge
mjaso różno brać	Fleisch zerlegen
mjasowa juška	Fleischbrühe
mjasowa solotej	Fleischsalat
mjasowy přewjerćak	Fleischwolf
naselić / naseleć	pökeln

Wubrane słowa a zapřijeća / Ausgewählte Wörter und Begriffe

nitkaty šmałc	Quirlfett
nožicy za pjeriznu	Geflügelschere
plata z kołbasu wot swinJORĕzanja	Schlachteplatte
plata z kołbasu a šunku	Wurst- und Schinkenplatte
plata z rybu a móřskimi pŁodami	Fisch-und Meeresfrüchteplatte
plata ze słódnym sadom	fruchtige Obstplatte
plata z twarožkom	Käseplatte
połćik	Wellfleisch
posłodźić / posłodźeć	würzen
pražena kołbaska	Bratwurst
Serrano-šunka (na powĕtre sušena)	Serrano-Schinken (luftgetrocknet)
speciality z twarožka	Käsespezialitäten
sykana kołbasa	Hackepeter
sušić	räuchern
swinjaca pječeń	Schweinebraten
swinjace mjaso	Schweinefleisch
syre mjaso	rohes Fleisch
ščĕpjer	Spalter
šmałc	Schweineschmalz
šnicl, řĕzk	Schnitzel
šunka	Schinken
warjena šunka	Kochschinken
woblek za řĕznika	Fleischeranzug
zela	Kräuter

# Wörterbuch

## deutsch - sorbisch

Bogensäge	łukowa piła
Bratwurst	pražena kołbaska
Deftiges aus Grill und Ofen	jakne mjaso z grila a z pjecy
Eiersalat	jejkowa solotej
Fisch-und Meeresfrüchteplatte	plata z rybu a móorskimi płodami
(Fleisch) Blutwurst	(dobra) domjaca kołbasa
Fleischbrühe	mjasowa juška
Fleischsalat	mjasowa solotej
Fleisch zerlegen	mjaso różno brać
Fleischeranzug	woblek za rěznika
Fleischwolf	mjasowy přewjerćak
Fließband	běžaty pas
fruchtige Obstplatte	plata ze słódnym sadom
Geflügelschere	nožicy za pjeriznu
Gewürze	korjeniny
Grützwurst, Grützwurstfülle	krupjana kołbasa, pjelnjenje
Gulasch	gulaš
Hackepeter	sykana kołbasa
Hausmacher Leberwurst	domjaca jatrowa kołbasa
Hirsegrütze	hejdušne krupy
Jagdwurst	hońtwjerska kołbasa
Kalbfleisch	ćelace mjaso
Kamenzer (Würstchen)	Kamjenska kołbaska
Käseplatte	plata z twarožkom
Käsespezialitäten	speciality z twarožka
Knochen (für die Suppe)	kosće (za poliwku)
Kochschinken	warjena šunka
Kräuter	zela

Wubrane słowa a zapřijeća / Ausgewählte Wörter und Begriffe

Kühlkammer	chłodźenska komora
Leber	jatra, wot jatrow, z jatrami
pökeln	naselić / naseleć
Quirlfett	nitkaty šmałc
Räucherammer	kadnica
räuchern	sušić
Rinderbraten	howjaza pječeń
Rinderzunge schneiden	howjazy jazyk krać
Rindfleisch	howjaze mjaso
rohes Fleisch	syre mjaso
Schinken	šunka
Schlachteplatte	plata z kołbasu wot swinjorězanja
Schnitzel	šnicl, rězk
Schweinebraten	swinjaca pječeń
Schweinefleisch	swinjace mjaso
Schweineschmalz	šmałc
Semmelwurst	całtowa kołbasa
Serranoschinken (luftgetrocknet)	Serrano-šunka (na powětrje sušena)
Spalter	ščěpjer
(ein) Stück Fleisch	kruch mjasa (tež: čwak mjasa, časć mjasa)
Wellfleisch	połćik
Wurst herstellen	kołbasu tykać
Wurst- und Schinkenplatte	plata z kołbasu a šunku
würzen	posłodzić / posłodžeć