

Obsah:

K třetímu vydání	3	Řeřicha zahradní	35
K čtvrtému vydání	3	Chřest čili špargl	35
Slovo úvodem	4	Reveň čili rebarbora	36
Semeno a jeho význam	7	Katrán pomořský	37
Pařeniště a jeho zařízení	10	Fazole čili ledvinky	37
Co ještě patří k pařeništi	13	Hrášky	38
Skleníky k rychlení zeleniny	15	Okurky	41
Příprava pařeniště	16	Cukrové melouny	45
Zakládání pařenišť	17	Rajská jablíčka	48
Osazování pařenišť	19	Vejcoplod (patličan, batlažan)	50
Další ošetřování osázených nebo osetých pařenišť	20	Paprika či pepřika, zvaná také španělský pepř	51
Větrání pařeniště	20	Karotka čili mrkvička	52
Přepichování sazeniček	21	Ředkvičky	53
Zalévání	22	Ředkev	55
Holandské pařeniště	24	Brambory či zemáky	55
Odkrývání a zakrývání paře- niště	25	Pažitka, zvaná také šnitlík	56
Rychlení jednotlivých druhů zelenin	26	Petržel	57
Květák či karfiol	26	Jahody	58
Zelí hlávkové bílé	28	Žampiony čili pečárky	60
Kapusta hlávková	29	Přirychlování zelenin ve volné půdě	62
Kedlubny či brukev	30	O vyzvedávání sazeniček ze země a o vysazování	64
Salát hlávkový	31	Choroby a škůdcové zelenin	65
Salát římský	33	Kalendář výsevu různých dru- hů zelenin s udáním jejich klíčivosti	70—71
Salát čekankový	34		
Salát k řezání	35		

Ovocnický odbor při J. S. Č. Z.
Ráječko