

O B S A H :

Číslo

Hospodyně XX. století (I.—VII.)

I. Čím přispívá firma Bratří Zátkové k osvobození
moderní hospodyně ? (I.—XXVII.)

II. Polévky a zavářky:

1.	Rychlá polévka z hrachové mouky	13
2.	Hrachová polévka obyčejná	14
3.	„ „ na kyselo	14
4.	„ „ holandská	14
5.	„ „ s mlékem	15
6.	„ „ zelená	15
7.	„ „ rybí	15
8.	„ „ ze zvěřiny	16
9.	Polévka bavlněná	16
10.	Houbová polévka s makarony	16
11.	Bryndzová polévka	17
12.	Zelná polévka	17
13.	Parmezánová polévka	18
14.	Levná polévka ze strouhání	18
15.	Italská polévka	18
16.	Rajská polévka s ovesnými vločky	19
17.	Candle (ovesná polévka anglická)	19
18.	Ovesná polévka pro nemocné	19
19.	Levná polévka ze zeleninové vody s ovsem	20
20.	Ovesná polévka ze zeleniny	20
21.	Rychlá polévka zeleninová	21
22.	Ovesná polévka s květákem	21
23.	Ovesná polévka bramborová	21
24.	Polévka z ovesné mouky	21
25.	„ „ krupice	22
26.	„ „ zdravotní krupicová	22
27.	Kapustová polévka s nudlemi	22
28.	Polévka z drůbků	23
29.	„ Julienne	23
30.	„ jarní z bylinek	23
31.	„ kapustová s ovesnou krupicí	24
32.	„ mléčná	24

Číslo

33.	Polévka hovězí s makarony	24
34.	„ krupicová vodová	25
35.	„ mléčná s krupicí	25
36.	„ mléčná s bramborovou moukou	25
37.	„ mléčná s tapiokou	26
38.	„ drůbeží s tapiokou	26
39.	„ vodová s tapiokou	26
40.	„ hovězí s tapiokou	27

Zavářky:

a) Hotově koupené Zátkovy (I.—VIII.)

b) Doma připravené (IX.)

41.	Mušličky s mozečkem	30
42.	Ovesný svítek do polévky	30
43.	Krupičný svítek	31
44.	Knedlíčky z bramborové mouky	31
45.	„ krupičné	31
46.	„ z makaronů	32
47.	„ houskové	32
48.	Nočky krupičné	32
49.	Mozečková ssedlina	32
50.	Zavářka z páleného těsta	33

III.

Zelenina a saláty:

51.	Smažená zelenina	33
52.	Brukev se smetanou	33
53.	Brukev plněná sýrovou nádivkou	34
54.	Celer se smetanovou omáčkou	34
55.	Celer plněný masitou nádivkou	34
56.	Černý kořen vysmažený	35
57.	„ „ zapečený	35
58.	Čistec s máslem	36
59.	Nákyp z fazolových lusků	36
60.	Nákyp z chřestu	36
61.	Chřest s béchamelovou omáčkou	37
62.	Výživná kapusta	37
63.	Nákyp z kapusty	38
64.	Karotka s hráškem	38
65.	Květák s máslovou omáčkou	38
66.	Květák zadělávaný	38
67.	Kořenová zelenina zimní	39
68.	Okurky plněné masem	39
69.	Okurky plněné bez masa	40
70.	Pór s holandskou omáčkou	40

Číslo

71.	Rajská jablíčka smažená	41
72.	„ „ dušená	41
73.	„ „ plněná	41
74.	Špenátový pudding	42
75.	Topinambury dušené	42
76.	„ „ smažené	43
77.	Zelí plněné masem a rýží	43
78.	Zelné karbonátky	43
79.	Tykev na smetaně	43
80.	Zapečené zelí	44
81.	Zelí s rajskými jablíčky	44
	Syrová zelená paprika a rajská jablíčka	44
82.	Hlávkový salát s kyselou smetanou	45
83.	Cibulový salát s okurkami	45
84.	Salát ze zelených fazolek	46
85.	„ z květáku	46
86.	„ francouzský z rajských jablíček	46
87.	Pikantní salát z červené řepy a celeru	46
88.	Salát z červeného zelí	47
89.	„ zeleninový s mayonnaisou I. letní	47
90.	„ „ „ II. zimní	48

IV.

Zátkovy těstoviny:

Pravidla při vaření Zátkových těstovin (I.—V.)

A. Pokrmy slané:

91.	Makarony jednoduše upravené	50
92.	Makarony s omáčkou	50
93.	Omáčka rajská letní	50
94.	„ rajská ze zavařeniny	51
95.	„ cibulová na divoko	51
96.	„ okurková	51
97.	„ sardelová	52
98.	„ koprová	52
99.	„ houbová	52
100.	„ hořčicová	53
101.	„ šípková	53
102.	„ kaparová	53
103.	Tarhonya	54
104.	Předkrm z makaronů	54
105.	„ v lasturách	54
106.	„ z mušliček a špenátu	55
107.	Makaronové krokety	55
108.	Makaronové krokety jiné	56
109.	Makaronový koláč pod zeleninu	56

110.	Růžky se smaženými vejci	56
111.	Makarony na sardelích	57
112.	„ s liškami	57
113.	„ s ledvinkami	57
114.	„ se zelenou paprikou	58
115.	„ vaječné pro děti	58
116.	„ gratinované	58
117.	„ po francouzsku	59
118.	„ s drůbežími vnitřnostmi	59
119.	„ milánské	60
120.	„ neapolské	60
121.	„ bologneské	61
122.	„ sicilské	61
123.	„ v mléce	61
124.	Flíčky s praženou krupicí	62
125.	Šunkové flíčky na rychlo	62
126.	Šunkové flíčky zapečené	62
127.	Flíčky s pórem	62
128.	„ se špenátem	63
129.	„ s kapustou	63
130.	„ s tvarohem zapečené	64
131.	„ se zelím	64
132.	„ s kyselým zelím	64
133.	„ nebo spaghetti s houbami	65
134.	Spaghetti se salámem	65
135.	Spaghetti s chřestovou omáčkou	65
136.	Nákyp ze spaghetti	66
137.	Nudle s bryndzou nebo tvarohem	66
138.	„ zapečené s uzeným jazykem	67
139.	„ s brambory	67
140.	„ se sýrem	67
141.	„ zapečené s uzenou rybou	68
142.	Nudlový věnec	68
143.	Nudlový pudding s masem	68
144.	Makaronový pudding s kapustou	69
145.	„ nákyp anglický	69
146.	„ pudding s hříbky	70

B. Pokrmy sladké:

147.	Sypané nudle	70
148.	Skalické nudle	70
149.	Cikánské nudle	71
150.	Dušené nudle	71
151.	Nudle s třeným mákem	71
152.	Nudle s ořechovým krémem	72
153.	Nudlový nákyp s brusinkovým tvarohem	72
154.	Nudlový pudding	73

Číslo

155.	Trhanec z nudlí	74
156.	Makaronový nákyp s vanilkou	74
157.	Nudlový nákyp s tvarohem	74
158.	Pudding z polévkových nudlí čís. 18.	75
159.	Spaghetti s grillagi	75
160.	Fličky s jablky	75
161.	Portugalské makarony	76

V.

Maso :

162.	Smažené řízky nebo kotlety	76
163.	„ kuře, jehně nebo králík	77
164.	„ játra telecí	77
165.	Smažený kapr, okoun a pod.	77
166.	Smažený telecí mozek nebo brzlík	78
167.	Hovězí jazyk s polskou omáčkou	78
168.	Roštěnky na paprice	78
169.	Roštěnky švédské	79
170.	Hovězí řízky se sardelmi	79
171.	Guláš se zeleninou	79
172.	Ruské srazy	80
173.	Hovězí roulada s hořčicí	80
174.	Vlašská pečeně hovězí	81
175.	Telecí kotlety s houbami	81
176.	Pikantní telecí zadělávané	81
177.	Anglické calf-steaky	82
178.	Telecí závitky jemné	82
179.	„ nožky s nudlemi	82
180.	„ pečeně s podmáslím	83
181.	„ pečeně protahovaná	83
182.	Vepřové carré na víně	84
183.	Debrecínská pečeně vepřová	84
184.	Skopové závitky	84
185.	Skopová kýta s česnekem	85
186.	Skopové karbonátky	85
187.	Vepřové krokety	85
188.	Krokety z uzeného masa	86
189.	Karbonátky se smetanou	86
190.	Zaječí karbonátky	86
191.	Slavnostní sekanina	87
192.	Zaječí guláš	87
193.	Srnčí hřbet přírodní	87
194.	Kančí pečeně	88
195.	Kuře na rychlo	88
196.	Kuře dušené s houbami	89
197.	Slepice s citronovou omáčkou	89
198.	Husí drůbky po rusku	89
199.	Husí krev	90

Číslo		
200.	Játra se smetanou	90
201.	Dušený salám	90
VI. Příkrmy :		
202.	Makarony jako příloha k pečením	91
203.	Houskové knedlíky obyčejné	91
204.	Jemný knedlík v ubrousku	92
205.	Levnější knedlík v ubrousku	92
206.	Knedlík ze smaženky	92
207.	Bramborové knedlíky jemné	93
208.	„ „ levné	93
209.	„ „ se smaženkou	93
210.	Bramborová roulada s krupicí	94
211.	Slaninové knedlíky	94
212.	Tvarohové knedlíky se smaženkou	94
213.	Pražená krupice	95
214.	Levné krupičné noky	95
215.	Jiné krupičné noky	95
216.	Krupicové knedlíky	95
217.	Jemný krupicový knedlík	96
218.	Krupicový pudding se sýrem	96
219.	Vegetariánské karbonátky	96
220.	Opečenky z ovesných vloček	97
221.	Opečenky z hrachové mouky	97
VII. Kaše a pod.		
Naším nejmenším.		
222.	Odvar z ovesné mouky pro kojence	98
223.	„ z ovesné krupice pro kojence	98
224.	„ z ovesných vloček pro kojence	99
225.	Krupičková kaše pro mladší kojence	100
226.	„ „ pro starší kojence	100
227.	„ „ hustá podle prof. Pirqueta	100
228.	Kaše z ovesných vloček pro děti starší 9 měsíců	100
229.	Kaše z krupičky pro děti starší 9 měsíců	101
Kaše, flummery a huspeniny :		
230.	Krupicová kaše (pro děti starší 2 let a dospělé)	101
231.	Kaše z ovesných vloček	101
232.	Porrige z ovesné mouky	101
233.	Kaše z bramborové mouky	102
234.	Rödgröd	102
235.	Tapioková kaše slaná	102
236.	Tapioková kaše sladká	103
237.	Kaše z hrachové mouky	103

Flummery :

238.	Vanilkový krém	104
239.	Čokoládový krém	104
240.	Krupičné flummery	104
241.	Krupičné flummery z rybízu	105
242.	Čokoládové flummery z krupice	105
243.	Vanilkové flummery z bramborové mouky	105
244.	Čokoládové flummery z bramborové mouky	106
245.	Kávové flummery z bramborové mouky	106
246.	Flummery z ovocné šťávy	106
247.	Flummery s vínem	107
248.	Jahodová huspenina z brambor. mouky	107
249.	Ostružinová huspenina z brambor. mouky	107
250.	Huspenina z tapioky	107
251.	Malinová huspenina s tapiokou	108
252.	Studený pudding z bramborové mouky	108

VIII.**Nákypy a puddingy :**

253.	Houskový nákyp s jablky	109
254.	Houskový pudding se sláninou	109
255.	Krupicový nákyp	109
256.	„ „ jiný	110
257.	„ „ s čokoládou	110
258.	„ „ s višněmi	110
259.	„ „ s jablky	111
260.	Čtyřbarevný pudding z krupice (slavnostní)	111
261.	Nákyp z bramborové mouky	112
262.	Slavnostní pudding z bramborové mouky	112
263.	Nákyp třešňový z bramborové mouky	113
264.	Nákyp ze smaženky	113
265.	Bublanina ze smaženky	113
266.	Levný jablkový nákyp ze smaženky	114
267.	Čokoládový nákyp ze smaženky	114
268.	Třešňový nákyp ze smaženky	114
269.	Kávový nákyp ze smaženky	115
270.	Sýrový nákyp ze smaženky	115
271.	Smaženkový pudding s merunkami	115
272.	Pudding z hrachové mouky	116

IX.**Pečivo a různé moučníky :****Jemné pečivo :**

273.	Jemné sušenky	116
274.	„ čokoládové řezy z bramborové mouky	116
275.	Anýzové pečivo	117
276.	Výborné, stříkané pečivo	117

277.	Piškotová roulada	117
278.	Pálené těsto z bramborové mouky	118
279.	Křehké placičky z bramborové mouky	118
280.	Piškotové těsto z bramborové mouky	118
281.	Piškotové těsto ze smaženky	119
282.	Jemné pečivo z ovesných vloček	119
283.	Kakaové pečivo z ovesných vloček	119
284.	Bábovka z bramborové mouky	120
285.	Krupicový koláč s ovocem	120
286.	Mramorový dort	120
287.	Mandlový dort s brambor. moukou	121
288.	Krupicový dort	121
289.	Ořechový dort z brambor. mouky	121
290.	Kávový dort z brambor. mouky	122
291.	Čokoládový dort z brambor. mouky	122
292.	Rumový dort z brambor. mouky	123

Různé moučníky :

293.	Piškotová omeleta z brambor. mouky	123
294.	Omeleta z brambor. mouky	123
295.	Ruské bliny z brambor. mouky	124
296.	Ruské bliny z krupice	124
297.	Krupičné noky v mléce	124
298.	„ noky v mléce zapečené	124
299.	„ smaženky	125
300.	Krupičný trhanec obyčejný	125
301.	„ „ jemný	125
302.	„ „ levný	126
303.	Smaženky z ovesných vloček	126
304.	Lívanečky z ovesných vloček	126
305.	Lívanečky ze smaženky	127
306.	Sucharová omeleta pro děti	127
307.	Houskové těsto na švestkové knedlíky	127

X.

Obsah (I.—X.)