

OBSAH

DR. ČENĚK ZÍBRT	
<i>Viktor Faktor</i>	13
PŘEDMLUVA	22
ZÁŽIVNÉ, PLANĚ ROSTOUCÍ I PĚSTOVANÉ ROSTLINY, KOŘÍNKY, LISTY, POUPATA, KVĚTY, PLODY	30
Zelená polévka z jarních bylinek	33
Zdravá polévka z rozličných zelených bylin	34
Z bylin polévka	35
Zahradnický svítek	35
Májový svítek	36
Svítek z mrkve	36
Mrkev s kaštany	37
Chmelíčkový salát	39
Huspenina řeřichová	41
Šťovíková polévka	41
Šťovíková omáčka	41
Šťovík připravovati	42
Ztracené vejce se šťovíkem	42
Šťovík s nožičkami, játry a podobně	43

ZEMSKÉ MANDLE (<i>šáchor jedlý</i>)	44
KRUPICE JEČNÁ A OVESNÁ	50
VODNICE	53
Mouka z vodnice	67
MOUKA Z PEJŘOVÝCH KOŘÍNKŮ	73
BRAMBOROVÁ MOUKA	75
MOUKA Z ISLANDSKÉHO A SOBÍHO MECHU (<i>lišejníku</i>)	78
MOUKA ZE DŘEVA (<i>březového</i>)	90
MOUKA Z OBILÍ NAPRŠENÉHO PRÝ Z OBLAK (<i>„mouka nebeská“</i>)	93
JEDLÁ ZEMĚ (<i>„mouka ze země“</i>)	100
HOUBOVEC	104
Houbovec se zemčátky	106
Čerstvé houby na másle	107
Z hub polévka	108

Polívka ze suchých hub	108
Svítek ze suchých hub	109
VEVEŘICE	110
Veveřice v žluté jíše	114
Rozřezaná veveřice	114
Po staromládenecku	115
Vodvářka na veveřici	116
POTÁPKY A LYSKY	116
Potápky na černé omáčce	116
Lysky v černé omáčce	116
Z lysek paštika	117
JEDLÉ ŽÁBY	118
Polívka ze žab	120
Žáby jak se vařiti mají	120
Žáby s omáčkou petruželovou	121
Zadělávané žáby	121
Smažené žáby	122
Dušené žáby	122
Zelené fazole se smaženými žábami	123
Paštika s žábami	123
Žabí karbanátky	124

OPATROVNICE BYLINNÝCH

POTRAV PŘES ZIMU

125

„CO HRDLO RÁČÍ“	139
Svítek švestkový (karlátkový)	139
Lité zelníčky	139
Zavařenka ze svěžích švestek	140
Dušený květ bezový	140
Nadívaná kapusta	141
Zadělávaný šípek	142
Sulcovaná (rosolovaná) jablka	143
Nadívaný hlávkový salát	144
Míchanička ze zelných věcí	145
Skokani smažení	146
Skokani v kyslince	146
Lysky neb vodní slepičky ve tmavé omáčce	147
Z vodních slepiček (lysek) paštika	147
Potápky neb vodní kachničky pečené	148
Nadívaná brukev	148
Zelí fašírované	149
Vinná polívka	150
Kaše z vinných hroznů	150
Kaše z jahod, jimž trávničky říkáme	150
Pochoutka z dlasků	151
Polívka pohanková	151

ZAHRADNÍ I LESNÍ HLEMÝŽDI, SLIMÁCI	
(PLŽI, ŠNECI)	152
Polévka z hlemýžďů	157
Polérka z jiker, raků a hlemýžďů	157
Kyselé zelí se šneky (hlemýždi)	158
Nadívaní šneci jinak	159
Nadívaní šneci na rychlo	159
Šneci s křenem	160
Šnečí ocásky	160
Šneci v omáčce	160
DOMA PĚSTOVANÉ ŽELVY	162
Paštika se šilkrůtou (želvou)	163
Želvy se zeleným hráškem	164
Želvy v citronové omáčce	165
PŘÍSAKY A NÁHRAŽKY KÁVOVÉ	166
HUSPENINA Z KOSTÍ	178
RUMFORDSKÁ POLÍVKA	181
K přípravování té polívky osvědčil se tento návod:	182
VYSVĚTLIVKY, KOMENTÁŘE	
<i>Jiří Sádlo</i>	186

