

OBSAH:

	Strana		Strana
<i>Slovo k veřejnosti</i>	3	5. Chřest:	
<i>Předmluva</i>	5	Polévka chřestová	14
I. <i>O zelenině</i> : Nákup, čištění		Chřest jako příkrm	15
zeleniny, vlastní úprava,		Chřest v omáčce	15
nádoby, tuky	6	6. Kapusta:	
<i>Úprava zeleninových pokrmů</i> :		Kapustová polévka	15
1. Dýně čili tykev (turek):		Kapusta dušená	16
Polévka z dýně	9	Kapustová poupata	16
Dýně na smetaně	9	Kapusta s brambory	16
Dýně s jablky	10	Kapustový svítek	17
Kompot z dýně	10	Kapusta plněná	17
Zavařenina z dýně	10	Kapusta nadívaná	17
2. Brukev:		Kapustový pudinz	18
Brukev dušená	11	Kapustové závitky	18
Brukev s brambory	11	Kapustový závin	19
Brukev plněná	11	7. Květák:	
3. Celer:		Polévka květáková	
Celer dušený	12	Květák jako příkrm	16
Celer nadívaný	12	Květákový nákyp	20
Celer se smetanovou omá-		Květáková omeleta	20
čkou	13	Květák s parmezánem	20
Celerová omáčka	13	Květák smažený	21
Celer s ostatní zeleninou	13	8. Mrkev:	
Celerový salát	13	Mrkev dušená a pastinák	21
4. Fazole:		Malá mrkvička čili karotka	
Fazolka na kyselo I. způsob	14	s novými brambory	21
Fazole k obložení masa II.		Mrkev s fazolkou a bram-	
způsob	14	bory	22
		Kompot z mrkve	22
		Dort z mrkve	22

	Strana
9. Rajská jablíčka:	
Polévka z rajských jablíček	23
Rajská omáčka	23
Plněná rajská jablíčka	23
Rajská jablíčka zelená jako kompot	24
Zavařenina z rajských jablíček na omáčky	24
Zavařená jablíčka zelená k masu místo hořčice	24
10. Reven:	
Koláč z reveně	25
Revenový kompot	25
Zavařenina z reveně	26
11. Řípy:	
Červená řípa v omácce	26
Červená řípa naložená	26
Žlutá řípa s rýží	26
Syrup z řepy cukrovky	27
12. Saláty:	
Salát hlávkový I.	27
Salát hlávkový II.	27
Salát okurkový	28
Salát ze suchých lusek fazolkových	28
Salát z bílých fazolí	28
13. Špenát:	
Špenátová polévka	29
Sněhový svítek k špenátové polévce	29
Špenátové knedlíčky	29
Špenát jako příkrm	29
Dvojitý svítek se špenátem	30
Špenátové řezy	30
Špenátový závin	31
Citronová omáčka k šp. záv.	31
Špenátový puding	31
Noky kynuté	32
Máslová omáčka	32
Špenátové omelety	32
Kraple se špenátem	33
Špenát se čtverečky	33

	Strana
14. Zelí:	
Zelná polévka	34
Zelí čerstvé	34
Zelí naložené	34
Zelí červené	34
Zelný salát	34
15. Ostatní zeleninové pokrmy:	
Křenová omáčka	35
Šťovíková omáčka	35
Hořčicová omáčka	35
Koprová omáčka	35
Petrželová omáčka	35
Polévka pórová	36
Polévka z jarních bylinek	36
Papriky zelené	36
Chmelíček	37
Zelený hrášek	37
Zadělávané okurky	37
Topinambury a helianty	37
Vodnice	38
Zelí vodnicové	38
Černý kořen	38
Dušená ředkvička	38
Zeleninová polévka	38
Zeleninový svítek	39
Kraple se zeleninou do polévky	39
Zeleninový knedlík	39
Sardelová omáčka k zeleninovému knedlíku	39
Paštiky zeleninové	40
Artičoky	40
Holandská omáčka k artičokům	40
16. Uchování zeleniny.	
Ve sklepe	41
Sušení	41
V soli	42
Ve sklenicích	42
17. Nakládání zelí	43
18. Nakládání okurek v soli	43
Okurky v octě	44

	Strana		Strana
II. O houbách a ovoci.		Ovocný krem z bílk [*]	58
1. O houbách	45	Povidlová omáčka	58
2. Čištění a konzervování hub	46	Šípková k masu	58
3. Polévky z hub: a) b) c) d)	48	Zavařeninová	59
4. Vložky do polévek:		9. Moučníky:	
Houbové knedlíčky do po- lévky	49	Bramborový smaženec	59
Svítek z hub	50	Jablkový dort	59
5. Houbové omáčky:		Ovocné knedlíky brambo- rové	60
Bílá houbová omáčka	50	Ovocné knedlíky tvarohové	60
Hnědá houbová omáčka	50	Ovocný koláč	60
Smetanová houb. omáčka	50	Rýžové omelety	61
Omáčka ze suchých hub	51	Třešňový koláč	61
6. Ostatní pokrmy:		Višňová bublanina	61
Dušené houby	51	Rýže s višněmi	62
Bramborové koblihy s hou- bovou nádivkou	52	Tvarohový trhanec s ovo- cem	62
a) Bramborové knedlíky s houbami	52	Levný moučník	62
b) Bramborové knedlíky s houbami	52	10. Ovoce zavařované:	
Brambory s houbami	53	Jakých nádob používáme ke konzervování ovoce	63
a) Houbové karbanátky čili upečenky	53	Kovy — kovové nádoby	64
b) Houbové karbanátky	53	Prosítování ovoce	65
Houbovec čili krupník	54	Nádoby na uložení ovoce	65
Hříbky jako zelenina	54	Opatření povrchu	65
Králík s houbami	54	Příbarvení	66
Rýže s houbami	55	Kořenění	66
Salát z hub	55	Nejobyčejnější čištění cukru	66
Houbový výtažek	55	Jaké ovoce zavařujeme	67
7. Ovocné polévky:		O čistotě práce	67
Hrušková	56	Loupání ovoce	68
Jablková	56	11. Záchovky čili konzervy:	
Šípková	56	a) Sušení:	69
Švestková	57	Výroba pasty	69
8. Omáčky:		Pasty skládané	70
Jablkový křen	57	Pasty krupicové	70
Ovocná pěna	57	Pasta z kdoulí čili sýr kdou- lový	70
		b) Zahušťování na povidla a zavařeniny:	71
		Povidla borůvková	72

	Strana		Strana
Povidla hrušková	72	Hrušky v cukru, též jablka	
Povidla jableková	73	a kdoule	80
Povidla meruňková	73	Meruňky a švestky	80
Povidla šípková	73	Srstka čili angrešt	80
Povidla švestková	73	Třešně a višně	81
O zavařeninách	73	Ovoc. ý rosol.čili huspe. ina	
c) Ovoce v páře vařené:		(Gelée)	81
Zavařování v lahvích pa-		Ovocné šťávy	81
tentních	74	Ovoce v rumu	82
Zavařování v lahvích oby-		Švestky v lihu	83
čejných	75	Švestky v octě	83
d) Předpisy:		Švestky k nákypům	84
Broskve	77	Borůvky bez cukru	84
Brusinky	77	Borůvkový výtažek	84
Dřínky a šípky	77	Višně bez cukru	85
Zelené ořechy v cukru.		Kompot ze suchého ovoce	85
(Černé ořechy.)	78	Kompot z čerstvého ovoce	86
Slívy v cukru	78	Ovoce ve vlastní šťávě za-	
Jahody, maliny, ostružiny		vařené	86
a rybíz	79	Povidla ze slupek	86
Jeřabiny	79	III. O výživné hodnotě zeleni-	
		ny, ovoce a hub	87

