

# O B S A H

Předmluva k pátému vydání . . . . .	5	Okurková . . . . .	29
Co praví lékaři o zelenině . . . . .	6	Petrželková I-III . . . . .	30
<b>I. Všeobecné pokyny . . . . .</b>	<b>7</b>	Porová I-III . . . . .	30-31
<b>II. Polévky . . . . .</b>	<b>11</b>	Jemná pražská . . . . .	31
Něco o polévkách . . . . .	11	Ž rajských jablíček I-VI . . . . .	31-32
Které houby do polévky . . . . .	11	Revňová . . . . .	32
Americká . . . . .	12	Ruská . . . . .	33
Bobová I-II . . . . .	12-13	Rýžovka . . . . .	33
Bohdanečská . . . . .	13	Řeřichová . . . . .	33
Bramborová I-III . . . . .	13-14	Z červené řepy I-II . . . . .	34
Základní bramborová . . . . .	14	Salátová . . . . .	34
Bramborová slovácká . . . . .	15	Selská . . . . .	34
Bramborová (postní) . . . . .	15	Slunečnicová . . . . .	34
Bratislavská . . . . .	15	Smržová . . . . .	35
Brukvová I-II . . . . .	15-16	Špenátová I-IV . . . . .	35-36
Bylinková I-II . . . . .	16	Štěrβάková . . . . .	36
Celerová I-III . . . . .	17	Topinamburová . . . . .	36
Cibulová I-II . . . . .	17	Tuřínová . . . . .	36
Z černokořenu . . . . .	18	Tykvová I-II . . . . .	37
Česká . . . . .	18	Vinná . . . . .	37
Česnečka moravská . . . . .	18	Zeleninová smíšená . . . . .	37
Čočkova . . . . .	18	Zelná I-IV . . . . .	38
Dietní . . . . .	19	Zelná polská . . . . .	38
Fazolová . . . . .	19	Zelníčková . . . . .	39
Hlávková . . . . .	19	Pol. pro slabé a nemocné I-III . . . . .	39
Hlízová . . . . .	19	Zimní I-II . . . . .	40
Holandská . . . . .	19	Kapustové knedlíčky . . . . .	40
Houbová I-II . . . . .	20	Morkové knedlíčky . . . . .	41
Hrášková I-VI . . . . .	20-22	<b>III. Omáčky . . . . .</b>	<b>41</b>
Hrachovka . . . . .	22	Celerová I-II . . . . .	41
Ze zeleného hrášku I-II . . . . .	22	Cibulová I-III . . . . .	41-42
Chmelíčková . . . . .	23	Česneková . . . . .	42
Chřestová I-IV . . . . .	23-24	Česnekový křen . . . . .	42
Jarní . . . . .	24	Hořčičná . . . . .	42
Kapucínská . . . . .	24	Hrachová . . . . .	42
Kapustová I-III . . . . .	24-25	Karotková . . . . .	43
Kolínská . . . . .	25	Kminová . . . . .	43
Koprová . . . . .	25	Koprová I-II . . . . .	43
Kořenová I-II . . . . .	26	Košická . . . . .	44
Květáková . . . . .	26	Křenová . . . . .	44
Květáková (francouzská) . . . . .	26	Křenová s jablky . . . . .	44
Květáková (pro nemocné) . . . . .	27	Křenová se smetanou . . . . .	44
Lusková I-IV . . . . .	27-28	Křenová pikantní . . . . .	44
Malostranská . . . . .	28	Teplá křenová . . . . .	45
Moravská . . . . .	28	Květáková . . . . .	45
Mrkvová I-V . . . . .	28-29	Majoránková . . . . .	45
		Mrkvová . . . . .	45

Okurková I-III . . . . .	46	Čočková kaše (purée) . . . . .	62
Papriková . . . . .	46	Karbanátky z čočky . . . . .	63
Pažitková . . . . .	47	Bílé fazole (po mělnicku) . . . . .	63
Petrželková I-III . . . . .	47	Fazole luskové I-II . . . . .	63
Pražská . . . . .	47	Fazole chřestové (žluté) . . . . .	64
Rajská I-IV . . . . .	48	Osýrované fazolové lusky . . . . .	64
Ředkvičková . . . . .	49	Fazolky vlašské . . . . .	64
Ředková . . . . .	49	Fazolová kaše (purée) . . . . .	64
Tyková . . . . .	49	Fazole na paprice . . . . .	65
Zelený křen . . . . .	50	Fazolové lusky I-II . . . . .	65
Zimní omáčka . . . . .	50	Fazolové lusky po slovensku . . . . .	65
		Houbový svítek . . . . .	65
IV. <i>Různé úpravy zeleniny</i> . . . . .	50	Zelený hrášek . . . . .	66
Artyčoky I-III . . . . .	50-51	Zelený hrášek po vlašsku . . . . .	66
Artyčoky pečené . . . . .	51	Zelený hrášek po pražsku . . . . .	66
Boby . . . . .	51	Španělský hrášek . . . . .	66
Mladé boby . . . . .	52	Hrášek s mrkví . . . . .	67
Slovácké boby . . . . .	52	Svítek z hrášku . . . . .	67
Bobová kaše (purée) . . . . .	52	Hrachová kaše . . . . .	67
Nové brambory s hráškem . . . . .	53	Hrachová kaše anglická . . . . .	67
Brukev po pražsku . . . . .	53	Hříbkové placičky . . . . .	68
Brukev na kyselo . . . . .	53	Chmelové klíčky I-III . . . . .	68
Nadívaná brukev I-II . . . . .	53-54	Chřest . . . . .	69
Brukev s kapustou . . . . .	54	Správná úprava chřestu I-III . . . . .	69-70
Brukev s mrkví . . . . .	54	Chřest po brněnsku . . . . .	70
Brukev po pardubicku . . . . .	54	Smažený chřest . . . . .	70
Brukev dušená I-II . . . . .	55	Chřest s houbami I-II . . . . .	70-71
Smažená brukev I-II . . . . .	55	Chřest se smetanovou omáčkou . . . . .	
Brukev po opavsku . . . . .	56	I-II . . . . .	71
Bruzkové knedlíky . . . . .	56	Chřest po italsku . . . . .	71
Bruzkové zelí . . . . .	56	Pařížský chřest . . . . .	72
Celer či miřík . . . . .	56	Chřest s míchanými vajíčky . . . . .	
Nadívaný celer I-II . . . . .	57	I-II . . . . .	72
Celer pečený . . . . .	57	Zadělávaný chřest . . . . .	72
Dušený celer . . . . .	57	Chřestový předkrm studený . . . . .	73
Celer s telecím masem . . . . .	57	Svítek z chřestu . . . . .	73
Celer s máslovou omáčkou . . . . .	58	Chřestová omeleta . . . . .	73
Masové osmaženky s celerem . . . . .	58	Kapusta I-III . . . . .	74-75
Celerová kaše . . . . .	58	Kapusta se sekanou pečení . . . . .	75
Cibule . . . . .	58	Kapusta s brambory . . . . .	75
Plněná cibule . . . . .	59	Kapusta po hanácku . . . . .	76
Cibule po orientálsku . . . . .	59	Kapusta po italsku . . . . .	76
Cibule zadělávaná . . . . .	59	Kapusta se sýrem . . . . .	76
Cibulová kaše (purée) . . . . .	59	Smažená kapusta . . . . .	76
Cvikla I-II . . . . .	60	Kapusta pečená . . . . .	76
Černokořen I-IV . . . . .	60-61	Kapustový pudíng . . . . .	77
Rízky z černokořenu . . . . .	61	Kapustové smaženky . . . . .	77
Pudíng z černokořenu . . . . .	62	Kapustová kaše . . . . .	77
Čočka (po slezsku) . . . . .	62	Kapustové záviny I-II . . . . .	77-78
Čočka na kyselo . . . . .	62	Karotky I-II . . . . .	78
		Karotky s chřestem . . . . .	79



Karotky smažené . . . . .	79	Nádivka z mrkve . . . . .	96
Karotky se zeleným hráškem . . . . .	79	Mrkvové lívanečky . . . . .	96
Kaše (purée) z karotek . . . . .	79	Syrup z mrkve . . . . .	96
Kerblík či krkoška . . . . .	80	Co se starou velkou mrkví . . . . .	96
Kerblíková omeleta . . . . .	80	Dušené okurky . . . . .	97
Kopřivy . . . . .	80	Plněné okurky . . . . .	97
Špenát z kopřiv . . . . .	81	Okurky na víně . . . . .	97
Svítek z kopřiv . . . . .	81	Okurkový příkrm I-II . . . . .	97-98
Křen . . . . .	81	Italské okurky . . . . .	98
Kukuřice I-II . . . . .	82	Pardubické okurky . . . . .	98
Správná úprava kvěťáku . . . . .	82	Dušené okurky . . . . .	98
Kvěťák . . . . .	82	Španělské okurky . . . . .	99
Kvěťák s houbami I-II . . . . .	83	Paprika . . . . .	99
Kvěťák s parmezánským sýrem . . . . .	83	Plněná paprika I-IV . . . . .	99-100
Kvěťák smažený . . . . .	83	Papriková omeleta . . . . .	100
Kvěťák pro diabetiky I-II . . . . .	84	Paprika s vejci . . . . .	100
Kvěťákový nákyp . . . . .	84	Pastinák I-III . . . . .	101
Kvěťákový puding I-II . . . . .	84	Pastinák po mnichovsku . . . . .	102
Kvěťákový svítek . . . . .	85	Pêle-mêle (Míchanice) . . . . .	102
Pečený francouzský kvěťák . . . . .	84	Petrželka . . . . .	102
Por či italsku . . . . .	84	Por či luček I-II . . . . .	102-103
Kvěťák po plzeňsku . . . . .	84	Smažený por . . . . .	103
Kvěťák po slovensku . . . . .	86	Por pro diabetiky . . . . .	103
Kvěťák brněnský . . . . .	86	Pečená rajská jablíčka I-IV . . . . .	103-104
Kvěťák s ovesnými vločkami . . . . .	86	Smažená rajská jablíčka . . . . .	105
Kvěťák s uzeným masem . . . . .	86	Rajská jablíčka s rýží . . . . .	105
Kvěťáková omeleta . . . . .	87	Pikantní předkrm z rajských jablíček . . . . .	105
Kvěťáková sekanina . . . . .	87	Syrová rajčata ke zdobení sa- láttu a pod. I-II . . . . .	105
Kvěťákové knedlíčky . . . . .	87	Rajská jablíčka s čočkou . . . . .	106
Kvěťák zadělávaný . . . . .	87	Puding z rajských jablíček . . . . .	106
Kvěťákové smaženky . . . . .	88	Rajská jablíčka k masu . . . . .	106
Lilek jedlý I-IV . . . . .	88-89	Rajská jablíčka jako příkrm . . . . .	106
Lišky . . . . .	89	Rajská jabl. s makarony I-II . . . . .	107
Karbanátky z lišek . . . . .	90	Opékaná rajská jablíčka . . . . .	107
Lusky . . . . .	90	Plněná rajská jablíčka I-III . . . . .	107-108
Lusky zeleného hrášku I-IV . . . . .	90-91	Aspik z rajských jablíček . . . . .	108
Lusky chřestové . . . . .	91	Pěna z rajských jablíček . . . . .	109
Zelené lusky se slanečkem . . . . .	92	Kaše (purée) z rajských jablek . . . . .	109
Mangold či manhold . . . . .	92	Reveň či rebarbora . . . . .	109
Minestra . . . . .	92	Revňový kompot . . . . .	110
Mrkev s hráškem . . . . .	93	Revňový puding . . . . .	110
Mrkev s kapustou . . . . .	93	Ředkev . . . . .	110
Mrkev s nudlemi . . . . .	93	Ředkev dušená I-II . . . . .	111
Mrkev dušená I-III . . . . .	93-94	Ředkvička . . . . .	111
Mrkev po brněnsku . . . . .	94	Usmažená ředkvička . . . . .	111
Mrkev na kyselo . . . . .	94	Dušená ředkvička . . . . .	112
Mrkev na smetaně . . . . .	95	Ředkvičková pomazánka . . . . .	112
Mrkev po srbsku . . . . .	95	Ředkvička zadělávaná . . . . .	112
Mrkev po lázeňsku . . . . .	95	Cervená řípa s omáčkou . . . . .	112
Mrkev po bulharsku . . . . .	95		
Mrkev po italsku . . . . .	95		



Cervená řípa zadělávaná . . .	113	Sladké zelí . . . . .	130
Cervená řípa s octem . . . . .	113	Bílé zelí se sladkou smetanou .	131
Cervená řípa pečená . . . . .	113	Bílé zelí s kyselou smetanou .	131
Salát hlávkový vařený . . . . .	113	Zelí s uzeným masem . . . . .	131
Nadívaný salát . . . . .	114	Zelí po valašsku . . . . .	131
Salát se sýrem . . . . .	114	Zelí s rajskými jablíčky . . . . .	131
Salát jako špenát . . . . .	114	Naložené zelí kolínské . . . . .	132
Salát s hořčicí . . . . .	114	Zelný závin čili »štrudl« . . . . .	132
Slunečnice hliznatá . . . . .	115	Zelné záviny I-III . . . . .	132-133
Nákyp ze smíšené zeleniny . . . . .	115	Zelné placky . . . . .	133
Český špenát . . . . .	115	České zelníky . . . . .	133
Moravský špenát . . . . .	116	Zelí s haluškami po pražsku . . . . .	133
Zasýřený špenát . . . . .	116	Zelné karbanátky . . . . .	134
Špenát à la crème . . . . .	116	Zelníček I-III . . . . .	134-135
Špenát s vejci . . . . .	116	Různá zelenina (společně) . . . . .	135
Francouzský špenát . . . . .	117	Zeleninový puding . . . . .	135
Vlašský špenát . . . . .	117	Zelenina na vejcích . . . . .	136
Pikantní špenát . . . . .	117	Zeleninový guláš . . . . .	136
Špenátový puding I-III . . . . .	117-118	Zeleninový řízek . . . . .	136
Špenátový závin . . . . .	118	Zeleninové krokety . . . . .	137
Špenátový pečenec . . . . .	118	Zeleninová míchanice I-III . . . . .	137
Špenátové šišky . . . . .	119	Zeleninový knedlík . . . . .	138
Špenátové placičky I-II . . . . .	119	Zeleninové karbanátky . . . . .	138
Špenátový svítek . . . . .	119	Zeleninový puding s kroupami .	138
Špenátová omeleta I-II . . . . .	120	Zeleninové omelety . . . . .	139
Špenátové lívanečky . . . . .	120	Zeleninové skládanky . . . . .	139
Stěrbák . . . . .	120	Zelinařský knedlík . . . . .	139
Topinambury I-IV . . . . .	121-122	Dušené žampiony . . . . .	139
Tuřín I-III . . . . .	122	Žampiony se smetanou . . . . .	140
Tuřín jako zelí . . . . .	123	Žampionové řízky . . . . .	140
Tykev . . . . .	123		
Zelí z tykví I-VI . . . . .	123-125	V. <i>Saláty</i> . . . . .	140
Tykev s paprikou a rajčaty . . . . .	125	Význam a úprava salátů . . . . .	140
Zadělávaná tykev . . . . .	125	Artyčokový I-II . . . . .	142
Tykvové řízky . . . . .	125	Bobový . . . . .	142
Tykev pečená . . . . .	125	Z bílých bobů . . . . .	142
Tykev plněná . . . . .	126	Bramborový s ryzci . . . . .	142
Tykev na másle . . . . .	126	Brukvový . . . . .	143
Tykvová marmeláda k nádivkám . . . . .	126	Celerový I-IV . . . . .	143-144
Tykvový nákyp . . . . .	127	Cibulový I-III . . . . .	144
Tykev po slovácku . . . . .	127	Čekankový . . . . .	145
Mladé tykve . . . . .	127	Z černokořenu . . . . .	145
Vinné listy . . . . .	127	Čočkový . . . . .	145
Vodnice I-III . . . . .	128	Dýňový . . . . .	145
Kaše (purée) z vodnice . . . . .	129	Fazolový I-II . . . . .	145-146
Vodnicové zelí . . . . .	129	Francouzský I-II . . . . .	146
Cervené zelí . . . . .	129	Hlávkový I-VI . . . . .	146-148
Zelí s rajskými jablky . . . . .	130	Hlízový . . . . .	148
Zelí ve víně . . . . .	130	Hráškový . . . . .	148
Kyselé zelí s vínem . . . . .	130	Chmelíčkový . . . . .	149
		Chřestový I-III . . . . .	149



Kapustový I-II . . . . .	150	Brukev či kedlubny . . . . .	166
Karlovský . . . . .	150	Celer či miřk . . . . .	166
Karotkový . . . . .	150	Perlové cibulky či perlovky . . . . .	167
Kolníkový . . . . .	150	Perlové cibulky po moravsku . . . . .	168
Kopřivový . . . . .	150	Perlové cibulky francouzské . . . . .	168
Květákový I-III . . . . .	151	Cibulky po americku . . . . .	168
Lilkový (baklažánový) I-II . . . . .	151	Cibule velké . . . . .	169
Luskový I-II . . . . .	152	Cibule janovské . . . . .	169
Lužnický . . . . .	152	Čalamáda . . . . .	169
Macedonský . . . . .	153	Černokořen či hadí mord I-II . . . . .	170
Mrkvový I-IV . . . . .	153-154	Dýně či tykev I-III . . . . .	170-171
Okurkový I-III . . . . .	154	Estragon či kozalec . . . . .	171
Pampeliškový . . . . .	155	Fazole I-IV . . . . .	171-172
Paprikový I-II . . . . .	155	Fazolky jako pepřovky . . . . .	173
Pastinákový . . . . .	155	Fazole na salát I-III . . . . .	173
Petrželový . . . . .	155	Zelené fazolky v cukru I-II . . . . .	174
Polníčkový (kozlíčkový) I-II . . . . .	155-156	Fazole s hořčicí . . . . .	174
Z rajských jablíček I-IV . . . . .	156-157	České fazole . . . . .	175
Z řeřichy potoční (potočnice) . . . . .	157	Jedlé houby . . . . .	175
Z řeřichy zahradní . . . . .	157	Konservování hub v másle . . . . .	175
Ředkvičkový I-II . . . . .	157-158	Zelený hrášek I-III . . . . .	175-176
Ředkovy I-II . . . . .	158	Chřest I-III . . . . .	176
Z červené řepy I-III . . . . .	158-159	Chřest s hráškem . . . . .	177
Slunečnicový . . . . .	159	Kopr . . . . .	177
Smetankový . . . . .	159	Kukuřičné paličky I-II . . . . .	178
Smišený . . . . .	160	Květák či karfiol I-III . . . . .	178-179
Štěrbákový . . . . .	160	Lišky (houby) . . . . .	179
Švýcarský . . . . .	160	Lusky bobové . . . . .	179
Topinamburový . . . . .	160	Mixed pickles I-II . . . . .	180
Tuřínový . . . . .	161	Mixed pickles k rychlému upo- třebení . . . . .	181
Týnecký . . . . .	161	Mixed pickles v cukru . . . . .	181
Vlašský I-II . . . . .	161	Mrkev v cukru I-II . . . . .	181-182
Z červeného zelí . . . . .	162	Nakládání okurek . . . . .	182
Zelný studený . . . . .	162	Okurky v soli (český způsob) . . . . .	182
Smišený zelný . . . . .	162	Cukrové okurky . . . . .	183
Zeleninový . . . . .	162	Sladké okurky . . . . .	183
Zdravotní . . . . .	163	České naložené okurky . . . . .	184
Příprava dobré majonézy . . . . .	163	Solné okurky ruské . . . . .	184
		Okurky s hořčicí . . . . .	184
		Pepřové okurky I-III . . . . .	185
		Okurky čertovky . . . . .	186
		Okurky po slovensku . . . . .	186
		Nadívané okurky . . . . .	187
		Nakrouhané okurky na salát I-II . . . . .	187
		Paprika I-II . . . . .	187-188
		Pažitka v soli . . . . .	188
		Petrželová nať . . . . .	188
		Puškvorec . . . . .	189
		Nakládání rajských jablíček . . . . .	189
VI. Nakládání zeleniny do soli, do octa, do cukru a do hořčice . . . . .	163		
Pozor při nákupu naložené zele- niny . . . . .	163		
Čištění lahví k nakládání zele- niny . . . . .	164		
Zužitkování letní zeleniny podle pokynů dr. ing. Horynové . . . . .	164		
Artyčoky . . . . .	165		
Boby v soli . . . . .	165		
Boby po brněnsku . . . . .	165		



Rajská jablička po domácku . . . . .	190	Ukládání tykví . . . . .	212
Zelená rajská jablička . . . . .	190	Ukládání zelných hlávek . . . . .	212
Rajská jablička po pražsku . . . . .	190		
Povidla z nezralých rajčat . . . . .	191	IX. <i>Sušení zeleniny</i> . . . . .	213
Povidla ze zralých rajčat . . . . .	191	Sušení zeleniny v malém . . . . .	213
Rajská jablička s cukrem . . . . .	191	Sušení zeleniny ve velkém . . . . .	214
Zavařenina z rajských jablíček . . . . .	191	Sušení smíšené zeleniny do po-	
Reveň s cukrem . . . . .	192	lévek . . . . .	214
Reveň v páře . . . . .	192	Boby . . . . .	214
Revňová marmeláda . . . . .	192	Brukev či kedluben . . . . .	215
Revňová šťáva . . . . .	192	Celer . . . . .	215
Reveň v medu . . . . .	193	Cibule . . . . .	215
Ředkvička . . . . .	193	Estragon . . . . .	215
Nakládání červené řepy . . . . .	193	Fazole I-II . . . . .	215
Červená řepa po moravsku . . . . .	194	Hrášek I-II . . . . .	216
Zavařenina z červené řepy . . . . .	194	Chřest . . . . .	217
Nakládání šalotek . . . . .	195	Křen . . . . .	217
Šalotky po moravsku . . . . .	195	Por . . . . .	217
Špenát . . . . .	195	Puškvorec . . . . .	217
Tykve v octě I-II . . . . .	195-196	Rajská jablička . . . . .	218
Tykve po balkánsku . . . . .	196	»Julienne« (polévková zelenina) . . . . .	218
Tykve k masu . . . . .	196	Růžičková kapusta . . . . .	218
Vodnice . . . . .	197	Květák či karfiol . . . . .	219
Červená zelenina . . . . .	197	Mrkev . . . . .	219
Nakládání různých druhů zelí		Petržel . . . . .	219
ve velkém . . . . .	197	Různá zelenina . . . . .	219
Zelí po moravsku . . . . .	199	Černá ředkev . . . . .	219
Ruské zelí . . . . .	199	Špenát . . . . .	220
Zeleninová třešť do polévek . . . . .	200	Tykev . . . . .	220
Žampionová třešť . . . . .	200	Ukládání sušené zeleniny . . . . .	220
VII. <i>Zelené koření</i> . . . . .	200	Úprava sušené zeleniny za po-	
Které zelené koření, k čemu a		krm . . . . .	221
jak pěstujeme . . . . .	201	Sbírání, sušení a upotřebení ko-	
VIII. <i>Ukládání čerstvé zeleniny</i> . . . . .	202	ření . . . . .	221
Sklizeň zeleniny . . . . .	202	O bramborách . . . . .	222
Zelenina ve sklepe . . . . .	204	X. <i>Různé předpisy</i> . . . . .	223
Ukládání celeru . . . . .	206	Zeleninová třešť I-II . . . . .	223
Uschování cibule . . . . .	207	Celer lékem . . . . .	224
Ukládání česneku . . . . .	208	Houbová třešť . . . . .	225
Uschování chřestu I-II . . . . .	208	Odvar z fazolí . . . . .	225
Uschování kapusty a zelí . . . . .	209	Bylinkové máslo . . . . .	225
Uschování květáku . . . . .	209	Čerstvá petržel v zimě . . . . .	226
Uschování křenu . . . . .	210	Mrkvičková smetánka . . . . .	226
Ukládání melounů . . . . .	210	Ocet z rajských jablíček . . . . .	227
Uschování mrkve . . . . .	211	Bezinkový ocet . . . . .	227
Ukládání okurek . . . . .	211	Aromatisování octa . . . . .	227
Uschování okurek v malém . . . . .	211	Ocet z rojovníku či meduňky . . . . .	227
Zelená petržel v zimě . . . . .	212	Křenový ocet . . . . .	228
Ukládání poru . . . . .	212	Estragonový ocet . . . . .	228

Čerstvá řeřicha . . . . .	228	Něco o houbách jedlých a jedovatých . . . . .	231
Kozalec jako přísada k octu . . . . .	229		
Úspora čerstvé zeleniny . . . . .	229		
Co se zbylou vyvařenou zeleninou? . . . . .	230	XI. <i>Dodatek</i> . . . . .	236
Ukládání bramborů . . . . .	230	Léčivý význam některých bylin a koření . . . . .	236
Co se starými brambory . . . . .	231	Poživání zeleniny . . . . .	244

