

# OBSAH.

	Str.		Str.
Předmluva . . . . .	5	Skupina II.	
<b>DÍL I.</b>		<b>Druhy letní či polní.</b>	
Půda a poloha . . . . .	7	Dánský vývozní raný . . . . .	48
Výsev semen a pěstování sazenic . . . . .	8	Dammanův »Primus« . . . . .	48
Pěstování kvěťáku v zahradě	12	Dammanův »Secundus« . . . . .	49
Kvěťák raný . . . . .	12	Alžírský . . . . .	49
Kvěťák letní . . . . .	16	Maltezký zakrslý . . . . .	49
Kvěťák podzimní . . . . .	17	Non plus ultra . . . . .	49
Pěstování kvěťáku na poli .	18	Italský, též frankfurtský . .	50
Rychlení kvěťáku v pařeništi . . . . .	20	Erfurtský raný obrovský . .	50
Rychlení kvěťáku ve skleníku . . . . .	24	Imperiál či císařský . . . . .	50
Zalévání kvěťáku . . . . .	30	Skupina III.	
Hnojení kvěťáku . . . . .	32	<b>Druhy pozdní, jež možno v pařeništi přezimovati.</b>	
Hnojiva přirozená . . . . .	33	Standholský podzimní . . . . .	51
Hnojiva strojená . . . . .	33	Metropole . . . . .	51
Sklizeň a ukládání kvěťáku	35	Utrechtský . . . . .	51
Úprava a balení kvěťáku k dopravě drahou . . . . .	38	Holandský či Harlémský . .	51
Pěstování semen . . . . .	39	Asijský . . . . .	51
<b>Výběr druhů kvěťáku . . . . .</b>	<b>43</b>	Watchernský . . . . .	51
Skupina I.		Prokolice či brocoli . . . . .	52
<b>Druhy nejranější, hodící se k rychlení.</b>		<b>Škůdcové kvěťáku.</b>	
Haageův zákrsek . . . . .	44	Plži . . . . .	53
Erfurtský nejranější . . . . .	45	Housenky . . . . .	55
Sněhová hrouda . . . . .	45	Ležani . . . . .	56
Cyperský . . . . .	46	Mol zelný . . . . .	56
Pařížský tržní . . . . .	46	Škvoři . . . . .	58
Pražský tržní . . . . .	46	Mšice modrošedá . . . . .	58
Berlínský raný, zakrslý . . .	47	Dřepčící . . . . .	59
Třístudniční zakrslý . . . . .	47	Myši . . . . .	60
Div světa . . . . .	47	Krtonožka . . . . .	60
		<b>Choroby kvěťáku.</b>	
		Plasmodiophora brassicae (boulovitost) . . . . .	61

Str.		Str.	
Pseudonomas campestris . . . . .	62	Květákový příkrm . . . . .	67
Olpidium brassicae (zah- nívání sadby) . . . . .	62	Svítek z květáku . . . . .	67
Vyhnívání růží . . . . .	63	Květák v županu . . . . .	67
Cystopus candidus (rez bě- lostná) . . . . .	64	Květák smažený . . . . .	68
Pythium de Baryanum (žlou- tenka) . . . . .	64	Květákový pudding . . . . .	68
		Salát květákový . . . . .	69
DÍL II.		Sušení květáku . . . . .	70
<b>Zužitkování a upotřebení</b>		Polévka z květáku . . . . .	71
<b>květáku v kuchyni.</b>		Květák se šunkou . . . . .	72
Zavařování a nakládání kvě- táku . . . . .	65	Omáčka z květáku . . . . .	72
		Květák s telecím masem . . . . .	73
		Květák s žampiony . . . . .	73
		Květák s drůbeží . . . . .	74
		Květák se smetanou . . . . .	74



O p r a v a: Podpis pod obrázkem 34. na str. 57. má správně zníti: *Mol zelný* — nikoliv, jak chybně vytištěno: *Mol zelený*

K zavařování květáku doporučuji chvalně známé zásobnice »Reform«, které dodává firma MUDr. J. Bareš a Mr. Ph. Till v Jevíčku na Moravě. (Viz insert.)