

OBSAH.

	Str.
Předmluva	3
Co vše se dá upravit ze zemáků	4
I. Všeobecné pokyny	5
II. Různá úprava zemáků	15
III. Různé pokrmy zemákové	36
IV. Polévky zemákové	56
V. Omáčky a) teplé	67
VI. Omáčky b) studené	70
VII. Kaše a kašoviny. Škubánky	72
VIII. Svitky či vaječníky	78
IX. Knedlíky a knedličky	82
X. Nudle a šlejšky (šišky)	85
XI. Zemáky se zeleninou a ovocem	98
XII. Zemáky s masem a rybami	101
XIII. Paštiky a paštičky	112
XIV. Zemáková moučka a příprava pokrmů z téže	125
XV. Záviny či štrudle	131
XVI. Nákypy, puddingy zemákové	134
XVII. Torty zemákové	144
XVIII. Koláče, koláčky a jiné pečivo	151
XIX. Cukrovinky	167
XX. Saláty zemákové	171
D o d a t e k :	
XXI. Různé rady a pokyny pěstitelům zemáků. (Sebral a sestavil Josef Nový, agronom.)	185

