


O B S A H.

	Strana
Úvod	3
Sklizeň zeleniny	4
Zeleniny cibulovité	4
Kořenovité zeleniny	5
Zeleniny špenátovité a salátovité	6
Zeleniny košťálovité neb kapustovité	7
Zeleniny, jichž plody neb semena požíváme	8
Luštěniny	8
Tykvovité zeleniny	8
Zeleniny vytrvalé	9
Koření pro kuchyň	9
Zakládání zeleniny	11
Sušení zeleniny	14
Nakládání do soli a octa	17
Nakládání zelí	17
Nakládání okurek	18
Znojemský způsob	20
Pepřovky	20
Nakládání do cukru a hořčice	25
Marmeláda z rajských jablíček	25
Svařování zeleniny	27
Zavařování a sterilisování	27
Zavařování v plechových krabicích	29
Nakládání a konzervování hub	30
Sušení hub	31



900 předpisů, prakticky vyzkoušených, pro každou domácnost obsahuje v mnoha tisících již rozšířená kniha

MIL. BENEŠOVÉ A MAŘKY KAŠPAROVÉ:

- NAKLÁDÁNÍ, ZAVAŘOVÁNÍ A POUŽÍVÁNÍ - VŠEHO OVOCE I ZELENINY.

Obsahuje: Zavařeniny v cukru, bez cukru, ve víně, octu, medu, lihovinách, v hořčici. // Příprava marmelád, rosolů, kompotů, zmrzlin, sýrů, vín, nápojů, šťav, trestí, octů, povidel, jakož i kandisování, sklizeň, uschování, zasílání a sušení ovoce. // *Konzervování, používání, nakládání a sušení zelenin, bylin, hub a jiných plodin zahradních i polních.*

Šesté vydání s četnými vyobrazeními za Kč 24.20.

- Zemědělské knihkupectví A. Neubert v Praze. -