

Předmluva ke čtvrtému vydání	5	Okurková	29
Co praví lékaři o zelenině	6	Petrželková I-III	30
I. Všeobecné pokyny	7	Porová I-III	30-31
II. Polévky	11	Jemná pražská	31
Něco o polévkách	11	Z 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	Štěrňáková	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
Čočková	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	III. Omáčky	41
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	Kmínová	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
Ředkvová	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
IV. <i>Různé úpravy zeleniny</i>	50	Houbový svítek	65
Artyčoky I-III	50-51	Zelený hrášek	66
Artyčoky pečené	51	Zelený hrášek po vlašsku	66
Boby	51	Zelený hrášek po pražsku	66
Mladé boby	52	Španělský hrášek	66
Slovácké boby	52	Hrášek s mrkví	67
Bobová kaše (purée)	52	Svítek z hrášku	67
Nové brambory s hráškem	53	Hrachová kaše	67
Brukev po pražsku	53	Hrachová kaše anglická	67
Brukev na kyselo	53	Hříbkové placičky	68
Nadivaná brukev I-II	53-54	Chmelové klíčky I-III	68
Brukev s kapustou	54	Chřest	69
Brukev s mrkví	54	Správná úprava chřestu I-III	69-70
Brukev po pardubicku	54	Chřest po brněnsku	70
Brukev dušená I-II	55	Smažený chřest	70
Smažená brukev I-II	55	Chřest s houbami I-II	70-71
Brukev po opavsku	56	Chřest se smetanovou omáčkou	
Brukvané knedlíky	56	I-II	71
Brukvané zelí	56	Chřest po italsku	71
Celer či miřík	56	Pařížský chřest	72
Nadiváný celer I-II	57	Chřest s míchanými vajíčky	
Celer pečený	57	I-II	72
Dušený celer	57	Zadělávaný chřest	72
Celer s telecím masem	57	Chřestový předkrm studený	73
Celer s máslovou omáčkou	58	Svítek z chřestu	73
Masové osmaženky s celerem	58	Chřestová omeleta	73
Celerová kaše	58	Kapusta I-III	74-75
Cibule	58	Kapusta se sekanou pečení	75
Plněná cibule	59	Kapusta s brambory	75
Cibule po orientálsku	59	Kapusta po hanácku	76
Cibule zadělávaná	59	Kapusta po italsku	76
Cibulová kaše (purée)	59	Kapusta se sýrem	76
Cvikla I-II	60	Smažená kapusta	76
Černokořen I-IV	60-61	Kapusta pečená	76
Rízky z černokořenu	61	Kapustový pudíng	77
Pudíng z černokořenu	62	Kapustové smaženky	77
Čočka (po slezsku)	62	Kapustová kaše	77
Čočka na kyselo	62	Kapustové záviný I-II	77-78
		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 pudíng I-II	84	Pastinák po mnichovsku	102
Kvěťákový svítek	85	Péle-mêle (Míchanice)	102
Pečený francouzský kvěťák	84	Petrželka	102
Kvěťák po 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 jablička I-IV	103-104
Kvěťák s ovesnými vločkami	86	Smažená rajská jablička	105
Kvěťák s uzeným masem	86	Rajská jablička s rýží	105
Kvěťáková omeleta	87	Pikantní předkrm z rajských jablíček	105
Kvěťáková sekanina	87	Syrová rajčata ke zdobení sa- látů a pod. I-II	105
Kvěťákové knedlíčky	87	Rajská jablička s čočkou	106
Kvěťák zadělávaný	87	Pudíng z rajských jablíček	106
Kvěťákové smaženky	88	Rajská jablička k masu	106
Lilek jedlý I-IV	88-89	Rajská jablička jako příkrm	106
Lišky	89	Rajská jabl. s makarony I-II	107
Karbanátky z lišek	90	Opékaná rajská jablička	107
Lusky	90	Plněná rajská jablička I-III	107-108
Lusky zeleného hrášku I-IV	90-91	Aspík 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 pudíng	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 po srbsku	95	Ředkvičková pomazánka	112
Mrkev po lázeňsku	95	Ředkvička zadělávaná	112
Mrkev po bulharsku	95	Červená řípa s omáčkou	112
Mrkev po italsku	95		

Červená řípa zadělávaná . . .	113	Sladké zeli . . .	130
Červená řípa s octem . . .	113	Bílé zeli se sladkou smetanou . . .	131
Červená řípa pečená . . .	113	Bílé zeli s kyselou smetanou . . .	131
Salát hlávkový vařený . . .	113	Zeli s uzeným masem . . .	131
Nadívaný salát . . .	114	Zeli po valašsku . . .	131
Salát se sýrem . . .	114	Zeli s rajskými jablíčky . . .	131
Salát jako špenát . . .	114	Naložené zeli kolínské . . .	132
Salát s hořčicí . . .	114	Zelný závin čili »strudl« . . .	132
Slunečnice hliznatá . . .	115	Zelné záviný I-III . . .	132-133
Nákyp ze smíšené zeleniny . . .	115	Zelné placky . . .	133
Český špenát . . .	115	České zelníky . . .	133
Moravský špenát . . .	116	Zeli 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
Štěrbák . . .	120	Zelinařský knedlík . . .	139
Topinambury I-IV . . .	121-122	Dušené žampiony . . .	139
Tuřín I-III . . .	122	Žampiony se smetanou . . .	140
Tuřín jako zeli . . .	123	Žampionové řízky . . .	140
Tykev . . .	123		
Zeli z tykvi I-VI . . .	123-125	V. Saláty . . .	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
Malé 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 zeli . . .	129	Francouzský I-II . . .	146
Červené zeli . . .	129	Hlávkový I-VI . . .	146-148
Zeli s rajskými jablky . . .	130	Hlízový . . .	148
Zeli ve víně . . .	130	Hráškový . . .	148
Kyselé zeli s vínem . . .	130	Chmelíčkový . . .	149
		Chřestový I-III . . .	149

Kapustový I-II	150	Brukev či kedlubny	166
Karlovský	150	Celer či miřík	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	Cernokořen 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 řechy potoční (potočnice)	157	Jedlé houby	175
Z řechy zahradní	157	Konservování hub v másle	175
Redkvičkový I-II	157-158	Zelený hrášek I-III	175-176
Redkvový 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
Smíšený	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
Smíšený 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
VI. Nakládání zeleniny do soli, do octa, do cukru a do hořčice	163	Pepřové okurky I-III	185
Pozor při nákupu naložené zele- niny	163	Okurky čertovky	186
Čištění lahví k nakládání zele- niny	164	Okurky po slovensku	186
Zužitkování letní zeleniny podle pokynů dr. ing. Horynové	164	Nadívané okurky	187
Artyčoky	165	Nakrouhané okurky na salát I-II	187
Boby v soli	165	Paprika I-II	187-188
Boby po brněnsku	165	Pažitka v soli	188
		Petrželová nať	188
		Puškvorec	189
		Nakládání rajských jablíček	189

Rajská jablíčka po domácku	190	Ukládání tykví	212
Zelená rajská jablíčka	190	Ukládání zelných hlávek	212
Rajská jablíčka po pražsku	190		
Povidla z nezralých rajčat	191	IX. Sušení zeleniny	213
Povidla ze zralých rajčat	191	Sušení zeleniny v malém	213
Rajská jablíčka s cukrem	191	Sušení zeleniny ve velkém	214
Zavařenina z rajských jablíček	191	Sušení smíšené zeleniny do po- lévek	214
Reveň s cukrem	192	Bobý	214
Reveň v páře	192	Brukev či kedluben	215
Revňová marmeláda	192	Celer	215
Revňová šťáva	192	Cibule	215
Reveň v medu	193	Estragon	215
Redkvička	193	Fazole I-II	215
Nakládání červené řepy	193	Hrášek I-II	216
Červená řepa po moravsku	194	Chřest	217
Zavařenina z červené řepy	194	Křen	217
Nakládání šalotek	195	Por	217
Šalotky po moravsku	195	Puškovec	217
Špenát	195	Rajská jablíčka	218
Tykve v octě I-II	195-196	»Julienne« (polévková zelenina)	218
Tykve po balkánsku	196	Růžičková kapusta	218
Tykve k masu	196	Květák či karfiol	219
Vodnice	197	Mrkev	219
Červená zelenina	197	Petržel	219
Nakládání různých druhů zelí 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. Zelené koření	200	Úprava sušené zeleniny za po- krm	221
Které zelené koření, k čemu a jak pěstujeme	201	Sbírání, sušení a upotřebení ko- ření	221
VIII. Ukládání čerstvé zeleniny	202	O bramborách	222
Sklizeň zeleniny	202		
Zelenina ve sklepi	204	X. Různé předpisy	223
Ukládání celeru	206	Zeleninová třešť I-II	223
Uchování cibule	207	Celer lékem	224
Ukládání česneku	208	Houbková třešť	225
Uchování chřestu I-II	208	Odvar z fazolí	225
Uchování kapusty a zelí	209	Bylinkové máslo	225
Uchování kvěťáku	209	Čerstvá petržel v zimě	226
Uchování křenu	210	Mrkvíčková smetánka	226
Ukládání melounů	210	Ocet z rajských jablíček	227
Uchování mrkve	211	Bezinkový ocet	227
Ukládání okurek	211	Aromatisování octa	227
Uchování 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 jedo- vatých	231
Kozalec jako přísada k octu	229		
Úspora čerstvé zeleniny	229		
Co se zbylou vyvařenou zele- ninou?	230	XI. <i>Dodatek</i>	236
Ukládání bramborů	230	Léčivý význam některých bylin a koření	236
Co se starými brambory	231	Požívání zeleniny	244