

OBSAH I. DÍLU

	Strana
Předmluva Charlesa Monseleta	3
Aforismy profesora	13
Rozmluva mezi autorem a jeho přítelem	15
Životopis	23
Předmluva autorova	29

I. ÚVAHA

O SMYSLECH

1. Počet smyslů	37
2. Činnost smyslů	38
3. Zdokonalení smyslů	40
4. Moc chuti	43
5. Účel činnosti smyslů	44

II. ÚVAHA

O CHUTI

6. Definice chuti	46
7. Mechanika chuti	47
8. Pocit chuti	50
9. Druhy chuti	51
10. Vliv čichu na chuť	52
11. Rozbor pocitu chuti	54
12. Pořad rozličných dojmů chuti	56
13. Chuť příčinou požitku	57
14. Převaha člověka	59
15. Metoda autorem použitá	62

III. ÚVAHA

O LABUŽNICTVÍ

Strana

16. Původ věd	64
17. Původ labužnictví.....	65
18. Definice labužnictví	66
19. Různé předměty, jimiž se labužnictví zabývá..	68
20. Užitek plynoucí ze znalosti labužnictví.....	70
21. Vliv labužnictví na vyjednávání	71
22. Akademie labužníků	72

IV. ÚVAHA

O CHUTI K JÍDLU

23. Definice chuti k jídlu.....	73
24. Skutečná událost.....	74
25. Velké chuti k jídlu.....	77

V. ÚVAHA

O POKRMECH VŮBEC — PRVNÍ DÍL

26. Definice.....	81
27. Analytické práce	81
28. Masová trest' (osmazom).....	82
Základní části poživatin.....	84
29. Rostlinná říše.....	86
Rozdíl mezi jídlem masitým a postním.....	88
30. Vlastní pozorování	89

VI. ÚVAHA

DRUHÝ DÍL

31. Zvláštnosti	92
32. Vařené hovězí maso, polévka atd.	93

	Strana
33. O vařeném hovězím mase.....	94
34. O drůbeži	95
35. O krocenu.....	97
36. O milovnicích krocenu	98
37. Finanční význam krocana	99
38. Můj hrdinský čin	100
39. O zvěřině.....	107
40. O rybách.....	111
Vypravování	113
41. Muria — Garum	114
42. Filosofická úvaha	118
43. O lanýžích.....	119
44. O erotické síle lanýžů.....	120
Jsou lanýže nestravitelné?.....	125
45. O cukru.....	128
O cukru řepném.....	129
Rozličné zužitkování cukru	132
46. O kávě. Původ kávy	135
Rozličné způsoby přípravy kávy.....	137
Účinky kávy.....	138
47. O čokoládě	141
Původ čokolády.....	141
Vlastnosti čokolády.....	144
Obtíže při přípravě dobré čokolády.....	147
Obvyklý způsob přípravy čokolády	151

VII. ÚVAHA

O SMAŽENÍ

48. O smažení.....	153
Promluva	154
O chemii	155
Upotřebení	156



VIII. ÚVAHA

O ŽÍZNI

	Strana
49. O žízni	160
Různé druhy žízně	160
50. O příčinách žízně	163
51. Příklad	165

IX. ÚVAHA

O NÁPOJÍCH

52. O nápojích	169
Voda	169
Rychlý účinek nápojů	169
53. Silné nápoje	171

X. ÚVAHA

VE FORMĚ EPISODY

54. O konci světa	174
-----------------------------	-----

XI. ÚVAHA

O LABUŽNICTVÍ

55. O labužnictví	177
Definice	177
Přednosti labužnictví	178
56. Pokračování	179
57. Moc labužnictví	180
58. Portrét hezké labužnice	183
Vzpomínka	184
Ženy jsou labužnicemi	184
59. Účinky labužnosti na společenský pud	185
60. Vliv labužnictví na manželské štěstí	186

XII. ÚVAHA

O GOURMANDECH

	Strana
61. Není každý labužníkem, kdo jím býti chce	189
Napoleon	189
Předurčení labužníci	190
62. Smyslové předurčení	191
63. Labužníci v jednotlivých stavech	195
Finančníci	195
64. Lékaři	196
65. Napomenutí	198
66. Spisovatelé	200
67. Pobožňůstkáři	202
68. Chevaliéři a abbéové	204
69. Labužníkům předpovídá se dlouhý věk	205

XIII. ÚVAHA

LABUŽNICKÁ ZKUMADLA

70. Labužnická zkumadla	208
Všeobecná poznámka	213

XIV. ÚVAHA

O POŽITKU PŘI STOLE

71. O požitku při stole	215
72. Původ požitku při stole	216
73. Rozdíl mezi rozkoší při jídle a při stole	217
74. Účinky	218
75. Umělé příkrasy	219
76. Osmnácté a devatenácté století	221
Črta	223

XV. ÚVAHA

O LOVECKÝCH PŘESNÍDÁVKÁCH

Strana

77. O loveckých přesnídávkách	232
78. Dámy	234

XVI. ÚVAHA

O ZAŽÍVÁNÍ

79. O zažívání	238
80. Uvádění pokrmů do žaludku	238
81. Výkon žaludku	240
82. Vliv zažívání	245

XVII. ÚVAHA

O ODPOČINKU

83. O odpočinku	250
84. Doba odpočinku	253