

OBSAH PRVNÍHO DÍLU.

	Strana		Strana
Předmluva k vydání prvnímu . . .	5	Obědy	45
Předmluva k opravenému vydání	6	Večeře	46
Zaměstnavatelům	7	Masitá snídaně (dle cizineckého	
Pomocníkům	7	způsobu)	47
Učňům	7	Večeře, Souper, Supper, Abend-	
Úvod	9	essen	47
Povšechná část.		Stůl občerstvení — buffet . . .	47
Pravidla	10	První snídaně v hotelu	48
Povaha člověka	10	Zvláštní obsluha podle lístku . .	49
Když člověk chce, volí.	11	Obsluha v pokojích	50
Pořádek a úprava hostinských		Část šestá.	
místností	12	Společné stolování	53
O písmu	13	Obsluha při společném obědě nebo	
Část první.		při hostině	53
Nauka společenské výchovy . .	15	Objednávání vína	54
Postavení těla	16	Podávání polévky	54
Poklona	18	Následující pokrmy	54
Pozdrav na ulici	18	Odklizení při hostině	58
O spořivosti	19	Čištění upotřebeného inventáře .	58
Část druhá.		Hudba	58
Nauka čištění příborů	22	Přípitky	58
Porculán a kamenné nádobí . .	22	Obsluha společného stolování při	
Sklo	23	zvláštních stolech	59
Láhve	24	Část sedmá.	
Stříbro	24	Nauka úpravy stolů, pokrývání	
Ocel	25	tabule	60
Část třetí.		Tvar, příruční stůl, příruční stoly,	
Nauka o obsluze	30	postavení a velikost jídelní ta-	
Zevnějšek číšníka	30	bule	61
O úslužném chování	30	Vzdálenost mezi jednotlivými pří-	
Chování číšníka při vykonávání		bory	65
jeho povinností	31	Sukno čili tabulová podložka . .	65
Spropitné	32	Položení talíře.	66
Utěrka	32	Položení příborů	71
Část čtvrtá.		Postavení sklenic	71
Nauka gastronomických pravidel		Pepř, sůl, ocet, olej, parátka . .	73
při sestavování jídelního lístku	35	Ozdoba tabule	73
Pokrmy spadající do tohoto roz-		Desertní misky	74
třídění	37	Ubrousky	74
Přisluhování vínem	40	Pravidla pro lámání ubrousků .	75
Opatrování vín	41	Kornout	76
Obsluha pivem a vínem	43	Biskupská čepice	77
Část pátá.		Svíčka jednoduchá	78
Nauka obsluhy v pivnicích a re-		Svíčka dvojitá	79
stauracích	44	Fíkový list	80
Masitá snídaně	45	Dvojitý vějíř prolamovaný . .	81
		Košíček	82
		Koruna nevěstina	83

	Strana
Labuť na talíři	84
Závitky	85
Pantoflíček	86
Labuť ve sklenici	87
Dvojitý vějíř hladký	88
Tabákový list	89
Vějíř vylamovaný ve sklenice	90
Růže	91
Sloupek	92
Chléb, koš na chléb	93
Láhve na vodu	93
Postavení židlí	93
Stůl občerstvení	93
Obsazení míst při společném stolování (table d'hôte)	94
Obsazení míst při účelných hostinách	94
Menu	95
Večerní rozsvěcování	95
Část osmá.	
Nauka krájení masa	97
Část devátá.	
Nauka obsluhy v hotelu	102
Osvětlení místností a pokojů	102
Otop v hotelu	102
Vrátný u vchodu	102
Vrchní číšník pokojů	103
Příjezd hostů	103
Vzorec knihy cizinců	104
Na cestě do pokoje	105
Čítárna, pisárna, hovorna	105
Pense v hotelu	106
Pense v hotelu „pensionát“	106
Mezinárodní telegrafní hotelový klíč pro objednávky pokojů	107
Jídelny a vedlejší místnosti	108
Šatna. — Toaleta	108
Předsíně či shromažďovací síň	108
Jídelna	110
Přípravná s ohřívařnou, výčep bílého a červeného vína	110
Část desátá.	
Přijetí objednávky hostiny	112
Příklad: Rozpočet hostiny pro 10 osob	113
Cena hostiny za osobu	113
Doba ochrany a střeby zvěře	115
v Čechách	115
na Moravě	116
ve Slezsku	117
na Slovensku a Podkarpatské Rusi	118
Doba ochrany a lovu ryb	119
v Čechách	119
na Moravě a ve Slezsku	119
na Slovensku a Podkarpatské Rusi	120
Jettonický: Vzdělání číšníka. I.	

	Strana
Různé doby k jídlu a jejich pojmenování	121
Snídaně	121
„ masitá	121
Přesnídávka	121
Oběd	121
Svačina	121
Večeře	121
Stůl občerstvení	121
Dýchánek	121
Společný oběd	122
Hostiny:	122
Oběd dle lístku	122
„ za pevnou cenu	122
„ slavnostní	122
„ svatební	122
„ uvítací	122
„ postní	122
„ vánoční	122
„ milovníků jídla	122
„ společenský	122
„ plesový	122
„ u zvláštních stolů	122
„ vybrané společnosti	123
„ obřadní	123
„ rodinný	123
„ v zahradě	123
„ v přírodě	123
Občerstvení na výletě	123
Část jedenáctá.	
Pojmenování pokrmů v čsl. hostinství	124
Vzory sestavení jídelních lístků a jídelníčků	124
Příklad I.	125
„ II.	127
„ III.	128
Příklady menu dle roční doby	128
Část dvanáctá.	
Nauka o potravinách	149
Potraviny	149
Živočišné potraviny	149
Roztřídění masa hovězího	150
Telecí maso	151
Skopové maso	153
Vepřové maso	155
Odpadky jatečné	156
Zvěřina	157
Maso jelení	157
Zajíc	158
Bažant	158
Koroptev	158
Drůbež	158
Ryby	159
Část třináctá.	
O potravinách rostlinných	161



	Strana
Houby	161
Brusinky	161
Brambory	161
Cukr	162
Med	162
Olej potravní	162
Ságo	163
Tapioko	163
Zeleniny	164
Kapusta	164
Zelí hlávkové	164
Salát hlávkový	164
Špenát	164
Potoční řeřicha	164
Nať petržilková	164
Květák	165
Chřest	165
Artičok	165
Kapary	165
Celer	166
Mrkev	166
Ředkvička	166
Červená řepa	166
Tuřín	166
Tykev, meloun sladký a vodnatý, okurky	166
Rajská jablíčka	166
Lusky hrachové, fazolové	166
Hrách, čočka, fazole	166
Cibule, česnek, pažitka, křen	166
Černý kořen	166

Část čtrnáctá.

Plody	167
Ovoce	167
Ananas	167
Banán	167
Dátle	168
Fík	168
Hrozinky	169
Mandle	169
Oliva	169
Citron	169
Pomeranč	170
„ hořký	170
Citronát	170
Konservování zeleniny a ovoce	171

Část patnáctá.

Poživatiny	172
Káva	172
Čaj	174
Kakao	175
Čokoláda	175
Sůl	175
Ocet	176
Hořčice	176
Koření	177

	Strana
Pepř	177
Paprika	177
Prášek „curry“	178
Hřebíček	178
Muškátový ořech	179
Skořice	179
Vanilka	179

Část šestnáctá.

Hospodářství sklepů vinných	181
Výroba vína	181
Roztřídění vína	181, 185
Výroba šampaňského vína	182
Sklep vinný	185
Teplota vinného sklepa	186
Sklepnická práce	186
Zkoušení vína	186
Ošetřování vína	187
Sírání vína	189
Čištění vína	190
Úprava vyzí jako čeridla	190
„ želatiny jako čeridla	191
„ vaječného bílku jako čeridla	191
Mytí lahví	191
Stáčení vína do lahví	191
Lepení nálepek na láhve	193
Ukládání vína v lahvích	193
Sazení vína v lahvích	193
Tvary lahví	193
Vinný zákon	194
Sestavování lístku vín	196
Vinný lístek	197
Lístek míšených amerických nápojů	202
Bowly	202
Cocktaily	202
Coblery	205
Coolers	206
Crustas	206
Cups	206
Daisies	206
Egg Noggs	207
Fizzes	207
Flips	207
Frappés	207
Francouzské apéritifs	207
Highballs	207
Limonády	207
Juleps	208
Pousse cafés	208
Punče	208
Rickeyes	208
Sangarees	208
Slings	209
Smashes	209
Sours	209
Toddies	209
Různé nápoje	209

	Strana
Nápoje pro nemocné	210
Nealkoholické Cocktaily	210
Lístek nápojů v baru	211
Část sedmnáctá.	
Kořalky a likéry	213
Druhy kořalek	213
Likéry	214
Padělání	214
Ukládání likérů	214
Pravidla při výrobě	214
O výrobě likérů, punčovin, rumu a lihovin	215
Část osmnáctá.	
Hospodářství sklepní pivní	217
Výroba piva	217
Slad	217
Mladinka	218
Vaření piva	218
Štoky	219
Spilka	219
Sudy ležácké	219
Sudy transportní	220
Sklep pivní	220
Větrání sklepa	221
Ukládání a čepování piva oby- čejného	221
Načínání piva	221
Světlé pivo	222
Roztřídění dle jakosti	222

	Strana
Různé druhy piva	222
Doba ležení a vytáčení piva	222
Stáčení piva do lahví	223
Ukládání piva lahvového	224
Výčepní nebo stáčecí stroje	224
Čištění strojů a cínových rour	225
Mytí lahví	225
Změna teploty, zteplelé, pře- hřáté nebo zmrzlé pivo	225
Chlazení piva šnekem	226
Nakládání ledu do lednice	226
Stroje	226
Hostinský pivovar v Braníku	227
Chemický rozbor „Prazdroje“	228
Samočinné [chladicí stroje pro výčepní pivní tlakostroje	229
Měna domácí a cizí	237
Míry a váhy	238
Část devatenáctá.	
Chemie a výživa	240
Chemické složení některých hmot potravinářských	241
Potrava a její význam pro tělo lidské	242
První pomoc, nežli přijde lékař	250
Část dvacátá.	
Odborný slovník česko-francouz- sko-anglicko-německý	254