

OBSAH.

	Str.
Úvod k I vydání	3
Úvod k II. vydání	4
Uspořádání tabule k občanské hostině rodinné	5
Posluha při kávovém dýchánku	7
Jednoduší spůsob	7
Strojení na stůl a obsluha při čaji	8
Jak se podává večeře, jsou-li při ní zvaní hosté	9
Strojení na stůl a obsluha v hostincích, hotelích atd.	10
Podávání večeře	12
Podávání snídaně	12
Podávání mis	13
Prostírání	14
Jak se má nosití na stůl	16
Jídelní lístek při hostině	19
Pofad jídel a jejich roztfídlení	19
Skládání ubrousků	32
Vějíř	35
Závitky	37
Tobolka	39
Pantofel	41
Hvězda	43
Sluka	45
Biskupská čepice	47
Vodní růže	49
Listy palmové	51
Ubrousek nevěstin	53
Sloup	55
Koruna	57
Pyramida	59
Páv	61
Košíček na chléb	63
Labuf	65
Kříž	67

	Str.
Vodní lilie	69
Jazyčky	71
Dvojatý člun	73
Vějíř kruhovitý	75
Lastura	76
Čtyřlístek	77
Vějíř s listem uprostřed	78
Tabákový list	78
Dvojitá vása	79
Svíčky	80
Roh hojnosti	85
Umění krájecí	86
Krájení kapouna	88
Krájení velkého kuřete	89
Krájení husy	89
Krájení krocana	90
Krájení telecí, skopové, srnčí a jelení kýty	90
Krájení zajíce	91
Krájení selete	92
Krájení bažanta	92
Krájení sluky, koroptve, jeřábka	93
Krájení šunký	93
Krájení hlavy telecí	94
Krájení masa hovězího	94
Krájení hovězí (anglické) pečeně	95
Jak se krájí hrudí	95
Boeuf à la mode	96
Svíčková	96
Roštěnka	96
Krájení telecí ledviny	96
Telecí žebírka (kotletky, karbonátky)	95
Telecí hrudí nadívané, pečeně jehněčí, vepřová	97
Srnčí hřbet, hřbet jelení	97
Nadívaná kančí hlava	97
Pečená kachna	97
Pečené holubi	98
Skřívánci, kvíčaly, křepelky	98
Tetřev a tetřívek	98
Rýby	98

