

# OBSAH

<b>ÚVOD</b>	7	Mandlová, ořechová, maková polévka	29
<i>Metody, prameny, literatura</i>	8	Ovocné polévky	30
		Podání polévek	30
		Écuelle	30
		Hluboký talíř	30
<i>Seznam literatury</i>	14	<i>Bílá káva</i>	31
		Šálky na bílou kávu	31
<b>PODÁNÍ JÍDLA V APPARTEMENTU</b>		<i>Kaše</i>	31
<b>– SERVICE À LA CAMERA</b>	20	Velká snídaně s kaší	32
Appartement	20	<i>Kontinentální snídaně</i>	32
Služebna – office při appartementu	21	Francouzská snídaně – déjeuner complet	33
Podání snídaní v appartementech	21	Vídeňská snídaně – Wiener Frühstück	33
Podání jídel běžných dnů v appartementech	21	Podání kontinentální snídaně v appartementu	33
Table de hôte	21	Nádobí pro kontinentální snídani	34
Podání jídel postních dnů v appartementech	21	<i>Podání kolace v appartementech</i>	34
Podání koláčů v appartementech	22	Kolace – collation	34
Podání jídla pod poklopem – service sous		Veilleuse	35
la cloche	22	Čokoláda jako kolace	35
Couvre-plats	22	Konvice na čokoládu	35
Dessous-de-assiette	23	Šálky na čokoládu	36
Assiette-réchaud	23	Kakao	36
		Šálky na kakao	36
<i>Malá snídaně – petit déjeuner v appartementu</i>	23	<b>PODÁNÍ JÍDLA</b>	
Solitaire déjeuner	23	<b>V JÍDELNĚ APPARTEMENTU</b>	37
Šálky k podání kávy	24	Jídelna appartementu – salle à manger	37
Trembleuse	24	Hosté v rodinné jídelně	37
		Zařízení jídelny appartementu	37
<i>Malá snídaně pro dva</i>	24	Povinnost paní domu	38
Vis-à-vis; tête-à-tête	24	Table de hôte	38
		Jídla běžných dnů	38
<i>Velká snídaně – déjeuner complet</i>	25	Jídla postních dnů	39
		Nedělní hod	39
<i>Polévky</i>	25	Office při jídelně appartementu	39
Pojem „polévka“	25	Speciální francouzské nádobí v office	40
Vařené polévky	25	Mise en place	41
Španělská polévka – olla podrida	25	Couvre-plats	41
Pot à oille	26	Způsob podání jídla v jídelně	42
Zabíjačková polévka	26	Dessous-de-assiette	42
Francouzské polévky marmite paysanne a pot-au-feu	26	Moderní francouzský servis v jídelně	
Petit marmite	27	– service à la française	43
Tafelspitz	27	Nádobí pro jídelnu appartementu	43
Drůbeží polévka	27	Postní nádobí jídelny appartementu	43
Consommé	27	Podání nápojů v jídelně	44
Bouillon	28	Příslušenství k podání nápojů	44
Suc de viande de boeuf	28	Prostření jídelní tabule	45
Další druhy polévek	28		
Pivní polévky	28		
Vinné polévky	29		

Výstav nádobí v jídelně appartementu	46	Vařené ryby	61
<b>PODÁNÍ JÍDLA SLUŽEBNÝM OSOBÁM</b>	<b>47</b>	Pečené ryby	61
Jídlo běžného dne, postního dne a nedělního hodu	47	Raky – écrevisses	61
Hodový banket	48	Hlemýžďe – escargots	62
Menáž	49	Žáby – grenouilles	62
Menážní nádobí	49	Kapří mlíčí – laitances de carpe	62
		Mušle svatojakubské – Coquilles Saint-Jacques	62
<b>HOSTINY</b>	<b>50</b>	<i>Relevés – Jídla hlavního chodu</i>	<i>63</i>
Hostiny obecně	50	<i>Entrées – Jídla mezichodu</i>	<i>65</i>
<b>OFICIÁLNÍ FRANCOUZSKÝ DÎNER</b>	<b>51</b>	Sorbets – Sorbety	66
Francouzský dîner obecně	51	Coupes du milieu – Nápoje mezichodu	66
Etiketa dîneru	51	<i>Rôtis – Pečeně</i>	<i>66</i>
Místo konání dîneru	51	Pečení masa	67
Office pro dîner	52	Předložení a podání pečeně	67
Velké menu pro oficiální dîner	52	Garnitures – Oblohy	68
Podání jídel velkého menu na stříbře	53	<i>Accompagnements – přílohy</i>	<i>68</i>
Předložení jídel na tabuli při dîneru	54	Légumes – Zeleniny	68
Prostření individuální osobní výbavy	54	Salades – Saláty	68
<i>Apéritifs – Aperitivy</i>	<i>55</i>	Sauces – Omáčky	<i>69</i>
<i>Hors-d'-oeuvre – Předkrmy</i>	<i>55</i>	<i>Entremets – Sladká jídla</i>	<i>69</i>
Kaviár – caviar	56	Med	70
Humr – homard; ústřice – huîtres;		Ovocná a další přírodní sladiva	70
svatojakubské mušle – Coquilles St. Jacques;		Cukr	71
raky – écrevisses; hlemýžďe – escargots;		Některé pokrmy chodu Entremets	72
žabí stehýnka – cuisses de grenouilles	56	Podání pokrmů chodu Entremets	73
Losos – saumon	56	<i>Fromages – Sýry</i>	<i>73</i>
Herynky – harengs	56	Podání sýrů	73
Sardinky – sardines	56	<i>Desserts – Deserty</i>	<i>74</i>
Chřest – asperges	56	Perník a marcipán jako desert	74
Artyčoky – artichauts	57	Moučníky	74
Nakládaná zelenina – mixed-pickles	57	Cukrovinky, cukroví	75
Ananasový meloun – melon cantaloup	57	Nádobí k předložení a podání desertů	76
Vlašské ořechy – cerneaux	57	<i>Glaces – Zmrzliny</i>	<i>77</i>
Sušené švestky – pruneaux sec	57	<i>Fruits – Ovoce</i>	<i>78</i>
Studená mísa – assiette de viandes froides	57	<i>Café – Káva</i>	<i>80</i>
Rožněné předkrmy na jehle – brochettes	58	Turecká káva	80
Plněné pečivo	58	Vídeňská a francouzská káva	80
Chaud-froid	58	<i>Digestifs – Digestivy</i>	<i>81</i>
Masové nákypy – soufflés	58	Přehled nápojů podávaných při dîneru	81
Paštika – pâté	58		
Husí játra – foie gras	59		
Vejce – oeufs	59		
<i>Potages; Soupes – Polévky</i>	<i>60</i>		
<i>Poissons – Ryby</i>	<i>60</i>		



Příslušenství k podání nápojů	81
Destiláty	82
Likéry	82
Likérová vína	82
Vermut	82

### **ČAJOVÝ GOÛTER V DÁMSKÉM SALONU 83**

Forma hostiny čajový gôuter	83
Podání čaje	83
Čajové pečivo	84
Čajový gôuter s buffetem	84
Nábytek dámského salonu	85

### **SNÍDANĚ SE ŠAMPAŇSKÝM 86**

Forma snídaně se šampaňským	86
Speciality snídaně se šampaňským	86
Jahody jako desert	87
Šampaňské – champagne	87
Forma hostiny souper	88
Teplý a studený buffet	88
Pokrmý	89
Nápoje	89

### **SUMMARY 90**

<i>Everyday table at the castle and at the palace</i>	90
Katalog reálií	93