

SPIIS TREŚCI

9 Wstęp

1.

10 Forma i treść

2.

12 Pieniądze w życiu dżentelmena

3.

17 Garderoba

17 Istota męskiej elegancji

19 U krawca

23 Koszule

29 Bielizna

31 Marynarki

36 Spodnie

37 Paski, szelki, kamizelki

41 Poszetka i chusteczka do nosa

43 Krawat

53 Muszka

54 Musznik

54 Plastron

55 Fular

55 U krawca

59 Stroje formalne

85 Stroje nieoficjalne

90 Okrycia wierzchnie

95 Nakrycia głowy

100 Metki i monogramy

102 Stroje ślubne

104 Stroje do kościoła

104 Stroje pogrzebowe

4.

106 Buty

106 Buty miarowe

111 Elementy stylistyczne butów szkieckich

113 Inne klasyczne typy obuwia męskiego

116 Dobór butów do stroju

118 Propedeutyka czyszczenia i pielęgnacji butów

120 Sznurowanie butów

120 Wiązanie sznurowadeł

121 Naprawy butów

123 U szewca

5.

124 Biżuteria

124 Złoto

126 Srebro

126 Platyna

127 Diamenty

143 Perły

146 Szmaragdy

146 Biżuteria męska

155 Zasady noszenia pierścieni i obrączek

6.

160 Zegarki

160 Mechanizm zegarka

165 Koperta

166 Cyferblat

167 Pasek/bransoleta

167 Ocena jakości zegarków

170 Czy dobre zegarki wytwarza się tylko w Szwajcarii?

171 Zasady noszenia zegarków

7.

172 **Wieczne pióra**

- 172 Rodzaje piór
- 173 Elementy pióra
- 176 Atrament
- 177 Wybór pióra

8.

182 **Perfumy**

- 182 Fizjologia perfum
- 184 Fazy oddziaływania zapachu
- 185 Perfumy męskie
- 188 Klasyfikacja perfum
- 191 Anatomia perfum
- 191 Psychologiczna analiza perfum
- 192 Feminizacja męskich perfum
- 193 Perfumy w Biblii

9.

194 **Herby**

- 194 Czy powinienem mieć herb?
- 194 Czy mam prawo do herbu?
- 195 Poszukiwanie szlacheckich korzeni
- 196 Zarys heraldyki
- 210 Dokumentacja szlachecka
- 211 Herby spółek prawa handlowego i instytucji
- 213 Rejestrowanie herbów
- 213 Projektowanie herbów

10.

220 **Honor i grzeczność**

- 220 Egzotyka honoru
- 221 Honor
- 221 Zdolność honorowa
- 222 Obraza
- 222 Żądanie zadośćuczynienia (satysfakcji honorowej)
- 223 Wyjaśnianie sprawy honorowej
- 223 Konsekwencje obrazy
- 224 Zakończenie sprawy honorowej
- 224 Wynikające z kodeksu honorowego zasady *savoir-vivre'u*
- 232 Tytuły

11.

235 **Korespondencja**

- 235 Bilety wizytowe
- 237 Karty do korespondencji
- 237 Zaproszenia

12.

241 **Woda**

- 241 Kariera wody
- 242 Rodzaje wód
- 243 Gastronomiczne cechy wody
- 244 Woda do kawy
- 244 Woda do koktajli
- 244 Woda do wina
- 245 Woda do whisky
- 245 Woda do picia pomiędzy posiłkami
- 245 Woda wodociągowa

13.

247 **Wysokie procenty**

- 247 Rummy
- 249 Kminkówki
- 249 Tequile i mezcale
- 250 Likier
- 250 Bittersy
- 250 Dżiny
- 251 Koniaki
- 255 Wódki czyste
- 258 Whisky

14.

267 **Piwo**

- 267 Pożegnania...
- 267 I powroty
- 268 Reinheitsgebot
- 269 Piwo w lokalu

15.

270 **Wino**

- 271 Klasyfikacja win
- 276 Podawanie wina

16.

284 **Szampan**

- 284 Produkcja
- 284 Gatunki szampana
- 285 Marki szampana
- 286 Butelki do szampana
- 287 Jak pić?
- 289 Kuchnia szampańska
- 289 Chrzczanie statków
- 289 Imperium CIVC

17.

291 **Wina likierowe**

- 291 Sherry

- 291 Porto
- 292 Wermuty

18.

- 293 **Sake**
- 293 Wytwarzanie sake
- 294 Podawanie sake
- 295 Podsumowanie

19.

- 297 **Koktajle**
- 297 Trochę historii
- 302 Wyposażenie baru
- 304 Przyrządzanie koktajli
- 312 Mocktaile
- 312 Ośla ławka koktajli

20.

- 313 **Kawa**
- 313 Gatunki kawy
- 314 Palenie kawy
- 314 Parzenie kawy

21.

- 319 **Cygara**
- 319 Anatomia
- 320 Produkcja
- 321 Format
- 321 Przechowywanie cygar
- 322 Problemy przy przechowywaniu cygar
- 322 Palenie cygar
- 323 Jakie cygara wybrać?

22.

- 324 **Rodzaje przyjęć**
- 324 Godziny posiłków
- 324 Rodzaje posiłków
- 326 Święta

23.

- 328 **Ogólne zasady nakrywania do stołu**
- 328 Układanie menu
- 332 Rozmieszczenie nakryć
- 334 Elementy nakrycia stołu

24.

- 343 **Potrawy – sposoby nakrywania i jedzenia**
- 343 Nakrycie podstawowe
- 344 Befszytki (steki)
- 345 Carpaccio

- 346 Cielęcina i jagnięcina
- 346 Drób
- 349 Fondue
- 350 Gravad lax
- 350 Homary i langusty
- 351 Hot dogi
- 353 Karczochy
- 353 Kawior
- 356 Matiasy
- 356 Ostrygi
- 358 Raki
- 359 Sardynki
- 360 Sery
- 364 Sosy
- 365 Szparagi
- 365 Szyńka parmeńska
- 366 Ślimaki
- 366 Zupy

25.

- 367 **Serwowanie potraw**
- 367 Po francusku
- 367 Po rosyjsku
- 368 Po angielsku
- 368 Po niemiecku
- 368 Który sposób wybrać?
- 369 Z lewej czy z prawej?
- 369 Tranżerowanie i filetowanie
- 373 Flambiowanie

26.

- 374 **Porcelana**
- 374 Etymologia
- 374 Historia
- 377 Technologia produkcji porcelany
- 377 Wybór porcelany

27.

- 381 **Sztućce**
- 381 Sztućce stołowe
- 384 Sztućce serwingowe
- 384 Sztućce do tranżerowania
- 384 Sztućce do przyjęć bufetowych
- 384 Pozostałe sztućce
- 384 Style sztućców
- 386 Grawerowanie sztućców

28.

- 387 **Kierowanie przebiegiem przyjęcia**
- 387 Sympozjarcha

- 387 Toasty
- 392 Toasty (cd.)
- 393 Przepijanie
- 393 Goście a alkohol
- 393 Scenografia i choreografia przyjęcia przy stole
- 397 Scenografia i choreografia przyjęcia bufetowego

29.

- 399 **Fortepiany**
- 399 Budowa fortepianu
- 401 Wybór marki
- 403 Wybór obudowy
- 406 Konserwacja fortepianu

30.

- 409 **Muzyka tła**

31.

- 410 **Bilard**
- 410 Odmiany gry
- 410 Stół
- 411 Bandy
- 411 Sukno
- 411 Bile
- 411 Kije
- 412 Elementy meblowe
- 412 Zakup stołu bilardowego

32.

- 414 **Teczki gości**

33.

- 416 **Dzieci**
- 416 Zasady wychowywania
- 417 Organizacja przyjęcia dla dzieci

34.

- 419 **Ochrona**
- 419 Specjalności zawodowe pracowników ochrony
- 421 Ochrona rezydencji – podstawy prawne
- 423 Uzbrojenie ochrony
- 425 Podział rezydencji na strefy
- 430 Inteligentna rezydencja
- 431 Eskortowanie
- 435 Działania rozpoznawcze
- 436 Ilu CPS-ów?
- 437 Wyszukanie pracowników ochrony

- 439 Dylematy etyczne oficerów ochrony
- 440 Koszty ochrony

35.

- 441 **Rezydencja**
- 441 Podział gospodarstwa rezydencjalnego na działy
- 441 Struktura organizacyjna gospodarstwa rezydencjalnego
- 442 Adiutant/szofer
- 442 Kucharz
- 444 Pokojówka
- 447 Sekretarka
- 449 Kamerdyner
- 454 Technik
- 455 Ogrodnik
- 455 Ogólne zasady doboru pracowników
- 456 Zarządzanie rezydencją

36.

- 460 **Undekalog dżentelmena**
- 462 **Spis ilustracji**