

případě genderovém) stereotypu a tradici. Synům se snaží všemožně vypomáhat a ulehčit studium nebo první zaměstnání. Od dcery jaksi samozřejmě předpokládá, že kromě přípravy na povolání vypomůže v domácnosti. Tento postoj se stupňuje v posledním období života Němcové, kdy Doře vytyká neochotu, přiděluje jí v dopisech řadu úkolů a v podstatě nechává na ní, jak se vypořádá s dluhy.

O výchovném stylu, který Němcová uplatňovala, v žádném případě nelze mluvit jako o liberálním ve smyslu naprosté volnosti dětského chování a jednání. Němcová svým dětem mnohem častěji připomíná povinnosti, morální zásady, poslušnost a zodpovědnost – tedy vlastnosti, jejichž nedostatek jí samotné společnost často předhazovala.

Červen 2012

*Literatura a prameny:*

- Božena Němcová. *Korespondence I. 1844–1852*. Adam, R. – Pokorná, M. – Skicová Římalová, L. – Sommer, S. (eds.), Janáčková, J. (věd. red.). 2003 – Praha: Nakladatelství Lidové noviny.  
 Božena Němcová. *Korespondence II. 1853–1856*. Adam, R. – Pokorná, M. – Skicová Římalová, L. – Sommer, S. (eds.), Janáčková, J. (věd. red.). 2004 – Praha: Nakladatelství Lidové noviny.  
 Božena Němcová. *Korespondence III. 1857–1858*. Adam, R. – Pokorná, M. – Skicová Římalová, L. – Sommer, S. (eds.), Janáčková, J. (věd. red.). 2006 – Praha: Nakladatelství Lidové noviny.  
 Božena Němcová. *Korespondence IV. 1859–1862*. Adam, R. – Pokorná, M. – Skicová Římalová, L. – Sommer, S. (eds.), Janáčková, J. (věd. red.). 2007 – Praha: Nakladatelství Lidové noviny.  
 Božena Němcová. *Sborník ke 140. výročí úmrtí*. 2002 – Praha.  
 Božena Němcová ve vzpomínkách. *K stému výročí smrti Boženy Němcové*. 1961 – Praha.  
 Božena Němcová. *Život – dílo – doba*. 2006 – Česká Skalice: Muzeum Boženy Němcové.  
*Korespondence a zápisky Boženy Němcové*. 1913 – Praha: Vincenc Vávra.  
 Úlehla, Vladimír: 2007 – *Samotářská dcera Boženy Němcové Theodora*. Jičín.

*Contact:* PhDr. Marie Bahenská, Ph.D., Masarykův ústav a Archiv AV ČR, v. v. i., Na Florenci 3, 110 00 Praha 1, Czech Republic, e-mail: bahenska@mua.cas.cz.

LÁSKY  
 FERDINANDA PRAVOSLAVA FINGERHUTA NÁPRSTKA.  
 KULTURA A STRAVA ČESKÉ VLASTENECKÉ SPOLEČNOSTI  
 2. POLOVINY 19. STOLETÍ  
 POHLEDEM NÁPRSTKOVA DENÍKU

MILENA SECKÁ

**Passions of Ferdinand Pravoslav Fingerhut Náprstek. Culture and cuisine of the Czech patriotic society of the second half of the nineteenth century as seen through Náprstek's diary**

*Abstract:* Among the admirers of Božena Němcová belonged also the Prague brewer Ferdinand Fingerhut. In the correspondence of Božena Němcová he was almost always alluded to in connection with eating, drinking or theatre. As reveals his diary from the years 1886–1887, food, drinks and theater played very important role in his life. The preserved diary is, first and foremost, a coker book that reveals the everyday life of the bourgeois household and its dietary regimen in the second half of the nineteenth century. Besides, for Ferdinand Fingerhut and his daughter Božena were very important the home musical-declamation entertainments that they organized in their household. Music and recitations were performed in presence of such personalities as Antonín Dvořák, Karel Bendl, Helena Röslerová or Otýlie Sklenářová Malá. The diary thus also renders possible the study of the cultural activities of this important patron of the Czech theatre.

*Key words:* Božena Němcová, Ferdinand Fingerhut, Antonín Dvořák, bourgeois cuisine, Czech theatre.

## Úvod

„To on začasť přinese také kus šunky nebo pečeného kuřete, ale se mnou to také hned sní. Já mu ale za to musím všelicos napsat a číst. Jen kdyby nebyl takový sprosták; jako všickni, tak i on ví, že se mnou smí mluvit otevřeně, a proto i on mi všecko poví, a onehdy mi také řekl, že bych se mu líbila, já mu také řekla své mínění a on si zakousl kus šunky a zajed to.“<sup>1</sup>

Takto emotivně popisuje Božena Němcová v dopise svému muži jedno z četných setkání s Ferdinandem Fingerhutem, který si jí nejen vážil, ale také se jí marně dvořil. I když je dochován jen jediný dopis Ferdinanda Fingerhuta Boženě Němcové, v korespondenci s rodinou či přáteli se Němcová o Ferdinandovi zmiňuje mnohokrát. Většinou o něm mluví jako o Halánkovi,<sup>2</sup> Ferdovi, Fingerhutovi či dokonce o Klassikerovi. První zmínky jsou až z roku 1852, ale patrně se znali již ze čtyřicátých let.<sup>3</sup> Je zajímavé, že téměř všechny poznámky o Ferdinandovi jsou spojeny s jídlem, pitím nebo s divadlem.

Ferdinand Fingerhut (1824–1887) byl starším bratrem Vojty Náprstka. Vystudoval pivovarnictví, odešel na zkušenou do Německa, Švýcarska, Belgie a Anglie, ale nejvíce si oblíbil Francii, kam se později několikrát vracel. V revolučním roce 1848 se angažoval ve studentském hnutí (byl velitelem 17. setniny národní gardy) a prokázal, že je aktivním českým vlastencem s přijatým jménem Pravoslav. Zatímco se jeho bratr Vojtěch snažil uplatnit v americké emigraci, pomáhal mu finančními „výpomocemi“ důstojně přežít. Na čas matka přenechala Ferdinandovi vedení živnosti pivovarnické a vinopalnické U Halánků, a když se osvědčil, v roce 1860 mu zakoupila Černý pivovar na Karlově náměstí. Ferdinand tak získal nezávislost a možnost věnovat se svým vlasteneckým aktivitám. Mimo jiné se snažil také potřebným vypomáhat dodáváním alkoholických nápojů – ať již Boženě Němcové nebo jejímu muži do vězení, kde byl za organizování pohřbu Karla Havlíčka. Organizace pohřbu se ostatně účastnil i Ferdinand; především zaplacením a vydáním zakázaných úmrtních oznámení, ale on potrestán nebyl. Božena se o tom zmiňuje v dopise Lamblovi: „Halánek vlastně nejvíce se o vše staral ... Hodný kus ješitnosti je při každém jeho činu, ale kde se jedná o to, ukázat vlastenectví, tu se nedá Halánek zahanbit. Palacký se až bál těch jeho příprav...“<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Dopis Boženy Němcové Josefu Němcovi ze dne 13. 6. 1857. *Božena Němcová, Korespondence III, 1857–1858*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny 2006: 128–136.

<sup>2</sup> Ferdinand Fingerhut bydlel u své matky v domě U Halánků na Betlémském plácku na Starém Městě pražském.

<sup>3</sup> O setkáních s Boženou Němcovou se zmiňuje v deníku z roku 1845 bratr Vojtěch Náprstek. Rukopis v knihovně Náprstkova muzea.

<sup>4</sup> Dopis Boženy Němcové Dušanu Vilému Lamblovi ze dne 2. 8. 1856. *Božena Němcová, Korespondence II, 1853–1856*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny 2004: 262–264.

Další Ferdinandovou zálibou vedle Francie a vlasteneckých aktivit se stala hudba a české divadlo. Božena Němcová se zmiňuje o vstupenkách, které dostala od Ferdinanda a jednou popisuje i komickou situaci z představení: „Najednou ti v druhém aktu – trkne mne cosi do ramena – já se ani neohlédla, aby mi ani slůvko neušlo, ono zase, tu se obrátím a Halánek vedle mne spí a hlavou sem tam klátí. Na mou duši jsem nevěděla, mám-li se smát, nebo stydět za něho.“<sup>5</sup> Velká spisovatelka pro Ferdinanda nejen psala adresy či opisovala texty, ale také například překládala divadelní hru.

Rodinný život Ferdinanda Fingerhuta nebyl jednoduchý. Matka mu našla vhodnou nevěstu, ale ta ho po čtyřech letech opustila a ještě několik let se táhly spory o paternitu a soudní vyřízení rozvodu. Své dcery<sup>6</sup> dal Ferdinand na vychování do rodiny k ženě, kterou miloval, a sám se věnoval živnosti a divadlu. V roce 1873 zemřela Anna Fingerhutová a v poslední vůli odkázala rodinný podnik mladšímu synovi Vojtěchovi, což vyvolalo mezi bratry rozkol, který se již nikdy neurovnal. V roce 1877 Ferdinand prodal Černý pivovar a sám odjel s dcerou do Paříže, kde ji desetiletou nechal v internátní škole.

V roce 1880 se vrátili do bytu v Černém pivovaru na Karlově náměstí, kde byl Ferdinand až do své smrti v nájmu a žil z renty. Dcera chodila do Vyšší dívčí školy, soukromě se učila na klavír, u rodilých Francouzů brala hodiny francouzské literatury a také se učila rusky. Od roku 1882 začal Ferdinand Pravoslav ve své skromné domácnosti pořádat hudební matiné, která později nazval Slovanské hudebně deklamatorní zábavy. Na programu byla především klavírní čísla (v domácnosti byly dva klavíry a občas se hrály skladby pro osm rukou) často v interpretaci hostitelovy dcery, a také recitace v provedení herců českých divadel, ale i samotného hostitele. Ferdinand byl od studií rovněž velkým příznivcem českého divadla.<sup>7</sup> V roce 1850 podepsal výzvu Sboru pro zřízení českého Národního divadla k veřejným sbírkám, později jednal se zahraničím ohledně dramaturgie, a také mnohé hry z francouzštiny přeložil. Několikrát vypsal ceny za vytvoření původního českého historického dramatu, které vyústilo v Cenu Ferdinanda Pravoslava Náprstka,<sup>8</sup> kterou pod patronací Svatoboru ustanovil ve své závěti.<sup>9</sup>

<sup>5</sup> Dopis Boženy Němcové Čeňku Bendlovi ze dne 7. 1. 1857. *Božena Němcová, Korespondence III, c. d.*: 40–42.

<sup>6</sup> Ludmilu (1864–1870) a Boženu (1866–1939) dal v roce 1869 do pěstounské péče k Ludmile Staňkové.

<sup>7</sup> *Paměti Josefa Václava Friče*. Praha 1885, díl I.

<sup>8</sup> Jméno Náprstek mu bylo povoleno Místodržitelským dekretem v roce 1880 místo původního Fingerhut.

<sup>9</sup> Nadace se týkala historického dramatu, národní veselohry a obrazu z českého národního nebo společenského života. K nejznámějším oceněným hrám patří Kvapilova Princezna Pampeliška, Šrámkovo Léto a Čapkovy RUR.

## Náprstkův deník

Poslední dva roky Ferdinandova života (tj. 1886–1887) podrobně zachycuje jeho deník, který je unikátním dokumentem. Je především každodenním příkazníkem kuchařce, co má nakoupit a co vařit, ale mimo to se zmiňuje také o kulturních událostech konaných jak v domácnosti, tak rovněž v pražské společnosti. Je psán pečlivě a pravidelně do silných sešitů,<sup>10</sup> česky (jen výjimečně francouzsky, ale s dceřiným překladem do češtiny) a dobře čitelným rukopisem. Ve Ferdinandově domácnosti žila v té době kromě jeho dcery jen kuchařka a na výpomoc docházela pradlena a v případě potřeby i sousedka. Chyběla zde tedy „paní domu“, která by každodenně připravovala pro kuchařku příkazy. Ferdinand tuto roli nepřenechal své tehdy již téměř dvacetileté dceři, ale ujal se této ženské role sám. Ze zápisů je vidět, že jídlo pro něho bylo velmi důležité a vymyšlení jídelních menu bylo vítaným zpestřením života.

V první řadě tedy deník vypovídá o skladbě stravy Ferdinandovy domácnosti. Sám ji charakterizuje jako českou, zdravou, chutnou a levnou. I když byl finančně zajištěn, přesto je z deníku vidět, že se svým způsobem opravdu šetřilo, a dokud se nezkonzumovaly zbytky jídel, nekupovaly se nové potraviny. Každý den obsahuje zápis týkající se oběda s příkazem na nákup surovin, stanovení přesné hodiny oběda a tytéž pokyny týkající se večeře. Pokud se ten den konala nějaká důležitá akce, je rovněž zmíněna a je jí popřípadě i přizpůsobena hodina stolování. V této domácnosti se tak obědvalo někdy v rozmezí od 10 do 14 hodin a večeřelo kolem osmnácté hodiny. Navíc Ferdinand připojuje často různé poznámky, které svědčí nejen o jeho vlasteneckém nadšení (*Jen v práci a věděni jest naše spasení!*), ale i humoru (*Udělám dnes v parní lázni ze sebe pouhý škvarek a poletím jako pířko domů!*). Zajímavostí zápisů je, že v soupisu uvádí postupně číslované „Novinky“, tedy jídla, která se dlouho již v jeho domácnosti nepodávala nebo se vůbec nikdy nepřipravovala. Od čísla 33 je i graficky zvýrazňuje, takže se čtenář v deníku lépe orientuje a sám autor se příliš neopakuje. Celkem je v denících zaznamenáno 385 novinek a u většiny je také zaznamenán přesný návod přípravy. U první stovky je receptů méně a pro kuchařku patrně nebyla příprava neznámá. Frekvence jednotlivých novinek je odlišná, někdy se připravovaly dvě denně, někdy až po několika dnech. Po první dvoustovce novinek to autor okomentoval: „*Během úplných sedmi měsíců od 10. ledna 1886 až do 10. srpna 1886 vypravil jsem 200, pravím dvě stě rozličných jídel, rozmanité polévky a různé omáčky k masu v to nepočítaje. Byla to dosti namáhavá práce,*

<sup>10</sup> Děkuji Doc. PhDr. Ludmile Sochorové, CSc., za upozornění na pramen a rodinám potomků Ferdinanda Fingerhuta-Náprstka za laskavé zapůjčení deníků.

*zvláště an já k tomu hledím, aby vedle dobrých a zdravých jídel byla také zároveň laciná jídla upravena a požívána, neb o drahotu není co státi.*“ Vzhledem k tomu, že u některých jídel je poznámka, že toto bylo oblíbené jídlo v domě U Halánků nebo U Černého orla,<sup>11</sup> můžeme si udělat představu také o jídlech připravovaných v pražské měšťanské domácnosti na počátku 19. století. Autor poznamenává, že nepoužil žádnou kuchařskou knihu (alespoň v počátcích jistě), a to svědčí o Ferdinandově neobvyklém kulinářském zájmu, který se jistě prohloubil během jeho zahraničních pobytů. Kromě českých jídel je zde uváděno více receptů s přídomkem „na francouzský způsob“, které dokumentují jeho frankofonní zaměření. Pokud může, zdůrazňuje český nebo slovanský původ jídel: „*Vůbec všechno, co ze slovanských bratrských zemí pochází, ať jsou to nápoje nebo jídla, má zvláštní původní ráz do sebe, a znamenitou, rozkošnou chuť u všech vzdělaných evropských národů oblíbenou! Sláva Slovanům slouti Slované! Slavme slavně slávu Slávův slavných!*“

O tom, že Ferdinand dbal i na kvalitu jídel, svědčí jeho příkazy, kde potřebné suroviny kupovat. Zmiňuje některé konkrétní adresy lahůdkářství, uzenářství i krupařství. Aby zjistil, kde mají např. nejlepší slanečky, posílal kuchařku postupně nakupovat do různých obchodů a podle výsledku se pak rozhodl. Ačkoliv domácnost tvořily tři osoby, ze soupisu je vidět, že Ferdinand si jídlo dopřával ve větším množství. Ostatně na to poukazuje v jednom z dopisů již Božena Němcová Žofii Rottové: „*V duchu vidím originálního pana Halánka, jak žije a tyje, a slyším ten jeho srdečný smích.*“<sup>12</sup>

Záliba v jídle vedla u Ferdinanda k nadváze, kterou podle deníkových záznamů řešil návštěvou parních lázní a později i drastickými dietami: „*Největší dieta, kterou jsem já už několikrát provázel, jest, tři dni za sebou, tj. 72 hodin docela ničeho nepojídati a teprve čtvrtého dne půl libry nebo ¼ kila hovězího masa požívat i docela nic jiného. Mezi tím se musí hodně chodit, každodenně nejméně šest až deset hodin v lesním a zahradním vzduchu ztráviti a se pohybovati.*“

Je pravda, že se tímto způsobem dostal ze 152 kg na 131, ale brzy je opět nabral, i když v pátek dodržoval půst a páteční zápisy začínaly slovy: „*Pátek postem oslavovati, žádně maso nepojídati!*“ Objevuje se také poznámka: „*Boží pátek postní den. Žádně maso koupit ani požívat, snad nějaké masité zbytky.*“ Ještě pregnantněji zní příkaz pro postní týden: „*Začíná svatovečerní postní týden, nedá se tedy žádně hovězí maso. Jen výborný český hrách se škvarkama*

<sup>11</sup> V domě U Černého orla Na Poříčí žila Ferdinandova teta Barbora Serafinová (1780–1852), která zde měla krupařství.

<sup>12</sup> Dopis Boženy Němcové Žofii Rottové ze dne 19. 9. 1852. *Božena Němcová, Korespondence I, 1844–1856*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny 2003: 256–258.

s pěkným mladým vepřovým bučkem,  $\frac{3}{4}$  kila nebo  $1 \frac{1}{2}$  libry těžkým.“ O tom, že měl Ferdinand i odlišné představy o postu nejen co do obsahu, ale i množství, svědčí předpis pro Velký pátek, který obsahoval k obědu rybí polévku, českého kapra na modro, Jidášové mazance, 6 vajec na hniličku se třemi slanými rohlíky a zbytek vdolků od včera. K večeři pak rybí polévku a zbytky od oběda. Tento soupis pro den, kdy se dodržoval nejpřísnější půst nejen od masa, ale i od množství, svědčí o mnohém.

Minimálně jednou týdně se Náprstkova domácnost rozrůstala o další strážníky. Pravidelně ve čtvrtek přicházeli „velevázení hosté“, které tvořili skladatel Antonín Dvořák, Karel Bendl, ředitel Národního divadla František Šubrt a jiní, kteří po obědě „muzicírovali“. Ve čtvrtek se proto vařilo ve větším množství o více chodech, a také s ohledem na „Veličenstva Královských Tónů“ se objevovala tradiční česká jídla, jako byly Dvořákovy oblíbené české vdolky nebo krupičná kaše (vždy jako jeden z pěti až šesti chodů). Ve větším množství se také vařilo o svátcích a v den, kdy se konaly hudebně deklamatorní slavnosti a hosté se popřípadě zdrželi na večeři.

Co se týká složení jídelníčku běžného dne, oběd se vždy skládal téměř výhradně z hovězí polévky (jen v pátek se vařila zeleninová), která se buď podávala s nějakou zavářkou, nebo jako základ pro polévky zeleninové (bramborové, čočkové, hrachové apod.). Následovalo hlavní jídlo s přílohou, bez moučnicku a dezertu, v sezoně někdy se salátem. Co se týká masa, nejoblíbenější bylo hovězí, telecí, skopové, vepřové, srnčí a zajíc. Z drůbeže kuřata, husa, kachna, krůta, holub, perlička, tetřev, koroptev, kvíčala, lyska a drobní ptáci. Podobně široký sortiment se týkal i ryb: kapr, štika, mihule, lín, losos, candát, úhoř, sumec, slanečci, sardele a nelze opomenout ani škeble, raky a žáby. Z uzenin se podávala nejčastěji pražská šunka, párky, klobásy, sezonně jelita a jitrnice. Z bezmasých jídel převládala dušená zelenina, makové buchty, krupicová kaše, nudle s mákem a ovocné knedlíky. Jako příloha byly nejčastější brambory (různé druhy), rýže, nudle a houskové knedlíky. Téměř denně se vařila k hovězímu masu omáčka, a to smetanová, houbová, křenová, cibulová, sardelová nebo koprová. Sezonním salátem byl hlávkový (často s vařeným vajíčkem natvrdo), celerový, mrkvový, zelený a bramborový. Při hostinách pro větší společnost se na závěr podával vždy Harrachovský smetanový sýr. Drobné sladké cukrovinky se nepekly, vánočky a mazance se kupovaly. V tom Ferdinand funkci matky, jako pečlivé dohlížitelky na dceřino kuchařské umění, nenahradil. I když, jak vyplývá z poznámek, dcera se na přípravě jídla rovněž podílela: „Sláva sestavovateli rozmanitých, zdravých, měšťanských pokrmů a Boženě spanilé vykonavatelce tohoto blahodárného silného a lahodného programu, – sláva též obratné kuchaře. – Všem sláva! Sláva trojnásobná!“

Ačkoliv jsou jídelní lístky základem deníkových zápisků, přesto jsou neméně zajímavé informace o akcích, kterých se Ferdinand Náprstek se svou dcerou účastnil. V neděli 7. února 1876 pořádal Domáci slovanskou hudební a deklamatorní zábavu, které se účastnily jen dámy a bylo přítomno asi 15 osob, včetně Boženiny profesorky, klavírní virtuosky Heleny Rösslerové. Další Slovanská zábava se konala 7. března 1876 a celý program byl sestaven jen ze skladeb Antonína Dvořáka. Kromě samotného skladatele bylo přítomno na 15 osob zpívajících, recitujících či hrajících na strunné nástroje. 4. dubna 1876 se konala již čtrnáctá Domáci slovanská hudební a deklamatorní zábava, na kterou zval Ferdinand Náprstek tištěným programem; přítomno bylo téměř třicet osob. Program byl sestaven opět ze skladeb Antonína Dvořáka, Zdeňka Fibicha, Jana Ladislava Duška, Josefa Nešvery, Karla Bendla, Bedřicha Smetany aj. Třetí sezonu domácích zábav uzavřela patnáctá, konaná 2. května 1886. Pozvánka nese v záhlaví heslo: *Zvelebujme a pěstujme deklamaci, zpěv a hudbu v duchu Českém, v duchu samostatném, Slovanském! Chraňme se ubohých rádců, kteří žádají, abychom se neustále po Němcích opičili, a po Wagnerovsku komponovali! – Pokračujme zpěvem, hudbou a deklamací naší samorostlou cestou Českou, cestou původní, Slovanskou!* Slovanský program byl opět sestaven ze skladeb převážně českých (ze zahraničních byli zastoupeni jen F. Chopin, A. Rubinstein, A. Dreyschoch a L. v. Beethoven). Přítomno bylo více než třicet osob, které se dobře bavily až do pozdních večerních hodin. Čtvrtá sezona byla zahájena šestnáctou zábavou 5. prosince 1886. Tištěná pozvánka je uvozena obdobným heslem jako minulá a z výběru slovanských autorů vybočovali jen W. A. Mozart, F. Liszt a L. v. Beethoven. Nově je na pozvánce vytištěn také přehled následujících zábav zimní sezony (celkem pěti) a s datací „Ve Slovanské Praze dne 20. listopadu 1886“ jsou podepsáni: *Božena Náprstková a Ferda Pravoslav Náprstek, číslo 292-II, Karlovo náměstí, „Černý pivovar“, v patru prvním.*

Protože počet účinkujících stále vzrůstal, musel Ferdinand 30. prosince *několik tuctů talířů, talírků a rozličných mís přikoupit, také lžičky k čaji, vidličky a nože.* V roce 1887 se konala sedmnáctá domácí zábava již 2. ledna, program byl označen jako polský a hudba i slovesné ukázky byly skutečně jen od polských autorů.

Další zábava byla plánována na 6. února. Pán domu v deníku na ten den připomínal: „*O dvanácté hodině musí býti všechno nádobí umyté, kuchyně také, pokojíček důkladně vyklýzený, aby si tam dámy a slečny mohly pohodlně šaty a klobouky slíkat a ukládat. – Páni své klobouky a svrchníky v jídelně ukládají, – do almar a na věšák pohyblivý.*“ Program byl sestaven *Na oslavu našeho velleslovutného skladatele pana Antonína Dvořáka a za jeho laskavé přítomnosti.*

*Ze skladeb našeho věhlasného mistra, celou Evropou obdivovaného, – a teď již také za oceánem v daleké Americe velebeného.* K Dvořákově hudbě v podání klavírů a smyčců se přednášely verše Jaroslava Vrchlického a Svatopluka Čecha.

V neděli 6. března se konala devatenáctá domácí slovanská zábava, tentokrát výhradně z děl ruských autorů. Pořadatelé se připravili opravdu důkladně a rozeslali pozvánky více než devadesáti osobám a redakcím časopisů, mimo jiné i Ladislavu Zavrtaľovi, českému hudebnímu skladateli žijícímu v Londýně, na čtyřicet adres do Ruska (včetně P. I. Čajkovského, E. Nápravníka, M. A. Balakireva, V. Lauba aj.), D. V. Lamblovi do Varšavy, T. Stolzové do Milána a dalším do Uher, Bosny a Francie. Z českých zemí byli pozváni vlastenci z Prahy, Mělníka, Liběchova, Dolních Beřkovic, Rakovníka, Chrudimi, Pardubic, Nymburka, Křince, Roudnice ad.

Dvacátá domácí slovanská hudební a deklamatorní zábava se konala v neděli 3. dubna 1887. V záhlaví pozvánky je vytištěno: *Začátek určitě o třetí hodině odpoledne. Konec po půl sedmé hodině. (Poslední zábava čtvrtého ročníku.) Český program na oslavu našeho znamenitého skladatele pana Karla Bendla a za jeho laskavé přítomnosti jest program sestaven ze samých skladeb našeho výtečného mistra.* Program tvořilo celkem patnáct vystoupení hudebních (piano, housle, violoncello, zpěv) a dvě recitační z díla Jaroslava Vrchlického a Elišky Krásnohorské. Na závěr jsou data dalších pěti plánovaných zábav v zimní sezóně, ale ty se již nekonaly. Pozvánky byly rozeslány na více než devadesát pražských adres, kde kromě umělců a hudebníků byli zastoupeni i politici (Rieger, Bráf), přátelé Schwarzenbergové a Lobkovicové, vysokoškolští profesori, literáti a novináři. Pozván byl i bratr Vojtěch Náprstek a Josefina Náprstková. Je to jediný případ, kdy je v deníku bratr vzpomenut. Na svátek sv. Josefa nařizuje Ferdinand poslat švagrové k svátku velkou kupovanou vánočku a v roce 1887 zmiňuje, že 23. 4. je svátek sv. Vojtěcha, ale bratra nejmenuje. Za léta 1886–1887 Ferdinand navštívil matčin dům jen jedenkrát, a to 24. dubna 1887: „Mezi 10tou a 11tou hodinou půjdeme k Halánkovům na otevření výstavy ‚Národních krojů‘ v Průmyslovém museum – vlastně ‚výstava národního vyšívání‘.“ A na závěr zápisu toho dne dodává: „Dnes jest tomu právě 100 roků, co se moje zvěčnělá matka narodila.“

Další zajímavé informace deníku se týkají kulturních a společenských akcí, které se konaly mimo Černý pivovar. Jednak dokládají Ferdinandovu činnost v rámci spolků a společností (spolek vinařský, Hostimil, dramatická porota Národního divadla aj.), ale také jeho četné návštěvy divadel a koncertů. U mnohých představení rozepisuje obsazení a další podrobnosti k provedení a k jednotlivým aktérům. Méně informací zapisuje k navštíveným koncertům (Hlahol,

Žofinský sál, Národní divadlo, Rudolfinum), ale i tak je vidět, že Ferdinand vedl velmi bohatý společenský život.

Zcela zvláštní druh zápisu, který z větší části vytvořila dcera Božena, se týká letních pobytů na dovolené a výletů. V roce 1886 trávil otec s dcerou léto (tři neděle) u přátel v pivovaře v Klášteře u Mnichova Hradiště a pobyt spojil s drastickou dietou, která spočívala v úplném postu, pití minerální vody, koupání a plavání a v pěších vycházkách.

Zde si Ferdinand poprvé stěžuje na pálení v nohách, které si chladí v Jizeře, a na puchýře způsobené nadměrnou chůzí. V době jeho pobytu byl v Mnichově Hradišti divadelní spolek i kočovná společnost, a tak Ferdinand holdoval divadlu i na letním bytě. Každé představení v deníku okomentoval, včetně obsahu, obsazení, návštěvnosti a prodaných vstupenek. V polovině září odcestoval do Itálie na výstavu vín, kde působil jako rozhodčí, a dceru ponechal v Klášteře. Do Prahy se vrátili až posledního října. Boženin popis dokumentuje život na vesnici s radostmi (posvícení) i problémy (požár). V příštím roce hledal Ferdinand nový letní byt a během několika podrobně popsanych výletů (i s cenami za nájem) si nakonec vybrali bydlení v Liběchově u Mělníka. Přijeli sem 14. července 1887 a poslední zápis v deníku končí 29. července. 16. srpna Ferdinand Pravoslav po krátké nemoci v Praze skonal.

Ačkoliv se zdá, že deník popisuje z větší části jen jídlo a hudbu, nepřímou vyprávěním o svém autorovi. Jazyk, styl i sloh svědčí o muži se silným vlasteneckým cítěním, vzdělaném a společensky velmi zběhlém. Víme, že hodně četl, dokázal veřejně recitovat a všemi silami usiloval o povznesení českého divadla kvalitním repertoárem a také získáváním předplatitelů. O tom se ostatně zmiňuje v korespondenci i Božena Němcová již v roce 1857.<sup>13</sup>

Své vlastenecké nadšení uplatňoval i v jazyce, který je téměř bezchybný, a občas si neodpustil rovněž lingvistické napomenutí: „Pažitka, ošlejš menší, v obecní mluvě chybně šnitlik, vyhýbejme se tomuto švábskému výrazu a užívejme provždy a všude pěkného českého výrazu pažitka.“

Skrze potraviny se dovídáme i o jeho obdivu k některým osobnostem, např.: „Malečský meloun zavařený, – консерва prima qualita z panství malečského pana Dr. Františka Ladislava Riegro, všeobecně milovaného vůdce národa Českého a všech Slovanů v mocnářství Rakouském! Sláva Riegrovi! Sláva! Sláva! Tisícera sláva!“

Při čtení těchto zápisů se zdá, jako by autor oslovoval více čtenářů; kuchařka, i když byla průvodkyně dcery Boženy na výletech a na letním bytě, jistě

<sup>13</sup> Dopis Boženy Němcové Josefu Němcovi ze dne 20. 6. 1857. Božena Němcová, *Korespondence III*, c. d.: 139–141.

neocenila všechny tyto Ferdinandovy nadšené poznámky. Ostatně ona je v deníku několikrát zmiňována a někdy i s laskavou kritikou: „*Tyto rohlíčky (brambory – pozn. MS) se pořádně uvařejí – ale né rozvařejí na cucky a kaši učiněnou – jak to naše dovedná kuchařka obyčejně dělává. Naše kuchařka dovede rozličná jídla upravovat, ale nejchutnější národní jídlo – totiž výtečná zemčata důkladně uvařiti a celé na stůl postaviti, to dosaváde nedovedla.*“ O tom, že psaní deníku přikládal důležitost, svědčí i to, že výslovně nabádá, aby se na dovolenou nezapomněl přibalit tento sešit včetně již jednoho popsaného.

Deník přináší i drobné poznámky, které dokreslují běžný život v Praze: návštěva křížové cesty na Petříně na Velký pátek, kam Ferdinand vyrážel s dcerou již ve tři hodiny v noci za svitu luceren; Petřín pak navštívila Božena s kuchařkou Amálkou ještě jednou dopoledne (206 schodů) a odpoledne Ferdinand objížděl drožkou boží hroby v pražských kostelích – stihl jich sedm. Zajímavé jsou i mimochodem zmíněné poznámky, které rozšiřují již známé informace týkající se např. živnosti matky (Anny Fingerhutové), letní domácnosti Antonína Dvořáka,<sup>14</sup> hromadné návštěvy Prahy americkými Čechy nebo zajímavé postřehy z navštívených míst v Čechách. Náprstkovy popisy jsou velmi přesné a jednoduché, obšírnější výklad přenechával dceři.

Ostatně dceři organizoval život podle hodin a určoval také, kam půjde: „*Božena s kuchařkou Amálkou musejí hned dnes do výstavy do velkého nového Žofinského sálu přijíti, všechny vystavené věci důkladně prohlédnout a proskoumati. Božena podá dnes písemní zprávu do této knížky podle vytištěného výstavního katalogu, kterého koupí dva výtisky.*“ Vzhledem k tomu, že se jednalo o výstavu hostinských potřeb spolku Hostimil, nebyly jistě všechny vystavené exponáty předmětem zájmu dvacetileté dívky. Ferdinand také přísně dohlížel na to, aby se dcera zdokonalovala ve hře na klavír. O tom, že neorganizoval život jen dceři, svědčí i telegram, který zaslal svému příteli Brejchovi v Klášteře, kam se chystal přijet na letní byt: „*Oznámíme den odjezdu docela určitě telegramem. Skládáme veleúctu milostpaní manželce a matince. Pozdravujeme roztomilou slečinku dceru a slečnu vychovatelku. Prosíme slečnu vychovatelku a virtuosku na piano, aby laskavě nastudovala těžké čtyřručné skladby pro piano do Kláštera zaslané. Naše hudba Česká, Polská, Ruská, Srbská a Slovanská vůbec jesti pravý Božský požitek a učiněná Rajská zábava. Sláva Vám! Sláva! Božena a Ferda Náprstek.*“

Po ochladnutí kontaktů mezi bratry byla dcera jediná blízká příbuzná, a tak Ferdinand zastával nejen roli otce, ale i matky a společnice. Pokud možno ji

všude doprovázel (*slečna Božena se neustále procházela, buď se slečnami páně Pflanzerovými, nebo se slečnami Šrámkovými, viděla celý ostrov ... já bohužel musel jsem neustále na jednom místě sedět jako tlustá husa na vošatce, a na strážci býti*), rozhodoval, co bude nosit (*o desáté hodině koupím Boženě látky na dvoje nové šaty, o půl jedenácté budeme obědvati a pak musím nevyhnutelně do parní lázně*) i co bude jíst (*na velký pekáč udělá se 6, pravím šest buchet stejných, totiž tři buchty mákem nadívané a tři buchty domácí ovocnou zavařeninou nadívané. Pro mě se nechají dvě krajní buchty se zavařeninou a jedna krajní buchta s mákem. Slečna Božena dostane jednu buchtu dle libosti, Amálka dostane jednu buchtu. Pro paní prادلenu dají se dvě buchty, které zbydou*).

Přesnost až pedanterie dělaly z Ferdinanda dobrého organizátora, jeho humor a kontakty zase vyhledávaného společníka. Z četných pokusů zhubnout je patrná i silná vůle: „*Jsem také se svou letošní kurou nad miru spokojen a skáču samou radostí jako pětadvacetiletý mladík! Na vzdor tomu, že mám 62ku na zádech. Račič mně Panbůh zachovati po delší dobu v tomto růžovém humoru a při stálém zdraví a rodinné spokojenosti!*“

I když se v deníku objevují malé narážky na problémy s nadváhou a chůzí, snažil se Ferdinand ulevit mastmi, parní lázní, plaváním a dietami. Mezi nimi se ovšem vracel k zažitým stravovacím návykům, a tak diety neměly valného účinku. Je zajímavé, že i Ferdinandův bratr Vojtěch měl velkou nadváhu, ač strava pro něho nehrála takovou roli jako pro bratra. Oba vyšli z jedné rodiny s určitými stravovacími zvyklostmi. Matka Anna Fingerhutová, která byla známá svou šetrností, dávala přednost jídlům jednoduchým, laciným a výživným. Ferdinand se naproti tomu při svých cestách seznámil s různými kuchyněmi a ve Francii si rychle zvykl na chutnou pestrou stravu, kterou z domova příliš neznal. Je jisté, že po návratu domů se snažil jídelníček i kulturu stolování napodobovat. Vypěstoval si velký cit pro chutě a vůně a byl schopen chuťově rozeznávat různé druhy brambor i raků.

Naproti tomu mladší bratr Vojtěch odešel na studia do Vídně, kde často žil jen „o bramborách“, a během desetileté emigrace v USA mu strava sloužila pouze k přežití. Ve svých denících se Vojtěch o jídle zmiňuje jen jednou, a to v souvislosti s oslavou Vánoc: „*Jednoduše jsem slavil Štědrý večír: 2 roztrhané rybičky, omeleta, čaj.*“<sup>15</sup> Desetiletý pobyt byl pro něho spojen s nedostatkem financí, a tak jídlo bylo jen potřebou k životu. Po návratu se pak přizpůsobil matčině kuchyni, která zůstávala konzervativní. Když se oženil, slovenská kuchařka uměla jen velmi jednoduchá jídla, která hosty příliš nepřitahovala. Navíc bylo třeba

<sup>14</sup> Letní dům ve Vysoké u Příbrami navštívil Ferdinand s Boženou 30. 5. 1887, když hledali letní byt a také zde u Dvořákových přenocovali.

<sup>15</sup> Zeyer Julius, Kostra deníku Vojty Náprstka. S. 140. Rukopis uložen v knihovně Náprstkova muzea.

peněz na nákup knih a muzejních exponátů. Zatímco Ferdinand pořádal nákladné a opulentní hostiny, jeho bratr obědval, až když hosté odešli.

Ferdinand považoval dobré jídlo za součást společenského kontaktu: když se dvořil Boženě Němcové, činil tak u jídla, které pro něho znamenalo potěšení. Pro velkou spisovatelku naopak bylo jídlo jen životní nutností, a pokud nějaké dostala, snažila se o ně podělit s dalšími potřebnými. To, že Ferdinand jídlo, které přinesl, s ní také snědl, považovala za hulvátství a neomalenost. Nemohla tušit, že i jídlo může umocňovat milostné touhy a sloužit k navození příjemné atmosféry. Sama zpravidla nevařila a z korespondence je známo, že její jídelníček byl často sestaven z toho, co dostala: „*Dr. Staněk mi poslal malou štiku. Od Skřivanů dostala jsem bochník chleba a lahev vína a od Fingerhuta punč.*“<sup>16</sup> I když se jednalo o štedrovečerní hostinu, bylo to jídlo, které sotva mohlo Boženu a její blízké nasytit. Spisovatelka si uvědomovala, že by hostina měla být bohatší, ale byla vděčná i za tyto příspěvky. Každodenně bojovala s nedostatkem a jejímu sociálnímu citění se přičilo sníst darované jídlo sama s dárce. Ferdinand nedostatkem netrpěl a nemohl pochopit její rozpaky. Ke krásné ženě přinesl dobré jídlo a předpokládal, že i ona z toho bude mít takový požitek jako on.

### Závěr

Dochovaný materiál, který primárně vypovídá o jídelníčku měšťanské domácnosti, může ukázat mimo jiné i na povahové rysy jejích členů. Deník Ferdinanda Pravoslava Náprstka je tak jedním z pramenů, které pomáhají pochopit osobnost autora a vysvětlit jeho jednání. Bratři Náprstkové měli naprosto odlišné vztahy k jídlu i k hudbě, ale měli něco společného – byli mecenáši a práci pro blaho národa přizpůsobovali celý svůj život.

Červen 2012

<sup>16</sup> Dopis Boženy Němcové Karlu Němcovi ze dne 5. 1. 1857. *Božena Němcová, Korespondence III*, c. d.: 37–40.

### Příloha:

#### Ferdinand Náprstek – seznam Novinek – nových jídel připravovaných v letech 1886–1887:

- |   |   |
|---|---|
| 1. zajíc pečený ve své šťávě – natur                                | 20. brambory upravené na způsob salátu s pěkným matesovým slanečkem |
| 2. česká svatba, tj. hrách a kroupy                                 | 21. mladá vepřová pečeně s ledvinkami                               |
| 3. pečené daňčí s průsivkami a citronem                             | 22. jáhlový nákyp se sušenými švestkami proložený                   |
| 4. jahelník s jablkami a rozinkami                                  | 23. čočka se smaženou cibulkou                                      |
| 5. špikovaný kapoun na sardelovém másle                             | 24. krupková kaše na čerstvě dojeném mlíce s cukrem a skořicí       |
| 6. tlusté nudle sypané tvarohem, parmazánem, část perníkem          | 25. pečená sekanina s křenem  |
| 7. zadělávaná srnčí zvěřina s rybízem                               | 26. pečený beránek s nádivkou                                       |
| 8. buchtý s povídlami a půl s tvarohem                              | 27. kroupy na másle a kmíně dušené                                  |
| 9. svíčková hovězí pečeně se smetanovou omáčkou                     | 28. skopové zadělávané s marjánkou                                  |
| 10. dušená vepřová žebírka s dušenou mrkví                          | 29. telecí řízky pečené – naturky                                   |
| 11. žemlovka čili bábovka z housek, jablek a rozinek, mléka a másla | 30. vařený hrách se škvarkama                                       |
| 12. paprikáš s knedlíkem  | 31. pečený krocan s nádivkou po francouzsku                         |
| 13. štrúdle pečené s jablkami, půl s tvarohem                       | 32. mladé vepřové na pivě dušené                                    |
| 14. treska s máslem a smaženou cibulkou                             | 33. tašky čili kraple se špinákem nadívané                          |
| 15. srnčí naložený cemr pečený se smetanovou omáčkou                | 34. uzený slaneček baltický na másle s dvěma sázenými vejčema       |
| 16. italská rejže ve mlíce vařená s cukrem a skořicí                | 35. flíčky s uzeným masem   |
| 17. treska s dobrým máslem a křenem                                 | 36. bramborové placky   |
| 18. prošpikovaný srnčí cemr s knedlíky                              | 37. krupičný nákyp s jablkami spečený                               |
| 19. amolety nadívané bosenskými švestkovými povídlami               | 38. brambory na koláčky nakrájené, spečené s uzeným vepřovým masem  |
|   | 39. jáhlový nákyp silně jablkama proložený                          |
|   | 40. míchaná vajíčka s vrchlabským máslem upravená                   |

41. tašky se šunkou nadívané
42. špinák se sázenýma vejcem obložený (pětima)
43. částka beránka (asi čtvrtka) zadělávaná se ředkvičkou
44. mrkev s dvojma vepřovýma žebírkama
45. flíčky se špinákem a sultánovými rozinkami propečené
46. divoké kachny s výbornou úpravou a znamenitou omáčkou podle Rettigové
47. římský ouhoř marinovaný
48. vodní lyska s divokou omáčkou
49. přední kůzlečí zadělávané s bílou omáčkou
50. tašky se špinákem nadívané
51. smažená žabí stehýnka
52. pečené holuby (čtyrky) na jalovci
53. nové brambory na másle s tvarohem
54. zadělávaná žabí stehýnka
55. napolitánské vlašské makarony s pravým parmazánským sýrem
56. kůzlečí zadek zadělávaný s falešnou mušlovou omáčkou
57. pečený kapoun
58. jáhlový nákyp s jablkama a rozinkami
59. míchaná vejce s dušeným smržem
60. hovězí oháňka dušená ve vlastní šťávě – natur
61. smažená kuřátka s hráškem
62. sněhový rybízový nákyp
63. pečené brambory ve šlupce s čerstvým máslem
64. uzený vepřový jazyk se špinákem
65. skopová kýta pečená i s ocáskem
66. štrúdle s tvarohem a rozinkami naplněné
67. hovězí jazyk zadělávaný
68. vařené brambory ve šlupce na loupáčku s máslem a solí
69. lososový uzený slaneček
70. brambory na mlíce
71. amolety se sekaninou telecí a vepřovou
72. vajíčka na měkko nebo na hniličku
73. kapr na černo s knedlíkem
74. smažený kapr s křenem
75. pečený kapr se sardelmi
76. kapr na modro
77. svíčková pečeně s bramborami
78. losos pečený
79. české koláče s povídlama a tvarohem
80. božihodové vánočky nebo koláče od Mandíků
81. vltavský losos s pikantní omáčkou s majonézou á la francoise
82. losos marinovaný na modro
83. pečený vepřový jazyk s bramborovou kaší
84. pečená šunka
85. hovězí uzený jazyk pečený
86. tvarohové knedlíky
87. pověstné italiány nebo Udžovky Uggé zvané
88. vejce na hniličku, do nich chlebiček namáčený
89. buchtičky se šodó z bílého vína
90. ruské raky

91. telecí nožičky zadělávané s bílou omáčkou
92. telecí nožičky smažené se špinákem
93. skopová kýta pečená na způsob zvěřiny
94. amoletka s rybízovou nebo malinovou šťávou
95. knedlík s tvarohem a bosenskými povídly
96. pečená mladá husa s bramborami
97. špekové knedlíky se sekaninou uzenou a zelím
98. čokoládový nákyp
99. pečené karbanátky
100. boeuf á la mode
101. pečený candát
102. nuky na mléce z Malče (podle Riegra)
103. rozhuda, v obecné mluvě toleranc
104. mladá vepřová kýta pečená i s ocáskem
105. šlejšky – nudle s mákem
106. tvarohový nákyp (podle H. Rösslerové)
107. roštěná pečeně se sardelmi
108. radeckého rýže z Malče (podle L. Riegrové)
109. uzený jazyk vařený nebo pečený s bramborovou kaší
110. skopové dušené s mrkví
111. pečená holoubata na divoko
112. bramborové šišky s tvarohem a máslem
113. skopové nožičky po pařížsku v bílé pikantní omáčce
114. hovězí jazyk s polskou omáčkou
115. nadívané žemličky se zavařeninou ovocnou
116. bryndza s máslem
117. beefsteak s bramborem
118. telecí mozek pečený
119. karfiol smažený
120. skopové po uhersku zv. perkelt
121. pečený úhoř
122. vařený hrášek zelený s máslem
123. chřest s omáčkou
124. krupičné knedlíky
125. husí drobečky zadělávané s rejží
126. línek na modro
127. pečená kachna s bramborami
128. nový nákyp se zavařeným ovocem
129. štrúdle máslové tvarohové
130. vepřová žebírka na francouzský způsob
131. pečené nudle na mléku
132. telecí maso na francouzský způsob
133. český koláč s novými višněma
134. pečený sumec
135. knedlíky nadívané višněma s tvarohem
136. kapr na francouzský způsob
137. vařené hovězí na francouzský způsob
138. hovězí žebra po vídeňsku
139. dušený hrášek s chřestem
140. pečený skopový zadek jako zvěřina upravený
141. husí játra pečená nebo dušená
142. lehký višňový nákyp
143. macaroni au gratin
144. hovězí po švýcarsku – hašé
145. jahodová lahůdka – jahodové koblihy
146. nové brambory pečené na skopovém omastku



147. boeuf en Miroton  
 148. houby á la poulette  
 149. vepřové nožičky pečené neb smažené – pieds de cochon grillés  
 150. husí krev na cibulce (dle Rettigové)  
 151. dušený zelený hrášek s mrkvičkou  
 152. šřovík se smaženými játrami  
 153. vdolky s višněma a třešněmi  
 154. dušený zelený hrášek s vodnicí  
 155. nadívaná vejce  
 156. sekané řízky z hovězího  
 157. višňový kompot  
 158. smažené vemenó  
 159. ruské hovězí řízky  
 160. brukve nadívané  
 161. kuře s paprikou  
 162. okurkový salát se smetanou  
 163. nákyp se zavařeným ovocem v lahvích  
 164. telecí guláš smíšený (s vepřovým)  
 165. nová dušená vodnice s mladým vepřovým masem  
 166. cotelettes de veau en papillotes / telecí žebírka v papíru/  
 167. vemenó zadělávané s citronovou a sardelovou omáčkami  
 168. vemenó s paprikou na způsob paprikáše  
 169. sázená vejce se sardelemi  
 170. carottes á la Maitre d'Hotel  
 171. ceufs á la tripe au gras (vejce natvrdo, rozkrájená a podušená)  
 172. poulet au petits pois (kuře dušené se zeleným hráškem)  
 173. ořech z telecí kýty prošípovaný a pečený  
 174. čerstvé višně a třešně  
 175. pečená neb smažená zemčata na francouzský způsob  
 176. třešňová bublanina  
 177. pečené kuře  
 178. boby kyselé  
 179. cotelettes de mouton au fromage de Parme (skopová žebírka s parmazánem)  
 180. dušené bobové lusky zelené  
 181. zelený hrášek a bobové lusky zelené  
 182. poulet á la Marengo  
 183. holubi se zeleným hráškem  
 184. smažený holub  
 185. pečené uzenky se křenem  
 186. skopové maso s vodnicí  
 187. telecí frikando  
 188. pečené bramborové nudle (halušky)  
 189. vepřové maso s polskou omáčkou  
 190. pečená rejže na mlíce  
 191. lívance s rybízem a třešněmi  
 192. telecí maso s vínem  
 193. smažené telecí uši s brzlíkem  
 194. malinová pěna  
 195. telecí řízky s kyselou smetanou  
 196. oreilles de cochoná la purée de légumes (vepřová ouška s pyrė ze zeleniny)  
 197. telecí okruží zadělávané  
 198. telecí po italiánsku  
 199. nudle s raky  
 200. pommes de terre au gratin  
 201. štika na modro  
 202. nákyp s račím máslem  
 203. vejce se sladkou smetanou  
 204. dobrý tvarohový koláč

205. nákyp s bílým vínem  
 206. nákyp meruňkový  
 207. skopové maso s kroupami  
 208. telecí brzlíky na nový způsob upravené (s houbami)  
 209. knedlíčky ve smetaně  
 210. puding ze zemčat  
 211. zcela čerstvé matesové slanečky  
 212. telecí hrudí s vinnou omáčkou  
 213. knedlíky s jablkami  
 214. martinské podkovy  
 215. štika s citronovou omáčkou  
 216. velký tetřev mladý pečený s knedlíkem a vinnou omáčkou s kapraty  
 217. švestkové knedlíky (ze sušených švestek)  
 218. zelníky  
 219. skopová kýta na způsob zvěřiny  
 220. jablečkové omelety  
 221. domácí jaternice  
 222. jelítko pečené  
 223. mihule nakládáné  
 224. paštičky s brzlíkem  
 225. škrobová buchta  
 226. český kapr pečený s kyselou omáčkou (dle Rettigové)  
 227. štika marinovaná  
 228. kuřata s lanýži  
 229. hovězí roštěnky na francouzský způsob  
 230. kvíčaly po královsku  
 231. špikovaná pečená kuřata  
 232. nastavovaná kaše  
 233. flíčky se šunkou pražskou  
 234. hovězí jazyk se sardelovou omáčkou  
 235. kapusta dušená  
 236. pečený hovězí jazyk se šípkovou omáčkou  
 237. nudle s mandlemi  
 238. fašírované karbanátky  
 239. malí ptáčci s omáčkou  
 240. kolník s kaštany  
 241. malí ptáčci v rejži zadělávané  
 242. kvíčaly s rejží  
 243. sekané řízky z hovězího  
 244. krupičné knedlíky  
 245. roštěnec s kyselou smetanou  
 246. flíčky s jablky a rozinkami  
 247. fašírovaný roštěnec  
 248. mozečkem nadívané žemličky, povozky nazvané  
 249. pravý vlašský salát bez zemčat  
 250. hovězí pečeně  
 251. koroptve po královsku upečené  
 252. jahli se smaženou cibulkou  
 253. koroptve dušené  
 254. anglický puding  
 255. jablka v županu  
 256. smažená telecí játra  
 257. pečené mušle se sardelemi  
 258. španělští ptáčci  
 259. mušle na víně  
 260. pečené nadívané šneky  
 261. dušené hovězí na nový způsob  
 262. kapoun s mušlemi  
 263. marinovaný úhoř s kaprlami  
 264. nový zemčatový nákyp  
 265. slané rohlíčky se sardelovým máslem  
 266. čerstvé suchary Popelovy  
 267. dušené hovězí na nový způsob se šípkovou omáčkou  
 268. míchané karbanátky s kapustou  
 269. dušená mrkev  
 270. zemčata na mlíce  
 271. smaženec z mouky  
 272. piškoty se šató

273. nákyp ze strouhaného chleba  
 274. vídeňský závin z krupice  
 275. telecí maso zadělávané s mušlemi  
 276. zemčatová smaženka  
 277. čočka zapražená  
 278. lastury s vinní omáčkou na francouzský způsob  
 279. kaše nebo pyrě z bobů  
 280. sekané hovězí karbanátky  
 281. tažená štrúdle s čokoládou  
 282. pečené kůzlátko  
 283. polská pečeně hovězí  
 284. knedlíky rejžové smažené  
 285. pečené škeble  
 286. dušené hovězí maso na nový způsob  
 287. zadělávané skopové s cibulí  
 288. sázená vejce se sardelema  
 289. spěšný nákyp z jablek  
 290. svíčková pečeně na nový způsob  
 291. karfiol v krému  
 292. vídeňská pečeně hovězí  
 293. karfiol s parmazánským sýrem  
 294. boží milosti  
 295. pečená krůta s nádivkou mandlovou  
 296. italská rejže s jablkama  
 297. zadělávaná krůta s bílou omáčkou a s nudlemi  
 298. zemčata se slaninou  
 299. pražská pečená šunka na sardelovém másle  
 300. jehněčí smažené se srošníkem a s kaštaný  
 301. rejže s pražskou pečenou šunkou  
 302. zadělávané jehněčí s paprikou a s novou řetvičkou  
 303. vejce v kyselém smetaně a se sardelemi  
 304. litá štrúdle pomerančová  
 305. vejce nadívané  
 306. pečené prasátko  
 307. zadělávaná selátka, nožičky a vnitřnosti  
 308. zadělávané telecí nožičky  
 309. chlebový puding s vinní omáčkou  
 310. karfiol v krému  
 311. lité štrúdle s jablkovou zavařeninou  
 312. smažené křupky z telecího hruď  
 313. anglický puding  
 314. smažené žáby se špenátem  
 315. zadělávané telecí maso s čerstvou řetvičkou  
 316. pečená perlička  
 317. pečené sněhule ruské  
 318. krupičné knedlíky v krému  
 319. zemčatové závitky s uzeninou  
 320. svítek z jater se špenátem  
 321. jehněčí kotletky s omáčkou a se zemčaty zadělávané  
 322. tašky s tvarohem  
 323. buchty s višněma nadívané  
 324. strouhánka na mlíce  
 325. vepřový bůček nadívaný jako paštika  
 326. opilá jeptiška (nákyp dle J. Pflanzarové)  
 327. hrách promačkaný nebo procezený  
 328. zadělávaní holubi s rejží  
 329. dušení holubi se zemčaty  
 330. vejce s kyselou smetanou  
 331. kraple s povídlý  
 332. špenát ve formě  
 333. smaženec z mouky  
 334. přední čtvrtka kůzlete se šparglem a smrži  
 335. španělské větry se šodó  
 336. smaženec s vanilkovou smetanou nebo dobrým mlékem  
 337. skopové hruď dušené a opečená zemčata  
 338. zadělávané srnčí  
 339. vlašská rejže s lanýžem  
 340. chudí rytíři (dle J. Pflanzarové)  
 341. kapusta s rejží v páře vařená  
 342. kuřata se šparglovými hlavičkami  
 343. paštiky bramborové  
 344. telecí hruď s vinnou omáčkou  
 345. kuře s majonézovou omáčkou  
 346. kuře na turecký způsob  
 347. chřest s mrkví  
 348. meruňkový nákyp z bílkového sněhu  
 349. čerstvá vejce na kyselo  
 350. vejce se sladkou smetanou  
 351. bobové lusky zelené dušené  
 352. míchaná vejce s raky a se šparglem  
 353. zelené boby (lusky) s jehněčím masem  
 354. míchaninka ze zeleniny  
 355. smažená vejce s hořčicí  
 356. nadívaná vejce s raky  
 357. měsíčné ředkvičky s jehněčím hruďníčkem  
 358. pěkné a velké kuře s karfiolem, se hříbký a s račími ocásky  
 359. měchůrky s velkými rozinkami nadívané  
 360. měchůrky s mákem nadívané  
 361. měchůrky s tvarohem  
 362. vejce s okurkami  
 363. hlávkový salát nadívaný  
 364. holubi se zeleným hráškem  
 365. bublanina třešňová  
 366. sázená vejce se sardelemi  
 367. hovězí roštěnec na francouzský způsob  
 368. knedlíky s dušenými černými třešněmi a máslem polité a tvarohem sypané  
 369. skopové maso s krupkami  
 370. bílkové koláče  
 371. koláče žlutkové  
 372. raci se smetanovou omáčkou  
 373. vejce s houbami  
 374. štika s knedlíčky  
 375. moravský koláč s višněmi  
 376. tvarohové koblihy  
 377. línek na modro  
 378. línek se žampiony  
 379. kuře s omáčkou z rajských jablek  
 380. nákyp jahodový  
 381. kuře na spěšný způsob  
 382. hovězí pečeně se zeleným hráškem  
 383. měchůrky nadívané revízem čerstvě zavařeným v cukru  
 384. vdolky se zavařeninou z černých jahod (borůvky) namazané a s tvarohem rozdělaným posypané  
 385. zadělávaní holubi s rejží

Contact: PhDr. Milena Secká, CSc., NM – Náprstkovo muzeum asijských, afrických a amerických kultur, Betlémské nám. 1, 110 00 Praha 1, e-mail: milena\_secka@nm.cz