

Dle kuchyně



pozná se hospodyně

Jana Skarlantová

Vlastimila Scheuflerová

motto

Dle kuchyně pozná se hospodyně

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.motto.cz
www.albatrosmedia.cz



Jana Skarlantová, Vlastimila Scheuflerová
Dle kuchyně pozná se hospodyně – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2016

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA a.s.**

Jana Skarlantová
Vlastimila Scheuflerová

**Dle kuchyně
pozná se
hospodyně**

PRAHA 2016

MÍSTO APERITIVU

Aperitiv získal svůj takřka celosvětový název z latinského základu aperire, což znamená otevírat. Jeho úkol byl jednoznačný – stimulovat apetýt a povzbudit zažívání. Tolik praví slovník.

Nezapíráme, že bychom chtěly povzbudit vaši chuť na přečtení této knížky. Víme, že se její konkurence dá měřit na metry. Doslova. Vždyť kuchařské knihy píše dnes skoro každý: nejen kuchaři profesionálové zvučných jmen, ale i kdekterá televizní a divadelní hvězda či talentovaní „amatéři“. Snad nikdy se nevydávalo tolik kuchařských knih jako dnes, v prvním desetiletí našeho „digitálního“ 21. století. Že by znovu začalo platit ono známé staré rčení: Láska prochází žaludkem?

Na tuto otázku si musíte odpovědět sami. V době, kdy začíná naše kuchařka, to znamená na začátku 20. století, to nebyla otázka, ale oznamovací (případně zvolací) věta. Vyjadřovala skutečnost, s níž se dívky připravovaly na své životní poslání manželky a matky. Však také učební osnovy dívčích škol požadovaly: *učte je chleba péci, jakost másla znáti, na trhu smlouvati...* Životní ambice dívek před sto lety byly trochu jiné nežli dnes. Emancipace platila téměř za neslušné slovo. Dívky byly odkázané na výhodný sňatek, který mohl zajistit materiální i společenskou úroveň jejich dalšího života i budoucí rodiny. Jak ale získat „srdce“ ženicha v silné konkurenci ostatních dívek? Dobová literatura odpovídá jasně:

Dostalo se mu svolení a musel zůstat zrovna na oběd. Ač byla slečna Františka velice překvapená, byl oběd takový, že se pan ženich červenal radostí.

Zjistil, že tak dobrou polévku s morkovými knedlíčky nejedl již

dávno, tak výtečnou sardelovou omáčku s hovězím masem snad nikdy. Zadělávaná kuřata s omáčkou se smrži a mozečkovými a játrovými knedlíčky mu byly novinkou, míchaný celerový salát s řeřichou politý majonézou ke krásně upečené husičce překvapením. Tvarohový nákyp s čokoládou a hořkými mandlemi zavál básní – zkrátka hořel radostí nad výtečným kuchařským uměním své vyvolené.

Za tři neděle byla svatba.

Samozřejmě ne vždy to šlo tak rychle a hladce. Někdy musela maminka u výhodné partie trochu „zalobovat“ (řečeno moderním slovníkem), podobně jako v románu Vlasty Javořické *Hřivna zakopaná*:

„Pobídni, Helenko, pana správce ke stolu.“

Tomáš se trochu zdráhal, že nepřišel obtěžovat, že se chtěl jen slečně omluvit a vysvětlit, proč nepřišel na půlnoční, a popřát příjemné vánoce. (...) Notář ho pozval k obědu a trochu honosivě dodal: „Ona naše maminka je náramná kuchařka.“

„Ale jdi,“ odmítala chválu paní notářová a káravě se na manžela podívala, „vždyť mi pomáhala také Helenka.“ Jak otec, tak dcera se překvapeně na maminku podívali. Pro starého pána to byla naprostá novinka, co tu matka povídala, on dosud Helenku při nějaké domácí práci neviděl. Helenka také nevěřila vlastnímu sluchu. Vždyť ji maminka do takové práce vždy musí honit.



Upadla do rozpaků, sklopila oči a rozmýšlela, jak se k tomu postavit. Odmítnout a přiznat, že ji jakživo nenapadlo pokoušet se zastat v takové práci maminku, nebo to nechat tak a chlubit se cizím peřím?

Co myslíte, jak to dopadlo?

Pro naši kuchařku jsme zvolily trochu netradiční podobu: jednotlivé recepty vybrané z mnoha kuchařských knih jsou „prošpikovány“ (abychom použily kuchařského termínu) nejen autorskými spojovacími texty, ale i dobovou literaturou. Ta totiž nejpřesněji odráží životní styl. Za každou ukázkou je skryt příběh. Odvíjí se v historických kulisách doby, kterou jsme vybraly: čtyřicet let od počátku 20. století. Měřeno tisíciletými dějinami představuje toto vymezení úsek téměř nepatrný. Ovšem právě v těchto desetiletích zažila naše společnost zcela zásadní proměny: od života v rakousko-uherské monarchii přes první světovou válku, vytvoření samostatné demokraticky řízené Československé republiky až po ztrátu její samostatnosti s nástupem německého protektorátu. Jak určitou dobu prožívaly dívky měšťanů, jejich nápadníci, milostpaní i služky, mladé emancipované ženy holdující sportu více nežli kuchyni, co rádi nebo neradi jedli a pili jejich partneři? Právě jejich denní starosti a radosti tvořily život a v něm měla více či méně významné postavení kuchyně.

Navštivme tedy společně s našimi literárními hrdiny jejich domácnosti. Někdy zasedneme jako pozvaní hosté do salonu, jindy tajně pootevřeme dveře do kuchyně nebo spižírny. V každém případě vám přejeme „dobré zažívání“.

Autorky



ZA CÍSAŘE PÁNA

(Secese 1900–1914)

Konec 19. a začátek 20. století ovládal měšťanskou prosperující společnost Evropy styl, který v zemích Rakousko-Uherska, tedy i u nás, nesl označení secese. Vtiskl nové formy nejen architektuře a umění, ale i běžným předmětům denního života. Mohutný rozvoj měst poskytl nový prostor pro společenský život i pro reprezentaci. V období „La Belle Epoque“ (krásné epoše) byly jednotlivé společenské vrstvy oddělené stejně jako role mužů a žen. Muži ekonomicky zajišťovali rodinu a ženy řídily domácnost. Měšťanské rodiny – a právě pro ně byly psány kuchařské knihy – měly služku. Ale i tak měla paní, která řídila celý chod domácnosti, dost práce. Rodiny byly početné, všichni se většinou stravovali doma (závodní ani školní jídelny nebyly) a příprava jídel byla složitá.

Kuchyně na začátku 20. století byla vybavená jinak nežli v současnosti. Vařilo se na plotně kuchyňských kamen na pevné palivo. Před každým vařením se muselo znovu zatápět. Však také součástí kuchyňské výbavy byla malá sekyrka na štípání třísek. Po vaření bylo nutné vymetat popel. Žádné elektrické spotřebiče, na které jsme zvyklí! Elekřina ve většině domácností chyběla. Proto se v prvních kurzech pro budoucí služby vyučovalo také „čištění lamp“ – samozřejmě petrolejových.

Chybějící spotřebiče, které jsou pro nás samozřejmostí, nahrazovalo množství kuchyňských nástrojů a nádobí. Jak poznáme dále z kuchařských předpisů, všechno se dělalo ručně. Proto k secesní výbavě patřil i sekáček na cukr, kterým se drobnější kousky odsekávaly z cukrových homolů. Kolik jen bylo v měšťanské kuchyni

„kuthánků“, kastrolků, rendlíků, pekáčů, pánviček, struhadel! S některými nástroji bychom si dnes ani nevěděli rady.

Stejně jako plná „kredenc“ kuchyňského vybavení byla chloubou paní i výbava na stolování. V měšťanských domácnostech se počítalo s návštěvami příbuzných a hostů, takže mnohočetné porcelánové servisy i soupravy nápojového skla byly nutností. I módou. A také výborným obchodním artiklem.

Jedním z nejvýznamnějších pražských obchodníků s kuchyňským a stolním vybavením byl Jan Neff. Tuto skutečnou postavu proměnil v románového hrdinu Jana Borna Neffův potomek – spisovatel Vladimír Neff. Jeho románová pentalogie sleduje Bornovo podnikatelské úsilí, a tím i změny ve vybavení domácností.

Born jako už tak často poskytl Praze něco nového, co tu ještě nebylo, a vyhrál. V oboru kuchyňského a stolního zboží nesmělo být nic drahého, exkluzivního a skvělého, co by se nedostalo u Bornů na Příkopech. K domácímu karlovarskému porcelánu přibral na sklad pravý porcelán míšeňský se značkou křížených mečů, servisy i dekorativní figurky, k nožířskému zboží z Mikulášovic a Steyeru znamenité výrobky z Sheffieldu a Remscheidu; omrzelo-li kterou zámožnou hospodyně používat kuchyňského nádobí emailovaného nebo hliníkového, mohla u Bornů nakoupit hrnců a kastrolů a pánviček z lesklého niklu. Nikdy dosud se tolik nenacestoval jako nyní na sklonku svého plodného života. Nesměl chybět na žádném z proslulých jarních trhů v Lipsku, neúnavně zajížděl do Paříže, do Londýna, do Berlína, neustále pátraje po novinkách, jimiž by doplnil své sklady.



PŘEDKRMY

Chrupinky z bramborů

Uvařené, oloupané brambory nastrouhej, dej na misku do utřeného másla, přidej nasekanou petržel a pažitku, 2 vejce a 2 žloutky, trochu nastrouhaného parmezánského sýra, dobře to osol a promíchej. Udělej z toho na prst dlouhé a tlusté šišky, omoč je ve vejci, obal v housce a usmaž na másle do žluta.

Klobásy s červeným vínem

Upeč dobré klobásy na másle, stáhni z nich kůžičku a rozkrájej tyto na kousky asi jako prst dlouhé. Usmaž v horkém másle do zlatova 3 lžíce nastrouhané housky a přilij k ní žejdlík červeného vína, uvař z toho hezky hustou omáčku, proced' ji, vlož tam klobásy, povař je trochu, urovnej na misku a dej na stůl.

Uzeniny se na počátku 20. století nekonzumovaly v takovém množství jako dnes a jejich sortiment nebyl tak pestrý. Uzenky (párky nebo vuřty) představovaly pro zámožné měšťany svačinku „na vidličku“, ale pro chudou rodinu byly vzácnou pochoutkou. A což teprve pro malého kloučka! Ignát Herrmann v autobiografické povídce *První hřích* vzpomíná na tajně koupené uzenky za ulitý šesták, který dostal od strýčka.

Zamířil jsem pod podloubí, ke krámu uzenáře Petříčka, a zase jsem pojídal očima uzenáče – cerbuláty, jak všichni chlapi říkali. Byly tam na míse, lesklé, kouřící, na prasknutí. Dovrchu. Chodili do krámu a vycházeli zase služky a vojáci, kupa uzenáčů se menšila. Již zmizel celý vršek jejich, již jsem viděl jen mísu, ale ne do ní, poněvadž byla vysoko.

Vylovil jsem svůj peníz z podšívky a – konečně jsem vstoupil. A za okamžik jsem vycházel, ukrýváje do kapes dva horké uzenáče v papíře. Ohlédl jsem se, zda mne kdo vidí. Nikdo. A nyní běžel

jsem pro vodu za město. A blízko pumpy, v temném koutě, vyňal jsem drahocennou svoji kořist, vyňal jsem krajíc chleba, a jako dravec trhal jsem zuby uzenáče a hltavě polykal. Ach, jaká rozkoš! Jaká chuť! Ještě nikdy jsem nesnědl celý, neřkuli dva. A hle – teď je mám.

Spolkl jsem poslední sousto, otíral jsem prsty a pak jsem si je u pumpy umyl, také ústa, abych nepáchl. Jako když zločinec zahlazuje stopy svého činu. Načerpál jsem vody a vrátil jsem se domů.

Nepravé ústřice

Dej do kastrolu rozpálit 14 dkg másla, 1 lžíci cibulové šťávy, lžíci mouky, zamíchej, zalej sladkou smetanou, přidej 8 očištěných, rozetřených sardelí, uvařený telecí mozek, na kostky nakrájený, nech ještě trochu dusit, přidej 6 žloutků, zamíchej a plň ústřicové skořápky. Na každou vlož kousek sardelového másla, posyp červenou, utlučenou houskou a dej na 10 minut do horké trouby péci. Také tu přidává se nakrájený citron.

Falešné šneky

Rozetři asi 3 žloutky z vajec natvrdo uvařených a prolisuj ještě se 3 očištěnými a rovněž rozetřenými sardelkami. Pak přidej do toho 8 dkg čerstvého másla, citronovou kůru, jemně rozetřený stroužek česneku, trochu pepře, 3 plné lžíce strouhané a jemně proseté země, osol, přilij trochu hovězí polévky, vše dobře promíchej, plň tím ulity a dej péci.

Závin s uzeným masem

Dej do kastrolu rozpálit 14 dkg másla, 1 lžíci cibulové šťávy, lžíci mouky, zamíchej, zalej sladkou smetanou, přidej 8 očištěných, rozetřených sardelí, uvařený telecí mozek, na kostky nakrájený, nech ještě trochu dusit. 4 žloutky se utrou, k tomu 7 deka mouky, ½ litru smetany, osolí se to. Zamíchá a pak do toho lehce se natře se ze 4 bílků tuhý sníh. Vymaže se plech s ohnutými okraji nebo pekáč máslem, nechá rozpáliti a vlije se na něj těstíčko stejnoměrně. Upeče se v troubě. Dříve než dáš závin do trouby, připrav si drobně usekané maso z libové kýty uzené, a to 40 deka.

Opepři trochu a zalij 1–2 lžícemi kyselé smetany, kterou do toho zamícháš. Smetana má maso spojit, by se jí lépe závin natíral a nebyl uvnitř suchý. Dle toho se říd, a třeba-li, i smetany přidej nebo dej méně. Upečenou placku sundej z plechu, obrať ji vrchem dolů na prkénko, spodní stranu pomaz masem, závin stoč, krájej z něho kousky a klad' je na mísu na ubrousek do věnečku. Těž můžeš dát závin na mísu, skrájeti jej, jak leží a nésti na stůl.

V „idylických“ dobách secese se velmi dbalo na kulturu stolování. I podle ní se hodnotila společenská úroveň rodiny. Prostřený stůl – to byla na damažkovém ubrusu harmonie porcelánových servisů, kvalitních příborů, různých druhů sklenic, skleněných karaf, misek a mističek... Četnost doplňků jídelního souboru byla vizitkou vkusu „paní domu“ i rodinného jmění. Nádobím se opravdu nešetřilo. Proč také? Umyly ho služby. A látkové ubrousky, zasunuté do ozdobných kroužků nebo dovedně složené do různých tvarů, prala pradena.



U rodinného stolu měl každý své pevné místo. S jídlem se nespěchalo. Polévková mísa se stavěla vedle „paní domu“, ta plnila talíře jednotlivým stolovníkům a obsluha u stolu je roznášela. Divíme se, že hovořit při jídle bylo povoleno pouze o věcech příjemných? Vždyť stolování bylo obřadem. A jako každý obřad mělo svá pravidla.

Kultura stolování postupně pronikala zvláště ve větších městech i do méně okáزالých hostinců. Pro chudší lidi zvyklé jíst doma většinou jen lžící, v lepším případě vidličkou, byla návštěva hostince událostí. Ne vždy jen příjemnou. To když dostali příbor a látkový ubrousek umně (někdy doslova umělecky) naaranžovaný. Co s tím vším?

Na nic takového nebyla zvyklá ani chudá zelinářka Kráčmerka. (S touto postavou z románu Popelky Billiánové *Do panského stavu* se setkáme ještě několikrát.) Po nečekané výhře v loterii se ze zelinářky Kráčmerky stala rázem „milostpaní“ Kráčmerová a vydala se poobědvat se svou dcerkou do pražského hostince. Kdyby jen tušila, jaké „panské nástrahy“ tam na ni čekají!

Vešla s dcerou do menšího hostince a usedla u neprostřeného stolu. Číšník, jakmile spatřil obě dámy, přihnul se hned ke stolu s bílým ubrusem, a když se dozvěděl, že dámy chtějí oběd, nastražil na stůl zrovna takové „ciráty“ z ubrousků a vidliček, že Kráčmerce z toho přecházel rozum. Pro Boha nebeského, co si s tím tady počne! To jen aby se měla na pozoru nešťouchnout do toho, sice se ten kalich složený z ubrousků skácí, a Kráčmerka aby se hanbou do země propadla.

„Baruško, dítě, prosím tě, utečeme odtud! Koukej, co nám sem nastražili, propánakrále, vždyť já jsem tohle k obědu nechtěla, co jen já ubohá si s tím počnu,“ a novopečená milostpaní měla oči navrch hlavy. Baruška klidně přehlédla stůl a podívala se pátravě po místnosti. A štěstí jí přálo: číšník právě přinesl jednomu z hostů polévku v šálku, host zboural skládačku z ubrousku, roztřepal a uvázel si ubrousek klidně kolem krku, sebral příbor z talíře a položil jej vedle.

Baruška už věděla dost. „Mamí, to se smí rozbourat,“ šeptala Barča matce útěchu a vzala ubrousek dvěma prsty za špičku, aby ho roztřepala. Ale polekaná matka ji chytla za ruku. „Ježíši, Baruško, co děláš?!“ A přitom srazila širokým rukávem svůj ubrousek a studený pot se jí zaperlil na čele. „Baruško, to jsem to provedla! Co si s tím teď počnu?“ sbírala matka zpolehounka rozvalinu ubrousku. „Ale mamí, to se smí roztřepat, ten pán vedle nás to taky udělal a zavázal si ubrousek kolem krku,“ šeptala Barča matce. Paní Kráčmerka se honem podívala a viděla staršího pána, jenž měl ubrousek zavázaný jako malé děti a dva cípy mu čouhaly za krkem. Matka Kráčmerka se upřímně zasmála. (...)

„Poslyšte, mami, ten pán za námi jedl levačkou, a když jsem se dívala po jiných, všichni jedli levačkou, v pravé drželi nůž.“

„Dítě, to snad ani nemůže být, to snad ses jen tak přehlídla. Kdepak levačkou, vždyť si člověk i pravačkou div ucho nenapíchne. Dítě, to ses zmejlila,“ starostlivě se svěřovala matka.

„Ale, mami, nezmejlila jsem se, všichni drželi vidličku levačkou,“ tvrdila Barča.

„Ále, ále, to je divná věc, to musíme přezkoumat. Koukej, dítě, v životě bych si byla nepomyslela, jak je nesnadné dělat pány.“



Berndorfská
Fabrika na kovové zboží
sklad V PRAZE Na příkopě 16.
„U tří lip“.
Bohatý výběr vlastních výrobků z alpakového (čínského) stříbra a z alpaky, jako jídelní náčiní a stolní přibory.
Příběhy pro hostince, hotely i domácnost.
Kuchyňské nádobí z pravého niklu.
Ilustrované ceníky zdarma.

I když paní Kráčmerovou uklidnil pohled na pána s ubrouskem uvázaným kolem krku, nebyl to právě nejlepší příklad. Dobová etiketa totiž prikazovala:

Ubrousek se pouze rozloží tak, aby zůstal na polovinu složený, a položí se na kolena. Neplatí za slušné zastrkovati jej pod bradu, či do knoflíkové dírky. Poněvadž však s hladkých, například hedvábných sukní snadno sklouzne, může si jej dáma nepozorovatelně poněkud připevniti k sukni špendlíčkem.

POLÉVKY

Polévka želvová

Želva, z níž se má dělati polévka, musí být čerstvá a ne příliš velká, jelikož polévka z velké želvy není chutná. Želva se zabije tím způsobem, že se jí prořízne krk, načež se pověší a nechá viset asi 6–8 hodin, aby dobře vykrvácela. Pak sejme se skořápka, aniž by se však nohy a ploutve pře-

řezaly, mastnota, střeva atd. se odstraní, a želva spaří se ve vařící vodě, načež se kůže s ní sloupne. Maso její se dobře vypere a nakrájí na čtverhranné kusy, a nechá i s ploutvemi, které se nyní odříznou buď ve vodě, nebo v polévce pomalu vařit. Když přijde polévka do varu, sejme se z ní všechna mastnota a přidá se kus cibule, celeru, mrkve, petržele, z koření zázvor, pepř a tymián, pak bílé víno a sklenice vína madeirského. Želva musí se vařit 2 hodiny, aby byla náležitě měkká; dá-li se k ní vařit staré kuře, docílí se výtečné polévky. Uvařené maso želví nakrájí se na malé kousky a dá se do mísy. Když se polévka očistí a procedí, zavaří se do ní knedlíčky masité, které se dělají ze syrového masa želvího, k němuž se přidá kousek masa hovězího, vepřového a skopového. Všechny druhy masa se jemně rozsekají a utlučou v hmoždíři, načež se prolisují. Pak přidá se k masu houska, vejce, sůl, bílý pepř, citronová kůra a trochu madeirského vína. – Želví maso prodává se též v pečlivě uzavřených krabicích a dává se do polévky. Krabice se otevře a postaví do vřelé vody, pak se maso vyndá na síto, rozkrájí se na tenké kousky a dá se do silné hovězí nebo hnědé polévky, k níž se přimísí šťáva z masa želvího.

Polévka z úhořů po způsobu holandském

Dva malí úhoři se stáhnou, vykuchají se a rozkrájí na malé kousky, na to se vyperou, spaří horkou vodou, v níž se několik minut nechají. Mezi tím dá se na máslo dusit rozkrájená cibule a kousek póru, a na to vloží se nakrájení úhoři a ¼ hodiny se dusí, načež se zapráší 3 lžícemi mouky. Potom se na to naleje zeleninový odvar a půl litru bílého vína a nechá se to tak dlouho vařit, až úhoř jest měkký. Týž se pak vyndá, zbaví se kostí a nakrájí na malé kousky, jež se dají do mísy. Polévka zakloktá se 5 žloutky a naleje se na skrájeného úhoře, k němuž se připojí nakrájený osmažený chléb.

Ochránci a milovníci přírody, uklidněte se. Želví polévka se sice vyskytovala v kuchařských knihách c. a k. mocnářství, jistě i v nabídce exkluzivních restaurací, ale v běžných měšťanských rodinách i v hostincích se vařily polévky mnohem prozaičtější. Základem byl většinou hovězí vývar s různou „zavářkou“. Jen knedlíčků do polév-

ky bylo na dvacet druhů, stejně tak i svítků. Taková dobrá domácí polévka byla zaručeným lékem na všechno: od slabosti na prsou až po zlomené srdce z nešťastné lásky!

Najednou sem zavanula vůně polévky z kuchyně a Ctiborovi zcela opravdově zakručelo v žaludku. Co vyjel z domu své bývalé nevěsty, nejedl téměř nic. Byl plný pelyňku a hořklo mu v hrdle každé sous-to. Najeden byl svého žalu a jen by pil, tak mu v hrdle prahlo. Teď se však jeho nozdry zachvěly tou vůní dobře připraveného jídla.

A již tu byla Máňa s talíři. Zvonila příbory a odběhla pro slánku. A konečně přinesla mísu kouřící se polévky, v níž játrové knedlíčky voněly květem a zázvorem a čerstvá petrželka plavala na povrchu. (...)

„A slečna sama vaří? Myslel jsem, že městské slečny se nezabývají domácími pracemi, že chodí na korzo a hrají na piano.“

Paní Bláhová se zasmála zároveň s dcerou. „To byste tomu dal! Já vychovávám Máňu pro domácnost. Ona musí počítat, že neudělá nikdy takovou partii, aby si mohla držet kuchařku. Ba, vdá-li se vůbec a nebude-li nucena sama službou se živit.“

„Ne, ne, milostivá paní,“ odporoval až příliš živě, „to přece není možné,“ a podíval se kolem sebe, aby odhalil, jak si tito lidé stojí. Ale paní Bláhová hned vysvětlovala: „Nemá-li děvče velké věno, musí vždy myslet na práci. A to víte, je-li muž úředníkem ve městě, nevydělá tisíce. Proto vedu Máňu k práci, a ona se jí také chápe.“

„Ráčíte mít stejné náhledy s mou matkou,“ usmál se. „I ona vynáší pracovitost ženy nade vše ostatní,“ a prvně ho potěšilo, že bude aspoň v tomto směru máti bez starosti o něho.

Polévka z mléka

Dej do hrnku mléko, osol a nech svařiti. Rozmíchej v hrnečku s trochou studeného mléka žloutek a přidej k vařenému mléku za ustavičného míchání, vařiti se to však nesmí. Nalej pak polévku na usmažený, na kostičky nakrájený chlebiček.

MASITÉ POKRMY

Vařit maso na kuchyňských kamnech v běžném hrnci znamenalo stále udržovat stejně silný oheň – a to pěkně dlouhou dobu. Úsporu času i práce představoval tlakový hrnec Papinův. Ano, náš známý „papiňák“. Nebyl zas takovou novinkou, jak by se zdálo. Možná vás překvapí, že francouzský matematik a fyzik Denis Papin sestrojil tlakový hrnec, který po něm nese pojmenování, už v roce 1679. To však bylo pro naši známou románovou postavu Kráčmerky věci neznámou. Kde by chudá zelinářka znala takové vymoženosti. Ted' jako milostpaní si zařizovala novou, „panskou“ domácnost a spolu s dcerou vybalovala, co jim v obchodě – možná právě u Neffa – zabalili.

Barča vytáhla doprostřed kuchyně bednu, která byla ze všeho největší. A zase na povrchu samý papír. Barča to pomalu rozbaluje, pro Boha živého, tohle je všecko jako stříbrné! – léká se matka. Barča si pamatovala, že to byl nikl, proto to bylo tak drahé. A panenka skákává, v tomhle by se mělo vařit? – Kdepak! To je zas jenom na podívanou. Barče to bylo jedno a se zálibou vyndávala hrnce, hrnky, rendlíčky a pekáče – všechno z niklu a s příslušnými poklicemi. (...)

„Jémine, maminko, koukejte, tohle je ten papenheimský hrnec na maso,“ tahala Barča zašroubovaný ucháč z kouta. No, tohle je přece nemožná věc! Barča okukovala hrnec; vždyť je to zabeďněné ze všech stran, kudypak tam jde dát maso? Zatočila klikkou na víku – kohoutek se otevřel a zjevila se díрка tak pro malíček: no, tudy se přece maso do hrnce nevpraví! A jinak je hrnec zapekelený ze všech stran. Barča zkoušela i dno, zda povolí, ale nepovolilo. Barča malomyslně odložila hrnec.

„Hleď, Baruško, tohle všechno snad ani není pro kuchyni možné. Já si myslím, že se snad v tom obchodě zmejlili a přibalili sem něco



jiného. Vždyť je tu nástrojů jako pro fabriku. Člověk ani neví, co si s tím počít,“ tesknila matka. „Poslouchej, dítě, abychom se tam šly přeptat,“ navrhovala zkormouceně.

„Jejda, mami, to ne! Vysmáli by se nám tam! Počkejte, vždyť oni nám dali k účtu nějaký zápis – musíme si to prohlédnout,“ vzpomínala Barča.

„Tak se, dítě, podívej do toho lejstra, ale já myslím, že je to pro příslušenství do fabriky, a ne do kuchyně,“ malomyslně namítala.

HOVĚZÍ MASO

Hovězí sekanina s uzeným masem

Semel na strojku masovém nebo drobně rozsekej půl kila vařeného hovězího se čtvrt kilem uvařeného uzeného masa, přidej ve vodě nebo v mléce namočenou a dobře vymačkanou žemli, 1 celé vejce, opepři, osol, dobře promíchej a dej péci na máslem nebo sádlem vymazaný plech. K této sekanině podej brambory; dáváš-li ji však studenou, tedy dej k ní hlávkový salát.

Hovězí jazyk se sardelovou omáčkou

Utři s novým máslem čtyři očištěné sardele, dej je do hrnečku, nalej na ně dobrou hovězí polívku a trochu vína, přidej k tomu hned též kus jíšky a trochu strouhané žemličky a nech to povařit. Potom to vlej na měkce uvařený, oloupaný a na koláčky nakrájený jazyk, posyp ho strouhanou žemličkou a dej na stůl.

Smažené řízky z hovězího jazyka

Připravuješ-li krmě pro méně osob, polij pouze půl jazyka dle předešlého návodu upravenou omáčkou, zbytek pak ihned jak vařený z vody vynadáš, dej stranou. Nakrájej z něho pěkné řízky, obal v mouce, rozkloktaném vejci, strouhané žemličce a usmaž na rozpáleném sádle nebo másle.

VEPŘOVÉ MASO

Vepřo-knedlo-zelo. Kdo by neznal tuto typickou „trikoloru“ české kuchyně! A přiznejte si, komu z vás by se nesbíhaly sliny nad tou domácí pochoutkou. Dobrá pečeně zachránila leckteré manželství – a dokonce i život! Nevěříte? V povídce Ignáta Herrmanna *Na smrtelné posteli* tomu tak bylo.

Oči všech upřely se na dveře. Dveře se otevřely a z druhé světnice vyšel doktor Komár: Pozorně a tiše zavřel za sebou a rozhlédnuv se soucitně po shromážděných a přikloniv se k nim nad stůl zašeptal:

„Lidičky, není to všechno nic platno, ale připravte se na nejhorší. Je to stará paní, zesláblá všemi těmi záchvaty několika nemocí, a dlouho to nevydrží. Pravda, nic jistého člověk nemůže říci, ale jak vidím, soudím, že nejdýl do zítřka do večera –

A kdyby si stará paní něčeho přála, už jí nic neodpírejte. Už jí nic nemůže uškodit. Ať se jí vyplní, po čem by zatoužila.“ Lékař odešel. (...)

A pojednou, asi k šesté hodině večerní, ozvalo se ze světnice slabým hlasem: „Tos ty, Františku?“

„Já, maminko.“

„Copak jste měli k obědu?“

„Vepřovou s knedlíkem, maminko, a čerstvé zelí.“

„Já to cítila, Františku, já se nemejlila. Ale, Františku!“

„Co si přejete, maminko?“

„Mám hlad, Františku.“

„Můj bože, maminko, nic tu nemám – ale počkejte chvílinku, doskočím – přinesu vám kousíček šunky, chcete-li.“

„Nechci šunku, Františku, už se mi přejedla. Pořád mi dáváte šunku. Františku, dej mi kousek té vepřové. – A dej mi k ní kousek toho knedlíku. – A dej k tomu lžici toho zelí. – Kriste Ježíši, kdy už jsem nejedla zelí!“

„Ale, maminko,“ odporoval Varhula pln rozpaků, „vepřová, knedlík, zelí – to všechno je pro vás těžké.“

„Ať je, Františku! Mám na to chuť. Kdepak to máš, Františku?“

„Je to všechno v troubě, na kastrole, aby to nevystydlo. Kastrol zelí je tam, knedlík a maso v něm – povídala Filipka, že budeme mít večeři.“

„Přines to sem, Františku, a vy si večeřte, co chcete. – Okaž to!“

Povely nemocné zněly tak určitě, že Varhula neměl odvahy, aby odporoval. Spěchal do kuchyně a za okamžik přinášel na dřevěném táce kastrol se zbytkem oběda. Světnicí zavoněla teplá, tučná vůně. Nozdry nemocné rozšířily se.

„Polož mi to i s tácem na postel, Františku. A vezmi džbáněk, Františku, a dojdí mi pro trošku piva. Kup mi půl litru, Františku. – Ne, Františku, přines litr. Napiješ se se mnou. A přines toho černého, Františku. Jdi, Františku.“

Varhula váhal. Černé pivo – a litr! Co si matka najednou vzpomněla! Celé čtyři neděle nesměla již ani náprstek piva. Tu šlehla hlavou jeho slova doktorova: „Dejte jí, co bude chtít.“ Varhula popadl velikou litrovou sklenici a kvapil do blízké hospody pro pivo. (...)

Všecek se chvěl, když se blížil k posteli. A tu na něj patřily zraky tchýniny, tak veliké, jak už dávno je neviděl, a lesknoucí se jako v horečce, a nemocná skoro vyčítavě promluvila:

„Kdepak chodíš tak dlouho? Vždyť mohu žízni pojit! Dej sem!“

S namáháním zdvihla hlavu, Varhula ji podepřel, podal nádobu k ústům, nemocná dychtivě pila, držíc oběma rukama sklenici, jako v obavě, aby jí neutrhla.

„Pánbůh ti to zaplať, Františku! – A to nádobí odnes.“ (...)

Bylo po osmé, když se paní Filipka vrátila. První pohled její padl na prázdný kastrol v kuchyni.

„Kam jsi dal večeři? Proč jsi to vyndal z trouby? Kde to je?“

František Varhula se zajíkl: „Filipko – maminka měla hlad – chuť – snědla to.“

„Ježíši Kriste!“ vyjekla Filipka. „Všchno? Františku!“ zakvílela mladá paní, potácejíc se od postele. „Tys maminku zabil! – Jdi, leť pro doktora!“ (...)

Vrátil se domů, přiváděje doktora. Všechny zdravé ženštiny byly zaměstnány tím, že nemocnou panímámu převlékaly do suchého prádla, neboť v potu plovla. Seděla na postranici a docela vesele hleděla na celé okolí.

„To se divíte, pane doktore, co! Vždyť by mě vlastní děti byly hla-dem umožily! Vždyť František teprv mi dal najíst a napít. – A teď si k vám všem sednu ke stolu.“

Ovar s kyselou přípravou

Uvař vepřové maso. Dej do hrnku na koláčky rozkrájenou mrkev, petržel, celer, velkou cibuli, kousek česneku, všecko koření v zrnkách a pepře nejvíce, nalij 3 díly octa a 1 díl vody, osol a dej asi $\frac{3}{4}$ hodiny zvolna vařit. Po té oced', nech ustát, nebo sčisti bílkem a touto teplou kyselou šťávou polij vařené, na míse vkusně upravené a rozkrájené maso. Také můžeš do šťávy přidati rozkloktané žloutky a trochu sekané pažitky.

Vepřové na pivo

Vepřovou pečení vlož na rendlík, osol, okmínuj, dej pod ni cibuli, trochu piva a vody. Dus, asi po půl hodině obrať, po té dej do trouby a za častého polévání pěkně upeč. Některá kuchařka šťávu z pečeně zapraží moukou a přilije trochu hovězí polévky. Též možno přidati kousek rozetřeného česneku a mouku nahraditi strouhaným chlebem.

Vepřová na sladko

Rozkrájené vepřové maso dá se vařit. Z polévky té se udělá omáčka s octem, jíškou a cukrem, do ní dá se něco hrozinek a mandlí; též perník a citronová kůra. K tomu dávají se obyčejné knedlíky.

Vepřové s hořčicovou omáčkou

Vepřové libové maso z kýty se naklepe, posolí, kmínem posype; vloží se na pekáč, podlij se několika lžícemi vody a nechá se péci za občasného polévání vypečenou šťávou. Když jest pečeně po obou stranách dobře upečená, sebere se vypečené sádlo. Do šťávy přidá se lžíce mouky,

dobře se zamíchá a přileje se tolik hovězí polévky nebo vody, aby byla zahoustlá omáčka, kterou necháme povařit. Pak přidáme do omáčky 2–3 lžičky hořčice, nakrájíme maso na úhledné řízky, urovnáme je na mísu a omáčku na ně procedíme.

Podívejme se, co se dnes chystá k obědu u Kráčmerů. Dnes nevaří Kráčmerka, ale služka Anna. A ta se vyzná, jak vařit „v panských“ domácnostech. Kráčmerka se nestačí divit!

Však jsou už skutečnými pány: vždyť mají služku. A jejich služka Anna, ta už umí jaksepatří v domácnosti pozdvihnout panský stav a vyzná se v něm jako v otčenáši. Paní Kráčmerka by se byla ráda Anny na ledacos optala, ale přece jen se ještě ostýchala. Paní Kráčmerka si na svém kuchařství zakládala, ale tomuhle čerta rozumí. (...)

Kotlety dusila Anna jen tak, ve vlastní šťávě. Milostpaní už by se byly dávno spálily – Anna ale pod ně každou chvilku přicvrnkla lžičku vody, zlehounka je obracela vidličkou, cibulinku pod ně rozsekala na droubolinko jak pažitku, aby se v omáčce ztratila. Paní Kráčmerka s jídlem nenadělala tolik cavyků: maso se jí, cibule taky – nevidáno, když je v omáčce větší kus cibule. Pro matičku milou, to se ten panský stav rozlišuje i v cibuli?

TELECÍ MASO

Smažené telecí nožičky

Vyprané, očištěné telecí nožičky rozřízni na polovičku, aby u každé kousek spárku zůstalo, osol a vař asi tři čtvrtě hodiny. Vařené vydej, nech vychladnouti, načež je obal v mouce, rozkloktaném vejci, v strouhané zemi a smaž na rozpáleném omastku, až houska na nich sežloutne. Na mísu přidej špenát, různé saláty, bramborové purée a pod.

SKOPOVÉ MASO

Skopová kýta nebo plecko na způsob zvěřiny

Maso z kýty nebo plecka se zbaví loje, nasolí se, přidá se k němu pár jalovců a nechá se tak několik dnů naložené. Pak se rozkrájí na větší díly, očistí se, na kastrol se dá na kilo masa lžíce pokrájené slaniny, jako ořech kousek čerstvého másla, půl lžíce rozkrájené mrkve, tolik též petržele a o něco méně celeru, lžíce cukru a nechá se to na horké plotně zažloutnout. Po té se tam vloží maso a nechá se to asi půl hodiny dusiti, aby byla hezká barva omáčky. Po té se přidá trochu horké vody, půl malé cibule (kdyby se dala cibule se zeleninou dusiti, tak by to bylo cítit smaženou cibulí a omáčka by neměla jemnou chuť), připojí se 6 zrněk pepře, tolik též nového koření, 2 hřebíčky, špetka zázvoru a čtvrt bobkového listu, prouteček tymiánu a 2 lístky šalvěje, 2 lžíce estragonového nebo vinného octa a maso se vaří, až je měkké. Mezi tím se udělá po dvou lžících mouky máslová žlutá jíška, maso se vyndá, šťáva se zadělá jíškou, přidá se dle potřeby horké vody, aby byla přiměřeně hustá omáčka, dá se do ní kousek upáleného cukru, aby měla pěknou barvu, 4 lžíce červeného vína, lžíce citronové šťávy, půl lžičky jemně usekané kůry a omáčka se nechá vařit asi půl hodiny, aby byla jemná, a vyvařený tuk se sebere; omáčka se procedí, dle chuti se ještě přisladí a přikyselí, maso se do ní vloží, nechá se na kraji plotny, a když se má dáti na stůl, tak se k němu dá knedlík nebo noky.

Skopové maso s omáčkou jablíčkovou

Na kastrol se dá na půl kila skopového hrudí nebo plecka, lžíce pokrájené slaniny, čtvrt malé cibule a čtyři jablíčka a kousek vrchní kůrky domácího chleba a jedna rozkrájená sardelka. Maso na větší kousky nakrájené a špetkou soli posolené se tam vloží a nechá se do měkka dusiti a přilévá se k němu po trošce vody, aby nevysmáhlo. Pak se k němu přidá horké vody, mnoho-li chceme míti omáčky, po lžici mouky se udělá červená jíška, maso se ze šťávy vyndá, šťáva se zadělá jíškou, a když se jíška zavaří a tuk z masa vyvařený se na omáčce usadil, tak se sebere, omáčka se procedí, maso se do ní vloží, a když se dává na stůl, tak se k němu dají brambory. Sebraný tuk se upotřebí na jíšku.

Překvapila vás pracnost a složitá příprava jídel? Naše prababičky neměly k dispozici žádné polotovary, jejich kuchyně byly vybaveny ve srovnání s našimi velmi primitivně. Přesto dokázaly kulinářské „zázraky“. Třeba taková domácí huspenina neboli sulc – to byla pochoutka! Musela se však také náležitě ocenit, nikoliv na ni zapomenout kvůli posezení v hospodě, jako se to stalo panu Blabuňkovi v povídkce Ignáta Herrmanna.

Pan Blabuňka náruživě jídal huspeninu, arci jen domácí, ne kupovanou, jakou tu i tam vídáme za sklem, která se zdá být vyráběna spíše z lepšího druhu moravského klihu a v níž zůstávají nejen jednotlivé zuby, ale i celé chrupy, nejsou-li zcela dokonale v čelistech zakořeněny.

A paní Blabuňková byla na domácí huspeninu metr. A teď taky si vzpomněl pan Blabuňka, že předevčírem viděl v kuchyni všechny součástky, jichž na huspeninu potřeba a jež milá jeho choť vlastní rukou a co nejpečlivěji vybírala ve skutečném řeznickém velkozávodě páně Beránkové na Vinohradech. Vepřové kolínko, dvě telecí nožičky, půl kila vepřového plecka, půl kila telecí „kližky“ a za pět krejcarů vepřové kůžičky. Potom tři hodiny všechnu tu směs bedlivě vařila, potom obírala z kostí, sekala, potom převrátila kuchyňskou židli vzhůru nohama, přivázala na nohy čistý ubrousek a cedila jím rosol, jenž se ze všeho toho klihovitého masa vyvařil. Vypadalo to pak v kuchyni jako v laboratoři alchymistovů a paní Blabuňkové nebylo při tom do zbytečných řečí. Vážně sledovala protékání rosolu, ronícího se do bělostné mísy pod ubrouskem. Neboť je důležité, aby rosol byl čistý jako sklo, jako křišťál. (...)

Pan Blabuňka podíval se na huspeninu, podíval se na svou choť, a věru nevěděl, co z obého připadá mu chladnější. (...) Pan Blabuňka usedl. Ale než píchl a krojil do huspeniny, pronesl k choti:

„Copak, Lojzi, ty nebudeš večeřet?“

„Já jsem po večeři, Alois!“ řekla panička. Pronesla to tak mrazivě, že huspenina, která před příchodem páně Blabuňkovým znenáhla již tála, po slovech paniných zas očividně přituhla.

DRŮBEŽ

Drůbež se připravovala především v domácnostech – a samozřejmě i v restauracích. Na pečené husičce hospodyně nejen ušetřila omastek, ale dokonce získala i sádlo. A pohled na pečenou husičku nebo zaječí hřbet probudil všechny smysly. Byla to prostě „delikatesa“! Hokynář Tetřev si proto otevřel nový krámk s podobnými „delikatesami“, které připravovala jeho žena.

Nebylo šťastnějšího člověka nad pana Tetřeva, když se udomácnil v krámku v Tůních a když Tetřevka poprvé vyložila za okno pečené dvě husy, špikovaný zaječí hřbet, mísu s pečenou sekaniinou a na plechu třaslavou huspeninu, okrášlenou tvrdým vajíčkem a citrónovou korou. V krámku na pultě byly také rozličné lahůdky: smažení mříní, smažené telecí nožičky, čisté syrové husí drůbky a krev a několik nadívaných holubů.

Tetřev chodil po krámkě s povyplazeným jazykem od jednoho talíře ke druhému, číchal ke všemu, pomlaskoval si a říkal:

„Aby tohle nešlo! To by lidé nemuseli mít oči!“

„Jen mi to pořád neočuchávej!“ okřikovala Tetřevka muže.

„No, ta vůně nic nestojí,“ bránil se Tetřev. „Musím taky vědět, co tu všechno máme.“

I když to byly na tehdejší dobu skutečné lahůdky, obchod zkrachoval. Ne proto, že by paní Tetřevová nebyla výborná kuchařka. Pan Tetřev totiž lahůdky nejen „očuchával“, ale hlavně tajně ujídal. Nakonec se museli vrátit zpět do svého hokynářství a pan Tetřev mohl mezi pytlí brambor a mouky jen vzpomínat na svůj voňavý „ztracený ráj“. Tak také nazval svoji povídku Ignát Herrmann – *Ztracený ráj páně Tetřevův*.

Kuřata à la Fricassé

Kuřata se očistí, dobře omyjí, dají se vařit do 3 litrů vody, do které bylo přidáno půl cibule, hrstka zelené petržele a trochu soli. Kuřata se zašpej-lují, než se dají vařit. Když jsou měkká, vyndají se. Na čajovém másle se udělá do zlatova jíška, zaleje se polévkou, v níž se kuřata vařila, omáčka musí být hustá a přidá se do ní z 1 citronu šťáva. Kuřata se rozsekají na čtvrtky, kůže se stáhne, a než se na ně procedí omáčka, rozkloktají se do ní 3 žlutky. Podává se k tomu květák nebo malé houskové knedlíčky.

Kuřátka jako koroptve (vhodná pro lovecké hostiny)

Jalovcové jahůdky a jedlové jehly se roztlukou na prášek, k tomu přidá se sůl a směsí tou se na sucho oškubaná kuřata zevně i uvnitř důkladně natrou. Pak se dají do studena. Po dvou dnech se kuřata protáhnou slaninou a opekou se na másle, slanině a cibuli. Přidá se bobkový list, několik zrněk pepře a kuřata polévají se mezi pečením kyselou smetanou. Při úpravě lze je nepravou pomazánkou (slučí mázkou) ozdobiti.

Slepice naditá s citronovou omáčkou

Vezmi pěknou, dobře očištěnou slepici, vykuchej ji, omyj čistě a polož ji prsíčky na prkénko. Prořízni ostrým nožem kůži na hřbetě až k zadeč-ku, odhrň ji od kosti i masa a stáhni ji velmi pozorně z celé slepice, aby se neporouchala, a ulož ji zatím stranou. Ober všechno maso z kostí, přidej k tomu kousek telecího masa, rozsekej obě drobounce, utluč v hmoždíři a dej na mísu. Přidej k němu 7 dkg utřeného másla, dvě ostrouhané, ve vodě máčené a vytlačené housky, dvě celá vejce, žloutek, trochu citrono-vé kůry a soli. Promíchej nádivku dobře a nadij jí slepičí kůži, na prkénku rozloženou. Sešij zadeček, svaž krček i nožičky, urovnej je dle možnosti do podoby slepičí. Svaž je do čistého plátna a dej vařit do vody nebo polév-ky na 2 hodiny. Pak vyndej slepici, sejmi plátno, rozkrájej slepici ostrým nožem na lístky, urovnej tyto na mísu a podávej buďto teplé s citrono-vou omáčkou, nebo studené, aspikem obložené.

Omáčka citronová: Utři kousek čerstvého másla s trochou bílé mouky. Nalij na to vařící hovězí polévku a dobře rozkloktej. Posléze přimíchej k omáčce 2 žloutky, šťávu z jednoho citronu, trochu soli a drobné citronové kůry.

Kachna s omáčkou chlebovou

Stará, očištěná kachna se nasolí a protáhne na nudle rozkrájenou slaninou. Svaří se půl litru červeného vína, přidá se tam asi pět jalovců, pět nových koření, pět pepřů, čtyři hřebíčky, půl bobkového listu, tymián a kousek zázvoru. Studenou touto svařeninou se poleje kachna a nechá se dva dny, v zimě šest dnů v tom ležeti, musí se však denně obracet. Pak se dá na kuthan či kastrol asi pět deka rozkrájené slaniny, asi jako ořech kousek nového másla, a když se rozpálí, kachna se tam vloží a dusí do žluta. Připojí se tam ten lák, co v něm byla kachna naložená, a čtvrt litru horké vody, kousek cibule a nechá se v tom kachna do měkka dusit. Zatím se upraží tři lžíce domácího strouhaného chleba, připojí se k němu dvě tabulky strouhaného perníku, kachna se vyndá, do šťávy se přidá ten chleba s perníkem, upraží se do hněda šest kostek cukru, dá se též do šťávy a hovězí polévky se přidá tolik, aby byla přiměřeně hustá omáčka. Přidá se z půl citronu šťáva, malinko kůry, pak se omáčka procedí, okusí se, přidá se lžíce malinové zavařeniny nebo šťávy, pak když jest omáčka příjemné chuti, sladko nakyslá, rozkrájí se kachna, vloží se do omáčky, nechá var přejít, a když se dá na stůl, dají se k ní máslové koláčky.



Husa zdobila měšťanské stoly zvláště na podzim. O svatováclavském posvícení. To začínalo velké stěhování studentů a hus do Prahy. Tak to alespoň popisuje Servác Heller ve studii *Slavné poutě*.

Za onoho času konaly se po svatém Václavě zápis a přijímací zkoušky do středních a vysokých škol. 1. října začínal na gymnasiích, reálkách, pedagogiích na konservatoři atd. školní rok. Proto byl den svatého Václava dnem příchodu a návratu venkovských studentů, jež provázeli obyčejně jejich rodiče, zejména rodičové začátečníků ve studiích. Den svatého Václava byl také dnem velkolepého putování hus do Prahy. Tímto dnem začínala totiž v Praze vlastní „husí sezóna“ a bylo železným pravidlem, že musí býti o svatém Václavě na každém stole pečená husa. Proto byly trhy plné venkovských „husáků“ a málokterý student přijel bez husy. (...)

Druhého dne pak se všude vesele vařilo, smažilo a peklo, neboť Pražané slavívali tehda skoro po venkovsku své posvícení slavným obědem o několika pečeních, s mísami koláčů, pivem, vínem, kávou a punčem.

Nejen o posvíceních voněla husí pečeně. Často byla i nedělním obědem. Městské hospodyně dovedly dobře vykrmenou husu nejen ocenit, ale i maximálně využít.

Bylo to jedné soboty. Vím to docela určitě, poněvadž jsme toho dne měli husí drůbky k obědu. Ty míváme pravidelně v sobotu, poněvadž v neděli je pečená husa s nádivkou a hned potom v pondělí podpouška. Tyto drůbky, pečená husa, nádivka, podpouška – to je naše rodinná tradice. Husy kupuje moje drahá Filomena v tržnici, kde jsme vzali tradici, už ani nevím. Ale vím, že od svatého Václava až do Nového roku je u nás všechno nasáklé husinou. A divím se, že na nás na všech už dávno nevyrážejí husí brky.

Mé drahé Filomeně je husa momentem hospodářským. Prý je to za nynějších kriminálních cen masa nejlacinější pečeně, krom několika žejdlíků vzácného sádla. Pýchou Filomeninou jest obrovský ucháč ve spížirně, do něhož po celý podziměk slévá vypečené sádlo. Tím sádlem mastíme od Nového roku všechno, co se vůbec dá omastit, a to trvá až do postu, někdy až do prvních fialek.

RYBY A JINÍ VODNÍ ŽIVOČICHOVÉ

Ryby patřily často do jídelníčku všech domácností. Byly považovány za postní jídla, stejně jako raci nebo želvy. Jejich úprava byla různě nákladná a složitá. I takový „postní aspik“ dal kuchařce pořádnou práci. Co se napočítala koření a nakrájela zeleniny! A to byl jen začátek. Jídla z ryb byla náročná na přípravu i na čas. Posud'te sami.

Postní aspik

Dej na kuthan hlavu od štiky a kus kapra, k tomu celer, petržel, mrkev, cibuli, několik stroužků česneku, trochu dymjánu, dva bobkové lístky, vše rozkrájeno, dva kousky zázvoru, 15 zrněk nového koření, 10 zrněk pepře, 10 hřebíčků, též kousek másla a nech to půl hodiny dusit; potom k tomu přidej šupiny z kapra a nech to ještě chvíli dusit; dej však pozor, aby to nepřilehlo a nezhnědlo. Pak na to nalej $\frac{1}{2}$ rakouského vína, a je-li to málo kyselé, přilej do toho asi 2 sběračky vinného octa, dej k tomu kapiček šafránu a nech to chvíli vařit, načež to skrze cedník proced' na čistý kuthan, postav to opět k ohni, a když se to začne vařit, dej do toho ze tří bílků sněhu, dobře to rozklokej a nech to ještě chvíli vařit.

Nyní uvaž servít na čtyři nohy obrácené stolice, postav pod něj mísu, vlej do něho ten rosol, který proteče do mísy čistý jako víno, a nech ho u ledu stýdnout. Pak ho rozkrájej na drobounko a narovnej to jako kobližky na mísu okolo štiky. Máš-li čerstvé bobkové nebo citronové lístky, tedy zastrč do každé hromádky rosolu jeden nebo dva lístky a lístky také kolem štiky do věnečku obstrkej.

Okoun

Tato ryba jest nejlepší od září do ledna. Trhnutý okoun se ponoří rychle do vařící vody, aby šupiny snáze se odstranily, což nejlépe se zdáří, když se lehce ostrouhají na struhadle. Pak se okoun vykuchá, osolí a nechá se asi hodinu ležet. Na kuthan (kastrol) se dá asi litr vody, dá se do něho půl lžíce soli, kousek nového másla asi jako ořech, dva stroužky česneku a nechá se to několik minut vařit. Pak se tam vloží okoun, menší se vaří deset, větší patnáct minut. Opatrně se dá na mísu, poleje

se rozpáleným máslem a posype se smaženou žemličkou. Podobně se též štika upravuje, jenom že se dříve, než se dá vařit, do kolečka stočí a motouzem sváže, aby na míse lépe vypadala. Může se k ní podati též bílý křen nebo hořčice. Podobně jako okoun a štika se vaří též línek, bělice a mník.

Marinované slanečky

Mléčné slanečky namoč na 3 dny do vody, kterouž denně obnovuješ. Na to dej vařit do 1 litru vinného octa, což se tak počítá na 12 slanečků, na nudličky rozkrájenou zeleninu, když změkne, přidej cibuli i koření a vše ještě chvíli vař. Pak slanečky oloupej, roztrhni ve 4 díly, mlíčí vyndej a narovnej do hrnku vždy vrstvu slanečků a nato vrstvu vychladlé zeleniny. Mlíčí s trochou octa rozdělané prolisuj do jiného hrnku, přilévej vychladlý ocet, v němž jsi zeleninu vařila, chceš-li, přidej i dobrý tabulový olej, vše řádně promíchej a slanečky tím polij.

Úhoř s raky a žampiony

Očištěného úhoře rozkrájej, nasol a nech ležeti půl hodiny, oloupej klepítka a ocasy vařených raků a žampiony, vlož to na úhoře, posyp pepřem a polij vínem, šťávou z citronu i polévkou a dus to, až úhoř změkne, dej ho na mísu, rozmíchej v polévce žloutky a přilij do vařící omáčky a vař i míchej to, pak úhoře polij touto omáčkou a dej na stůl – můžeš ozdobit jej račím máslem.

Pro slavnostnější příležitosti se jako předkrm upravovali šneci a škeble. Plnily se většinou pikantními nádivkami. Silvestrovská večeře s pozvanými hosty byla příležitostí servírovat nejen škeble, ale i další pestrou nabídku pokrmů. A také ukázkou kuchařských dovedností hospodyně.

Slečna Kristyna v kuchyni byla plna trémy. Jak budou hostům chutnat hlemýždi a škeble? Zda upravila dobře ruládu? Byla-li dost zamřelá srnčí kýta, ale zas ne příliš, aby nečpěla divočinou? Zda se jí

povedlo rizotto, jehož recept si pán přivezl z Itálie a na němž si velice zakládal?

Byla ve svátečním úboru a všechna hořela, když vnášela do jídelny bouillon v porcelánových koflíkách.

„Slečno Kristyno, přicházíte v oparu rajscky páchnoucím! Dnes voní z vaší čarodějné kuchyně pravé zázraky!“

Tak vítala společnost vyhlášenou kuchařku svého hostitele v jedné ze *Ztřeštěných historek* Ignáta Herrmanna. Možná že připravovala škeble právě podle tohoto receptu.



Škeble pečené (poměr na 30 škeblí)

Škeble se vyperou a nechají se v přikrytém kuthanu v bouillonu vařit, až se rozevřou. Po tomto se škeble vyndají, otevřou, prázdná půlka odhodí a škeble se od černé žilky očistí. 20 očištěných sardelí se prolisuje s půl kg másla na misku, utře se, přidá se jedna oloupaná a v bílém víně namočená žemle, 3 žloutky, trochu citronové šťávy a bílé strouhané housky tolik, aby nádivka spíše šťavnatější zůstala. Touto nádivkou pokryjí se připravené škeble, jež se posypou červenou strouhanou houskou a v misce k tomu určené nechají se do růžova v troubě upéci. Při podávání přikládá se citron.

Rybí salát

Hlavy a zbytky ryb uvaří se ve slané vodě, do níž se přidá kousek cibule, trochu octa, několik pepřů a něco nového koření. Po uvaření nechají se vystydnouti, načež se maso od kosti obere a na malé kostky nakrájí. Uvařené, oloupané brambory, okurka, jedno jablko, jedno nebo dvě (dle množství salátu) tvrdá vejce a jeden očištěný slaneček rozkrájí se rovněž na drobné kostičky. Francouzská majonéza, do které se přidá trochu

francouzské hořčice, tlučeného pepře se solí, octem a citronovou šťávou se rozředí, načež se veškeré výše uvedené přípravy, do kterých se ještě několik kaprat přimísí, s majonézou řádně promíchají.

Drobné ryby na pивě

Ryby se připraví, nasolí a osuší. Zatím se vaří ve smíšenině ze 3 částí piva a 1 části vody kmín, máslo a sůl. Když se počne vařit, vloží se ryby do smíšeniny, obrací se, aby byly po obou stranách stejně uvařeny; opatrně se vyndají, do omáčky se přidá buď mouky, nebo strouhané housky, protlačí sítem na rybu a nese na stůl.

Kapr se jídal hlavně o Vánocích. Zatímco v chudých rodinách byl na štědrovečerním stole hlavním jídlem „kuba“, v měšťanských rodinách nesměly chybět ryby. Upravovaly se na mnoho způsobů. Velmi oblíbený byl „kapr na černo“. Jeho příprava byla složitá a náročná na čas. V mnohých rodinách, kde neměli služku a celou přípravu sváteční večere musela zastat sama hospodyně, se proto kapr na černo připravoval již den předtím. Alespoň se v „černé“ omáčce dobře rozležel.

Bylo před Štědrým dnem a paní Doležalová připravovala černého kapra na zejtří. Neboť zítra bude ještě jiné práce dost. Rybí polévka, kapr smažený, lívance s povídky – jak tam bývalo zvykem – a božího kostela taky nesmí zanedbat. A ještě ořechů nakoupiti, křížal a jablíček na nadílku rodině i čeledi, i voskových třínožek k talířům hned po polévce – aj, plné ruce práce a shánění pro pečlivou hospodyně. A krom toho kapr na černo o den dříve připravený je mnohem chutnější.

Kapr na černo

Trhni (tj. vyvrhni vnitřnosti) kapra, krev vylej do hrnku, nalej do ryby dobrého vinného octa, vymej ji jím a přidej to ke krvi; načež kapra rozsekej na kusy, narovnej do pánve, dej k němu cibuli, mrkev a na koláč-

ky rozkrájený celer, několik stroužků česneku, nové koření, pepř, zázvor, hřebíček, všecko celé, několik vyloupaných vlašských ořechů, nalej na to piva tolik, až se ryba zatopí, dej do toho kousek nového másla, osol to a nech to vařit; oheň musí ale býti okolo pánve, a ne na prostředku, aby se ryba nepřipálila. Když se trochu povaří (asi půl hodiny), ustrouhej kousek perníku a rybu jím posyp; potom upraž na másle hezky do hněda kus cukru, vlej k němu tu krev s tím octem a nech to spejchnout, pak to vlej ke kapru, nech to povařit, až to zhoustne, dej k tomu koustínek bílého cukru, a chceš-li, přilej do toho sklenku červeného vína; potom vyrovnej rybu na mísu, poklad' těmi celerovými a cibulovými koláčky, proced' na ni omáčku a dej ji na stůl.

Takových starostí a shonu, jaké měla paní Doležalová, byla ušetřena naše známá paní Kráčmerová. Vždyť všechno, tedy i přípravu vánočních jídel, řídila zkušená služka Anna. Ta se totiž vyznala ve všem, co se v měšťanských rodinách jedlo. Ne však prostá Kráčmerka – nyní „milostpaní“. A právě z této neznalosti pramenily její starosti i nedorozumění.



„Tak, milostpaní, co budeme o svátcích vařit?“

„No, já nevím, jak vy myslíte, Anna,“ vyjednávala milostpaní.

„Tak milostpaní, tedy nejdřív vánočky, že.“ (...)

„No, ano, Anna, dobře, dobře – vánočky napřed. Bez vánoček by ani nebyly vánoce. Kousek vánočky, a člověk už o jiné ani nestojí.“ (...)

„A teď večeri na Štědrý den. Samo sebou se rozumí, že musí být nějaká ryba.“

„No, Anna, dobře. Pantatínek chce kapra na černo,“ zas horlivě příkyvovala paní Kráčmerka. Vida, tohle jsou moudrá jídla – kapr a vánočka. Anna chvíli přemýšlela o tom kapru na černo, a potom povídá:

„Milostpaní, když starý pán rád jídá kapra na černo, tak ho uděláme. (...) Ale jedna ryba je málo, milostpaní, ryb musí být víc. Vždyť se to neztratí, je potom jídla až do Nového roku. A to se patří, aby jídlo zbylo až do Nového roku, aby byl po celý rok ve všem dostatek,“ kázala Anna.

„Tedy těch ryb koupíme víc, Anna – nedopouštěj Pánbůh na nás nějaký nedostatek!“ honem svolovala milostpaní.

„Milostpaní, což takhle štika na másle a potom lososa s majonézou; kus nějaké ryby by mohl být na modro, třeba ten kapr,“ vyjednávala Anna.

Milostpaní se tvář rozhořela záplavou ohně: tak, už je tu ryba s Marja-Rézou, a ještě k tomu kapr namodro. Zas nový čert z panské kuchyně – kapr namodro – to snad je omodřený ve šmolce, ne? (...) Paní Kráčmerka si myslí, že Anně přeskočilo – kdopak jaktěživ viděl rybu namodro? Milostivá ví, že se modří jen prádlo, a ne kapři.

Jak se tedy „modřil“ kapr? Zalistujme v kuchařce!

Kapr na modro

Trhni kapra (vyvrhni z něj vnitřnosti), ale neoškrab ho, rozsekej ho na kusy, přemej ho, narovnej ho na mísu šupinami navrch, a polej ho osoleným vařeným vinným octem, čímž hezky zmodrá; pak ten ocet slej na pánev, dej k němu česnek, cibuli, pepř, zázvor, nové koření, hřebíček, kousek dymíánu, dva bobkové listy, jednu petružel, jednu mrkev a půl celeru, vše na nudle nakrájeno, osol to trochu, přilej k tomu ještě vinného octa, je-li tuze ostrý, polovic studničné vody, aby to nebylo příliš kyselé, přikrej pánev pokličkou a nech to půl hodiny vařit, pak do toho vlož kapra, opět ho přikrej a nech ho něco přes čtvrt hodiny vařit; potom vyndej rybu na mísu, proced' na ni ten rosol a nech to ve studenu ztuhnout, načež to pěkně okrášli citronovou kůrou a dej to na stůl. Na tentýž způsob se i štika namodro upraví.

Kapr sekaný

Čtvrt kila kostiček zbaveného jemně usekaného rybího masa, jedna strouhaná žemlička, jedno menší vejce, půl kávové lžičky soli, několik kapek maggi, na špičku nože pepře, tolik též majoránky, ještě méně zázvoru a nového koření, asi jako půl hrachu utřeného česneku, lžíce rozpuštěného sádla, vše se dohromady prodělá, utvoří z toho menší šiška, potře se rozkvedlaným vejcem, na pekáček se dá jako větší slepičí vejce kus sádla, když se rozpálí, vloží se tam obdélníček či šiška a peče se v troubě do červena a mezi pečením se polévá rybí polévkou. Jest k této pečení dobré zelí nebo salát. Z úhoře jest výtečná.

Kapr v sladké omáčce

Kapr se trhne, vyvrhne, žábry se vyříznou, dobře se vymyje, zbaví se vši krve. Kapr se nasolí a dá na mísu. Nakrájejí se 2 cibule, přidá tymián, bobkový list, pepř, nové koření, 3 dkg másla, trochu květu, 1 decilitr vařeného, sítem protlačeného hrachu, ryba se do toho na pekáč vloží, přilije se tolik vody, aby se potopila, a vaří se, až změkne. Pozorně se dá na jiný pekáč, do omáčky, v níž byla ryba vařena, dá se bledá máslová jíška, povaří se, pak se procedí na rybu omáčka a přidá cukr. Tímto způsobem se připravuje i treska.

Kdo by myslel, že se nad rybami a složitou úpravou potily jen kuchařky, byl by na omylu. Pro mnohé méně zdatné stolovníky bylo složité i jejich správné pojídání. Většinou se rybí maso oddělovalo vidličkou v pravé ruce a přidržovalo chlebem v ruce levé. Na ryby existoval speciální rybí příbor, ten však byl součástí stolní výbavy pouze v „lepších“ měšťanských rodinách. I tak nebylo lehké správně rybu odkostit, pojídat a přitom ještě konverzovat. Zvláště jednalo-li se o slavnostní štědrovečerní večeři.

A pak nám kuchařka přinesla rybí polévku. Jak živ jsem takto nevečeřel, nikdy mne nikdo nikam nepozval, a toho stolování jsem se obával nejvíce. Nebo taky na to je třeba cviku a člověk nejsná-

Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.