

# 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](http://www.motto.cz)  
[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)

**motto**

**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 smlouvatí...* 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 nákyt 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 služky 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 secesi 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 hospodyni 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 zahazuje stopy svého činu. Načerpal 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 zemle, osol, přilij trochu hovězí polévky, vše dobře promíchej, plň tím ulity a dej péci.

### **Závin s uzovým 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 utřou, k tomu 7 deka mouky, ½ litru smetany, osolí se to. Zamíchá a pak do toho lehce se natřeše 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 řídí, 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. Též 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 služky. 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 uvázal 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 nepomyslila, jak je nesnadné dělat pány.“



**Berndorfská**  
**Fabrikátna 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.  
Položky pro hostince, hotěly i domácícnost.  
**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 sukni 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 vykvrácela. 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 malé 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 sousto. 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 dali! 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 názory 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 žlutouk 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. Teď 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! – leká 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 klíčkou na víku – kohoutek se otevřel a zjevila se dírka tak pro malíček: no, tudy se přece maso do hrnce nevpraví! A jinak je hrnec zapečený 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 chvíli, 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 dojdi 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 zízni pojít! 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 neutrl.

„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, let 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 hladem 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 pivě**

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 lžicemi 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 lžice 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, lžíci 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.