

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 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 klobásky 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. 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 žemle, 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.

Opeři 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. 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 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 mami, 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
Fovárna 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.
Polévky 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 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 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 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.