

Marie von Ebner-Eschenbachová

# Má dětská léta

*Životopisné črty*



nakladatelství Barrister & Principal

Národní památkový ústav – územní odborné pracoviště v Brně

# Má dětská léta

## Životopisné črty

Marie von Ebner-Eschenbachová

nakladatelství Barrister & Principal

Národní památkový ústav –  
územní odborné pracoviště v Brně

Dvě léta před touto událostí, anno 1836, když v našich končinách řádila cholera, ukázal se ten tichý a prostý muž v celé své úctyhodnosti. Epidemie kosila den za dnem další oběti s úděsnou neodbytností. Přepadala lidi a svou kořist už nepustila. Bez ustání bylo slyšet ze vsi smutné vyzvánění umíráčku. Ve dne v noci se páter Borek věnoval těžké službě svého kněžského úřadu. Volali ho od jednoho smrtelného lože ke druhému. Nejednou se dostal k nemocnému, kterému přinášel poslední útěchu, jen tak, že překračoval mrtvé natažené na zemi. Jeho povoz neustále rachotil kolem oken zámku. Slyšeli jsme jej zdálky, poklekali jsme a modlili se za odcházející duši.

V prvním úleku se ti chudáci bez odporu vzdávali neznámé nepřítelkyni. Bylo třeba naučit je, že je možné proti ní bojovat.

Také u nás se nákaza objevila. Projevila se u několika sloužících. Maman Eugénie a náš malý Viktor zakusili těžké záchvaty strašlivé choroby. Maminka se pomalu zotavovala, zdálo se však, že slaboučké dítě je ztracené. Dokonce i upřímná a útěšná důvěra lékaře, doktora Engela, už nebyla tak pevná. Byl to ještě mladý člověk, vysoký Žid s tmavým vousem, denně jezdil z Kroměříže od vesnice k vesnici, od zámku k zámku a staral se o nejchudšího nemocného stejně pečlivě jako o nejbohatšího. Podporován páterem Borkem řídil opatření, která měla zmírnit bídu kolem nás a pokud možno předejít novému neštěstí. Každé ráno a večer stály na zámeckém dvoře velké kotle kouřící rumfordské polévky. Lidé chodili s hrnci a konvičkami pro dobrou, zdravou stravu pro sebe a své děti, rozdělovalo se množství spodního prádla. Nejhorlivější byla babička, které nic nebylo dost, když šlo o rozdávání a o pomoc. Kde byla ona, tam byla velkorysost

a laskavost, tam – alespoň vůči nám dětem – bylo také hodně shovívavosti a trochu slabosti. Nepřenesla přes srdce, aby nás zahнала, když jsme se všichni připlížili, abychom přihlíželi rozdělení polévky a šatstva. Přimhouřila oko, když jsme kuchařku nebo pomocnici přemluvili, aby nám dala naběračku, a my tak mohli aspoň trošinku, aspoň maličko převzít její práci u kotle s polévkou. Tehdy ovšem lidé ještě neznali zbabělý strach z nákazy, jaký vládne dnes. Ještě nebyli objeveni neviditelní nepřátelé, kteří zabydlují zdánlivě čistý vzduch a každé nadechnutí mohou změnit ve smrtelné nebezpečí. V nevědomosti byla naše síla. Ani našeho otce, ani nikoho z okolních statkářů nenapadlo dát se na útěk, když v sousední vesnici vypukla nakažlivá choroba. Zůstali doma, sdíleli neštěstí drobných sousedů, bylo to samozřejmé a nepřičítalo se to na účet humanity.

Jednoho krásného letního dopoledne, bylo právě po rozdělení jídla, při kterém jsme zase překáželi, přiběhla chůva na dvůr a volala na nás: „Maminka vám vzkazuje, abyste se podívali nahoru do okna!“ a ukázala přitom na poslední okno postranního křídla, v němž byl umístěn dětský pokoj, nyní přeměněný v pokoj pro pacienty. „Uvidíte něco, co jste už dávno neviděli.“

Vypukl nevýslovný jásot. Že uvidíme něco, co jsme už dlouho neviděli, a tam u okna? Snadno se dalo uhadnout, co by to mohlo být. Bratříček! Bratříček – a možná i maminka! Stáli jsme a hleděli a hleděli nahoru v napjatém očekávání. A teď se otevřelo vnitřní křídlo okna, na které jsme civěli, a těsně k vnějšímu křídlu přistoupila maminka a s ní naše stará Pepi s tvorečkem v náruči – při pohledu na něj jsme plakali a smáli se. Byl to on, náš ubohý bratříček. Ale obličejík měl žlutý jako citron a jakoby scvrklý. Žalostně stažená ústa se

snažila na nás usmát a vysílená ručka se zvedla a zamávala nám na pozdrav. Adolf se dal do tance a točil se jako derviš, nejmenší sestřička výskala. A všichni jsme posílali nesčetné polibky našim uzdravujícím se blízkým. Bylo s podivem, že nás touha nevytáhla k nim jako po laně.

Otec, který vycházel z domu s doktorem Engelem, nás zastihl ve slavnostní náladě. Rychle na nás pohlédl, obrátil se k lékaři a objal ho. „Děti, jemu poděkujte,“ řekl. „Nejenže se jmenuje Engel, Anděl, on také anděl je.“

Opakoval to pravidelně, když později vzpomínal na ty těžké časy, a nikdy neopomněl pochválit také našeho věrného duchovního pastýře: „Ano, židovský lékař a katolický duchovní, všechna čest! Oba to byli hrdinové.“

Mé pochybnosti o skutečné existenci všeho, co mě obklopovalo, se postupně hlásily stále vzácněji. Víra v tvořivou sílu mého oka pohasla. Zároveň se obrazy vysněného světa v nedosažitelných dálkách čím dále tím více rozplývaly. Nakonec se přece jen vytratila také dlouho a tvrdošijně živená, a vždycky znovu zklamaná naděje i na sebemenší znamení „z druhého břehu“. Navíc ve mně začal klíčit mateřský cit k mým veršům a k mé próze, a místo abych je předávala větríku, zapisovala jsem je čistě a úhledně do malých sešitků, které jsem si sama zhotovovala a z nichž několik jsem stále nosila v kapse. Podařila-li se mi obzvlášť melodická strofa ke chvále Boží, svaté Panny nebo nějakého hrdiny, kterého jsem uctívala, pak jsem ze sebe chrlila, čím mi přetévalo srdce. Recitovala a zpívala jsem své hymny, ševelilo a dunělo to tam samým *voile*

Marie von Ebner-Eschenbachová

## **Má dětská léta**

Životopisné črty

Z německého originálu

Meine Kinderjahre. Biographische Skizzen, vydaného  
nakladatelstvím Verlag von Gebrüder Paetel

v roce 1922,

přeložila Lucy Topol'ská.

Odpovědná redaktorka Jana Jančíková

Sazba Čestmír Kučera

Vydalo nakladatelství Barrister & Principal,

Rybkova 23, 602 00 Brno,

a Národní památkový ústav –

územní odborné pracoviště v Brně.

[www.barrister.cz](http://www.barrister.cz), e-mail: [barrister@barrister.cz](mailto:barrister@barrister.cz)

Tel.: 545 211 015, fax: 545 210 607

Brno 2005

1. vydání

Doporučená prodejní cena 225 Kč

**ISBN 80-7364-014-7**





Dr. ČENĚK ZÍBRT:

# Česká kuchyně

za dob nedostaťku před sto lety.

V Praze 1917.

Zemědělské knihkupectví A. NEUBERT.

Za K 1.60.



# ČESKÁ KUCHYNĚ

ZA DOB NEDOSTATKU  
PŘED STO LETY.

NYNĚJSÍM  
HOSPODYŇKÁM NA VYBRANOU

PODÁVÁ

Dr. ČENĚK ZÍBRT.

(KNIHOVNA ČESKÝCH HOSPODYŇEK A DÍVEK  
SVAZEK 27.)



V PRAZE 1917.  
ZEMĚDĚLSKÉ KNIHKUPECTVÍ A. NEUBERT.



Ze dvaceti liber kostí obdržíme u přiměřeném nakládání 6 liber huspeniny, a ze 4 liber huspeniny, v pintě vody vařené, tak dobrou polívku, jako ze třech liber hovězího masa. Když na výše jmenované zeleniny takovou vřelou polívku nalejeme, bude z nich velmi chutný pokrm. Přísada huspeniny při zadělávání chleba vypůsobí lepším kynutím těsta, a záživnost huspeniny, že chléb takový mnohem vydatnější jest.“

### Rumfordská polívka.<sup>11)</sup>

Mezi všemi pokrmy, které přiměřeným připravováním v živnosti a množství nejvíce prospívají, jest podle Kalinových spisů (z nichž tuto stať podávám) nejpřednější Rumfordská polívka, od svého vynálezce Benjamina Thompsona, potomního hraběte Rumforda, tak nazvaná.

„Není žádného potravního prostředku, který by byl při stejných, ano i vyšších útratách tak vydatný, živný a silný, jako tato polívka. Bytečná podmínka její dobré vlastnosti a chuti jest pečlivé připravování dle předpisu, z nesčíslných zkoušek navrhnutého. Ježto připravování to po delší čas neustálé pozornosti a příčinnivosti vyžaduje, jest zapotřebí, aby se kuchařka po několik hodin výhradně vařením polívky zaměstnávala, když maření času té kuchařky v žádném poměru nestojí, připravuje-li se polívka pouze pro několik osob, pročež jest nejlépe, když se pro více osob, na příklad pro padesát neb sto připravuje, při čemž se paliva ušospodaří, když se na jediném, ne však na 16 neb 20 ohništích vaří. Vaří-li se pro více lidí v jednom kotli, stojí to za práci a útraty, aby se jedna osoba vaření té polívky po tolika hodin zcela oddala, což nepřevyšuje sílu kuchařky, najednou sto i dvě stě částek Rumfordské polívky uvařiti.“

Ku připravování té polívky osvědčil se tento návod:

1. Večer před vařením polívky dají se hrách a kroupy do kotle, na ně naleje se trochu vody, aby se rozmočily.

2. Druhého dne musíme pět hodin před jídlem začítí vařiti; kotel musí míti dobré víko, aby se polívka při vaření nevy pářila. Oheň musí tak hořeti, aby se polívka

poznenáhla vařila. Počne-li se prudčeji vařiti, musí se tomu umenšením ohně zabrániti.

3. Plochý kotel potřebuje méně ohně než hluboký, protože tekutost ohni blíže jest. Když se polívková hmota s hrachem a kroupami dvě hodiny zdlouha vařila, dají se do ní brambory, které se dříve vymyji, oloupají a na malé kousky nakrájejí, a sůl; hodinu později dá se do kotle maso, na malé kousky rozkrájené.

U zdlouhavém vaření a neustálém míchání pokračující, přimichujme půl hodiny před vydáváním polívky ocet a koření, po případ česnek, cibule, petržel, marjánku neb tlučený zázvor. Pak se dá na sucho usmažený a na malé kostky rozkrájený chléb do nádoby, z které pak každý součastník polívku na chléb nalitou požívati může.

Na ten způsob není však usmažený chléb ještě rozmočený, když se polívka požívá, a účastník jest přinucen, jej žvýkati, což k záživnosti přispívá, an se slina požívajícího vyvinuje a s pokrmem se smíchá. Takto připravovaná polívka jest hustá, chutná a sytí člověka. Každodenní částka (porce) dvou žejdlíků živí dospělého člověka, byť i těžkou práci vykonával.

Takéž ji můžeme každodenně jinou chuť dávat, přimíchávaje do ní jednou kapustu a zelí, po druhé řepu a mrkev, aneb místo hrachu boby neb mouku z turecké pšenice (kukuřice), místo krup ovesnou neb pohankovou krupici, místo hovězího masa vepřové, slaninu neb uzené maso. Hrách, kroupy, brambory jsou nejdůležitější části té polívky, čím více jich přidáváme, tím silnější a živnější jest.

Části, ze kterých polívka pro deset osob po 2 žejdlíkách záleží, jsou následující:

Voda . . . . .	16 liber nebo žejdlíků,
Brambory . . . . .	3 libry,
Trhané ječné krupky . . . . .	1 libra,
Hrách . . . . .	1 libra,
Chléb . . . . .	1 libra.
Hovězí neb vepřové maso . . . . .	10 lotů,
Sůl . . . . .	3 loty,

Pivní ocet . . . . . 1 lot,  
 Koření . . . . .  $\frac{1}{8}$  lotu.

Mimo to kousek cibule nebo česneku, trochu marjánky, neb vlašské mateřídoušky (tymian). Nutí-li okolnost k hospodaření, mohou se i tyto částky zmenšiti.

Dobrodějný soukromý ústav v Praze připravuje polívku pro padesát osob, každé po 2 žejdlících, z následující části:

Vody . . . . . 80 liber nebo žejdlíků,  
 Bramborů . . . . . 15 liber,  
 Trhaných krupek . . . . . 5 dolnorak. žejdlíků,  
 Hrachu . . . . .  $6\frac{1}{2}$  dolnorak. žejdlíků,  
 Masa . . . . .  $1\frac{1}{2}$  libry,  
 Soli . . . . . 15 lotů,  
 Koření . . . . .  $\frac{1}{2}$  lotu,  
 Cibule a česneku . . . . .  $\frac{1}{2}$  lotu,  
 Chleba . . . . . 10 liber.

Nyní spočítejme, co tyto částky v rozličných krajích země České stojí, a budeme se diviti, jak laciná částka jest. Učiňme zatím zkoušku a vařme tu polívku pouze pro pět osob po dvou žejdlících, vezmeme polovici svrchu podotknutých částek pro 10 osob, okusme ji, dejme ji jiným ochutnati, a každý se při řádném přípravování přesvědčí, že dobrá, chutná, živná a silná polívka jest, kterou by jednotlivý člověk za tak nepatrné výlohy nikterakž opatřiti nemohl.

Jistě by se chudší dělník, denní prací se živící, při nedostatku laciných bramborů rád navykl, tuto teplou stravu v ustanovenou hodinu, za tak laciný peníz pro svou rodinu kupovati, kdyby se v obci některý lidumil odhodlal, pod vlastní dohlídkou každodenní vyvařování a udělování polívky pro jistý počet odběratelů podniknouti. Bez jakés škody stal by se lidumil takový dobrodincem, pečujícím o zdravou a lacinou výživu chudých lidí.

Hospodářští úředníci, duchovní, školní učitelové, rychtáři v takových obcích, kde nouze hrozí, tuto jest krásná příležitost, o život a zdraví lidské znamenité, Bohu libé zásluhy si získati!“

## OBSAH:

	Strana
<i>Předmluva</i> . . . . .	3
<i>Záživné, planě rostoucí i pěstované rostliny, kořínky, listy, poupata, květy, plody</i> . . . . .	9
<i>Zemské mandle (šáchor jedlý)</i> . . . . .	17
<i>Krupice ječná a ovesná</i> . . . . .	20
<i>Vodnice</i> . . . . .	21
<i>Mouka z vodnice</i> . . . . .	29
<i>Mouka z pýrových (pejřových) kořínků</i> . . . . .	33
<i>Mouka bramborová</i> . . . . .	34
<i>Mouka z islandského a sobiho lišejníku</i> . . . . .	35
<i>Mouka ze dřeva (březového)</i> . . . . .	42
<i>Mouka „nebeská“, z obilí prý napršeného z oblak (orsej, rozrazil břečtanolistý, černýš)</i> . . . . .	43
<i>Jedlí země (mouka ze země)</i> . . . . .	47
<i>Houbovec</i> . . . . .	49
<i>Veverice</i> . . . . .	52
<i>Potápky a lysky</i> . . . . .	55
<i>Jedlé žaby</i> . . . . .	56
<i>Opatrovnice bylinných potrav přes zimu</i> . . . . .	59
<i>Co hrdlo ráčí</i> . . . . .	67
<i>Zahradní a lesní hlemýždi</i> . . . . .	74
<i>Doma pěstované želvy</i> . . . . .	79
<i>Přísady a náhražky kávové</i> . . . . .	81
<i>Huspenina z kostí</i> . . . . .	87
<i>Rumfordská polévka</i> . . . . .	89