

Vařím si vejce na měkko.

Jaroslav Hašek.

Mám dobrou starou tetu. Je to osoba, která dostává občas záchvaty lásky ke svým příbuzným. Patnáct let nedává vždy o sobě vědět a po patnácti letech náhle přinese vždy listonoš nějaký balíček od mé tety, který ona zasílá právě v jednom takovém záchvatu. Posledně mně poslala před čtrnácti lety velký koláč, a nyní šestnáctého roku po této události, doručila mně pošta veliký koš, ve kterém jsem objevil kopu vajec a toto dojemné psaní:

Milý synovče! Jak jsem ráda, že mohu Ti poslati kopu vajec z mého vlastního chovu. Mám Tě, milý hochu, velice ráda, a tak si myslím, že už tady dlouho nebudu a že jest toto poslední důkaz přízně, kterou Ti mohu poskytnout. Uvař si je sám na měkko a vzpomínej na svou starou dobrou tetu Annu. Kéž těchto šedesát vajec vzbudí v Tobě vzpomínky na můj dvůr na severu, kde vesele kdákají plymutky a vzpomínají na Tebe i s Tvou Tě všele milující tetou Annou.

Z piety ke své tetě usnesl jsem se, že si tedy uvařím všech šedesát vajec na měkko.

V noci se mně o tom zdálo. Nikdy jsem se sice nezabýval podobnými otázkami, jak se vlastně vejce na měkko vaří, přišel jsem však po delším přemítání k tomu názoru, že se musí vařit, aby se uvařily! Toto jest jediné možné stanovisko a východisko z této povážlivé situace, jako je vaření šedesáti vajec na měkko.

Velice rád jím vajíčka na měkko. Proto však sám šedesát vajec na měkko uvařených na posezení nesním, ale zanašel jsem se myšlenkou je konservovat.

Přemýšlím jsem hodně dlouho o tom, jak bych to provedl. Ocílil jsem se pojednou ve velmi spletené situaci. Vím, že se smáli přechoť v noví-

mlčetí, vidouc marnost každého slova. Jen někdy zmocnila se jí touha vyběhnouti z toho okolí, které tak ničilo její city, a utéci kamsi pryč, kde by bylo více zájmu, více pochopení.

Do Holaníkova hostince chodil účetní z nedaleké továrny. Byl samotář, nekamarádil s domácími lidmi a ti proto nebyli mu mnoho nakloněni. Mluvil se o něm, že je příliš prudký a hrdý. Sličný, milý zjev Holaníkovy dcery učinil na něj hluboký dojem. A Stázička? Stázička nemohla nepozorovat, co je příčinou jeho častých návštěv. Jak příjemně plynuly jí nyní večery, když po celodenní únavě sedala u stolu s účetním a on pomáhal jí přebírat hrách, čočku nebo rýži. Účetní nemohl se dosti vynadívati na její uzardělý obličej, když se skláněla ku práci, na bílé její prstíčky, které se hbitě pohybovaly mezi zlatožlutými zrny hrachu. Častokráte nezbedné zrno vyklouzlo jí z ruček, skutálelo se na zem a dvorný rytíř musel pak hledati uprchlíka, častokráte nedolal, aby nestiskl její ručku, nepohrál si s chvějícími se prstíčky, nevstiskl na ně nesmělý polibek. Kolikráte zachvěli se blahem, když Stázička, spínajíc se pro něco do police, co ji bylo příliš vysoko, musela se nechat jím zastati, když spočinula na okamžik na jeho prsou a on pocaloval něžně její čelo. Jak okřívala zaklíknutá ušes Stázičkina v něžné pozornosti účetního, jak vzpružila ji naděje na lepší budoucnost! — — — — —

Do jejich mladé lásky padl stín. Účetní musil odejiti z továrny, která byla zastavena pro nedostatek práce. Blížilo se loučení se Stázičkou.

Pokračování p. iště.

nách a jiných žurnálech ženám-manželkám, které nedovedly uvařit vejce na měkko, ale když starý mládenec má vařit vejce, o tom se doposud nenapsalo, a proto chci v pravdě vypsati všechno, jak se to událo. Jest to prostý návod, jak se vlastně mají vařit vejce. Předně jsem si koupil několik různých knih o chovu drůbeže, kdež jsem předpokládal, že naleznu poučení na prvním místě, jak se vejce vaří.

Bohužel ve všech odborných spisech drůbežnických nepřišel jsem na místo, kde by se tato otázka luštila náležitě. O vejcích bylo tam sice mnoho psáno, na př. že z vajec se rodí kuřata a podobné nesmysly. Byl tam též návod, že vejce se musí chovat v suchu, dále návod, jak lze vejce vysedět. Poněvadž tetu poslala mně ty vejce, abych je uvařil na měkko a ne, abych je vyseděl, zavřel jsem nevrle knihu.

Nechtěl jsem též vyptávat se známých rodin, jak se vaří vejce a proto usmyslil jsem si, že půjdu se poučit do čítárny a že opětně sáhnu k naučnému slovníku.

Našel jsem pod heslem V, vejce, že jsou produktem říše živočišné a že každý druh ptáka snáší vejce. Nad tím jsem se hluboce zamyslel. Nebylo mně to sice novinkou, ale nicméně viděl jsem to napsané černé na bílém a uvěřil jsem tomu po druhé. Nemí to tedy jen lidovým podáním, ale věda potvrdila to značně a podepřela to celým článkem.

Pátral jsem tedy dál jak se vejce vaří. Člověk by nevěřil, jak taková složitá otázka jest opomíjena kruhy vědeckými. Nestojí o tom nikde nic bližšího.

V naučném slovníku jsem sice našel, že vejce jsou potravou upravenou různým způsobem, ale jak vlastně se tato potravina upravuje, zůstalo mi hádankou i po tříhodinovém prohlédnutí naučného slovníku.

Našel jsem sice věty, které jen zdaleka se této otázky dotýkaly, jako na př.: V Anglii slouží vejce za potravu většinou ve stavu syrovém, neb vařeném, ať na tvrdo nebo na měkko. V žádné pořádné anglické domácnosti nesmí scházet vejce na měkko ke snídani. Podává se při každé příležitosti. Ale jak se to dělá, aby v tomto stavu přišly na stůl, to jsem se nedozvěděl.

Nezbývalo mně nic jiného, než učinit pokus, zkoumat sám celou teorii vaření vajec a přijít pak sám od sebe k řádnému výsledku; třebaž poztrátě několika vajec, které bych byl nucen vyhodit. Koupil jsem si tedy lihovar a pět litrů lihu a Papinův hrnec, jehož použití znám z fyziky z dob mládí a svých gymnasiálních studií. Tak přikročil jsem k dílu. Dal jsem do Papinova hrnce vody a do vody vložil deset vajec a zapálil lihovar.

Za čtvrt hodiny jsem vejce z Papinova hrnce vyjmul. Rozklepl jsem skořápku u prvního a bylo ještě tvrdé: u druhého také tvrdé. Byla ještě všechna tvrdá. Oloupal jsem jim tedy skořápky a hodil poznovu do Papinova hrnce a vařil hodinu. Byla stále strašně tvrdá. Vařil jsem je tedy až do rána. Byla pořád tvrdá.

Ráno mne našli ležet v košíku s vejci, kam jsem se svalil následkem rozčilení, když se mně nepodařilo uvařit jedno vejce na měkko. Byla pořád tvrdá a nezměkla.

Z knihy: Zpověď starého mládence.