

Vážení čtenáři právě vychází šesté číslo časopisu MRAVENČÍ LISTY. Snad s námi budete spokojeni i tentokrát a přejeme vám potěšení z našeho čtení. V úvodu si připomeneme významné dny, které si spolu s námi můžete oslavit.

Významné dny:

<u>2.</u> <u>8.</u>	Den suchého zipu
<u>6.</u> <u>8.</u>	Světový den boje za zákaz jaderných zbraní
<u>6.</u> <u>8.</u>	Mezinárodní den boje lékařů za mír
<u>8.</u> <u>8.</u>	Mezinárodní den ženského orgasmu
<u>9.</u> <u>8.</u>	Mezinárodní den původního obyvatelstva
<u>10.</u> <u>8.</u>	Mezinárodní den baru Jekyll&Hyde
<u>12.</u> <u>8.</u>	Mezinárodní den mládeže
<u>13.</u> <u>8.</u>	Den leváků
<u>15.</u> <u>8.</u>	Den Energy Drinků
<u>23.</u>	Mezinárodní den památky obětí obchodu

<u>8.</u>	s otroky
<u>28.</u> <u>8.</u>	Evropská noc pro netopýry

6.8.

Světový den boje za zákaz jaderných zbraní známý též pod názvem Den Hirošimy, připomíná vražedné testování lidstva a svržením atomové bomby na japonská města Nagasaki a Hirošimu. Při tomto útoku zahynuli přímo či nepřímo statisíce lidí.

6.8.

Mezinárodní den boje lékařů za mír

Mezinárodní den boje lékařů za mír vznikl po útoku na Hirošimu. Právě v těchto hrůzných chvílích jsou lidé, kteří zachraňují životy druhých. I v Hirošimě bylo přítomno mnoho lékařů a dobrovolníků kteří pomáhali.

12.8.

Mezinárodní den mládeže

Mládež je budoucnost a je tomu tak o vždycky, proto je jasným záměrem Mezinárodního dne mládeže, který založil OSN, poukázat na problematiku mládeže ve všech různých formách, od těch pozitivních - mládež sportující, bavící se až po stinnou stránku, například drogy apod. I tento den není oproti jiným výjimkou, neboť je

pořádáno mnoho akcí zaměřených na mládež.

13.8.

Den leváků

Den leváků se slaví po celém světě, obvykle se konají různé hry pro leváky a vyzkoušet si je mohou i praváci avšak s nástroji pro levoruké. Důvodem je zvýšení zaměření pozornosti na leváky a na problémy, se kterými se každodenně potýkají. Protože většina nástrojů, přístrojů, náradí a osatních věcí se vyrábí stále jen pro praváky. Klasickým příkladem je například otvírák konzerv.

15.8.

Den Energy Drinků

Mezinárodní den Energy Drinků vznikl nedávno. Společnost vyrábějící a distribuující energy drinky pořádají v tento den akce, které mají jasný cíl - každý rok více vypitých plechovek s energy nápojem.

Mezinárodní den památky obětí obchodu s otroky

OSN společně s UNESCO vyhlásilo Mezinárodní den památky obětí obchodu s otroky, jako připomínku dne jeho zrušení, ale také jako připomínku doby, kdy se s otroky obchodovalo.

Povídky, tvorba a ostatní očima mravence.

Na žádost věřících klientů uveřejňujeme modlitby Otčenáš a Zdrávas.

OTČENÁŠ

Otčenáš, jenž jsi na nebesích,
posvěť se jméno Tvé,

přijď království tvé, buď vůle
Tvá jako v nebi tak i na Zemi.

Chléb náš vezdejší dej nám
dnes a odpusť nám naše viny
jako i my odpouštíme našim
viníkům.

A neuveď nás v pokušení ale
zbav nás od zlého. AMEN.

ZDRÁVAS

Zdrávas Maria, milostiplná, pán
s Tebou.

Požehnaná Ty mezi ženami a
požehnaný plod života Tvého
Ježíš.

Svatá Maria, matko Boží, pros
za nás, hříšné nyní i v hodinu
smrti naší AMEN.

Poděkování

Panu řediteli Plachému za
aktivní pomoc při tvorbě
Mravenčích listů, především
pak za skenování obrázků od
našich klientů.

A protože nejen srpen, ale i
červenec jsou hlavní měsíce
prázdnin, pojďme se trochu
zaměřit na toto téma.



Prázdniny

Máme zase prázdniny, žijeme
život jiný,
nemusíme do školy, ani dělat
úkoly.

Máme další super den, k vodě
spolu zajedem,
skvělejší život, žádný stres, co
chceme, můžeme dělat dnes.

Dáme džus a kofolu, hlavně, že
jsme tu spolu,
dobrá parta, jak má být, život tě
pak baví žít.

Relax, slunce, hudba, zpěv,
ponesu tě na zádech,
budeme se pořád smát a
všechny hry spolu hrát.

Je tu léto, letní párty, vodní
sporty, chatky, stany,
malovaný nebe a západy
slunce, sjedeme řeku, chyt' mě
za ruce.

Sedíme v trávě a koukáme na
nebe, ty tu máš mě a já tu mám
tebe,
máme se a je nám líp, když tu
spolu můžeme být.

Nádhernej život plnej
nádhernejch dnů,
nádhernej život plnej kamarádů.
My máme nádhernej život plnej
nádhernejch dnů,
nádhernej život plnej kamarádů.

Společenský den

V 15. století jedli lidé běžně
dvakrát denně. Pojem jídlo se
ovšem mýlil vařený pokrm,
který jedla rodina společně u
stolu (jídlo bylo denním
rituálem). Šlo tedy o polední
oběd a večerní večeři. Jenže
kromě těchto dvou hlavních
jídel jedli lidé něco menšího i
ráno, zvláště v létě, kdy se
vstávalo záhy po svítání. Ranní
pokrm nebyl obvykle vařený a
obvykle se nekonzumoval u
stolu ve společnosti celé rodiny,
proto se v duchu rituální
chápání do jídla nepočítal.

V 15. století se oběd podával
kolem 10 hodiny a večeře mezi
16 a 18 hodinou (podle roční
doby). Dobové zprávy uvádějí,
že se jídlo (i na
venkově) skládalo ze tří chodů.
Jenže slovo chod se ve
středověku chápalo jinak než
dnes. Prvním chodem byl krajíc
chleba, druhým miska polévky
či kaše a třetím kousek masa,
sýr nebo třeba jen jablko.
Chody zámožnějších měšťanů
však byly bohatší. Podle spisu z
15. století se pro měšťanský
stůl považovalo za přiměřené
jedno jídlo vařené (polévka
nebo kaše), jedno pečené se
salátem a ještě jedno "jídlo
dobré", nad to na závěr sýr
nebo sladkost.

Sváteční pokrm a hostiny
O svátečních dnech (neděle a
církevní svátky) požadovala
církev, aby křesťané jedli
skromně a věnovali se
modlitbám. Tento církevní
požadavek však s výjimkou
zbožných jedinců neplnil ve
středověku nikdo, panovník ani
prostý lid.

Postní charakter neměla ve
středověku ani štědrovečerní
tabule. Na stole musela být
tučná masa, rozmanité omáčky,
kořeněné kaše, pšeničné
placky, sladké pečivo a spousta
dalších pokrmů. Podobně se
slavily svátky místních světců,

kdy se pořádala posvícení.

Na konci 15. století se pro Prácheňsko a Plzeňsko nařizovalo, jak mají vypadat hostiny. Sedlák směl svým hostům předložit nanejvýš pět chodů, měšťané a rytíři nesměli podávat k večeři více než šest chodů a k obědu nejvýš sedm. Do chodů se počítalo i "spánevne" (moučníky pečené na páni, např. lívance). Za chod se naopak nepovažovalo jemné pečivo a ovoce.

Hostiny urozených byly ještě okázalejší a bohatší. Zatímco pro stav rytířský existovala jistá omezení, žádný zemský předpis nestanovil, jak mají vypadat hostiny příslušníků panského stavu. Neobešly se bez dostatku různých druhů masa, přičemž se vždy podávala zvěřina, ale také telecí a skopové, rovněž veškerá drůbež (kam se počítali i pávi, oblíbená ozdoba šlechtických stolů), raci, šneci, ústřice a říční ryby (zvláště oblíbené byly štiky, pstruzi a candáti).

Po vzoru burgundského dvora se na honosných tabulích začaly objevovat i speciality, jimž se říkalo "šauesen", tedy jídlo, které bylo uměleckou ozdobou, protože se v praxi nedalo jíst. Upečený kus se umně aranžoval a zdobil se malbou, dokonce s mu stříbřila nebo zlatila kopýtko, rohy nebo parohy.

Stolovací mravy

V domácnostech prostého lidu a měšťanů sedávaly samozřejmě ženy společně s muži a nikoho ani nenapadlo, že by to mohlo být jinak. V urozené společnosti to však byl ve středověku problém, neboť bylo třeba chránit mravopověstnost manželek a dcer. Při každodenním jídle sedávala urozená rodina u jednoho stolu, ale v případě hostin, kde se scházeli rytíři ze

širokého okolí, panoval původně zvyk, aby ženy stolovaly odděleně (v jiné komnatě). Důvod byl prostý - na hostinách se hodně pilo a podnapilí hosté běžně obtěžovali přítomné ženy.

To se začalo se zjemňováním dvorského života po vzoru francouzského dvora měnit. Přesto ještě v 15. století (a někdy dokonce ještě v 16. století) stolovaly při hostinách na dvorech českých velmožů ženy v oddělené komnatě.

To ovšem neznamená, že by byla během hostiny mužská a ženská společnost izolovaná. Hosté se samozřejmě mohli navštěvovat, muži rádi zašli k ženskému stolu, aby některé z dam složili poklonu a připili jí. Mohli spolu hovořit (proti mravům nebyl ani krátký důvěrný rozhovor stranou ostatních). Bylo také zvykem, že muži posílali po svých panoších z hodovní síně ženám různé dárky. Většinou nešlo o žádné cennosti, spíše o drobnosti a žertovné pozornosti.

Mravům na konci 15. století je věnováno staročeské rymované dílo, které trochu kostřbatými verši shrnuje necnosti, jejichž se lidé dopouštějí. Určeno bylo především příslušníkům vyšších stavů, tedy šlechtě a měšťanům. Podle autora by se lidé u stolu neměli hádat, ani příliš mluvit, aby se mohli uplatnit i ostatní hosté. Na stole by měl být čistý ubrus a hosté by si do něj neměli utírat nos či ruce. Pokud by chtěl stolovník použít sůl, neměl by ji ze slánky nabírat prsty, ale špičkou nože. Mastný nůž by také neměl olizovat. Neměl by příliš často vyplivovat zbytky na podlahu a u stolu si čistit mezery v zubech. Nezdvořilé je příliš často se u stolu drbat a říhat, polehávat na stole a také u stolu zpívat. Stejně tak považuje autor za nevhodné

pít, pokud má stolovník v ústech ještě nedojedené sousto.

Stolní vybavení

Stůl se v šlechtických a měšťanských domácnostech zakrýval ubrusem, pod nímž mohla být ještě položena silnější látka, nejčastěji sukno nebo vlněný koberec. Jinak ale na stole příliš mnoho nádobí nebylo. V 15. století neexistovala ještě norma, aby příbory, misky a číše byly zhotovené v jednom stylu. Na stole stávaly svícny, mísy s vodou (na mytí prstů), případe džbány s vínem.

Základním jídelním příborem byla v 15. století (stejně jako dříve) lžice na polévky a kaše a malý ostrý nožík na odkrajování soust masa. Používat při jídle dýku nebo tesák se v urozené společnosti považovalo za vrcholně nevychované. Vidlička se v 15. století ještě nepoužívala.

Lžící i nůž si lidé většinou nosili vlastní (a to i na hostiny u vznešených velmožů). Stejně tak do dělali poutníci na cestách. Pokud si však člověk příbor zapomněl, hostitel nebo šenkýř mu půjčil svůj.

Lžice se v ruce nadržela jako dnes, ale v zaťaté pěstí. Měla proto kratší a širší rukojeť a přední část byla měličí. Lžící se jedlo tak, že stolovník byl mírně předkloněný a lžící si poměrně rychle vkládal potravu do úst. Základní pohyb při jídle lžící vycházel ze zápěstí. V prostředí urozené společnosti se na hostinách používaly stříbrné lžice zdobené rytinami a polodrahokamy. Oblíbené byly také lžice odlévané z cínu, bronzu a jiných kovů, které měly držadla odlitá do tvaru různých postav a zdobená rostlinnými dekory. V prostředí prostého lidu se užívaly nejčastěji dřevěné lžice dlabané z jednoho kusu dřeva,

ale také jednoduché lžice kovové.

Pro každého stolovníka bývala k dispozici menší miska, které se během hostiny neměnila, a z níž se jedla polévka i kaše. Misky byly poměrně mělké, připomínali spíše hlubší talíř. Nejčastěji se používaly keramické, ale někdy i dlabané dřevěné nebo plechové (na hostinách velmožů vzácně i stříbrné).

Většinu pokrmů si hosté nabírali z velké společné mísy nebo podnosu a rovnou jedli. Bývalo zvykem, že stolovník uchopil do tří prstů kousek chleba nebo placky a do něho sevřel sousto masa (to si obvykle odřizl z velkého kusu, z něhož si brali všichni kolem něj). Dalším způsobem bylo podávání už nakrájených kousků masa na malých skývách opečeného chleba. Sousto si mohl stolovník posolit, okořenit nebo namočit do mísy s omáčkou. Teprve pak sousto vložil do úst. V lepší společnosti patřilo k dobrému zvyku, že stolovník snědl jen maso, ale chléb nechával být (házel se psům, kteří seděli v rohu komnaty).

Součástí stolování byl rituál mytí rukou. Šlo o křesťanský symbol, podle některých výkladů odvozený možná z Poslední večeře Páně. Ve skutečnosti však nešlo zřejmě o tradici křesťanskou, podobně se zahajovala hostina i v antice a mnoho z antických rituálů se udrželo hluboko do středověku. Mytí rukou mělo symbolický ráz, neboť na hostinu přicházeli hosté nejen pečlivě ustrojení, ale samozřejmě také čisti. Stůl obcházel služebník s mísou a stolovníci ponořili do vody jen špičku prstů. Prostý lid si rovněž myl ruce před jídlem, protože lidé přicházeli z práce. Nedělo se to však obřadně u stolu, ale před vstupem do domu u koryta či studnice.

Na hostinách obdržel každý stolovník textilní ubrousek. Protože se většina pokrmů jedla rukama, do ubrousku si host utíral mastné ruce ve chvíli, pokud přestal jíst a chtěl uchopit číši a napít se či udělat něco jiného. Na některých hostinách obcházel stůl služebník s mísou vody několikrát, obvykle vždy před tím, než byl na stůl přinesen nový chod.

Součástí hostin byl také starodávný rituál přípitků. Ještě v 15. století převládal v urozené společnosti zvyk, že si hosté připíjeli z jedné velké číše, která kolovala kolem stolu. Ve druhé polovině 15. století se však začaly vedle vysokých flétnovitých číší, užívaných do 14 století, objevovat i menší číše, určené jen pro jednoho hosta. Sklo bylo v 15. století celkem dostupným zbožím a kromě výrobků domácích hutí se sklo dováželo z Benátek. Skleněné číše užívala nejen urozená společnost, ale běžně i měšťané. V prostředí prostého lidu sloužily k pití rozmanité menší džbánky a číše, které se vyráběly v hrnčířských dílnách. Keramické číše užívali i zámožní lidé, pro které se zhotovovaly zdobené číše a také se dovážely luxusní fajánsové džbánky a poháry z Itálie.

Práce v kuchyni
Vaření bylo ještě v 15. století převážujícím způsobem přípravy pokrmů. Dušení se nepoužívalo vůbec. Jen část pokrmů se pekla, a to vždy na otevřeném ohni. Na něm se připravovalo nejen maso, ale i jídla z těsta, jako lívance a koblihy.

Pokrmů se pekly na kovových plátech, které se stavěly na kovové trojnožky do ohně. Ten se musel udržovat nízký, aby plameny ohřívaly od spodní pláty, ale nešlehal nad ně. Na

kovových plátech se maso při pečení krájelo na plátky či menší kusy. Celé kusy (jehňata, selata a zvěřina, někdy i drůbež), které se podávaly na hostinách, se pekly nabodnuté na kovovém rožni, kterým se muselo pravidelně otáčet. Na venkově a ve městech se celá dobytčata pekla venku na ohništích, že se tam daly péct celé kusy. Protože se na hradech peklo pod střechou, bylo možno připravovat celé kusy i v zimě, na rozdíl od venkova, kde se podobné práce mohly konat jen na dvoře (někdy se však i tam peklo v zimě pod speciálními dřevěnými přístřešky či v závětrí hospodářských staveb). Doložen je i jednoduchý způsob pečení na kamenech, které se nejprve rozpálily v ohni, vytáhly se železnými kleštěmi a na ně se položil plátek syrového masa.

I vařené pokrmy se ve středověku připravovaly na otevřeném ohništi. Vařilo se v baňatých keramických hrncích s pokličkami, které zabraňovaly tomu, aby do jídla padaly nečistoty. Hrnce se stavěly na kovové trojnožky, pod nimiž hořela malá hranička dřeva. Aby bylo možno s hrnci manipulovat, bývaly v kuchyni vidlice na dlouhé tyči, jimiž se hrnec v podhrdlí uchopil a z ohně snadno vytáhl.

Zvláštním typem byl kuthan, což byla nízká pánev, která měla na spodku tři pevné nožičky (mohla se tedy stavět přímo do ohně, bez použití samostatné železné trojnožky). Kuthan se vždy zakrýval pokličkou. Na straně se nacházela tulejka pro zasunutí dřevěného držadla, pomocí něhož se dal kuthan zasunout hlouběji do ohně v peci, a pokrm se tak mohl dobře prohřát. V 15. století se rovněž užíval způsob vaření v kovovém kotlíku, zavěšeném nad ohněm na železném

řetězu. V kotli se vařila voda a do ní se vřazovaly suroviny. Tento způsob vaření je doložen v hradních kuchyních, kde se často muselo pro hradní posádku připravit značné množství polévky. Ve venkovském prostředí se kovové kotlíky neužívaly, protože byly jako kuchyňské vybavení příliš nákladné.

Třetím způsobem tepelné úpravy jídel bylo pečení v rozpálené peci. Užívalo se však téměř výhradně při pečení chleba a pečiva z kynutého těsta. Pec se roztopila, a když byla klenba dostatečně horká, oheň se uhasil, popel se vymetl a do horkého prostoru pece se naskládaly připravené bochníky. Pak se otvor pece uzavřel, a teprve když byl chléb upečený, pec se otevřela a bochníky se vytáhly (k tomu se používala dlouhá dřevěná chlebná lopata). S vařením neměla ve středověku pec v podstatě nic společného (s výjimkou pečení chleba). Ještě v 15. století se prakticky vše vařilo na otevřeném ohništi, které se zapalovalo v ústí pece, ale při dobrém počasí mohla hospodyně stejně tak dobře vařit na otevřeném ohništi venku na dvoře.

Hradní kuchyně a kuchyně větších měšťanských domů vypadaly jinak. Zřizovaly se obvykle v přízemí a byly to samostatné místnosti, které neměly nic společného s vytápěním místností a ohniště, na kterém se vařilo, nesouviselo s pecí ani s kachlovými kamny. U stěny stával velký zděný sokl, nad kterým byl dýmník, ústící do vysokého komína (oheň měl proto dobrý tah). Pod dýmníkem se vařilo stejně jako na venkově na otevřeném ohni, ale díky konstrukci komína netrápil kuchaře při práci štiplavý dým.

K vybavení kuchyně patřila

kromě hrnců s pokličkami řada nástrojů - špalek a sekáček na maso, síta, naběračky, stoupy a tlouky, hantuchy (pláténka na scezení tekutin), cedníky, měchačky, nádoby na vodu, velké vidlice, nože, hmoždíře apod. Špinavé nádoby se mylo v dřevěném škopku na dvoře a většinou se neutíralo, ale nechávalo se sušit.

Zatímco na venkově bylo vaření pro rodinu povinností hospodyně (které pomáhaly ostatní ženy, které v rodině žily), na hradech býval kuchařem obvykle muž (pracoval často pod přímým dohledem hradní paní). I jeho pomocníci bývali muži, o kuchařkách se prameny zmiňují jen vzácně. V zámožnějších měšťanských domácnostech vařila služebná - kuchařka (opět pod přímým dozorem paní domu).

Narozeniny a svátky a jejich oslavy v Mravenci

„K narozeninám chtěl bych Ti dát více než se obvykle dává k narozeninám. Hádej proč přišel jsem dneska k vám, za zády schovávám květ, abych popřál Ti k věnečku let. Nastav pusku a do vázy kytku dej, postav na kafe, dva cukry mám rád, koupil jsem „Člověče nezlob se“, budu do rána bláznit a hrát. Tak všechno nejlepší, zdraví a tak, ať všechno Ti jde, tak jak chceš, sám nejlíp víš, co se má Ti přát, a nám stačí, že žiješ a že seš.“



Blahopřejeme 12. 8. 2017
Kamilu Šimandlovi,

14. 8. 2017 Karlu Šabatovi a
26. 8. 2017 Editě Černé.

Toto krásné léto budeme také mít možnost jako každý rok slavit tzv. „Mravenčí svátek“, což znamená tzv. společenský den. Společenský den probíhá takto:

Není každý den svátek, ale díky naší paní ředitelce paní Dr. Plaché i ostatním asistentům si nikdy v našem chráněném bydlení Mravenec slavíme tzv. společenský den. Začíná se pátkem, kdy se sedí u táboráku a opékají se vuřty. Ještě větší slávou je pak u nás sobota či neděle, kdy kromě sladkých buchet koláčů a palačinek večer se pospolu sejdem u grilu a grilujeme špízy. Povídáme si, bavíme se a je nám spolu dobře.



Karel Čapek

**Případ Dr. Mejzlíka -
dokončení**

“Tak to byla intuice,” rozhodl pan Dastych. “Geniální, ale nahodilá intuice.” “Nesmysl,” řekl dr. Mejzlík. “Člověče, kdyby nepršelo, tak bych si toho popela ani nevšiml. Ale když prší, tak lidé obvykle nemají na botách popel, rozumíte?” “Tak to byl empirický závěr,” pravil s jistotou pan Dastych. “Byl to skvělý úsudek na základě zkušenosti. A co bylo dál?” “Inu, pak jsem šel za tím chlapem: to se ví, zapadl ke Třem pannám. Potom jsem zatelefonoval pro dva tajné a udělali jsme tam šťáru; našli jsme pana Rosenbauma i s tím popelem a hasáky a dvanácti tisíce z kasy Židovského dobročinného spolku. Na tom už nic není. To víte, v novinách se psalo, že tentokrát naše policie ukázala značnou pohotovost – Takový nesmysl! Prosím vás, kdybych náhodou nebyl šel do té Dlážděné ulice a náhodou se nepodíval tomu gaunerovi na boty... Totiž,” děl dr. Mejzlík sklíčeně, “byla-li to jen tak náhoda. To je právě to.” 6 “Na tom přece nezáleží,” mýnil pan Dastych. “Mladý člověče, to byl úspěch, ke kterému si můžete gratulovat.” “Gratulovat!” vybuchl dr. Mejzlík. “Pane, jakpak si mám gratulovat, když nevím k čemu? K svému báječnému detektivnímu bystrozraku? Nebo k mechanickým policejním zvykům? Nebo k šťastné náhodě? Nebo k nějaké intuici a telepatii? Koukněte se, to byl můj první větší případ; něčeho se člověk musí držet, že? Dejme tomu, zítra mně dají nějaký mord; pane Dastychu,

co budu dělat? Mám běhat po ulicích a koukat lidem bystrozrace na boty? Nebo mám jít za nosem a čekat, že mě nějaká předtucha nebo vnitřní hlas povede rovnou k vrahovi? Tak vidíte, to je ten případ. Celá policie si teď říká: Tenhle Mejzlík, ten má nos; z toho mládence s brejlemi něco bude, to je detektivní talent. Vždyť je to zoufalá situace,” bruchel dr. Mejzlík. “Nějakou metodu člověk musí mít. Do svého prvního případu jsem věřil na všelijaké ty exaktní metody; víte, na pozorování, na zkušenost, na soustavné vyšetření a takové hlouposti. Ale když si teď probírám ten případ, tak vidím, že – Poslouchejte,” vyhrkl s úlevou, “já myslím, že to byla jen šťastná náhoda.” “Vypadá to tak,” řekl pan Dastych moudře. “Ale byl v tom také kus dobrého pozorování a takové té logiky.” “A mechanická rutina,” děl mladý úředník malomyslně. “A intuice. A taky trochu takový dar předtuchy. A instinkt.” “Ježíšikriste, tak to vidíte,” bědoval dr. Mejzlík. “Pane Dastychu, jak mám nyčko něco dělat?” “– Pan doktor Mejzlík k telefonu,” hlásil pan vrchní. “Volá policejní prezídium.” “Tady to máme,” zahučel dr. Mejzlík zdrceně; a když se vrátil od telefonu, byl bledý a nervózní. “Platiť, pane vrchní,” křikl podrážděně. “Už to tak je. Našli nějakého cizince zavražděného v hotelu. Hrom aby –” a odešel. Zdálo se, že tento energický mladý muž má trému.

Redakční rada – Milan
Pulec, Edita Černá

Karel Čapek

MODRÁ CHRYZANTÉMA

“Tak já vám povím,” řekl starý Fulinus, “jak přišla Klára na svět. Tehdy jsem zařizoval knížecí lichtenberský park v Lubenci – pane, starý kníže, to byl nějaký znalec; celé stromy si nechal posílat od Veitsche z Anglie, a jen cibulí z Holandska odebral sedmnáct tisíc kusů; ale to jen tak vedle. Tak jednou v neděli jdu v Lubenci po ulici a potkám Kláru; víte, to byl tamní idiot, hluchoněmá bláznivá káča, která kudy šla, tudy blaženě hýkala, – nevíte, pane, proč jsou tihle idioti tak blažení? Zrovna jsem se jí vyhýbal, aby mně nedala hubičku, když najednou zahlédnu, že má v prackách kytici; byl to nějaký kopr a takový ten polní neřád, ale mezi tím, pane – já jsem viděl ledacos, ale tehdy mě mohl trefit šlak. Ona vám ta potrhlá měla ve své kytce jeden květ pompónové chryzantémy, která byla modrá! Pane, modrá! Byla to asi taková modrá jako Phlox Laphami; trochu břidlicově nadechnutá, s atlasově růžovým okrajem, uvnitř jako Campanula turbinata, krásně plná, ale to všechno ještě nic není: pane, ta barva byla tehdy a ještě dnes je u vytrvalé indické chryzantémy naprosto neznámá! Před lety jsem byl u starého Veitsche; sir James se mi nějak, panečku, chlubil, že jim loni kvetlo jedno chrysanthemum, import přímo z Číny, tak drobet lila, ale v zimě jim bohužel zašlo. A tady ta krákorající maškara měla v pařátu chrysanthemum tak modré, jak si jen můžete přát. Dobrá. Tak tedy ta Klára radostně zabučela a strká mně tu svou kytici.