

VZDĚLÁVACÍ MATERIÁL

k řemeslnému kurzu

Tradiční vánoční lidové pečivo



v rámci projektu

PODNIKÁNÍ A LIDOVÁ ŘEMESLA NA VENKOVĚ

Realizátor projektu: *Farmářské centrum VLTAVA, o.s.*

Organizátor projektu: *OS Tatrmani*

datum konání: *6. listopadu 2010*



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

HISTORIE PERNÍKÁŘSTVÍ

Slovo perník v nás probouzí různé představy. U těch starších se většinou vybaví perníkové srdce, perníkový husar nebo drobné perníčky na vánočním stromku. Tyto představy jsou obvykle spjaty se vzpomínkou na léta dětství a mládí. Děti toto slovo zavede do pohádkového světa, k perníkové chaloupce.

Historie perníků a jiného medového pečiva sahá do nejdávnějších časů. Samozřejmě, že zprvu šlo o velice jednoduché pracovní postupy. Výroba se však stále vylepšovala, pečivo bylo kvalitnější, člověk objevoval nové suroviny, získával k ochucení různá koření a s novými objevy měl i po technické stránce větší možnosti, takže výrobky byly i svým vzhledem stále lákavější.

Pečivo z medu a mouky znali již v Egyptě, antickém Řecku a Římě. Konkrétní zmínky o výrobě perníku se v Evropě objevují již ve 13. století. Do 16. století se používaly na výrobu perníku formy z pálené hlíny, kdy je vytlačily vyřezávané dřevěné formy. Říkalo se jim kadluby. Kadluby ze 17. a 18. století jsou bohatě vyřezávané. Patří k nejkrásnějším projevům řezbářského umění. Odráží se v nich tehdejší společenský i náboženský život. V motivech se objevují bohaté ornamenty, zdobená roucha, podoby světců, portréty panovníků, milostné výjevy. Pod vlivem módy v období třicetileté války vzniká obliba jezdců na koni, dam a kavalírů v nádherných oblecích, často jedoucích na kočárech, objevují se rodové erby a znaky.

V 18. a 19. století se perník dostává do lidových vrstev a vznikají nové náměty: srdce, husar, panenka a panáček, miminko, abeceda, holubička, koník. V oblibě jsou i postavy zástupců různých řemesel: kominík, hasič, voják. Každý perníkář měl různé formy a jejich motivy měnil i podle prostředí, v němž perníky prodával. Na poutích byla poptávka po náboženských motivech, na jarmarcích byl zájem o koně apod. Ve starších dobách vyráběli formy především zlatníci a rytci nebo řezbáři. Teprve později je začali dělat někteří zruční perníkáři nebo i jiní dovední lidé. Byl-li perníkář současně i řezbářem, byl rozhodně ve výhodě a navíc byl u ostatních ve větší vážnosti. Formy se zhotovovaly z hruškového dřeva, které se pro ten účel nejlépe hodilo. Někdy se používalo dřevo švestkové, třešňové, ale též lipové i bukové. Dlabání forem byla práce namáhavá, bylo třeba velké síly v prstech. Formy se zhotovovaly z prkének 3 až 5 cm silných a někdy byly i oboustranné, tj. se vzorem na obou stranách. Tehdy byli i perníkářští pomocníci, kteří putovali krajem. Říkalo se jim fábulistí. Chodili od jednoho mistra ke druhému, opravovali formy nebo dělali nové. Vyprávěli, co je kde nového, jak se kde vyrábějí perníky, jak se prodávají a podobně. Perníkářské formy byly různě velké. Z dochovaných forem měří největší 65 cm a nejmenší 4 cm.

ČESKÉ PERNÍKÁŘSTVÍ

V české kuchyni probíhal vývoj medového pečiva od pečených placek, calet, koláčů až po staročeský perník. Od 13. století vznikala řemesla koláčníků, mazanečníků, cáletníků, perníkářů a nakonec cukrářů. Názvem perník se medové pečivo označuje od doby, kdy se jeho chuť začala upravovat pepřem. Latisky pepř - piper, odtud bývají perníkáři označováni názvem artopiperisté. Podle pepře v medovém těstě je také v němčině perník pojmenován Pfefferkuchen. PERNÍK byl považován i za lék při potížích žaludečních a střevních.

První zmínka o perníku v Čechách pochází z doby lucemburské, z roku 1335. Tehdy v Turnově při svátcích a posvícení prodávali perník cáletníci, jak se tehdy také říkalo perníkářům. V Praze se podle písemných pramenů museli perníkáři usadit již před rokem 1324. Ve staroměstských zápisech z let 1324 – 1393 není sice uveden ani jeden perníkář jako nově přijímaný měšťan, ale v období 1344 – 1353 se perníkář zaručil za jiného nově přijímaného souseda. To znamená, že tento perníkář musel být právoplatným měšťanem staroměstským již před rokem 1324. Výrobci perníků si utvořili samostatné cechy perníkářů. Podle perníkářů, výrobců calet, byla v Praze roku 1348 pojmenovaná ulice Caletná, tj. dnešní Celetná. V roce 1419 bylo v Praze 18 perníkářů. Cechy perníkářů však byly nejen v Praze, ale i v Kutné Hoře, Pardubicích, Turnově i jinde. V období 14. a 15. století byly výrobky perníkářského řemesla luxusním zbožím, které se dostávalo na stůl pouze v nejbohatších domácnostech. Z tohoto důvodu nalézal perníkář odbytiště ve velkých městech a do ostatních míst se svými výrobky pouze zajížděl. V období husitských válek došlo ke stagnaci perníkářské výroby v Čechách, protože hned na počátku husitského revolučního hnutí bylo perníkářství spolu s jinými luxusními řemesly odsuzováno. Jak již bylo uvedeno, nebylo perníkářů nikdy mnoho a pracovali pro vzdálené trhy. Proto také neměli většinou možnost zakládat vlastní cechy a sdružovali se do cechů s řemesly příbuznými – s pekaři, koláčníky a mlynáři. Ve spojení s těmito řemeslníky představovali obvykle po řeznících druhý největší cech mezi cechy potravinářskými. O tom, jak vlastně vypadaly perníky ve 14. až 16. století, se na našem území nedochovaly žádné doklady. Předpokládáme, že perníkáři nejprve tvarovali perníky z volné ruky a teprve později začali používat dřevěné formy s reliéfní řezbou. Z roku 1641 pochází seznam perníkářských forem, které používal ve své dílně pražský perníkář Sebastian Petrášek. Je z něho patrné, že k náboženským námětům z 16. století přibýly v 17. století náměty světské, které téměř všechny přetrvaly do konce 19. století. Období 17. století znamená nástup konjunktury perníkářského řemesla. Tento nástup byl nejprve brzděn třicetiletou válkou, ale v období po ní následujícím začíná výroba perníku narůstat do takové míry, že od 18. století přestává být perník luxusem a stává se přístupným

širokým vrstvám. Od poloviny 17. století jsou také na našem území dochovány datované perníkářské formy. V první polovině 19. století perníkářská výroba kulminuje a od druhé poloviny 19. století začíná perníkářské řemeslo postupně ustupovat rozvíjející se cukrářské výrobě. Hlavní podíl na tomto jevu má rozšiřování průmyslové výroby řepného cukru, jehož zpracování poskytuje daleko širší možnosti v sortimentu. Perníkářské dílny byly postupně přeměňovány na dílny cukrářské, až na počátku 20. století mizí perníkářská výroba úplně. Dnes se snažíme na tyto tradice navázat.

Perníkáři prodávali svoje výrobky o jarmarcích a poutích. Cechovní pořádek určoval, kdy se smí zboží vykládat a prodávat. Bylo určeno i pořadí prodejních stánků. Perníkářů byla také zajištěna výhoda při nákupu medu, aby si mohli vytvořit jeho zásobu. Med musel být nejprve nabídnut perníkářů, a teprve co zbylo, mohlo být prodáno volně. Jakost staročeského perníku určoval med, použitý k výrobě. Ten byl jeho podstatnou součástí. Chuť dodávalo perníku různé koření, domácí i cizokrajné. Každý perníkář v tom měl svoje tajemství. V jednom záznamu je psáno, že jakýsi perníkář dával do těsta devadesátero koření. Recepty na perníky byly pečlivě střeženy tajemstvím jejich výrobce. Předávali se v rodinách z jednoho pokolení na druhé, dědily se z otce na syny. Ale mnoho starých receptů odešlo s mistrem perníkářem navždy. Proto se jich dochovalo jen velice málo.

Pro zajímavost - jeden takový starý recept: *Perník dobrý s medem*

Vezmi mouku režnou (žitnou), prositou, rozdělej ji teplým medem, vyhněť čistě, ať je hladké těsto. Nadělej koláčků a upec je dobře, ztluč na mouku, vezmi té mouky libru, lot ztlučeného pepře, dva loty zkrájeného zázvoru, půl lotu hřebíčku, dva loty skořice, dvě muškátové kulky, to všechno drobně zkrájeti, zmíchati s tou moukou. Potom vezmi pěkného medu, rozpust' jej, zadělej s tou moukou, udělej těsto, dej do forem a peč.

Tehdy se dělalo těsto tužší, vlačovalo se do forem předem vysypaných hrachovou moukou, těsto se z formy vyklopilo, jednotlivé tvary se nechávaly oschnout, teprve pak se dávaly péci nebo spíše jen sušit do mírně vytopené pece. Procedura výroby perníkového těsta byla dosti složitá. Perníkáři pečlivě vybírali mouku a koření pro různé druhy perníků. Těsto ukládali do zvláštních, k tomu určených nádob, kde odpočívalo alespoň šest týdnů, někdy půl roku i déle. Traduje se, že perníkář zadělal těsto, když se mu narodila dcera, a pekl z něho, když se dcera vdávala. Ležením sice těsto získávalo na jakosti, ale za dobu ležení velice ztuhlo, takže se pak muselo vysekávat i sekerkami.

PŘÍPRAVA TĚSTA A PEČENÍ

Hlavními surovinami pro přípravu medového pečiva je med, mouka, vejce, cukr, koření, máslo, kypřící prostředky, mandle a další přísady.

Med

Používáme raději tmavší med, který lépe zabarví těsto. Není-li tmavý, použijeme i světlý, ale vždy musí být v tekutém stavu. Je-li med zkrystalizovaný, je třeba jej rozpustit, a to tak, že jej ve sklenici ponoříme do nádoby s vodou, kterou zahřejeme nejvýš na 50°C. Zkrystalizovaný med se nespojí s potřebným množstvím mouky, těsto má špatnou skladbu a je přeslazené.

Mouka

Dříve se používala mouka žitná. Dnes dáváme do perníků mouku pšeničnou hladkou. Vhodnější je mouka starší, ne čerstvě mletá. Hrubá mouka se do perníků nehodí, je příliš sypká a těsto neváže. Před zaděláním je třeba mouku prosít, aby se provzdušnila. Necháme ji též prohřát v teplé místnosti.

Vejce

Vejce používáme buď celá, nebo jen žloutky. Můžeme použít vejce čerstvá i nakládaná. Zbylé bílky použijeme později na polevu.

Cukr

Cukr musí být vždy jemný. Moučkový cukr je třeba dobře prosít. Na přípravu polevy ke zdobení kornoutkovou technikou prosíváme cukr dvakrát, aby v něm nezůstaly žádné krystalky.

Koření

Mícháme-li si směs koření, dbáme, aby celková vůně byla lahodná. Žádný druh koření nesmí převládat, mícháme s citem. Některé koření má ostřejší chuť i vůni, např. hřebíček a nové koření, naproti tomu zase skořice nebo anýz mají chuť méně výraznou.

Kypřící prostředky

Na zkypření těsta používáme jedlou sodu nebo tzv. cukrářské droždí. Kypřící prášky nesmějí být v hrudkách. Musíme je dobře prosít přes jemné sítko. Nasypeme je do mouky, s níž se pak stejnoměrně vpraví do těsta.

Příprava těsta

Každý druh pečiva vyžaduje jiný postup přípravy. Proto se vždy přesně držíme pokynů uvedených u každého receptu. Musíme mít též na mysli, že v předpisech nelze vždy stanovit přesné množství potřebného materiálu. Zejména to platí o mouce - čerstvá mouka je vlhčí než mouka starší. Vejce jsou různě velká, medy obsahují nestejně množství vody. Také při odměřování, např. lžicemi, není míra vždy stejná. Proto je třeba mouku přidávat opatrně,

nikdy ne všechnu najednou, ale po částech. Tak se lépe určí množství, které je nutné do těsta dát, a těsto se i lépe propracovává. Zadělávání perníkového těsta je třeba věnovat velkou péči. Musíme ho dobře propracovat, aby se všechny přísady stejnoměrně rozložily a dobře spojily. Jinak se na pečivu tvoří při pečení puchýřky. Těsto určené k vykrajování různých tvarů nesmí být řídké, nesmí se lepit ani na ruce, ani na vál či váleček. Z řídkého těsta se špatně vykrajuje, perníčky se při pečení rozlévají a nedrží tvar. Příliš tuhé těsto se špatně vyvaluje, pečivo z něho je nízké a málo pórovité. Těsto na vykrajované perníky necháváme odpočinout, aby bylo kypřejší. Vkládáme ho do igelitového sáčku, aby neoschlo. V chladnu může ležet i delší dobu. Před pečením se znovu propracuje. Vždy je dobré upéci nejprve 2-3 kousky předem na zkoušku. Tím se přesvědčíme o správné hustotě těsta. Když se perník při pečení rozlévá, je třeba přidat do těsta mouku. Je-li těsto příliš tuhé, přidáme vejce nebo trochu medu. Ale tuhé těsto se pochopitelně napravuje obtížněji. Těsto rozvalujeme po menších částech, docílíme tak stejnoměrného rozválání. Vál vždy dobře pomoučneme, aby se těsto nelepilo. Při rozvalování těsto neobracíme, jeho povrch musí zůstat čistý, bez mouky. Na váleček zbytečně netlačíme. Čím větší tvar chceme vykrojit, tím silnější musí být rozválené těsto. Na běžné malé tvary (srdíčka, kolečka, hvězdičky) stačí vyválet sílu 3-4 mm. Na velké kousky musíme mít připraveno těsto o síle alespoň 5 mm. Vykrajujeme úsporně, aby zbytečně nezůstávaly velké zbytky těsta. Vykrojené tvary perníčků opatrně přenášíme na plech vymaštěný tukem a posypaný moukou nebo na pečicí papír. Jednotlivé tvary klademe na plech dále od sebe, aby se při pečení neslepily. Na plech dáváme vždy alespoň přibližně stejně velké tvary, nikdy nedáváme společně malé a velké kousky. Malé by se připálily a velké by byly nedopečené.

Pečení perníčků

Na upečení velmi záleží. Troubu je třeba předem dobře vyhřát. Malé kousky pečeme v prudší troubě, větší vyžadují pozvolnější pečení. Při pečení troubu zbytečně neotvíráme. Po vložení plechu ji necháme asi 3 minuty zavřenou. Na perníku je velmi důležitá jeho povrchová úprava, hlavně typický perníkový lesk., kterého dosahujeme natíráním. Do hrnku si připravíme: celé vejce a lžičku vody a směs dobře promícháme vidličkou nebo štětečkem. Takto připravenou směs necháme pak chvíli stát, až opadne pěna utvořená při šlehání. Teprve potom natíráme perníčky. Natíráme rychle, stále jedním směrem. Štětce namáčíme jen málo, nátěr nesmí zůstat na pečivu stát, ale musí hned zasychat.

Zdobení perníčků

Medové pečivo zdobíme podle druhu. Některé zdobíme mandlemi či oříšky, jiné poléváme polevou nebo zdobíme kornoutkovou technikou. Zdobení kornoutkem je typické zdobení

perníčků. Potřebujeme k němu polevu na zdobení a kornoutek vyrobený z papíru nebo z igelitového pytlíku.

Kreslení různých tvarů

Tečky: Palcem kornoutek mírně stlačíme, a jakmile se poleva dotkne plochy perníčku, ihned tlak uvolníme. Čím menší tlak na kornoutek vyvineme, tím je tečka menší. Z teček můžeme sestavit různé vzory.

Čáry: Čáru nakreslíme polevou vytlačenou déletrvajícím stejnoměrným tlakem na kornoutek, při kterém současně posunujeme ruku ve směru kresby, tj. zleva doprava. Čáry děláme rovné, zakřivené, vlnovky, zoubky atd. Ty pak různě kombinujeme a vytváříme vzory.

Nemáme-li při malování jistou ruku, můžeme si vypomoci tím, že druhá ruja „vede“ ruku, kterou malujeme.

PERNÍKOVÉ RECEPTY

JULIE CHADIMOVÉ

Perníkové těsto:

1 kg hladké mouky
350 g moučkového cukru
1 sáček jedlé sody
2 lžíce kakaa
2 lžíce perníkového koření
300 g medu
125 g tuku
8 vajec

Na potřeni:

1 vejce
1 lžička kakaa
1 dl vody

Sypké suroviny prosejeme do mísy, promícháme a do důlku vlijeme rozešřátý med a tuk., přidáme celá vejce. Poctivě zaděláme těsto, které rozdělíme na dvě poloviny, uděláme bochánky a dáme je do mikrotenového sáčku. V chladu je necháme odpočívat minimálně 24 hodin, ale i měsíc. Před pečením je necháme v kuchyni, aby mělo před dalším zpracováním pokojovou teplotu. Těsto po částech vyválíme na pláty o tloušťce asi 2 mm, vykrájíme tvary a upečeme je při cca 200°C. Po vyjmutí z trouby potíráme vejcem ušlehaným s kakaem a vodou (proto jsou perníky tak krásně tmavé a bílá poleva na nich vynikne).

Poleva na perníčky:

100 g moučkového cukru
1 bílek
2 lžičky citronové šťávy
(potravinářské barvy)

Moučkový cukr minimálně dvakrát prosejeme a nasypeme do misky. Přidáme citronovou šťávu s bílkem a třeme tak dlouho, dokud nevznikne hustá a lesklá poleva. Rozdělíme ji do menších nádobek a obarvíme špetkami potravinářských barev, které do polevy důkladně zašleháme. Před přidáním do polevy můžeme barvy rozpustit v několika kapkách vody, aby se lépe s polevou promíchaly.

PŘÍPAD OTRÁVENÉHO SRDCE
(detektivní příběh z konce 16. století)

Kupec Bartoloměj se rozhodl objet tkalce v okolí. Domů se vrátil až druhý den odpoledne. Po chvíli vyběhl ze svého domu, prostovlasý a vyděšený. Navzdory věku utíkal jako rozpustilý tovaryš. Ale brzy mu došel dech. Zastavil se a ženským u kašny trhaně vysvětloval, že jeho žena je mrtvá. „Byla ještě mladá. Včera jsem s ní hovořila a na nemoc si nestěžovala. Je to divné,“ bručela Háta, vdova po mydlářovi. „Máte pravdu,“ rozčiloval se kupec Bartoloměj. „Má Kristýna nezemřela na nemoc. Otrávil ji!“ „Kdo?“ vykřikly dychtivě ženy a oči jim svítily zvědavostí. „Jak to mám vědět?“ naříkal zdrcený muž. Pak se otočil a dal se zase do běhu. Za chvíli už stál před městským rychtářem. „Jak můžeš vědět, na co tvá žena zemřela?“ podezřívavě vrtěl hlavou rychtář. „Copak jsi medik?“ „Já ne, ale lékárník Oldřich ano,“ bručel Bartoloměj. „Když jsem našel ženu, nejdřív jsem zavolal jeho. Zůstal s ní a čeká na vás. To on řekl, že ji někdo otrávil. Prý jedem z červeného tisu.“ „Tak jdeme,“ přikývl rezolutně rychtář. Přes ramena si přehodil modrý soukenný plášť a na hlavu si nasadil klobouk. I kdyby stál před hradbami nepřítel, musel před sousedy zachovat důstojnost svého úřadu. Do ruky uchopil rychtářské právo a zamířil přes rynek s manželem zemřelé Kristýny v patách. U kašny bylo pěkně živo. Ženy se přely, kdo by mohl být pachatelem takového činu. Dům kupce Bartoloměje byl výstavný, jeho průčelí zdobila fasáda s moderními sgrafity. Na pohled bylo zřejmé, že Bartoloměj patří mezi nejzámožnější ve městě. Všichni věděli, že je to tvrdý obchodník. Půjčoval také peníze a nikdy neprominul nikomu ani měďák. Bylo hodně těch, kteří měli důvod ho nenávidět. Jenže proč by někdo zabíjel jeho ženu? Kristýna byla pravým opakem svého muže. Byla o dvacet let mladší, stále usměvavá a laskavá. Kdyby se chtěl někdo Bartolomějovi pomstít, zabil by spíš jeho. Sotva vstoupili do komnaty v patře, narazili na lékárníka Oldřicha. Seděl na židli a na stole před sebou měl na cínovém talíři kousek perníkového srdce. Mrtvá Kristýna ležela na lůžku přikrytá plachetkou. Sotva rychtář s kupcem Bartolomějem v patách vstoupil, lékárník vyskočil a začal ze sebe chrlit, že už ví, kdo má to nekřesťanské dílo na svědomí. „Uklidněte se, mistře lékárníku,“ řekl rychtář. Rukou si setřel pot z čela a pak se rozhlédl, zda tu není něco k pití. Venku bylo vedro a babí léto si dávalo práci zatajit, že už je podzim. Doufal, že ve výklenku najde konvici, ale byl prázdný. V prachu spatřil pouze obtisknutý kroužek. Rozmrzele se obrátil a povzdechl si. Pomalu došel ke stolu a vyzval Oldřicha, aby mu pověděl, co vlastně zjistil. „Tu nebohou ženu otrávil. Zprávu napíšu a večer vám ji přinesu. Ale podstatné je tohle,“ řekl a ukázal na zlomek perníku na stole. „Našel jsem to pod postelí. Ten kousek je čerstvý, zřejmě upadl paní Kristýně, když ho jedla. A ten perník je otrávený! Čichněte si. Není to moc cítit, ale jsem si skoro jistý.“ „Zavoláme rasa, aby dal kousek zatoulanému psu,“ přikývl rychtář. „Co z toho vyvozujete?“ „Nu, snad jen,“ drbal se lékárník Oldřich rozpačitě na hlavě a nejistě se ohlížel na kupce Bartoloměje, „že ve vedlejší domě bydlí caletník Mikuláš.“ „To ještě nic neznamená,“ zaprotestoval rychtář. „Neznamenalo by,“ pokračoval lékárník a klopal oči k podlaze, „kdyby ovšem nenadbíhal každé ženské ve městě.“ „Jistě, je to frejír, ale proto ještě nemusí být vrah!“ „Prý dává svým milenkám jako dárek perníková srdce...“ „Chcete naznačit, že mi byla žena nevěrná?“ vykřikl zlostně kupec Bartoloměj a vrhl se na lékárníka. Ale rychtář mu zastoupil cestu. Pak se znovu obrátil na Oldřicha. „Nemůžeš takhle obviňovat počestnou měšťanku!“ „Včera večer tu caletník Mikuláš byl,“ pravil lékárník a pokrčil omluvně rameny. „Moje žena ho viděla vcházet do domu. A prý něco nesl. Jsem si jistý, že ho vidělo víc lidí, nejen ona.“ „Jdeme na něj!“ vykřikl kupec Bartoloměj a ruka mu sjela k

opasku, kde měl dýku s krásně zdobenou stříbrnou rukojetí. „Vy zůstanete tady!“ nařídil rychtář. „Zajdu za ním sám.“ Caletník Mikuláš zpočátku tvrdil, že do sousedního domu včera nevešel, protože kupec Bartoloměj byl pryč. Ví přece moc dobře, jak jedovaté jazyky mají místní vdovy. Ale když mu rychtář přivedl dva svědky, přiznal se. Potvrdil také, že přinesl jako dárek perníkové srdce, ale jen proto, aby sousedce udělal radost. Zcela vylučoval, že by došlo k něčemu nepočetnému. Jen si povídali. „Jenže ve vašem perníku byl jed,“ oznámil přísně rychtář. „Půjďte se mnou do šatlavy.“ „Nesmysl,“ bránil se caletník. „Jedli jsme ho společně. To bych potom musel být mrtvý i já!“ „Viděl vás někdo?“ Caletník jen zavrtěl hlavou a sklopil oči. Dal se odvést bez odporu. Když procházeli mázhauzem domu, kde měl dílnu, všiml si rychtář, jak to tu voní medem a kořením. Jako dítě rád chodíval kolem domů caletníků. Miloval perníky a jeho snem bylo stát se též caletníkem. Jenže rodiče rozhodli jinak. Umožnili mu chodit do klášterní školy a nikdy později jejich rozhodnutí nelitoval. Trochu smutně se ohlédl po policích s vyřezávanými dřevěnými formami a vyšel na ulici.

•••

„Stále zapírá,“ hlásil kat Wulprecht. „Mám ho dát na mučidla?“ „Počkej,“ vrtěl rychtář hlavou. „Posaď se a poslouvej. Něco se mi na tom případě nezdá. Proč by caletník Mikuláš otrávil sousedku? A ještě tak hloupě!“ „Mikuláš moc chytrý není,“ zabručel kat a natáhl ruku pro korbel piva. Ustrkl a dodal, že každý, kdo lítá za ženskými, je hlupák. „Možná jsem hlupák i já,“ usmál se rychtář. „Ale já Mikulášovi věřím, že si tam byl jenom popovídat. Všiml sis, jak jemné ruce má? Jeho dílna je pro něj vším. V hospodě většinou mlčí, povídat si umí jen o pernicích a koření...“ „Až utáhnu palečnice, zazpívá, jak to bylo,“ opáčil drsně kat. „Není jediný caletník ve městě,“ vrtěl nesouhlasně hlavou rychtář. Vrzly dveře a vešel biřic. Uklonil se a zahlásil, že před chvílí pes v rasovně chcipl. Perník, který našli v domě kupce Bartoloměje, byl skutečně otrávený. „Slyšíte to rychtáři!“ zahučel kat. „Tak čím začnem? Palečnicí nebo ho mám natáhnout na žebřík?“ „Ne!“ rozhodl rychtář. „Ať mu dají najíst a nechte ho v šatlavě. Ru-číš mi za to, že s nikým nebude mluvit! Rozhodnu až zítra.“ Sotva kat odešel, uložil rychtář zbytek otráveného perníku do váčku u opasku a vydal se ven. Za chvíli stál v mázhauzu caletníka Mikuláše. Chvíli musel hledat, než mezi formami našel tu se srdcem. Věděl, že Mikuláš míval ze všech caletníků nejjemnější vzory. I tahle forma byla mělká. Když do ní položil zlomek otráveného perníku, bylo zřejmé, že z ní vytlačený nebyl. Pak otevřel truhlici, kde byly perníky pro nadcházející trh. Za chvíli našel jiné srdce. Ukryl ho do brašny a spokojeně se vydal do města. Trvalo chvíli, než obešel zbylé tři caletníky. Teprve poslední poznal svůj perník. „Je můj,“ přikyvoval dobromyslně. „Co je s ním?“ „Nic,“ vrtěl hlavou rychtář. „Jen snad, neprodával jste v poslední době podobný paní Kristýně?“ „Myslíte, jestli jsem jí náhodou neotrávil?“ utrl se caletník. „Srdce jsem prodal jejímu manželovi. A otrávené nebylo, protože kus ulomil a hned ho snědl. Viděl to i můj tovaryš. Trochu nás překvapilo, že perník jí. Mysleli jsme, že jde o dárek. Stačí?“ Rychtář přikývl a vyšel ven. Hlavou se mu honily pochybnosti, co se vlastně v domě kupce Bartoloměje stalo. Paní Kristýna zemřela, když byl její muž pryč. O tom nebylo pochyb. Pak zaslechl vrzání kol a spatřil rasa, jak táhne dřevěnou kárku. Když rychtáře spatřil, zastavil se, zabručel cosi na pozdrav, a pak řekl, že Bartolomějův dům je prokletý. „Proč myslíš?“ usmíval se rychtář. „Včera zemřela Kristýna a dnes jim pochcípaly slepice,“ hlásil a rukou ukazoval na kárku. „Slepice?“ vykřikl rychtář. Ruku si položil na ústa a přimhouřil oči. Pak se plácl do čela a zabručel: „No jasně, tak takhle to bylo!“

•••

Druhý den ráno se sešla městská rada, aby projednala žalobu na caletníka Mikuláše. Purkmistr se na rychtáře zlobil, že nedal podezřelého vyslechnout na mučidlech, protože se tím vše zdržuje. „Odpusťte, vznešení sousedé,“ omlouval se rychtář. „Ale trochu jsem ještě pátral. A našel jsem něco, co žádá další vyšetřování.“ „Zbytečné protahování,“ brblali hlasitě konšelé. „Našel jsem v domě ještě jeden kus otráveného srdce. Paní Kristýna si skoro půlku zabalila do plátna a schovala do truhličky. Zavolejme caletníka Mikuláše. Ať odpřísáhne, že je nevinný, a na důkaz sní kousek. A totéž ať udělá Bartoloměj!“ „Proč?“ volali všichni rozhořčeně. „Je to počestný měšťan!“ „To je i caletník Mikuláš,“ upozornil rychtář. „Bude to jako Boží soud. Ale vyslechneme každého zvlášť!“ Po chvíli dohadování prošel rychtářův návrh hlasováním. Nejprve přivedli Bartoloměje, který se rozčiloval, co po něm chtějí, ale svou nevinu odpřísáhl a rychle snědl kousek perníku. Dodal, že to snad bude stačit, aby mu konečně dali pokoj. Pak přivedli caletníka Mikuláše. Měl oči rudé od pláče. Svou nevinu rovněž odpřísáhl, ale začal se ošívat, když mu předložili kus perníku. Nedůvěřivě k němu čichl a pak se optal, proč by ho měl sníst, když je otrávený. „Přiznal se!“ vykřikl purkmistr. „Ano,“ přikývl rychtář. „Jenže je to naopak. Perníkovým srdcem od mistra Mikuláše se Kristýna ne-otrávila. To mohl vědět jen vrah a pouze vrah neváhal ochutnat ten perník. Přiveďte Bartoloměje!“ Jakmile honosně oblečený kupec znovu vešel, rychtář ho obvinil z vraždy manželky. „Vždyť jsem snědl kus perníku, kterým byla nebohá Kristýna otrávena. Copak vám tohle nestačilo?“ zrudl v obličeji Bartoloměj a kdyby ho biřic nedržel, asi by se na rychtáře vrhl. „Jak víte, že to bylo právě tohle srdce?“ optal se klidně rychtář. „A hlavně, odkud víte, že není otrávené? Ze zlomku, který jsme našli ve vaší komnatě pod postelí, se nedalo poznat, jak skutečné srdce vlastně vypadalo.“ „Když se našlo v mém domě...,“ zaváhal kupec Bartoloměj. „Věřil jsem, že Bůh nevinného ochrání.“ „Tady nejde o víru! Vaše žena nebyla otrávena perníkem,“ pravil rychtář a pohledem provrtával kupce, který postupně bledl a na čele mu vyrazil pot. „Otrávila se vodou. Tou vodou, kterou jste jí přichystal do konvice ve výklenku v ložnici. Věděl jste, že se v noci napije. A protože jste spal mimo město, věřil jste, že vás nikdo nebude podezírat. Ráno, když jste se vrátil, jste vodu vylil na dvůr, kde zobaly slepice, a tak jste otrávil i je. A ten otrávený perník jste ve svém domě pohodil ráno, abyste svedl vinu na souseda.“ Bartoloměj otevřel ústa, jakoby se dusil. Pak jen tiše řekl: „Jak jste na to přišel?“ „Proč jste to člověče udělal? Žárlil jste? Byla přece tak mladá...“ „Mikuláš kolem ní kroužil už dlouho. A ona byla můj majetek!“ přiznal skoro šeptem zdrcený kupec.