

SACHER



*RODICA DOEHNERT*

# SACHER

ÜHE AHVATLUSE LUGU

*ROMAAN*

Saksa keelest tõlkinud Kersti Kaljuvee

Originaali tiitel:  
Rodica Doehnert  
Das Sacher  
Die Geschichte einer Verführung  
Europa Verlag 2016

Toimetanud Armand Torm  
Kujundanud Tuuli Aule

Copyright © 2016 by Europa Verlag GmbH & Co. KG, Berlin,  
München

Tõlge eesti keelde © Kersti Kaljuvee ja Tänapäev, 2017

ISBN 978-9949-85-263-5

[www.tnp.ee](http://www.tnp.ee)

Trükitud AS Printon trükikojas

*Mõtlen kirjutamisel kõigile, kes selle loo sünnile kaasa aitasid.  
Nii sai sellest meie ühine lugu.*

# Originaalse Sacheri tordi retsept

140 grammi pehmet võid segada 110 grammi tuhksuhkru ja poole vanillikauna säliga kreemjaks massiks. Vähehaaval lisada kuus munakollast ja lüüa segu tugevalt vahule. Lisada segule 130 grammi vesivannil sulatatud tumedat šokolaadi. Kuus muna-valget lüüa 110 grammi kristallsuhkruga nii tugevaks vahuks, et seda oleks võimalik lõigata. Vaht kuhjata kreemmassile, sõeluda peale 140 grammi jahu ja segada puulusikaga segamini.

Lahtikäiv koogivorm küpsetuspaberiga voorderdada, äär võiga sisse määrada ja jahuga üle puistata. Kogu vorm täita massiga, siluda ja küpsetada eelnevalt soojendatud ahjus 170 °C juures ligi tund aega.

Esimese 10 kuni 15 minuti jooksul jätke küpsetusahju üks veidi praokile. Tort on valmis, kui see kerge sõrmevajutuse all veidi vetrub. Siis keerata vorm kummuli ja lasta küpsetisel jahtuda. Umbes 20 minuti pärast küpsetuspaber eemaldada, küpsetis ümber keerata ja vormis jahtuda lasta. Seejärel vormist välja võtta ja noaga horisontaalselt pooleks lõigata. Segada kergelt soojendatud aprikoosimarmelaad ühtlaseks massiks, kanda mõlemale tordipõhjale ja panna need uuesti kokku. Välisküljed määrada samuti aprikoosimarmelaadiga sisse ja lasta neil kergelt kuivada.

*Glasuuri jaoks võtta 200 grammi kristallsuhkrut ja 125 milliliitrit vett, 5–6 minutit keeta, seejärel lasta jahtuda. 150 grammi tumedat šokolaadi veevannil sulatada ja sellele vähehaaval suhkrulahust lisades poolpaksuks ühtlaseks glasuuriks segada.*

*Veel soe, kuid mitte liiga kuum glasuur katkematu joana tordile valada ja paari liigutusega siluda. Lasta seista, kuni glasuur on tardunud. Serveerida vahukoorega.*

Sacheri tordi töötas 1832. aastal välja noor Franz Sacher vürst Metternichile magustoiduks. Metternich oli monarhia ennis-taja, kodanlik-liberaalse liikumise vastane. Aga ta oli ka üks 1814.–1815. aasta Viini Kongressi initsiaatoreid. Selles osalevad riigid ja nende esindajad mõistsid Napoleoni sõdade tõttu vallandunud fundamentaalset kriisi võimalusena ning panustasid rahumeelsetele lahendustele. See Euroopa võimude kohtumine tõestas, et hoolimata kõigist rahvuslikest ja poliitilistest vastuoludest oli rahvaste koostöö võimalik.

See oli esimene üle-euroopaline katse lahendada kontinendil valitsevat kriisi mõistuse ja diplomaatiliste läbirääkimiste teel.

Sada aastat hiljem võitis taas irratsionaalne soov purustada, vallandades koletu sõja, mille emotsionaalsed ja poliitilised tagajärjed ulatuvad veel tänapäevagi.





*Ja siiski!*  
*Oleksime võinud kõik üksteise jaoks olemas olla.*  
*Kõik.*

# Proloog

Linna mattis röske udu. Gaasilaternate kahkjast valguses sõudis see Doonault üle tänavate ja väljakute, üle loendamatute ehitustandrite, mähkis endasse paleed Ringstraße, puged vooimeestele palitu alla ning laskus niiske ja raskena reisijate kübaratele.

Surm, nõtkes, veidi liiga kõhnad ihuliikmed musta ülikonna varjus, kustunud sigaret suunurgas, uitas ringi, sugugi mitte sihitult.

Armastus möödus koketselt suurlinna lärmist ja sopast ning sisenes Hotel de l'Opera vestibüüli kuldse valgusesse – mõne aasta pärast hakkab hotell kandma Sacheri nime. Tema õhuline kleit näis selle aastaaja ja päeva jaoks sobimatu.

Oli 1892. aasta 28. novembri õhtu. Sel ööl nad kohtuvad, mitte esimest ja mitte viimast korda selles linnas ja selles kohas. Ning alati on nende kohtumine tähendusrikas.

Sellal kui Armastus võttis istet ühel vestibüüli diivanil, sest tal oli aega oodata, upitas Surm end vilunult üle tagaukse kõrval oleva madala müüri ja hüppas hotelli teisele korrusele, kus oli suuremas patroon, isegi mitte veel viiekümnene. Gripp oli röövinud kogu patrooni jõu, et seda kohtumist trotsida.

Peasissekäigu ees peatus troska, mis tõi raudteejaamast hotelli sureva mehe isa. Franz Sacher surus sõiduraha kiirustades

kutsarile pihku ja sisenes hotelli, kus portjee teda aupaklikult tervitas. Sacher seenior noogutas hotelli töötajatele, kes tema saabumise peale valvsaks muutusid, ja tõttas kiiresti trepist üles.

Sellal kui Surm fassaadil rippudes edasi liikus, et õiget akent leida, langes ta pilk tüdrukule, kes lahkus hotellist tagaukse kaudu, supipada tugevasti vastu rinda surutud. Marie Stadler oli neli tundi järjest köögi ja kondiitriäri põrandaid küürinud. Seda tööd tegi ta kolm korda nädalas. Saadud tasuga aitas neljalapselise pere vanim, üheteistaastane laps kaasa pere ülalpidamisele. Peale selle sai ta iga kord õhtusöögiks kaasa potitäie suppi.

Surmale meenus, et tal tuleb väiksekest silmas pidada. Ehk peaks ta oma tööd kergendama ning mehe ja lapse korraga teispoolsusse toimetama? Ajavõit. Lõppude lõpuks oli see öö ju nagu loodud, et asju ümber korraldada. Kuid väikseke ei pääse ta käest, tüdruku jaoks leiab ta alati aega. Mees, hotelli omanik, on tähtsam. Tema surm tekitab huvi ja teeb ajalugu. See oligi sel ööl kõige tähtsam.



*ESIMENE RAAMAT*

SURM



# 1

Kondiitriäri õhk oli läbi imunud suhkrust, šokolaadist ja keedisest. Anna Sacher, vaid veidi üle kolmekümne, hingas seda lõhna sisse. Magus andis talle kindlustunde, et ta on pääsenud surma hingusest, mis teda lapsepõlves oli saatnud: veiste ja sigade, vasikate ja vonakeste surmakarjetest, mis kaasnesid hommikuse loomaveristamisega.

Anna võrdles valmis tortide hulka tellimuste arvuga. Pool tosinat tuli viia veel teisel pool tänavat asuvasse ooperisse. Maja oli välja müüdnud ning vaheajal peeti tordist lugu, just Sacheri tordist, milles on palju kakaod ja rikkalikult aprikoosimarmelaadi šokolaadiglasuuri all. Retsept pärines ta äialt. Kui Anna oli veendunud, et köögis kõik sujus, otsustas ta oma mehe juurde minna.

Vestibüülis diivanil istuv Armastus nägi Annat tulevat. Patroon kohendas käigu pealt kleiti, mis rõhutas ta sensuaalset figuuri, ning vaatas rangelt töötajate küsivatesse silmadesse. „Korraldage kõik nii, et külalised millestki puudust ei tunneks. Ma loodan teie peale, Mayr,” oli marssalit väärt käsk, mille ta portjeele andis. Siis sammus ta trepist üles teisele korrusele, kus paiknesid eraruumid.

Armastus ei järgnenud talle. Ta tõmbas käega üle diivani sileda katte ja ootas.

Ja siis tulid nemad, Martha ja Maximilian Aderhold Berliinist. Ilus paar. Noored ja ärksad. Mehel oli seljas moodne mantel ja peas kübar, mis varjas osaliselt ta nägu. Martha saledat figuuri rõhutas öösinine luksuslike tikanditega sametmantel.

„Tere tulemast Viini. Panime kirja, et olete pulmareisil.” Portjee näoilme ei olnud võimalik aru saada, et ta oli segaduses teadmatuses, mis saab pärast patrooni surma hotellist ja tema positsioonist. Võib-olla pööravad järgnevad tunnid kogu ta elu pea peale.

Maximilian Aderhold pani käe oma kauni naise ümber. Värskest abiellunud mehe särav naeratus peegeldas omanikuuhkust.

„Mul on hea meel edastada teile meie maja parimad soovid. Formaalsused, kui olete nii lahke.” Portjee nihutas külustuskaardi mehe ette.

Martha Aderhold astus sammu tagasi ja vaatas vestibüüli ringi. Rasketel Pärsia vaipadel seisis mugav istemööbel. Seinal oleval gobeläänil võis näha kolme nümfi mängimas Ööga. Parkett ja seinalaudis olid valmistatud kvaliteetsest puidust, tekstiiltapeet selle kohal oli sissekootud ornamentidega ja keisrilipupunane.

Martha ja Maximilian olid paar päeva varem asutanud Berliinis Aderholdi kirjastuse. Nüüd tahtsid nad leida kirjanikke ja nendega lepinguid sõlmida. Viin näis selleks erutav lähtepunkt. Armastus vaatas Berliini noore kirjastaja poole ja teadis, et see samm ei saa lihtne olema. Ta silmitses Martha meest Maximilian Aderholdi, tema kõrget kunstnikulaupa, mis andis tunnistust inimesest, kes tahab midagi suurt korda saata.

Siis libises Armastuse pilk trepile, kust sammus abikaasa, prints von Traunsteini käevangus alla printsess von Traunstein, mõlemad teel ooperisse.

Seitsmeteistaastane, samuti värskest abiellunud printsess silmitses Martha Aderholdi üllatunult, nagu tunneks ära vana tuttava. Üle Martha näo libises vaid kerge naeratus. Ta oli saabumisega liiga ametis, et printsessi pilku märgata ja sellele vastata.

Prints von Traunstein tervitas Aderholde viisaka peanoogutusega ja astus portjee juurde. „Kuidas patroon ennast tunneb, Mayr?” päris ta diskreetselt ja luges kurva vastuse juba tolle silmist välja. „Minu kaastunne,” pomises ta jahmunult.

Tänavale viiva ukse juures, mida üks jooksupoistest tema hiilguse ja printsessi jaoks lahti hoidis, tundis Georg von Traunstein sisemist tungi veel kord ümber pöörata, et portjeed julgustava pilguga trööstida. Seejuures nägi ta, kuidas Martha Aderhold kübara peast võttis. Too tegi seda edevuseta ja nagu muuseas. Tumedad lainelised juuksed langesid ta õlgadele ja tõstsid esile tema peened näojooned. Georg von Traunstein vaatas teda võlutult. Martha Aderhold vastas mehe pilgule üllatunult. Siis oli see silmapilk juba möödas. Georg lahkus abikaasaga hotellist ja Martha pöördus oma mehe poole.

Armastus oli nüüd täiesti veendunud, et nende nelja inimese elu läheb tormiliseks. Mida kõike ta oleks praegu ühe sigareti eest andnud?