

J a k s e d o m a p e k l o

Kamna byla postavena z kamene a maznice z jílu připravené. Na prostředku kamen byl rošt, po obou stranách pecinky. Na rošt se postavil rendlík a pod ním se topilo a tak se vařilo a smažilo. Zěpavá kuchařka obzvlášť o dožinkách si prospěvovala: "Už je to uděláno, už je to hotovo, pár vajíčků na rendlíček, kousek špeku do toho, juchacha." Na odstavení rendlíku z ohně se používalo dvou rohých kovaných vidlí s dřevěnou násadou, na které bývali malovaní čerti. V rendlíku se vařilo nebo smažilo. Placky neb řepa -tuřín, nakrájená na plátky, se pekly na velkém plechu nad ohněm. Ten byl podložen na pecinkách kameny. Když se peklo více pečiva, tak se peklo v pekárně.

P e k á r n a byla postavena z křemene a z maznice. Nejdříve na základě z kamene bylo vyrovnané dno. Když zatvrdlo, vyrovnal se ze štípaného dříví tvar pekárny, vše se vyzdilo křemenem spojovaným maznicí. Kde nebyl křemen, používal se místo něho říční písek zpracovaný do maznice. Při obezdívání zmíněné formy ze štípaného dřeva muselo se pamatovat na průduchy - capouchy pro kouř. Když vše zatvrdlo a vyschlo, tak se dříví v pekárně zapálilo a když dohořívalo, tak se ještě několikrát přiložilo. Pekárny se stavěly pro 6, 9, 12 i 16 bochníků dle velikosti hospodářství. Když byla pekárna řádně vypálená, mohl se péci chleba i koláče. Koláče, housky a mazance se pekly na koláčových plechách. Bábovky se pekly jako chleba,

jenže těsto bylo vloženo do hliněných pernic, nádob, kterým se později říkalo bábovky. Byly uvnitř různě zdobený. Pekly se většinou při chlebě. Hospodyně měly tyto formy zpravidla dvě.

Pečení chleba: odpoledne se přinesla žitná mouka na ošatkách a dala se kolem kamen, aby se porhřála. Díž s kopistí byla ve světnici od rána. Večer kolem deváté hodiny se nalila do díže teplá voda potřebná pro kvásek, v díži bylo kousek těsta od předcházejícího pečení, říkalo se mu kvásek, byl asi jako ženská pěst. Když kvásek nebyl z různých příčin použitelný a muselo se použít kvasnic, to už chleba nebyl tak dobrý. Když se první ošatka mouky nasypala do díže, udělaly se kopistí v ní tři kříže, pak se nasypaly ještě dvě ošatky mouky, potřebné množství soli a kmínu. Ty tři kříže se dělaly jako požehnání. Řádně promíchaný kvásek kopistí byl znovu požehnan a přikryt teplou peřinou. V létě se kvásek musel k ránu hlídat, aby nepřekypěl, a v zimě, když málo kysal, po vymísení, když se do něho přidala potřebná mouka, muselo se těsto v díži zahřívát ohřátým polštářem a pokličkou. Když bylo těsto v díži dostatečně z^ysané, vzelely se z něho bochníky a na ošatkách se ještě nechaly kynout. Než se těsto vybralo

na ošatky, ~~z~~atopilo se v pekárně. Nežli dříví shořelo, chleba na ošatkách zatím vykynul. Zbylé uhlí se z pekárny dřevěným hřeblem vyhrnulo na rošt a přikrylo se velkým plechem, na kterém se pakly placky. Pometlem ze zeleného jedličí se vymetl z pekárny popel. Při sázení a vyndávání chleba svítila v ústech pekárny louč. Do úst pekárny se připravila dřevěná lopata a na ni se vsadil nacvičeným škubnutím bochník a ošatky a rychle se omyl připravenou teplou vodou, čemuž se říkalo vlažidlo. Pak se vsunul na určené místo v pekárně, kde se opět vhodným škubnutím lopatou umístil bochník neporušen na určené místo. To se provádělo velmi rychle. Podle prásání pometla, když se vymetl popel, se určilo, zda je pekárna dost vytopená, když byla méně, tak žár z uhlí se vedl již pod zmíněným plechem do pekárny. Když byla dost vytopena, zavřela se tím plechem ústa pekárny a uhlí se použilo k vaření v rendlíku. Za dvě hodiny byl chleba upečený. Vyndával se zase tou lopatou a v ústech pekárny se vložil vlažidlem, tím se docílilo krásně lesklé ^{vrchání} kůrky. Chleba se rovnal na ošatky. Po vyndání chleba se na koláčových plechách daly do pekárny sušit švestky, hrušky neb křížaly. Do druhého dne byly krásně suché a na pekárně se spalo bez přikrývky. V capouchách se při pečení chleba pekly brambory neb cepochy. Když byl chleba v pekárně byly capouchy podle potřeby uzavřeny.

----- Z kroniky p. Karla Pilného z Hluboké u Trhové Kamenice-----