

## PEC A NÁČINÍ

V peci a při peci sa vařilo a peklo, pec hřála, osvětlovala jizbu, aj sa na ni sušilo a spalo. Pec byla pro Valacha důležitú, ale aj pracnú záležitosťú. Připravit' pec na vaření nebylo enem tak. Zatápění a chystání drva bylo náročné na čas. Chudí mjéli enem odpadní drva, keré hospodyňa s děčkama nosila na zádoch z hory, kvalitního drva mjéli málo, tož bylo třeba dycky do rána udržat' aspoň nejaké žhavé uhlíky. Pojeza sa pripravovala na kútku. Udělál sa oheň a vybrala nádoba, třebas železný hrnec lebo hliněný rendlík. Dyž nemjély rendlíky nožky, postavily sa hrnce věčinú na železnú třínožku lebo čtyrnožku ukutú u kovářa. Též sa vařilo v peci, a to třebas chleba, pagáče, osúchy, lebo zemňáky (lebo ty nepotřebovaly žádného velkého dohledu a zabíraly na ohnišťu dlúho hodně místa).

Nádobí mjéla hospodyňa položené na výstupkách kolevá pece, to věcí bylo uložené v komoře. Mezi nádobí a náčiní patřily třebas rendlíky, hrnce, džbány, hmoždíř s tlúčkem, válek aj deská na válání, stúžek na zelé, deščička, máselnica, troky, měďené kotlíky aj iné, měšťané mjéli aj cínoné užice a talíře.

(Štika, 1997)