

# DOMÁCNOST KATOLICKÉHO KNĚZE (VERONIKA)

## POKYNY HOSPODYNÍM

NAPSALA FRANTIŠKA BAERNREITHEROVÁ

PŘEL. Š. P.

TISK A NÁKLAD BENED. KNIHTISKÁRNY V BRNĚ

CENA 1 K 40 HALÍŘŮ



Tiskem a nákladem

## Benediktinské knihtiskárny v Brně

vyšlo:

**Anežka,** nevěsta nejsv. Svátosti oltářní. Cena 60 h.
**Anna Séverinova.** Stran 352. Cena K 1·10.
**Bernadetta.** Stran 256. Cena K 1·60.
**Bludičky.** Román. Napsal V. K. Javorník. Stran 256. Cena K 1·28.
**Bludnou cestou.** Napsal J. Andrlík. Stran 200. Cena K 1·20.
**Cellenská cesta.** Napsal A. Míčka. Str. 120. Cena 30 h.
**Cineas.** Román. Napsal J. Villefranche. Dva díly. Cena každého dílu K 1·80.
**Co může náboženství.** Povídka. Napsal Vávra. Cena 1 K.
**Čestná stráž** před nejsv. Svátostí oltářní. Příruční kniha pro arcibratrstva. Str. 240. Cena K 1·50.
**Črty z cest.** Napsal Ježek. Cena 30 h.
**Dítko Marianské** Stran 452. Cena 3 K.
**Devítidenní pobožnost** k božskému Srdci Páně. Cena 80 h.
**Dobroňka.** Napsal J. Šustala. Cena 80 h.
**Drobné povídky** od G. Preissové. Cena 60 h.
**Duch sv. Františka.** Modlitební knížka pro údy III. řádu sv. Františka. Stran 441. Cena 2 K.
**Dvě siroty.** Napsal J. Villefranche. Cena K 1·60.
**Dvě siroty.** Napsala M. Rodziewiczová. Cena K 1·50.
**Hořké umučení** Pána našeho Ježíše Krista. Podle vidění Kateřiny Emerichovy. Cena K 1·80.
**Ilijova závět.** Napsal Aug. Šenoa. Cena 80 h.
**Ježíš, moje všecko.** Eucharistický měsíc. Cena 36 h.
**Kapitánova dcera.** Povídka S. A. Puškina. Cena K 1·04.
**Kmotřička knížete-biskupa.** Historická povídka. Napsal A. Lafouge. Cena K 1·20.
**Ludka věrná.** Obraz ze života selského. Napsal H. Conscience. Cena 50 h.
**Lurdská Panna Maria.** Napsal P. Petr Hlobil. Cena 3 K.
**Maria Regina.** Román z naší doby. Napsala hraběnka Hahn-Hahn. Stran 816. Cena K 6·80.
**Život Panny Marie a sv. Josefa.** Stran 1118. Dva díly. Snížená cena jen 4 K.

**Úplný seznam knih zašle se na požádání**

# Domácnost katolického kněze.

(Veronika.)

## Pokyny hospodyním

napsala

Františka Baernreitherová.

Přel.

Š. P.



V BRNĚ 1904.
Tiskem a nákladem benediktinské knihtiskárny.



## I.

### Čeho se žádá od hospodyně katolického kněze?

Povolání ženino v každém stavě jest velice obtížné. Vyžaduje veliké věrnosti, vytrvalosti a trpělivosti, má-li býti plněno jak náleží. Jsme zvyklí žádati těchto věcí od ženy, jakoby ani nemohlo býti jinak. Jako rodičům připadá zcela přirozeno, že dítě prospívá ve škole, jako muž vidí v neúnavné péči a práci své manželky pouze konání povinnosti: tak i na píli a věrnost služebné pohlíží se jako na nezbytnou vlastnost její. Kde shledáváme opak toho, uráží nás to, a jistě plným právem.

Bůh stvořil ženu k pomoci mužově. Tedy pomáhati mužovi jest její úkol životní. Skutečně Bůh, který zahanbuje sílu slabostí, nezřídka užil ženy jako nástroje k velikým činům.

Jako kdysi šlechetná a sličná Judith se svou věrnou služkou a společnicí sama se vydala do ležení nepřátelského a vysvobodila národ israelský z velikého nebezpečenství, jako rozumná Abigail zabránila velikému krveprolití mezi Nabalem a králem Davidem: tak vidíme i jiné ženy Starého

Zákona pomáhati velikým mužům. Pomoc ženina klesla u pohanů na službu otrockou, ale křesťanstvím byla opět povznesena a zušlechtěna.

Také matka božského Vykupitele, nejvyšší a nejvznešenější žena, pocházející z královského rodu a povolaná k nejvyšší důstojnosti na zemi, jaké se nedostalo ani před ní ani po ní nikomu z lidí, nazývá sama sebe pokorně „děvkou Páně", a veškeren život její byl vskutku službou. Jako dítě sloužila Bohu v chrámě modlitbou a prací, jako manželka sloužila sv. Josefu, vedouc mu domácnost a vykonávajíc všechny domácí práce osobně. Také mu byla nápomocna v. řemesle. Panna Maria to byla, která ještě s jinými ženami doprovázela Spasitele na jeho cestách, aby jemu a jeho učeníkům obstarávala, čeho potřebovali. Na křížové cestě byly to opět ženy, které Vykupitele těšily. Tak Veronika podala mu šátek, aby si utřel zakrvácenou a poplivanou tvář.- A když na kříži Syn boží odevzdal svou matku svému miláčku Janovi, od té doby Panna Maria vedla domácnost a sloužila Janovi. Také ostatním apoštolům a učeníkům, kteří po smrti Kristově rozešli se do veškerého světa kázati evangelium, sloužily zbožné ženy. Sv. Pavel vzpomíná takových žen a jmenuje některé jménem. K takové službě bývaly voleny zvláště zbožné vdovy, které byly šedesát let staré a pouze jednou provdané. Takové ženy sluly jáhenkami, skládaly slib čistoty a sloužily kněžím a křesťanským obcím, majíce péči o kostelní roucha, o potřeby ke mši svaté, o čistotu kostela a p. Tyto jáhenky prvních

století nemají však nic společného s nynějšími protestantskými jáhenkami čili diakoniskami.

Ženy to byly, které mnohým velikým světcům nabídly svých pomocných rukou, aby jim buď obstarávaly domácnost aneb aby jim jiné služby prokázaly. Tak čteme o sv. Ireně, která ošetřovala sv. Šebestiána, o sv. Valerii, která se ujala mrtvoly sv. Floriana, o sv. Kláře, která zhotovila sandály sv. Františku, o Ludovice Settesoli, která sv. Františku často nabídla přístřeší a pohostinství, kdykoli do Říma zavítal, a k jeho pohřbu obstarala, čeho bylo třeba, o hraběnce Goudi, která sv. Vincenci z Paula, zakladateli sirotčinců, ošetřovala opuštěné děti, světcem sebrané na ulici, a mnohé jiné. Don Bosko, slavný zakladatel seminářův a útulen pro zanedbanou mládež, prohlásil nejednou, že by se neobešel bez pomoci žen, zvláště své matky.

Jako tyto většinou svaté ženy sloužily světcům a kněžím, tak i hospodyně slouží knězi, zastupujíc místo jejich a místo dřívějších jáhenek. Kněžská hospodyně slouží knězi, jenž jest náměstkem božím na zemi. Proto její úřad žádá svaté duše a čistého srdce. Hospodyně účastní se do jisté míry úřadu svého pána, protože ho zbavuje starostí o domácnost, aby se mohl věnovati nerušené věcem vyšším. Hospodyně nesmí však nikdy zapomenouti, že slouží apoštolu Kristovu. Osoba kněze a jeho srdce jsou zasvěceny Bohu, který kněze vyvolil, pomazal a pastýřem stáda svého ustanovil. Chyby, slabosti a nedokonalosti má každý člověk. Takové nedostatky

bývají nepříjemné, avšak nikdy nesmějí u hospodyně umenšiti vážnost ku knězi. I chybující kněz zůstává majetkem božím a bude odpovídati Bohu ze svých chyb. Hospodyně nesmí nikdy se prohřešiti proti povinné úctě důvěrným chováním, prostořekými odpovědmi nebo řečmi a jinými způsoby, jež si dovolují jiní lidé, když delší dobu pospolu bydlí. Slova „Však my se známe", nesmějí nikdy vyjíti z úst kněžské hospodyně. Kněžská hospodyně nemá státi na svém ani tehdy, když ve svém oboru něčemu lépe rozumí než-li její pán. Říká se zvláště o starších a zkušených ženách, že nepřipustí, aby se jim někdo „do toho pletl", nýbrž samy chtějí ve všem rozhodovati. Je-li pán dobrotivý a shovívavý, podaří se jim to tím snáze. V takových domácnostech konečně se pána na nic ani neptají. V domě katolického kněze takové zvyky zavládnouti nesmějí. Katolický kněz zůstává vždy pánem ve své domácnosti. Odstrčiti katolického kněze, kde běží o vládu v domě, bylo by velice osudno. Zlé jazyky, o něž není nikde nouze, snadno by z toho mohly odvozovati, že pan farář jest pod pantoflem své hospodyně, a to kdo ví z jakého důvodu. Tím by trpěla nejen čest boží, nýbrž i čest kněze a čest hospodyně samé. V této příčině farská hospodyně musí býti velice obezřelá, aby nedala podnětu k mylným domněnkám a nehezkým řečem. Slzy kněze jsou slzy Kristovy, čest kněze jest čest Kristova! Již z této příčiny měly by se ucházeti o místo hospodyňské na faře jenom hodné, opravdu zbožné a starší ženy. Jako pan

farář stojí v čele farnosti, tak mnohé zraky pohlížejí také na jeho hospodyni. Jsou to zvláště zraky ženské, a zraky ženské vidí mnoho!

Někteří kněží, byvše zklamáni od ženských, vyhledali si posluhy mužské. Avšak mužská posluha nenahradí nikdy posluhy ženské. Mezi kuchařem a hospodyní jest veliký rozdíl, a mimo to jest far velice málo, kde by farář mohl vydržovati tolik služebníků, kolika rozličných prací jest na faře třeba. Lze poukázati na kláštery, kde o domácnost pečují výhradně muži. Avšak potom to také podle toho vypadá. Jak neupravena bývá strava, a jak bídná obsluha v nemoci! Kde hospodaří ruka mužská, tam jest všude čistota jen na oko.

Mužům nedostává se lásky k pracím ženským, zvláště k pracím nepatrným, kdežto ženy právě v maličkostech jsou veliké. Ba, i když se shledáme s mužem, který má smysl pro drobné práce ženské, nelíbí se nám takový muž. Kdyby však ženě se nedostávalo smyslu pro domácnost, pohrdli bychom jí. Protože domácí práce vyžadují většinou rukou ženských, hodí se k vedení domácnosti nejlépe žena. Vlastnosti hospodyně, zvláště v domácnosti kněžské, kde není domácí paní, jsou velice důležitý. V takovém domě hospodyně musí býti zároveň domácí paní, ale nesmí si hráti na milostpaní. Která hospodyně si hraje na milostpaní, činí se směšnou a uvaluje na sebe podezření. Osadníci, zvláště na venkově, nežádají od svého faráře pouze duchovní rady a duchovního příkladu, nýbrž všímají si i jeho

všedního života a jeho hospodářství. Z fary se mohou mnohému přiučiti, ale také mnohým se pohoršiti, protože domácnost na faře jest vzorem ostatním domácnostem. Když se na faře plýtvá, dostaví se ihned podezření, že jsou na faře peníze. Jakmile se o nějakém faráři rozhlásilo, že jest bohat, nevyvrátí té pověsti nikdo, a farář dotyčný to odnese. Takový farář může se rozdati, všechno jest málo. Bez takového faráře neobejde se žádný podnik v místě, v okolí, v diecesi. Na takového faráře jde se na jisto, protože „má peníze" a nemá ani ženy ani dětí.

Proti tolika útokům musil by se ozbrojiti velkostatkář, což potom chudý farář, který jest ze všech úředníků placen nejhůře. Avšak běda takovému faráři, který nechá nějaký útok na kapsu nepovšimnut! Hned se mluví o lakotě, hrabivosti a špinavosti kněžské. Že takové řeči faráře rmoutí a také jeho pastýřskému úřadu škodí, uzná každý. A kdo je tím vinen? Nezřídka hospodyně. Někdy uvařila jídla o kousek více, něco se jí zkazilo, něco pohodila a p. Někdy bývá tím vinna její okázalost. Avšak marnotratná hospodyně hřeší ještě jinak. Marnotratná hospodyně rozhazuje majetek svého pána, dopouští se tudíž krádeže. A protože majetek kněžský jest majetek církevní, dopouští se svatokrádeže. Hospodyně nesmí zkracovati jmění svého pána ani tehdy, když se zdá býti veliké. Řeči: „Toho pán ani neučiti", nebo: „To pána nebolí", jsou nespravedlivé. Hospodyně nesmí ani trpěti, aby jiný pána jejího zkracoval. Lidé, kteří zřídka

mají v rukou větší obnosy peněz, myslívají, že lze několika sty korun upokojiti všechna přání. Avšak tomu tak není. Když začne člověk platiti, teprve potom se přesvědčí, kolik potřebuje. I kdo má veliké příjmy, musí počítati a šetřiti, protože má dle toho zase větší vydání. Poctivost jest nezbytná ctnost farské hospodyně.

Z pravidla rozumějí mužové málo domácnosti, a nelze se tomu diviti. Za to žádá se od ženy, aby se vyznala ve všech pracích domácích. Která žena domácích prací si nevšímá nebo jim nerozumí, tou pohrdáme, i když náleží stavu vznešenému. Od muže nežádáme takových vědomostí a zručností. Jsou muži, kteří se tu vyznají v tom neb onom oboru, ale ve všech zároveň nikdy. A právě protože hospodyně v takových věcech nemůže spoléhati ani na pomoc ani na radu svého pána, musí sama si vzíti domácnost na starost. K tomu jest třeba vědomosti, zkušenosti, svědomitosti a věrnosti. V domácnosti kněžské žádá se ještě zvláštní mravnosti a skromnosti. Postavení kněžské hospodyně jest velice čestné, ale také velice zodpovědné. Mnohá hospodyně, zvláště starší, na př. pije s dovolením pánovým denně skleničku vína. Lépe jest, když nepije. Člověk si snadno navykne píti víno. D mnohého návyk přejde v náruživost. Není nic. protivnějšího nad opilou ženskou. Nemám na mysli nejvyšší stupeň nestřídmosti, ale již malá opička mívá smutné následky. Při nejmenším je to rozčilení, hrubost a nedostatek sebezapření. Nač vydávati se v nebezpečenství ztráty cti a ztráty

zdraví ? Neboť jest známo, že lihoviny, jako víno, pivo a kořalka i v malých dávkách ženskému organismu škodí. V krajinách, kde víno pije se všeobecně, mohla by má rada překvapiti. V takových krajinách přeji každé hospodyni skleničky lehkého vína, ale ať pije víno v čas a s mírou.

Chování kněžské hospodyně má býti skromné. Nepřej si všude býti. Křtinám, svatbám a jiným hostinám se vyhýbej. Když by tě žádali, abys hrála divadlo k dobročinnému účelu, nikdy na jeviště nevystupuj jako herečka. Choditi do divadla můžeš, když ti pan farář dovolí, ale jenom na kusy slušné. Nesedej si však nikdy na první místo.

Nevstupuj do příliš mnohých spolků nábožných. Jsou lidé, zvláště ženy, jež se dají zapsati do všech spolkův, ale potom nemohou zastati přejatých povinností. Buď modlitby, jež na sebe dobrovolně vzaly, zanedbávají, nebo je konají s nevolí a ledabyle. Do nějakého spolku nábožného můžeš vstoupiti, jen když tím nezanedbáš svých povinností a když dostojíš závazkům toho spolku jak náleží. Znala jsem dívku, která vstoupila do všech bratrstev. Tím se jí nahromadilo tolik modliteb denně, že jich ani vykonati nemohla. S počátku na ty modlitby hubovala, pak je zanedbávala a konečně od nich úplně upustila. Avšak s povinnostmi spolkovými odhodila i víru. Všechno nehodí se pro jednoho člověka.

Co se týče mluvení, poznamenávám pouze toto: Kdo mnoho slyší a mnoho se táže, mnoho zbloudí. Klevety škodí i pastýřské činnosti tvého

pána. U arménských kněží, kteří jsou ženati, bývají manželky podrobovány zvláštním obřadům. Dříve než farář uvádí si na faru svou manželku, zaváže jí oči, uši a ústa a vyzývá ji, aby přísahala, že nikdy nebude mluviti o úředních věcech jeho. Tutéž povinnost mají také hospodyně u kněží, kteří nejsou ženati.

Povolání kněze jest získávati Bohu duše, žíti kajicný a bohumilý život a ukazovati jiným cestu k nebi. Aby mu tento úkol nebyl ztěžován, nýbrž ulehčován, o to jest se přičiňovati i hospodyni. Kněžská čistota, tento skvělý drahokam v koruně církve, jehož ceny nedovedou chápati lidé světští, nesmí kolem sebe trpěti nic nečistého, aby tím sama netrpěla. Proto střez se všeho, co by mohlo dáti podnět k důvěrnosti a k podezření. Čistota je ctnost tak něžná, že i nejjemnější stín jí škodí. Nezapomínej nikdy, že kněz jest pomazaný Páně, že jest apoštol a náměstek Kristův, který, třeba byl chybující člověk, největší úcty zasluhuje.

Lidé nejsou stejní a lidské povahy taky ne. Povahy mužů jsou z pravidla o něco drsnější než-li povahy žen. Jsou sice také muži útlocitní, ale i tu vyklouzne jim někdy z úst slovo nepředložené, slovo drsné. — Muži stávají se snadno netrpělivi, zvláště když jednu věc slyší po druhé a po třetí. Proto ušetři svého pána takovými řečmi. Jest hříšno drážditi člověka vůbec, tím více kněze. Kněz bude ráno sloužiti mši sv.; běda tobě, jsi-li tím vinna, že bude sloužiti mši sv. méně hodně! — Mnohý muž jest prchlivý. Jakmile to seznáš,

odstraň každý podnět k výbuchu hněvu. Musíš-li pánu svému oznámiti něco nepříjemného, pověz mu to tak, aby ho to nepopudilo. Slovo může mnoho napraviti, ale také mnoho pokaziti.

Nebuď ješitná! Ženská ješitnost a marnivost způsobily již mnoho zla ve světě. I mezi nepoddajnými kněžími mohl by se vyskytnouti některý, kterého bys popletla. I kámen a železo změkne v ohni. Nechť se na tobě nesplní slova Písma: „Největší nepřátelé jsou domácí lidé".

Kněžské hospodyni jsou svěřeny veliké věci: dům, majetek, život a čest učeníka Kristova. Lichý stín může jej zničiti a jeho činnosti překážeti. Proto kněžská hospodyně musí býti života bezúhonného, dříve než přišla na faru, a musí bezúhonná zůstati, pokud jest na faře. Kněžská hospodyně musí býti „opatrná, usedlá", „střídmá", „mravná", „dovedná", „skromná", "nesmí býti svárlivá ani lakomá", „dům spravující v poctivosti", „nesmí býti pomlouvačná ani zlostná ani neposlušná", nýbrž „věrná ve všem", "slušně se šatící, nikoli marnivá", „tichá, poddajná, bohabojná a plná dobrých skutků", „počestná v oděvu, v chůzi, v posuncích a řečech", kněžská hospodyně musí býti „vzorem všem". Těchto vlastností žádá od ní Církev. Na kněžskou hospodyni lze také obrátiti slova Písma svatého o ženě statečné, která „pracuje dle umění rukou svých", která „ruku svou vztáhla k věcem těžkým, a jejíž prstové uchopili vřeteno"; která „ruku svou otevřela nuznému a dlaně své vztáhla k chudobnému"; která „nebude se báti zimy

sněhu za dům svůj"; jejíž roucho jest „kment a šarlat"; jež „ústa svá otevřela k moudrosti a na jejímž jazyku jest zákon mírnosti"; která „nejí chleba zahálčivě". Kněžskou hospodyni „nechť chválí v branách skutkové její".

Ano, čest sklidí hospodyně, dostojí-li řádně svým povinnostem. Zaměstnání její jsou sice práce nepatrné, jež se opakují den po dni; avšak jako umělec připojuje kamének ke kaménku, až dokončí obraz mosaikový, jenž přečká lidi i časy. tak nepatrné práce kněžské hospodyně hromadí se den po dni, týden po týdnu, rok po roce, až vzrostou ve množství hodné věčné odplaty.

Čisté srdce, zbožná duše a mozolné ruce jsou bezpečnější list průvodní u brány nebeské než-li meč slavného rytíře, než-li zvučné jméno a vysoká důstojnost nějakého muže nebo nějaké ženy. Nebe měří jinou měrou nežli země.

Vykonáš-li věrně své povinnosti, můžeš se těšiti ze slov Kristových, jež byla promluvena ke služebníku věrnému: „Služebníku dobrý a věrný, protože v mále jsi byl věrný, nad mnohem tě ustanovím, vejdi v radost Pána svého!"

## II.

## Jaké vlastnosti má míti farská hospodyně.



stoupí-li dívka ponejprv do služby nebo přijde-li z venkova do města, zdá se jí v městě vše směšné. Na venkově mají jiné podlahy, jiné nářadí, jiné prostory, jinou stravu a jiné zvyky. O mnohou věc přepychu

mají méně, o mnohou věc jinou více. Člověk musí se přizpůsobiti místu. Jiný kraj, jinak hraj! Člověk nesmí nikdy jednostranně lpěti na starých zvycích. S okolnostmi mění se i domácnost. Seznáme-li, že něco jest skutečně dobré, bylo by pošetilostí nepřijmouti toho. Je-li dívka delší čas v nějakém domě, zdomácní tam. Avšak domýšlivé hospodyně myslí někdy, že všechno znají, a nesou těžce, jsou-li dopadeny při nějakém opominutí, jež se snadno dostaví. Spoléhajíce na svůj dlouhý cvik a na důvěru svého pána, opominou mnohou práci, usnadní si ji, a jsou-li zpozorovány, stávají se mrzuté, domnívajíce se, že se od nich žádá něco nového. Zatím opominuly vykonati něco starého. Ostatně kdyby se od nich žádalo něco nového, byla by to křivda? Náležíš-li k těmto posledním, jenom rychle schovej růžky domýšlivosti své. Není tvůj pán oprávněn žádati něco nového? Přihází se zřídka, ale když už se přihodí, že tvůj pán doví se o nějaké novotě, která se mu líbí. měl by se jí vzdáti, poněvadž se ta novota nelíbí jeho hospodyni? Poněvadž nějaká práce se dělala po mnoho let tak, nesmí se nikdy dělati jinak? Ovšem vyžaduje to nové pozornosti a nového cviku, ale co naplat? Právě domácí práce jsou tak jednotvárné, že každá novota je jenom oživí.

Zřídka bývá muž tyranem. Je-li tyranem, nejlepší prostředek proti jeho tyranství jest dokonalá poslušnost. Co ho bude dráždíti, když se mu stane vše po vůli? Bohužel bývá zváno tyranstvím mnohdy to, co plyne z nejlepšího úmyslu

nebo z naprosté nutnosti. Pravá pokora nezná tohoto slova. Jenom pýcha a ješitnost v každém upozornění a napomenutí vidí svou urážku. Světci měli radost z nespravedlivé výtky, protože ve své pokoře vždycky nějakou chybu na sobě viděli. Sv. Alžběta potkala se jednou se žebračkou na úzké pěšince. Žebračka strčila do sv. Alžběty, až světice upadla do strouhy a umazala se. A co řekla světice té hrubé žebračce? Ještě se jí poděkovala, že jí poskytla příležitosti činiti pokání za zbývající nedokonalosti. Sv. Alžběta byla kněžna a dcera královská, a kdo jsi ty?

Nazýváš se ráda „ubohá děvečka". Jest na tom něco pravdy. Nemáš sice pozemských statků, ale kolik jest lidí, kteříž mají ještě méně než ty! Mnohdy jest i tvůj pán chudší než ty. Snad se usměješ nedůvěřivě a řekneš: „Ale pan farář přece nemůže býti chud. Kdyby byl chud, neměl by hospodyni!" A přece jest chud, i když má hospodyni. Muž nebude si přece sám vařiti a obstarávati hospodářství. Ani mu toho nedovoluje jeho úřad. Co se týče platu jeho, o tom jest hanba mluviti. Jest sice několik far, které mají pěkné příjmy, ale za to je sta a tisíce far chudých, které nenesou ani na slušné živobytí. Kde pak sehnati na podpory, na almužny a na sbírky, jichž není žádná fara ušetřena? Těch starostí ty nemáš. Ty přece na živobytí dostaneš, ať pan farář vezme kde vezme. Mnohdy máš ty peníze, a pan farář má dluhy. Hledíš-li si však mlsek a parády, pak ovšem nevystačíš. Ostatně fintivá a mlsná hospodyně nemůže vystačiti ani s ve-

likým platem, protože tuto uvedené náruživosti neznají mezí.

Poslušnost jest první povinnost. Třeba ti něco připadalo podivné, jenom poslechni. Pouze kdyby od tebe bylo žádáno něco hříšného, neposlouchej; ale něco hříšného nebude od tebe nikdo žádati. Poslušnost zbaví- tě zodpovědnosti. Domníváš-li se někdy, že poroučející se mýlí nebo že přikazuje něco škodlivého, zeptej se skromně, nebylo-li by to jinak lépe. Když s tebou velitel nesouhlasí, jen poslechni.

Mnohdy ti přijde něco nevhod nebo za obtíž; mnohdy se ti zdá, že bys si to jinak zařídila, nebo jsi mrzuta, že tě vyrušují z práce; mnohdy žádají Gd tebe nějaké práce, o které jsi měla dříve věděti, abys se podle toho zařídila: jenom nebuď netrpělivá. Považ, že muž domácím pracím daleko méně rozumí než-li žena, a promiň mu to. Věř mi, není slastí pro muže, když celý dům jest v rukou cizích. Nebuď nevrla a zvláště nemrač se. Když žena se mračí, když lítá z pokoje do pokoje, když tluče dveřmi a hází nádobím, dává na jevo pýchu. Kde jest však pýcha, tam jest i hloupost. Vidíš, jak se snižuješ takovým jednáním! Sloužiti jest plniti vůli jiného. Ze všeho, co konáš z vlastní vůle, budeš vydávati účty před Bohem. Nemysli si, že dostačí nehřešiti. Bůh bude tě souditi také z toho, co jsi nevykonala tak dobře, jak bys byla mohla vykonati; jakož i z toho, čeho jsi opominula, ač jsi to vykonati mohla. Konáš-li nějakou práci z poslušnosti, a práce se nezdaří, nejsi z toho

odpovědna, protože plníš vůli cizí. Proto ucházejí se mnohé dívky o místo na faře, aby neměly nad sebou milostpaní. Myslí si, že si s pánem, který hospodářství nerozumí, snáze poradí. Takové dívky samy na sebe žalují, že s paničkami příliš dobře se nesnášely a že by samy rády byly paničkami. Takové dívky nejsou pro domácnost kněžskou. Právě že hospodyně na faře nepodléhá dozoru jiné paní a že musí míti mnoho zkušeností a zručností, již z této příčiny hodí se pro kněze jenom osoba starší.

Ve mnohých diecesích jest nařízeno, aby kněz neměl hospodyně mladší než-li 40 let. To nařízení zdá se býti praktické, protože pak nikdo nemá příčiny vtipkovati o mladé, hezké hospodyňce. Kněží jsou vždycky v podezření, že nežijí tak, jak toho žádá vznešený stav jejich. Proto stářím hospodyně takové podezření aspoň se zmenší. Snad! Kdo hanobiti chce, vždycky záminku najde.

Kněžské hospodyni nesluší svévole. Kněžská hospodyně, potřebuje do jisté míry samostatnosti, někdy stojí nad četnou čeládkou. Avšak proto nesmí zapomínati, že i ona stojí ve službách svého pána, jemuž jest povinna poslušností a úctou. V této příčině chybuje se velice. Vzpomínám si na jednu starou, zámožnou hospodyni, která jsouc si vědoma své dovednosti, hrdě si vykračovala v plášti a klobouku, kdežto její pán, nepatrný mužík, nesměle za ní poklusával. Přihází se často, že farář pozve svého spolubratra nebo že dostane k obědu nějakého hosta. V takovém případě svévolné hospodyně hned si na-

říkají na vyrušování a obtěžování, mračí se a bručí, jen aby host z toho poznal, jak přišel vhod. Jiné hospodyně mračí se, hubují a tlukou dveřmi, když pan farář nebo kaplan přijde trochu později k jídlu. Někdy předloží schválně zkažené jídlo, aby tím pana faráře nebo kaplana donutily přicházeti v čas. Mnohé hospodyně míchají se do hovorův, udílejí rady, na něž nebyly tázány, vyzvídají všelicos od lidí, kteří přišli na faru, strkají nos do věcí, jimž nerozumějí, dovolují si o takových věcech pronášeti svá mínění a honosí se dokonce, že pan farář musí tancovati jak ony hrají. Že taková hospodyně činí panu faráři, pánům kaplanům, ba i čeládce život nesnesitelný, není třeba zvláště připomínati. Mnohý pan farář, zvláště který jest dobrák, mohl by o pánovitosti své hospodyně skládati celé písničky.. Kdyby taková hospodyně uvážila, jak ošklivé a hříšné jest jednání její, a jak se tím v očích všech lidí snižuje, jistě by se polepšila. Avšak panovačnost člověka zaslepuje, proto málokterá pánovitá hospodyně se polepší, spíše ještě pokazí. Když přijde pánovitá hospodyně na faru, říká prvním rokem o každé věci: „To jest pana faráře". Druhého roku říká již o všem: „To jest naše". A třetím rokem říká: „To jest moje". Jedna pánovitá hospodyně došla si po smrti pana -faráře na konsistoř, aby jí nechali na faře, že to sama dobře zastane. Hospodářství obstará prý si sama a na mši sv., kázaní a zaopatřování že si zjedná nějakého mladšího kněze. Až k takovým koncům vede lidská hloupost, která jest sestra pýchy!

V domácnosti přihodí se všelicos nepříjemného. Neočekávaní hosté ke stolu nebo na nocleh, zvláště přijdou-li pozdě večer, překvapí každou hospodyni. Rovněž nemůže hospodyni býti lhostejno, když dlouhým čekáním a ohříváním pokrmy utrpí ujmu na podobě i chuti. Avšak mračením se tomu neodpomůže, spíše se to ještě zhorší. "V takovém případě nezbývá než klidná rozvaha, trpělivost a snaha zachrániti, co zachrániti lze. Muži z pravidla málo rozumějí kuchařskému umění. Všeobecně poznají, co jest dobré a co není dobré, ale co to jest, zřídka uhodnou. Mnohý muž nerozezná ani telecího masa od vepřového, není-li na něm na čtyry prsty sádla, o moučných jídlech ani nemluvě. Takový omyl jest nemožný u ženy, která se vyzná v umění kuchařském, ale jest možný a omluvitelný u muže. Proto .hospodyně nesmí reptati, když umění její někdy nedochází uznání. Pomysli si: „Muži tomu nerozumějí". Za to jsi zase ve výhodě, když se ti něco zkazí buď tvou vinou nebo vinou pana faráře. Pak se můžeš těšiti touž myšlenkou : „Muži tomu nerozumějí".

Avšak trpělivosti jest třeba ještě v jiných případech. Některý pan farář jest prudký, nedůvěřivý nebo nevrlý stářím a nemocí. Obsluhovati takového muže vyžaduje veliké trpělivosti. Rovněž jest třeba veliké trpělivosti, když jest v domě mnoho lidí, zvláště čeládky. Avšak i tehdy překonávej vše protivné trpělivostí. Trpělivost jest nejlepší prostředek k cíli. Věř mi, většina slov vychází z úst zcela jinak, než byla myšlena.

A kdo udá bezpečně, kolik bolův a starostí proběhlo člověku myslí, než-li dal jinému podnět k netrpělivosti?

Buď vždy přívětivá, ale nikdy důvěrná. Buď způsobná a skromná. K cizincům buď opatrná. Jsou živly, které přicházejí na faru za zlým úmyslem. Nemám na mysli pouze zlodějův a vrahů, ačkoli zloději a vrazi nejsou vyloučeni. Zlí lidé, aby mohli štváti proti kněžím, rozšiřují o nich pověsti, že mají veliké bohatství anebo aspoň že peněz nepotřebují. Takové řeči daly již podnět k nejednomu vloupání se do fary. při čemž i krev tekla. Také na takové případy jest se připraviti. Nenech dům nikdy úplně prázdný, ani pana faráře nenech nikdy úplně samotného. Nedávno byl přepaden starý farář od syčáků, kteří by jej byli zabili, kdyby se k tomu nebyla nahodila jeho hospodyně, Na venkově mají ve zvyku nechávati otevřené dvéře, ale tento zvyk jest nebezpečný. Bylo by ovšem krásné, kdyby si lidé navzájem důvěřovali, ale za našich časů musí býti člověk opatrný. Zavírej dvéře vždy, zvláště když jsi sama doma, a dříve než-li jdeš spát, přesvědč se, jsou-li zavřeny dvéře domovní, dvéře u chléva, u sklepu atd. Jest-li zvykem nechávati ve dne otevřené dvéře domovní, neškodí na večer obejíti dům, zda-li se někde někdo neschoval. Mnozí lidé snad se zasmějí takové opatrnosti, ale opatrnosti není nikdy nazbyt. Slýchám často výmluvu: „Co se může státi? U nás jsou lidé poctiví!" Připouštím, ale pobudové přicházejí většinou odjinud. Ani známí

zloději nekradou obyčejně v domácí obci, protože je každý zná, nýbrž jdou do širého světa, kde jich neznají.

Avšak nejen život a majetek, nýbrž i vyšší statky tvého pána mohou přijíti v nebezpečenství. Buď opatrná k neznámým návštěvám, zvláště k návštěvám ženským. Buď vždy na blízku, abys slyšela, oč jde. Není slušno poslouchati u dveří nebo dívati se klíčovou dírkou, dostačí zdržovati se ve vedlejší místnosti, aby pán věděl, že jsi na blízku. Jsou špatné ženské, které se dají podplatiti, aby svou návštěvou pošpinily čest kněžskou. Takové ženské chlubí se, že byly na faře, a roztrušují pomluvy, které mají platiti jako skutečná pravda. Takové ženské jsou velice dotěrné, předstírají, že mají něco velice důležitého, že musí s panem farářem mluviti mezi čtyřma očima atd. Když taková ženská jde na faru, zůstaň na blízku, třeba i ve světnici nebo ve vedlejší světnici. Vyhledej si tam nějakého zaměstnání, na př. stírej prach, zalévej květiny, urovnávej záslony, skládej papíry na stole nebo něco podobného. Jindy ovšem neprodlévej ve světnici při cizí návštěvě. To by byla zvědavost, a zvědavost neplodí nic dobrého. Také Eva hřešila ze zvědavosti. Nemíchej se nikdy do věcí úředních. Do věcí úředních ti nic není. Kde se hospodyně míchá do věcí úředních, způsobuje někdy velikou škodu. Znám jednoho faráře, který staví kostel a sbírá milodary na stavbu. Jedna stará paní odkázala na tu stavbu větší částku peněz a oznámila svou vůli faráři. Jeho hospo-

dyně, která o tom věděla a s tou paní trochu známa byla, měla strach, aby se ta paní jinak nerozmyslila. Proto když se ta paní rozstonala, vyseděla u ní celé dni, aby k ní nikdo neměl přístupu. Paní zemřela, a dědictví připadlo kostelu, ale lidé si povídali o panu faráři, že dědictví na nebožce vyloudil, ač pan farář neměl ani tušení, co dělala jeho hospodyně. Tak škodí slepá horlivost a samovolné zasahování do cizího úřadu.

Veliká chyba lidská jest jednostrannost. Mnozí lidé myslí málo nebo nemyslí o věci dost a z rozličných stránek. A právě jak ukvapeně myslí, tak ukvapeně i jednají. Z takové ukvapenosti vznikají pak mnohé nepříjemnosti. Uvážiti všechny možnosti, všechna mínění a všechny výklady jest s velikým prospěchem. Nežádám dlouhého studování ani hloubání o věci. Kdo jest zvyklý mysliti, uváží vše v několika vteřinách. Myšlenky jsou rychlé jako blesk. Ve případech choulostivých otaž se pana faráře. Ty jsi tak šťastna, že máš příležitost stýkati se s mužem vzdělaným, zkušeným a svědomitým, který ti dojista vždy dobře poradí, když ho za radu požádáš. Snaž se býti hodná takové výhody!

Věnuje li ti pan farář důvěru, je-li k tobě dobrotivý a přívětivý, nezapomínej nikdy, že mezi tebou a apoštolem Páně jest veliká přehrada. Jako bys sloužila Kristu, kdyby dosud chodil po zemi, právě tak služ i jeho náměstku a posvěcuj samu sebe. Také ty jsi ve mnohé příčině na svícnu postavena. Kde kdo kouká po

tobě zvláště ženské z osady. Tvůj příklad může způsobiti mnoho dobrého. Nebuď modlilkou, ale buď opravdu zbožnou křesťankou. Choď každodenně na mši sv. Té půl hodinky zbývá denně každému člověku. Obcovati několika mším sv. jest však zbytečno. Co se týče snídaně páně farářovy, tu připrav, dříve než-li jdeš do kostela, a čeho ještě třeba, připravíš, než pan farář vykoná modlitby po mši sv. Obratné ruce dostačí tato doba úplně. Kdybys všedního dne nechodila do kostela, osadníci vykládali by ti to ve zlé. Nezanedbávej také přijímati Svátost pokání a Svátost oltářní. Každý horlivý křesťan měl by o větších svátcích jíti ke stolu Páně; ovšem není to všude zavedeno, ale dobrý příklad táhne. Od tebe jakožto kněžské hospodyně očekávají osadníci, že budeš choditi často ke stolu Páně. Kdybys v té příčině byla vlažná a nedbalá, nebudou o tobě mysliti nic dobrého, a to ani tehdy, když sami nejsou lepší. Lidé žádají obyčejně od jiných více než li od sebe samých. O řeči lidské se nestarej, jen když jsi k nim nedala podnětu ani skutečného ani zdánlivého. Jsou lidé, kteří každému něco vytýkají. Kdo se stará o každý klep lidský, nemá nikdy pokoje. Sv. František Saleský praví: „Kdo jest s Bohem, tomu celý svět nesmí býti ničím".

Vyhýbej se klepnám a častým návštěvám. Říká se o ženských, že mnoho mluví; proto mluví mnoho zbytečného, marného a dokonce hříšného. Málo kdy vrací se člověk z návštěvy lepší než-li šel na návštěvu. Nejprve mluví se

o věcech lhostejných, potom přijde řeč na tu neb onu osobu, dějí se jí výtky, a člověk ani neví, zda-li jest vše pravda, co se mluví, a zda-li nebylo nic špatně vykládáno. Při nejmenším neznáme příčin cizích skutků a nevidíme do srdce jiných. Ani nám nebývá vždy dobře rozuměno. Jak bychom žasli, kdybychom slyšeli, že jiní změnili naše slova, někdy i v dobrém úmyslu, a jak tato změněná slova nesou se dále jako slova naše! Často se divíme, proč ten neb onen člověk jest k nám pojednou nepřívětivý nebo uměle zdvořilý. Vždyť jsme mu nedali nejmenší příčiny ke hněvu! Ano, my nevíme, proč se ten člověk na nás hněvá, ale nějaká „dobrá přítelkyně" nebo klepna mohla by nám to pověděti. Takové jazyky jsou všude, a člověk nevyhne se jim vždy snadno. Takové jazyky zabývají se zvláště panem farářem a jeho domácností. Předstírajíce zbožnost hledí se dostati do fary. Pana faráře pozorují, co dělá celý den, kam chodí, co jí a pije, a kdo chodí k němu. To vše konají ze samého „svatého" zájmu. Lze-li, nahlédnou do každého hrnečku na plotně a nabízejí vždy a všude své „dobré rady". Nejraději by celou faru obrátili na rub. Znala jsem jednoho faráře, který chtěl si zelinářskou zahradu jinak upraviti. Sotva se o tom osadníci dověděli, již se dostavili s „dobrou radou". Jedni chtěli, aby z celého pozemku udělal zahradu ovocnou, druzí pole zelné, třetí zahradu na květiny, čtvrtí vinici, pátí trávník a šesti les. Každý měl pro svou radu důležité důvody. Když konečně farář upravil si zahradu po svém rozumu,

totiž kus zelinářské zahrady, kus ovocné a kus trávníku, byli všichni velice uraženi, že farář nedbal jejich rady. Tací návštěvníci mohou býti dokonce i nebezpečni, zvláště tak zvané modlilky, které mají příliš mnoho času, súčastňují se všech-pobožností, jsou členy všech možných spolkův a zametají na každém prahu, jenom ne na svém.

Přihází se, že i zkušené kuchařky a řádné hospodyně někdy potřebují rady, protože se může dostaviti v domácnosti něco nepředvídaného, při čemž ani pan farář neví rady. Rovněž nelze se hned optati nějaké zkušené paní. Avšak nikdy se na nic neptej takové modlilky, ani tehdy ne, když bys byla přesvědčena, že to ví. Pomoz si sama, přemýšlej, pomodli se k andělu strážci a sv. patronům, potom jednej, jak uznáš za nejlepší. Takové klepny jsou jako hyeny, čekajíce, zda-li pro ně něco neodpadne. Do očí lichotí, za zády pomlouvají. Ani klevetných žebraček nepouštěj dále, než jest potřeba, a nenechávej jich nikdy o samotě nebo dlouho v kuchyni a ve světnici. Takové žebračky všecko vyčuchají a roznesou. Obyčejně překroutí i nejlepší úmysly.

Již mnoho dívek hodných zkazilo se nebo přišlo o spokojenost návštěvami přítelkyň. Tyto přítelkyně žijí v poměrech docela jiných, mnohému nerozumějí, pohlížejí na všecko se svého stanoviska, haní ti tvé postavení, a konec konců jest, že od té doby nejsi tak šťastna. S obtížemi setká se každý člověk, ani ty se jim nevyhneš.. Takové osoby zasypávají tě všelijakými otázkami,, vymýšlejí plány, které tě znepokojují, a vypra-

vují ti všelico z domova, co tě dlouho v myšlenkách zaměstnává a klidu tě zbavuje. Protože to jsou osoby příbuzné, myslíš si, že s tebou dobře smýšlejí, a i když tvůj pán nebo někdo jiný ti jinak .radí, domníváš se, že tak mluví. protože by tě nerad ztratil, a zatím vlastní bratří a sestry, ba i vlastní rodiče, radívají ti ku vlastnímu užitku a ku tvé škodě. Kolik příkladů mohla bych ti vypravovati, když i starší, až do té doby hodné dívky, častými návštěvami příbuzných staly se roztržité, nevrle, podrážděné a konečně docela nešťastné. Ale nejenom samy staly se nespokojeny, nýbrž i jejich páni stali se nespokojeni s nimi. Jedna dala se proti vlastní vůli přemluviti k manželskému sňatku, jehož pak oplakávala hořkými slzami, ale bylo už pozdě. Jiná odkládala pomalu ctnost a stud, ba konečně za ctnost se styděla a stala se nevěstkou, poněvadž ji k tomu její „dobří" přátelé sváděli. Opět jiná začala zanedbávati svých povinností, jež dosud tak ráda konala, protože jí přátelé namluvili, že je to na ni „moc". Snad mi namítneš: „Ale vždyť hospodyně ví sama nejlépe, čeho se od ní žádá, a může-li to zastati." Ovšem, toho také nechci popírati. Ale já chci říci pouze tolik, že jest málo pevných povah, jež by se nedaly zviklati, když se do nich pořade mluví. Vždyť kapka vody často dopadajíc vyhlodává i kámen. V těchto věcech příbuzní jsou největší nepřátelé tvoji. Po nich přijdou tvé přítelkyně a známé. Klepání škodí vždycky někomu, aspoň není nikomu s užitkem. Co potřebuješ od jiných věděti?

je-li to něco špatného, ty toho nezměníš a zbytečně se zlobíš; něco dobrého to bývá zřídka, o dobrém se mluví málo kdy. Proto pryč s návštěvami! Když nebudeš vyhledávati návštěv, nepřijdeš o nic, ale získáš mnoho, zachováš si spokojenost!

Ještě na jednu věc tě upozorňuji. Dostane-li se ti nějaké výtky, a to se snadno stane, přijmi ji pokorně, neodmlouvej, netvař se uražena, ani tehdy, když jsi v právu. Odmlouvati nesluší se. Vždyť později se všechno vysvětlí. Kdybys chtěla míti vždycky pravdu, škodila bys si. . Uznávám, že to připadá někdy za těžko, zvláště když pan farář jest povahy prudké, ale takového muže nejlépe zkrotíme tichostí. Kdo neztrpí zaslouženého pokárání, není na cestě spravedlivých; kdo přijímá výtku nezaslouženou, jest na cestě dokonalosti. Vědomí vykonané povinnosti má velikou cenu již zde na zemi. Buď ubezpečena, že všechno přijde na světlo, i každý omyl a každé — sebezapření!

## III.

## O věrnosti a poctivosti.



čem záleží věrnost služky? Lidé rozumějí věrností poctivost, jež jest pouze část věrnosti. Věrnost jest nejpřednější a nejpotřebnější vlastnost každého služebníka.

Staré přísloví praví: „Můj dům je tvrz má". To jest, můj dům jest pevnost proti vnějším nepřátelům, do níž mají přístup pouze lidé přátel-

ského smýšlení, jež jest pevnými zděmi a branami uzavřena světu vnějšímu, a jejíž obyvatelé jsou neustále na stráži, aby hájili svého pána i jeho majetek. V tomto obrazném smyslu dům každé rodiny a každého pána jest zámek, a všichni obyvatelé jeho jsou strážci. Od strážců zámku však žádáme především věrnosti, to jest ochoty pohlížeti na čest, prospěch, bezpečnost a majetek svého pána jako na statky své a hájiti je jako statky svoje vlastní. Nemají-li této ochoty, nejsou věrni. Takové věrnosti žádá se také od tebe. Od toho okamžiku, co jsi vstoupila na faru jako hospodyně nebo jako obyčejná služka, věrnost jest tvá první povinnost a zůstane tvá povinnost až do poslední minuty, kterou ztrávíš ve svém postavení. Mnohé hospodyně, davše nebo dostavše výpověď, domnívají se, že si mohou více dovoliti a že nejsou již vázány věrností. Avšak to jest omyl. Věrnost jest zachovati až do poslední minuty, mnohdy ještě déle, jak později ukáži. Pomyslíš si snad, že žádám příliš mnoho. Namítneš snad: „Toho jsem jakživa neslyšela! Vždyť služba jest jednoduchá úmluva, kterou panstvo se zavazuje dáti plat a já službu. Více nemůže ode mne nikdo žádati!" Ano, znám dívky a dělníky, kteří velmi dobře počítají a každou práci nebo službu na jemných vážkách odvažují, jen aby neudělali práce o kousek více, než bylo ujednáno; kteří při práci a ve službě hledí se vyhnouti všemu protivnému a namáhavému a hubují, když se dostaví něco nepředvídaného, ale nemají nejmenšího uznání, když neočekávaně se

jim práce ulehčí, když se jim dostane neočekávané pomoci a když se jim nabídne větší plat. Takových pracovníků jest mnoho za našich časů, kdy s rostoucí nevěrou vzmáhá se nesvědomitost. Práce, kterou Bůh dal člověku v dědictví a proměnil mu ji v požehnání, jest takovým lidem právě tak obtížná jako poslušnost. Rádi by sklízeli, i když neseli.

Pomyslíš si snad: „Raditi jest snadno, ale sloužiti těžko". Ano, sloužiti jest těžko, ale jest málo lidí, snad vůbec není lidí, kteří by nesloužili. Každý člověk slouží svým způsobem. I císař pán slouží, a jak namáhavě! Již časně z rána sedí u svého psacího stolku, aby vyřídil spisy, jež ho před tím došly. Později udílí unavující audience, při nichž záleží na každém slově jeho, ba na každém posunku. Potom čeká ho opět práce: porady s ministry, s úředníky atd., což trvá až do večera. K tomu jiné starosti, jiná soužení a jiné hořkosti bez konce. To jest služba hlavy korunované, to jest služba trůnu, jehož mu tak mnohý závidí! Sloužiti musí důstojník jako prostý vojín, sloužiti musí úředník, sloužiti musí i žena muži jako hospodyně, jako manželka a jako matka jeho dětí, ať jest vznešená nebo chudá. A jaká je to služba! Tato služba jest nezrušitelná, jest dokonce otrocká proti službě tvé. Jen kdybys nahlédla do domácnosti mnohé rodiny, na pohled šťastné! Co musí mnohdy spolknouti manželka i v nejvznešenějších rodech, co musí snášeti s němou trpělivostí a s úsměvem na rtech po celý život, z věrnosti! O tom nemáš ponětí!

A což mzda jest skutečně všechno, co obdržíš za svou službu? Myslím, že mzda je to nejmenší. Vždyť dostaneš mimo mzdu též stravu a byt, potom těšíš se z ochrany a vážnosti kněžského domu a konečně shromažďuješ si pro dny stáří. Nejednu hospodyni zaopatřil pan farář tak, že mohla klidně pohlížeti budoucnosti vstříc. Což to není nic? Potom máš bezstarostný život. Považ, co starostí má pan farář, aby sehnal, čeho jest v domácnosti třeba! Co se napočítá, aby vydání uvedl v souhlas s příjmy. Vše jest neustále dražší, živobytí jest obtížnější, požadavky jsou větší, chudiny přibývá, ale jeho plat jest pořade týž a výnos hospodářství jest den ode dne menší. K tomu jest potřeba nějaké opravy v domě, ve dvoře, v chlévě, na střeše a v polích. Dostaví se nějaká živelní pohroma nebo nemoc. To jsou veliké starosti pro pana faráře, ale tebe se nedotýkají. Ty ani nedovedeš oceniti takových starostí, právě že se tebe netýkají. Kdo nepočítá, snadno bude pokládati jiné za skrblíky.

„Buď věrný, a dám tobě korunu života", praví Písmo svaté. Tato slova vztahují se v první řadě na povinnosti náboženské, ale ve druhé řadě také na povinnosti služebnictva. Vždyť i čtvrté přikázání boží mluví o povinnostech služebnictva k pánům. Tvůj pán jest kněz, jenž jest náměstek boží na zemi, jehož rozkazy platí tolik jako rozkazy boží. Ty jsi mu povinna touže poslušností jako Bohu, pokud běží o věci dovolené.

Jsi věrna, když máš všude na očích prospěch svého pána. Protože je ti svěřena správa jeho

domácnosti, je tvá povinnost o domácnost jeho se starati. Nesmíš nic promrhati, nic zbytečného koupiti, nic zkaziti. Věrná hospodyně nevyndá nového a cenného prádla a nádobí leč o svátcích neb o zvláštních návštěvách. V obyčejné dni spokojí se prádlem a nádobím starším. Věrná hospodyně bude k tomu přihlížeti, aby věcí, jež pán má, neubývalo, a aby se doplňovalo, co jest opotřebeno. Věrná hospodyně dá na všecky věci pozor a bude bdíti, aby i čeládka všeho šetřila. Věrná hospodyně ani nedělá si zbytečných zásob, ani neopomíjí zásoby si učiniti z pouhého pohodlí nebo požitkářství; věrná hospodyně jest šetrná ve vydáních pro domácnost a spokojí se správkou, dříve než koupí věc novou. Věrná hospodyně bude držeti jenom tolik čeládky, kolik jest třeba. Zbytečná čeládka jsou zbyteční jedlíci. Věrná hospodyně váží si cti svého pána a nedopustí nikdy, aby někdo v domě nebo mimo dům, tím méně ona sama, obohatil se z majetku pánova, třeba šlo o věc nepatrnou. Věrná hospodyně nezahodí ničeho, ani bramboru ani jablka. Věrná hospodyně nerozdá ničeho, ale ani neučiní ani nepromluví ničeho, co by škodilo jejímu pánovi. Rovněž nestrpí řečí proti náboženství. I o skutečných chybách a slabostech svého pána pomlčí a nedovolí jiným o nich se zmiňovati.

Co se doma uvaří, má se doma také sníst. Donáší-li čeládka k cizím neb i k příbuzným, co v domě slyšela nebo viděla, je to duchovní krádež, která může býti někdy i soudem stíhána. Před soudem božím je to rovněž trestuhodno, neboť:

„Dům můj je tvrz má". Co v domě se promluví nebo stane, je statek ve tvrzi zavřený.

Je snad těžká úloha mlčeti! Neběží tu o tajemství věcí špatných, jež se bojí veřejnosti; také z nevinných věcí mohou vzniknouti pohoršení. Na faře vyjednává se s úřady, s obcemi a s jednotlivými osadníky. V malém hnízdě všímají si lidé všeho, a všechno se jim hodí. Když vidí někoho jíti na faru a netroufají si otázati se pana faráře, co tam ten člověk chtěl, obracejí se na hospodyni. Hospodyně jest povinna zachovávati úřední tajemství. Hospodyně doví se všeličeho, i když jí toho pan farář neprozradil. Její věrnost velí jí mlčeti. Avšak nejenom o věcech úředních jest jí mlčeti, i život kněžský jest úkon úřední. Proto hospodyně nemá se zmiňovati ani o tom, co její pán dělá a mluví.

Věrnost žádá, aby služebník hájil svého pána. kdykoli jest napaden. Mnozí lidé rádi by řekli něco panu faráři, ale netroufají si, proto hledají útočiště u hospodyně, a hospodyně zastává pana faráře. Radí, soudí, lituje a hrozí, mnohdy i slibuje svou pomoc. Věrná hospodyně nedá se do řeči s takovou deputací, ani kdyby taková deputace byla v právu. Avšak obyčejně to bývají lidé zlí, kteří pozorují jednání bližních, snášejí klepy celé krajiny, dělají velblouda z komára, vykládají a překrucují vše podle svého rozumu nešlechetného a hubují na zkaženost světa. Takovou činnost provozují i v kostele. Jsou při každé pobožnosti, ale žádný kazatel jim dobře nekáže, žádný šátek, žádný oděv věřících se jim nelíbí.

žádný pohyb, žádný pohled věřících, zvláště dívek a mladších žen, jim neujde, na všem vidí hanu. Tací lidé vyhledávají rádi farské hospodyně, aby se od ní něčeho dověděli nebo aby jí něco zajímavého pověděli. Takových lidí člověk se těžko uchrání. Tací lidé podobají se vlkům; kdo s nimi žije, musí s nimi výti. K takovým lidem buď sice přívětivá, ale nedávej se s nimi do řeči. Nezalíbíš-li se jim, zahrají ti „bandurskou". Ostatně jest proti věrnosti obcovati s vyzvědači.

Co se týče obyčejné poctivosti, jsem přesvědčena, že nezpronevěříš ani halíře a že odsuzuješ každou krádež. Avšak, zda-li jsi také dbalá prospěchu svého pána? Nemrháš ničím? Nenecháváš z nepozornosti vytéci mléko, spáliti jídlo a zkaziti nějaký zbytek? Nezahazuješ něčeho nebo nevléváš do pomejů, čeho jsi příliš mnoho navařila nebo co by lidé mohli ještě sníst? Všímáš si také zásob, abys zužitkovala, co se počíná kaziti, a tak zachránila, co ještě zachrániti lze? Snažíš se také nakoupiti zboží dobrého a lacinéhoa prodati výhodně ovoce, mléko, máslo atd.? Jsi opatrná na nářadí, prádlo, nábytek, nádobí, jež ti bylo svěřeno? A jakpak je s časem? Uvaž, že práce nedbalá, špatná, zdlouhavá a potom lenost, netečnost a pohodlnost nic jiného nejsou než krádež. Člověk jest zodpovědný z času i tehdy, když čas jemu náleží; avšak tvůj čas není čas tvůj, nýbrž čas tvého pána. Na věčnosti budeš souzena, jak jsi užila času. Šťastna je ta hospodyně, která bude moci odpověděti: „Nepromrhala jsem ani okamžiku, nezanedbala jsem ani minuty."

Konečně upozorňuji tě na lež. Bůh tě uchovej této nepravosti! Také lež je zvláštní druh krádeže a veliká nevěrnost. Ano, poctivost sahá ještě dále. Poctivost sahá za majetek, poctivost sahá za to, co jsi slyšela a viděla, poctivost žádá věrnosti smýšlení a pravdivosti slova. Ne bez příčiny počítá katechismus lež také k sedmému přikázaní božímu, protože lež jest podvod a krádež. Kdo lže, krade bližnímu pravdu, na niž bližní má. právo. Lháři nevěříme, lhář nedochází nikdy víry, a když dříve měl víru, pozbývá jí, protože jest jí nehoden. Lež snižuje člověka a znesvěcuje jeho jazyk, jenž je stvořen ke cti a chvále boží. Čiň právě a neboj:se císaře ani krále! Kdo dobře jedná, nemusí lháti. Když nemá vyjíti z úst žádné slovo špatné, žádné slovo hříšné, nevycházej z úst ani lež. Každý pomluvač je lhář. Lež stává se snadno zvykem a dokonce i náruživostí. Lže také. kdo mluví nepravdu, aby vybředl z rozpaků. Tvá řeč budiž vždy pravdivá, otevřená. Nač omluvy, výmluvy a tajné výhrady? Kolik mučeníků mohlo se vyhnouti mukám a smrti lží z nouze — ale mučeníci zvolili raději muky a smrt, než-li by byli promluvili jediné slovo lživé! Jaká ostuda byla by to pro faru, kdyby přechovávala hospodyni lhářku! Nemysli nikdy, že si člověk lží pomůže. Lež vyjde vždy na jevo, a hanba a ostuda jest její mzda. Vymlouvati se, že jiní také lhou, není výmluva. Hřích nestane se ctností, protože všichni lidé hřeší. Bohužel, že tomu tak jest, ale což není za našich časů dosti podvodníků, zlodějův a vrahův? A jsou proto tyto nepravosti

menšími zločiny, zasluhují proto menšího trestu? Lež jest počátek všech hříchů, zdroj nesčíslných nepravostí, močál, v němž konečně duše utone. Měj úctu k sobě a potom budeš se chrániti lži. Může se ti přihoditi, že do něčeho strčíš, že něco nešikovně vezmeš do ruky, že ti něco upadne na zemi a rozbije se, že vstrčíš sklenici do teplé vody, a sklenice praskne. S počátku trhlina jest nepatrná, proto neříkáš nic, doufajíc, že pán si toho nevšimne. Ale konečně dostaví se okamžik, kdy sklenice se rozsype. Tu upokojíš se slovy: Ta byla už dávno prasklá; némohu za to, že nyní zrovna praskla". Vidíš, to jest nepoctivé, je to lež a podvod. A což teprv, když vinu svaluješ ještě na jiného! Za jaké maličkosti prodávají lidé své duše! Nebylo by mnohem lépe, kdybys řekla, jak se to stalo, a poprosila za odpuštění? Přiznání, jež předem zabrání každé mrzutosti, není pokání těžké. Zdá-li se přiznání tvé pýše pokání příliš těžké, jak bude při soudě božím? Ještě tě upozorňuji: Učiněnou škodu jest nahraditi, sice je to opět krádež. Povinnost náhrady nejenom činí zadost spravedlivosti, nýbrž i činí člověka opatrnějším, aby po druhé škody neučinil. Každé škodě ovšem nelze se vyhnouti. Jsou také dny nešťastné, tak zvané kritické, kdy člověk upadá z neštěstí do neštěstí. Ale čí je to vina? Obyčejně naše. Dejme si více pozor, a den kritický přestane býti kritickým.

Neříkej nikdy: „Není toho škoda, bylo to beztoho již staré", „máme takových křápů nazbyt", „není to moje". Co je ti do letopočtu?

Právě proto je to vzácnější, že je to staré. Ku starým věcem bývají připoutány mnohé vzpomínky. Ty takových vzpomínek nemáš. Opravňuje tě stáří nějakého předmětu, abys s ním neopatrně nakládala? Měli bychom dosud cenné, mnohdy velice křehké památky ze starých dob, jež naplňují naše musea, kdyby naši předkové byli smýšleli tak jako ty?

„Můj dům je tvrz má!" Nezapomínej na toto přísloví nikdy, ty, jež jsi první strážkyně této tvrze. Hlídej ji s věrností, ale bdi také nad věrností své Čeládky, jíž máš býti ve všem vzorem a příkladem. Věrný služebník má velikou cenu u Boha.

Buď věrna i v mále. Pohostiti a obdarovati přítelkyni, hosta a příbuzného smíš pouze s výslovným dovolením svého pána. Mnohá hospodyně, pohostivši svou přítelkyni nebo své příbuzné, utišuje své svědomí slovy: „Utrhnu si to sama od úst", ale nebývá tomu tak. Příbuzným dá najísti a sama se nají také. Takové jednání jest nepoctivé. Když jedna paní nazvala zlodějkou hospodyni, která loupala jablko příliš hrubě, co by řekla teprv této hospodyni? Jsou ovšem dotěrní lidé, jichž jest těžko se zbýti. Příbuzní činí dokonce nárok na pohoštění. Jiní jdou si na faru pohoštění koupiti. A čím platí? Klepem. Pak klep je mzda krádeže!

## IV.

## V čem záleží pravá spořivost, a jak daleko sahá povinnost spořivosti.

aždý člověk jest povinen šetřiti, protože vše, co má a čeho si dobývá, bylo mu propůjčeno milostí boží, a on jaksi byl ustanoven správcem těchto statků svěřených. Tím více povinna jest šetřiti žena, která jest ustanovena nad jměním cizím. Zda-li pán jest chud či bohat, na tom nezáleží.

Na mnohých místech jest vysvědčením zámožnosti, když celé kusy chleba, masa a zeleniny plovou v pomejích, a když psi jsou vykrmeni jako na jatky. Jak nerozumné a hříšné je takové jednání, uzná každý myslící člověk. Dobytku nemá býti dáváno nic, čeho mohou ještě požívati lidé. Dáváme na př. koni někdy kousek chleba, avšak zvířeti náleží jeho vlastní strava v dostatečném množství a dobré jakosti. Házeti psům pamlsky jest hříšné jednání. Co lidí by rádo snědlo, čeho se netkne rozmlsané zvíře!

Spadá v obor spořivosti nechovati zbytečně takových zvířat. V městě můžeme si držeti psíka, na venkově psa hlídacího. Je-li veliké hospodářství, snad bude třeba i psa ovčáckého. To dostačí. Míti celou menažerii psův a koček, je zbytečné a ošklivé. Jediná kočka dostačí, aby chytala myši. Kde kočka nestačí, máme jiné prostředky na vyhubení myší. Kočky bývají nebezpečny i kuřatům. Mnohé hospodyně chovají rozličné odrůdy koček ze sportu. Avšak kočka do

kuchyně nepatří, protože tam nic dobrého neudělá. Kočka do všeho vleze a vydává nepříjemný zápach. Kočičí chlup působí v žaludku lidském těžké choroby.

Šetřiti znamená nejenom dobře spočítati vydání, nýbrž i dobře zužitkovati zbytky a dobře nakládati s nářadím a prádlem. Jest lichá spořivost kupovati lecjaký brak za laciný peníz. Takový brak nic nevydrží a musí brzy býti vystřídán věcí novou. Co jsme dali za první věc, jest vyhozeno. Připočteme-li k tomu, co jsme dali za druhou věc, také obnos za první zboží, seznáme, že jsme mohli hned koupiti zboží jakosti nejlepší. Co jest nejdražší, nebývá vždycky nejlepší, a co jest nejlacinější, nebývá vždy nejcennější. Spořivý člověk nezahodí tak snadno něco, ani tehdy, když toho má dostatek. Znám lidi, kteří oblekou nové šaty a nosí je neustále, až vypadají zrovna tak jako ty ostatní. Tací lidé nemají nikdy nic pěkného, protože toho neušetří. Totéž týká se šatu a prádla páně farářova. Kde je třeba nějaké správky, budiž ihned vykonána. Jednotlivé kusy prádla buďtež roztříděny dle druhu a tak do skříně uloženy, abys měla vždy přehled a abys je mohla bráti střídavě dle čísel. Když se některého kousku častěji užívá, spíše sejde. Jsou páni faráři, kteří úzkostlivě dbají pořádku v prádelníku. Ano, znám pana faráře, který má v prádelníku prádlo stužkami svázané v tucty a vkusně urovnané. Takový pořádek v prádelníku dělal by čest každé ženské. Avšak takových pánů jest málo. Ani páni, kteří si potrpí na zevnějšek,

nemívají mnoho smyslu pro pořádek v prádelníku. Vytáhnou z prádelníku kus prádla, který se jim namane, hodí tam kus prádla, ať padne kamkoli, navleknou si ponožky ze dvou párův a utírají prach a inkoust kapesníkem. Třeba v jiných věcech dbali přísného pořádku, v těchto věcech jsou úplně nedbalí.

Ke spořivostí náleží píle a pořádek. Kdo nechá všechno všude ležeti, zavinuje mnoho ztrát a dává příležitost k nepoctivosti.

Buď spořivá, když máš doma zásoby. Jsou mnohé hospodyně, které nevydrží zlatky ve skříni a zásob v komoře. Ano, někdy ze spořivosti nakoupí si zásob, protože na hrubo kupuje se laciněji, nebo protože naskytla se právě příležitost laciného nákupu. Ale sotva zásobu mají doma, tu se na ni vrhnou a vaří a vaří, až všechno vyvaří. Domácí zásoba měla býti úsporou, a zatím dala podnět k rozhazování. -— Jiná paní koupila celý salám, protože jej dostala o 20 haléřů laciněji, než-li by jej koupila po dekagramech. Ale tento salám nakrájela na dvakrát, právě protože jej dostala laciněji; jindy se čtvrtinou vystačila. Jiná hospodyně natloukla do jídla 16 vajec místo čtyř, protože jí kdosi z venkova přinesl košík vajec darem. Právě vejce a máslo bývají, čím se tak rádo plýtvá. Není pravda, že množství vajec zlepšuje jídlo, právě tak jako plýtvání omastkem. Lidé tělesně pracující ztráví takové pokrmy, ale pro lidi pracující duševně takové pokrmy se nehodí.

Omastek, na němž se něco peklo nebo smažilo, může býti upotřeben na brambory, do žele-

niny, na jíšku; totéž týká se mastnoty slité s pečené a sebrané s polévky. Nikdy nezahazuj nic, čeho lze upotřebiti, ani tehdy, kdyby toho bylo jenom na lžici. Zužitkuj také zbytky, ale nenech ničeho zkaziti.

Zachraň, co zachrániti lze. Syrové maso načichlé nech nějakou dobu ležeti ve vodě, do níž jsi dříve vsypala několik zrnek dvojmanganan draselnatého. Není-li maso úplně zkaženo, v této růžové vodě opět se občerství. Rozbiješ-li vejce, a zdá-li se ti trochu podezřelé, nech ho na vzduchu vyvětrati asi den, a potom bude zase k potřebě. Zažlukne-li ti máslo, propracuj je několikrát ve studené vodě, a bude zase dobré. Nepomůže-li to už, vyvař je. Namrzlé brambory lze strouhati a z nich rozličné pokrmy připravovati. Lodyhy květáku (karfiolu) nebo salátu připraví se jako chřest a jsou velice dobrá zelenina. Také se mohou dáti do polévky. Z kůry pomerančové připravuje se výborný likér. Také lze pomerančovou kůru nakrájeti na kousky a usušiti.

Jedna vážená paní, která jako mladé děvče všechno sebrala, co její sestry zahodily, a velice pěkné věci z toho sestavila, bývala potom od svých sester žádána, aby jim ty věci přenechala. Tato spořivá dívka stala se zámožnou paní, kdežto její sestry zchudly, ačkoli se dobře provdaly. Všímej si maličkostí a po malém přemýšlení najdeš věci, na něž bys nikdy nebyla přišla. Pošetilí lidé vysmějí se tvé spořivosti, ale nic si z toho nedělej. Mnohá paní, která si nevšímala maličkostí, zchudla, protože kdo nedbá mála, není

mnoha hoden. Sto halířů jest koruna. Jedna slečinka, která se učila vařiti v jednom z největších a nejelegantnějších hotelů vídeňských, vypravovala, co jí a jejím družkám řekla kdysi tamější první kuchařka, když zbytečně přikládaly do plotny. Řekla jim: „Jděte do dřevníka a seberte tam 365 štípanek. Uvidíte, jaká to bude hromada. Když denně jenom jedna štípanka zbytečně se přiloží, kolik je to do roka? Vy však nepřikládáte zbytečně jednu štípanku, nýbrž dvě, tři!" Tak šetřilo se v prvním hotelu vídeňském!

Mnohé zatopí do plotny, až se rozežhaví, ač potřebují jenom ohně malého. Maso, zelenina a jídla moučná při velikém žáru snadno se připálí a vysychají příliš. Tímto vysušením pozbývají mnoho látek výživných. Oheň jest udržovati tak dlouho, jak dlouho se vaří. Když máš uvařeno, nepřikládej už. Rovněž není třeba přikládati velikých kusů, když už se jídlo dovařuje. Také to jest plýtvání, jako jest plýtvání rozdělávati oheň příliš brzo. Všechny pokrmy nepotřebují stejné doby, aby se uvařily. Proto jest nerozumno rozdělávati oheň každý den ve stejnou hodinu. Oheň se rozdělává vždy podle toho, jaké pokrmy chceme vařiti. Dříve než rozděláš oheň, nakrájej si napřed zeleninu a připrav si věci, jichž budeš toho dne potřebovati.

Ani na venkově, kde je dříví laciné, nebo kde se dříví nekupuje, protože se dováží z vlastního lesa, nesmí se dřívím plýtvati. Rovněž nesmí se plýtvati ovocem, zeleninou, mlékem, máslem, vejci, masem atd. Ani když takové věci byly

darovány, nesmí se jimi plýtvati. Všechno jest dar boží, a proto jest všeho užívati s rozumem.

Nevyhledávej výběru jídel příliš nákladného. Mnozí lidé pokládají za dobré jenom to, co stojí veliké peníze; ba domnívají se, že nelze si udělati dobrý den, leč když si opatří to nejdražší nebo když přeberou. Takové hodování vyprazdňuje kapsu a kazí žaludek, zvláště když se častěji opakuje. Je to správné, je to rozumné? Nerozumné zvíře, které jest vedeno pouze pudem, zahanbuje v té příčině člověka.

Nenavykej si utráceti více, než-li dostaneš na stravu. Dostaneš-li peníze na týden nebo na měsíc, rozpočítej si, čeho budeš potřebovati, a opatř si to v čas. Která hospodyně posílá ke kupci pro rozličné potřeby když už se jídlo vaří, nebo když už má jídlo nésti na stůl, není dobrá hospodyně. Rozpočítej si dobře, kolik smíš utratiti denně, a zda-li nenastávají nějaké svátky nebo nějaká návštěva. V takových případech budeš potřebovati více. Avšak nedostaneš-li ani v takových případech více, nezbývá ti, než abys se uskrovnila.

Učiň si pravidlem zapisovati do knížky každé vydání, i sebe menší. Rovněž zapisuj si všechny příjmy, na př. výnos hospodářství, co jsi utržila za mléko, za máslo, za vejce, za ovoce atd. Tyto příjmy a tato vydání předlož panu faráři buďto každý týden nebo každý měsíc. Utržila-li jsi více, než-li jsi vydala, odevzdej přebytek panu faráři. Tento přebytek svévolně podržovati pro sebe nesmíš. Budeš-li v brzku potřebovati většího

obnosu na nějaké zvláštní vydání, upozorni pana faráře, že toho přebytku upotřebíš k tomu účelu.

Někde pan farář dává hospodyni peníze denně. V tom případě poznamenej si také, co jsi vydala a zač jsi to vydala, a súctuj to večer s panem farářem. Účtovati nikdy neodkládej! Kde jde o peníze, záleží mnoho na pořádku. Spoléhati na dobrotu a dovolávati se důvěry ve věcech peněžitých se nevyplácí. Jenom nepoctiví lidé jsou uraženi, když od nich žádáme účtův, a nezasluhují důvěry lidé, kteří hubují, že před nimi *zavíráme* pokoje a skříně.

Kde pan farář obstarává některé věci sám,, na př. pivo, víno, kávu atd., tedy jej v čas upozorni, že zásoba dochází.

Ke spořivosti náleží také ušetřiti všeho co nejvíce. Nečistotou, nedbalostí a přehnanou čistotou uškodí se mnoho. Utěrky, koberce, pokrývky, záslony a prádlo kazí se, když se dávají do prádla příliš ušpiněné. Denně drhnouti dřevěné nádobí a podlahy škodí rovněž. Tím nechci ovšem říci, že nádobí a podlahy drhnouti není třeba. Je známo, že nebývají nejčistotnější hospodyně, které pořád drhnou, nýbrž ty, které vše dlouho čisté zachovají. Takové opatrné a čistotné hospodyně nejenom ušetří nábytku, nýbrž i uspoří si času a práce.

Setři času. Lenost jest začátek chudoby. Čas je také půjčená hřivna, která má, nésti úroky pro věčnost.

Buď šetrná také ve vydáních týkajících se osoby tvé. Neutrácej všech peněz za šaty a ne-

potřebné věci. Šetři pro doby potřeby, nemoci a stáří. Jsou případy, že hospodyně, které svým pánům po celý věk věrně sloužily, byly od nich zaopatřeny i pro stáří. Avšak takových případů není mnoho. Mnohý farář nemůže na hospodyni pamatovati při nejlepší vůli, mnohý zemře příliš brzy a bez poslední vůle. Proto hospodyně nemůže spoléhati než-li sama na sebe. Avšak tato nejistota budoucnosti nesmí hospodyni sváděti k ničemu, z čeho by pán její měl škodu. Stává se, že řezník, kupec, řemeslník nabízejí hospodyni zpropitného, aby ho doporučila panu faráři. Takový člověk nedá zpropitného zadarmo. Zlatku, kterou dal hospodyni, připočte na účtu panu faráři nebo dá zboží horší a menší váhu. Proto peníze, které jsi dostala darem, byly ukradeny panu faráři. Jsi-li spořivá, pár zlatých přece si ušetříš. Která hospodyně počítá na tisíce, aby potom se vdala, nepatří na faru. Fara není zlatý důl kandidátek stavu manželského!

## V.

### Jaké povinnosti má farská hospodyně k chudině.

Může-li hospodyně v něčem podporovati činnost svého pána, je to péče o chudinu. V každé farnosti jsou chudí, hodní, ale také nehodní. Nehodní žebráci bývají dotěrní, nenasytní a nevděční. Kněz nepozná snadno, zda-li některý chudas jest hoden podpory či nic, protože žebráci umějí se výborně přetvařovati.

Také nemůže jíti na taková místa, kde by se o pravé chudobě přesvědčil. Avšak hospodyně má mnohem více příležitosti poznati, kdo zasluhuje podpory a kdo nikoli. Hospodyně jenom se podívá na žebráka, a už pozná, kolik uhodilo. Hospodyně může se také osobně přesvědčiti, zda-li jest pravda, co žebrák udává. Avšak knězi to nebývá tak snadno. Proto kněz, nemoha se přesvědčiti, zda-li je kdo podpory hoden či ne, dá almužnu i prohnanému podvodníku, který se mu později vysměje. Takových peněz vyhozených je škoda, ač zásluha dobrodiní zůstává; ale osadníci to vykládají faráři ve zlé, že podporuje takové lidi.

Nesčetné jsou tak zvané „opuštěné" vdovy, které žebrají se zástupem dětí, ubohých sirotků. Nesčetní jsou „nešťastní" otcové, kteří už kolik neděl jsou bez práce, kteří mají doma nemocnou ženu a malé děti, ano, kteří prý nemají ani přístřeší. Nesčetní jsou žebráci, kteří mají chromé nohy a ruce a všelijaké jiné neduhy, jež ukazují, aby probudili soucit lidský. Zatím vše to není pravda. Opuštěná vdova nebyla nikdy provdána, a ubozí sirotci jsou děti vypůjčené. Nešťastný otec nemá zaměstnání, protože o zaměstnání nestojí, a jeho nemocná žena žebrá zase jinde, líčíc se slzami v očích, co zkusí se svým nemocným mužem. Nešťastní mrzáci jsou mrzáky jenom na chvilku. Když jich nikdo nevidí, jsou zdrávi jako řípa a smějí se hlouposti lidské. S takovými padouchy setkáváme se hlavně ve městech, poněvadž na venkově brzy se prozradí; avšak i na venkově opatrnosti nikdy nezbývá.

Jsou však také chudí, kteří se za svou chudobu stydí. Tací chudáci nedožadují se podpory, takových chudáků musíme sami vyhledávati. Konečně jsou i chudáci, kteří potřebují almužny duševní. Jsou lidé, kteří pozbyli víry v Boha nebo kteří pochybují o prozřetelnosti boží, protože byli všude zklamáni. U takových nebožáků působí slovo ženy s počátku více než-li slovo kněze. Kdyby k takovému člověku přišel hned kněz, nedocházel by důvěry. Takový člověk pomyslil by si: „Kněz musí tak mluviti, protože jest za to placen". U takových lidí třeba dříve půdu připraviti, aby byla způsobilou pro slovo kněžské, a když bylo zaseto slovo kněžské, jest potřebí strážce, který by útlé bylinky svaté víry chránil, aby nezahynula. Takovým zahradníkem a pomocníkem může býti knězi jeho hospodyně.

Protože pozemský život závislý jest na zemi, pozemská rada jest veliké ceny, když se osvědčí. Mnozí jsou chudí, protože neumějí hospodařiti, , protože si ničeho neodepírají, protože maličkostí si nevšímají a protože ničemu nerozumějí. Mnozí lidé zchudli, protože neumějí šetřiti. Skrblí ve věcech potřebných a rozhazují ve věcech nepotřebných. Dobrá rada, prospěšný návod, jak jest věc zaříditi, přináší tu mnoho požehnám a má větší cenu než almužna peněžitá. Právě tito lidé neumějí s penězi zacházeti, jim se peníze rychle rozutekou, a to skoro vždy za věci málo důležité. Tací lidé koupí si místo pořádného jídla nevýživnou a škodlivou kávu, která sice sytí, ale ;nevyživuje; místo uhlí topí výhradně dřívím

měkkým, které málo vydá a mnoho stojí. Dostanou-li do rukou několik korun najednou, nedovedou posouditi, jakou mají cenu, a jak dlouho s nimi vystačí. Proto kupují, co jim přijde na oči. Dobu strádání vystřídá u nich doba přebytku, ale na jak dlouho? Brzy dostaví se bída, kterou nesou potom tím citelněji. Protože u takových lidí střídají se dnové nouze a dnové přebytku, vzniká u nich touha po požitku stálém a nenávist ke všem, kteří mohou v takovém blahobytu žíti nepřetržitě. Myšlení takových lidí neobírá se ničím jiným než přáními pozemskými a k vyšším věcem se nenese. Proto takoví lidé upadají v náboženskou lhostejnost nebo v úplnou nevěru. Mnozí lidé věří v Boha jenom pokud se jim dobře vede. Když však Bůh sešle na ně bídu a žal, odvracejí se od něho. Místo aby přijali utrpení za zasloužené pokání, reptají proti Bohu a lidem, že jim není dopřáno osudu lepšího, ač jsou tím obyčejně sami vinni. Lehkomyslnost, lenost, hrubost, špatná práce, nemravnost z mládí bývají spíše příčinou pozdější chudoby než nemoc a neštěstí nezaviněné. Ovšem skutek nezmění příčiny, ale jest zachrániti, čeho ještě zachrániti lze.

S lidmi, kteří mají skutečnou bídu a za svou chudobu se stydí, jest zacházeti s největší šetrností. Takovým lidem nedávejme almužny nikdy veřejně, a tím méně s drsnými slovy a pohrdlivými posunky. Dobré slovo a přívětivá tvář těší chuďasa více než-li darovaný peníz. Urážíme žebráka, když mu peníz hodíme jako psovi a

když za ním práskneme dveřmi. Žebrota není slast. Mnohý člověk, který nemůže žebráku dáti almužny peněžité, dá mu více laskavým pohledem, než kdyby mu dal měděný nebo niklový peníz. Proč bychom nespojili obou věcí: peníze s přívětivou tváří? V každém žebráku přichází sám Kristus ke tvým dveřím, Kristu dáváš almužnu, Krista přijímáš, Krista hostíš. Mnohá hodná dívka dává chudým jídlo, které si sama od úst utrhla, z lásky ke Kristu. Kde to dovolí tvůj pán, aby chudí dostávali jídlo na faře, prostři jim v čeledníku nebo v kuchyni čistý stůl. Nevypadá hezky, když žebráku dáme misku nebo hrnek do ruky. Znám jednu vznešenou paní, která už dlouhý čas dává oběd chudé stařence. Sama vaří tento oběd, sama prostírá stařence stůl a sama jí posluhuje z lásky ke Kristu. A s jakou láskou a radostí to činí! Nevede si jako mnozí, kteří dávají chuďasovi pocítiti, že mu udělují milost. Kéž jí Kristus za to dopřeje místečka při hostině nebeské!

Avšak i v těchto případech je třeba opatrnosti. Dáváme-li někomu oběd, pozorujme ho. Znala jsem chlapce, který měl po celý týden obědy v rozličných rodinách. Jídal obyčejně v kuchyni, a nikdo si ho nevšímal. A to chlapec využitkoval. Jedl vždy jenom co mu chutnalo, a ostatní vyhazoval.

Mnozí chudí lidé jsou při tom ještě nemocní nebo mrzáci. Také takovým pomáhej skutkem a ještě více útěchou, majíc vždy na mysli Krista Pána, který se stal chudým a neduživým, aby dobyl

lidem pokladů nebeských. — Staří lidé bývají mrzuti. I když se mají dobře, neustále hubují a naříkají. Příčina té mrzutosti bývá neustálé ubývání sil a rozličné bolesti chřadnoucího těla. Což když k takovým utrpením dostaví se ještě bída, a když nezbývá takovému stařečkovi nebo takové stařence jiné vyhlídky než choditi dům od domu? Pak nesmíme se diviti, když takový člověk jest někdy až protivný! Jeho mysl jest roztrpčena na celý svět, jeho srdce závidí všem, kteří jsou šťastnější než on. S takovými mrzutými chudáky musíme míti trpělivost.

Když pootevře žebrák dvéře a ucítíme zápach kořalky, přirazíme před ním dvéře a odbudeme jej hrubě. Jednáme správně? Bůh zachraň, abych se zastávala obžerství! Obžerství jest ohromná nepravost! Avšak i k takovým lidem musíme míti lásku, která nesoudí ukvapeně a která omlouvá, pokud omluviti lze.

Často vzpomínám na jednu vdovu, kteráž perouc prádlo živila sebe a své malé děti. Najednou jako když utne. Nikdo jí nevzal do práce a nikdo jí také nic nedal. Chudá žena sháněla nějaký čas živobytí jak mohla, až konečně bolem a vysílením zemřela. A co bylo příčinou její záhuby? Jedna panička nařkla ji, že pije kořalku a že není hodná podpory. Viděla prý jejího hocha s láhví kořalky.

A zatím všechno bylo lež. Hoch nesl sice jednou kořalku v láhvi, ale jeho matka potřebovala té kořalky, aby jí namazala své nemocné děcko!

Mnohý chuďas, který nemá ani teplého pokrmu ani teplého šatu, chce se skleničkou kořalky zahřáti a snad i omámiti, aby aspoň na chvilku zapomněl na sebe a na celý svět. Jiného vehnala do kořalny jeho kousavá žena. Chudému muži je vždycky hůře než chudé ženě. Žena spíše najde nějaké zaměstnání než muž a snáze se protluče, protože si sama může vařiti, práti, šíti atd. a ani tolik co muž nepotřebuje.

Péče o chudé náleží v první řadě ženám. Proto péče o chudé náleží i hospodyním farářovým, které jsou v té příčině pravá ruka farářova. Hospodyně mohou chudině velice dobré služby prokázati. Avšak nesmějí nikdy zapomínati, že udílejí almužnu z majetku farářova a že jen pomáhají panu faráři. Jsou mezi žebráky také pochlebníci, kteří seznavše, že hospodyně si potrpí na čest a chválu lidskou, velebí ji jako velikou dobrodějku, na níž všechno záleží a bez jejíž přímluvy nikdo by nic nedostal. Netrp, aby kdo měl takové myšlenky o tobě, ale ani ty nesmýšlej tak sama o sobě. Ovšem nikdo ti nebrání, abys neudílela almužny také ze svého majetku, ať skutkem, ať slovem. Pak získáš si u Boha zásluhy nejen jako vykonavatelka vůle farářovy, nýbrž i jako samostatná dobrodějka. Avšak nikdy nedávej almužny pro chválu lidskou. Taková almužna nemá ceny ani u Boha ani u lidí. U Boha nemá ceny, protože Kristus řekl: „Amen, amen pravím vám, vzali odplatu svou". Avšak ani u lidí nemá ceny taková almužna. Podaří-li se žebrákovi vylákati na tobě almužnu lichoce-

ním, buď jista, že tě pomluví. Kam přijde, všude bude takto mluviti: „Ta hospodyně zmůže mnoho u pana faráře, pan farář bez ní nic neudělá; proto kdo chce dobře pořídit, obrať se nejprve na ni." Je taková řeč tvá chvála či hana? Proto i zde buď opatrná na svou čest a dávej almužnu jen pro čest boží. Bůh vidí i ve skrytě a odplatí každému zjevně.

## VI.

## Jak **má farská hospodyně zacházeti s čeládkou.**



a větších farách, zvláště takových, které jsou spojeny s hospodářstvím, bývá čeládka mužská i ženská. Čeládka jest podřízena v první řadě panu faráři, ve druhé řadě hospodyni. Povinnost hospodyně jest určovati čeládce každého dne, co bude pracovati. Někde určuje práci čeládce sám pan farář, zvláště práci polní, ale o práci v domě se nestará. Proto je třeba, aby hospodyně všechny práce sama znala, jinak nemůže nařizovati, kdy se má pracovati a jak se má pracovati. K tomu je potřeba veliké opatrnosti, důkladné znalosti a přísné spravedlivosti, aby pracujícím nebylo příliš mnoho práce ukládáno, ale aby také pánu nevznikla škoda z loudavosti služebnictva. Farská čeládka jest pověstná leností. Hřeší na dobrotu svého pána, na jeho rozkřičené bohatství a na jeho kněžství. Když světský hospodář pohání čeládku k pracovitosti, nikdo nic neříká; ale kdyby kněz připomínal čeládce její povinnosti, to by bylo

hned křiku! Hned se mluví o kněžském utlačování a skrblictví. Nejdříve se hubuje po hospodách a potom po celé osadě. Proto na faru hodí se jenom řádní lidé. Čeledínů, kteří se opíjejí a po hospodách potloukají, farář by přijímati neměl. Rovněž nehodí se na faru děvečky klepavé a zamilované. Zvláštní pozornost jest věnovati čeládce, aby čeledínové neměli doma milostných pletek s děvečkami. Zkušenost učí, že zamilovaní lidé, zvláště ženské, jsou roztržití a nespolehliví, protože mají hlavu plnou rozličných přání a starostí. A když je uchvátí vášeň, zapomínají na všechno, nejen na povinnosti svého stavu, nýbrž i na přikázaní boží a svou vlastní čest. Za našich dob o doklady toho není nouze. Domlouvati jim obyčejně nepomáhá, proto takové lidi raději vyhnati. Když každému slušnému domu na tom záleží, aby měl mravnou čeládku, tím více faře.

Farská čeládka má býti také pobožná nejen ve prospěch svůj, nýbrž i ve prospěch osadníků. Na farskou čeládku hledí ostatní osadníci a berou si z ní příklad nebo pohoršení. Také co se týče čeládky fara budiž vzorem celé obci. Velmi dobrý příklad jest, když čeládka na faře dlouho se drží a věrně slouží. Je-li možno, přidržuj čeládku, aby i všedního dne byla někdy na mši sv. V neděli neukládej jí žádných prací nepotřebných. Jest sice třeba v létě v době žní a senoseči někdy svážeti obilí a seno také v neděli; ale nikdy bez výslovného dovolení farářova.

Je-li třeba někoho z čeládky pokárati, učiň tak soukromě. Nepolepší-li se neb jde-li o věc důležitou,

pověz to panu faráři. Běhati na pana faráře s každou maličkostí není hezké. Rovněž není hezké skrývati před ním věci důležité nebo činiti důležitá rozhodnutí bez jeho vědomí.

Sváru, žárlivosti a zpupnosti mezi čeládkou netrp. Buď veškeré čeládce matkou, aby k tobě měli důvěru, ale abys ty dovedla je také udržeti na uzdě. Když se radují, raduj se s nimi, avšak nebuď na ně nevrlá a nevystupuj proti nim jako milostpaní. Nebývá vždy snadno vydělati si chleba prací služebnou. Proto nedávej jim na jevo, že více víš a že výše stojíš než oni, a zvláště neukládej jim prací, které jsi povinna vykonati sama. Když je třeba, ukaž jim, jak se co dělá, poraď jim, pouč je, ale vždy laskavě jako jejich matka. Dovedeš-li si získati jejich důvěru, snadno se s nimi budeš snášeti. Dávej jim stravu dostatečnou, zdravou a těžké práci přiměřenou. Dávati jim stravy více než potřebují, bylo by zbytečno. Z takového plýtvání má škodu čeládka i hospodář. Čeládka si potom pokrmu neváží a hospodář jest zbytečně okrádán. Co se dá na stůl, budiž snědeno. Proto netrp jim, aby si v pokrmech vybírali, co jim chutná, a nechávali, co jim nechutná. Člověk jí, aby dodal tělu potřebné výživy a nikoli, aby hověl své chuti. Každé jídlo lze jísti, když jest dobře upraveno a uvařeno. Jídlem, které vaříš pro pana faráře, bylo by čeládce málo posloužено. Pan farář spokojí se lehkou stravou, a těžké stravy by ani nesnesl. Avšak čeládka pracující těžké práce tělesné potřebuje stravy silné. Při jídle prozrazuje člověk

svou povahu. Jak člověk jídá, takový bývá. Kdo není k dílu, není ani k jídlu, a kdo nedbá na čistotu, nebývá čistotný ani u stolu. Zamlouvá se, aby i čeládka měla svůj stůl postřený. Nemá-li čeládka stůl postřený, pokape jej, a takový stůl těžko se potom vyčistí. Nejlepší službu vykoná ubrus z plátna voskovaného. Sklenice nebo džbán nesmí se nikdy postaviti na stůl s povrchem mokrým. Pak povstávají protivné mokré kruhy.

K čeládce buď vždy spravedlivá. Chraň se toho, abys někomu dala více jídla než-li druhému nebo abys někomu dala něco lepšího. Přihlížej k tomu, aby čeládka se modlila před jídlem i po jídle a aby se modlila zbožně. Pouhé odříkávání modliteb beze všeho rozmyslu není modlitbou. Velice pěkný obyčej křesťanských rodin jest modliti se růženec buď každý večer neb aspoň v určité doby roční. Příliš mnoho povídání čeládce netrp. Přílišným povídáním zanedbává se práce, a přílišné povídání nebývá bez hříchu. Nemravných řečí že jim trpěti nebudeš, rozumí se samo sebou. Než-li jdeš spát, obejdi celý dům, zda-li jest vše v pořádku. Zkus, zda-li jsou zavřeny dvéře domovní a dvéře u chléva. Klíč od domu vezmi k sobě. Jen farář a jeho spolubratři mají míti klíč od domu. Když nemá nikdo jiný klíče od domu, máš jistotu, že nikdo z domu v noci se netoulá. V noci navštěvovati hospody a dávati děvčatům dostaveníčka čeledínům farským nesluší. Rovněž farské děvečky nesmějí se v noci potloukati po besedách a muzikách. Farská

čeládka může si doma zjednati zábavu mnohem lepší, a to zábavu nevinnou.

Dobrý příklad působí mocně. Dobrý příklad pobízí nás, abychom jednali tak, jak před sebou jednati vidíme. Lidé říkávají: „Když to může ten a onen, proč bys to nemohl ty?" Proto když dáš sama čeládce ve všem dobrý příklad, potom když budeš k ní laskavá a přívětivá a když se budeš varovati všeho, co ji uráží, jako neustálé plísnění a snižování, povzbudíš ji, aby tebe následovala. Budeš-li ty poslouchati, budou i oni poslouchati, a budeš-li ty pracovitá, budou i oni pracovití. Sv. papež Leo praví: „Blaženost nebeská není zaslíbena lenosti, nýbrž zbožné, bohumilé pracovitosti". Líní lidé bývají také mrzutí, protože vše zdá se jim býti břemenem. Proto netrp čeládce ani lenosti ani neposlušnosti. Odvykajíc jim jejich nepravosti, měj s nimi trpělivost a napravuj je ponenáhlu. Ty je můžeš odnaučiti mnohým nemravům, spíše než-li pan farář. Když jim domlouvá pan farář, mají hned pohotově výmluvu: „Co pak ten tomu rozumí; ten nikdy nesloužil jako my!" Avšak tobě toho neřeknou, protože veškeré práci rozumíš a s veškerou čeládkou neustále se stýkáš. Potom jsi obyčejně starší a máš více zkušeností, proto dají tím spíše na tvoje slovo. Domlouváš-li, domlouvej jenom tehdy, kdy jest domluvy třeba. Nedomlouvej čeládce nikdy, kdy toho není třeba, kdy tě napadne a zvláště ne ve zlosti. Drsné slovo nepůsobí a škodí jenom tobě samé. Domlouváš-li někomu pro nějakou chybu a máš-li sama tu chybu také, do-

mlouváš mu marně. Můžeš býti připravena na odpověď: „Vždyť vy nejste lepší!" — Pronášeti úsudky o panu faráři a jeho jednání čeládce nenáleží. Za našich časů služebnictvo rádo kritisuje své panstvo, ale není to hezké. Nikdo nevidí jinému do srdce a nezná pohnutek, jež ho k jednání přiměly. Mnohý skutek vypadal by jinak v očích našich, kdybychom znali všechny okolnosti jeho! Běží-li o skutečnou chybu, ani tehdy nekritisujme. Každý člověk jest chybě podroben. Je-li chybující osoba úřední, úřad jeho nesmí tím trpěti. Úřad je vždycky dobrý a úcty hodný, třeba byl jednou v rukou hodných a po druhé v rukou nehodných. Zvláště úřad kněžský je vznešený a nesmí býti snižován nehodností některého kněze. Proto netrp čeládce, aby se někdy vyjadřovala neuctivě o panu faráři. Dnes by haněla pana faráře a zítra by haněla celý stav kněžský.

Jsou také lidé, kteří předstírajíce zbožnost, oddávají se největší lenosti. Tací lidé jsou neustále v kostele: ráno, odpoledne i večer, avšak nikoli ze zbožnosti, nýbrž z lenosti. Kdyby však jim někdo vytýkal tuto nemístnou zbožnost, byli by velice podrážděni a tvářili by se, jakoby se dál útok na jejich náboženství. „Nedám si vzíti své víry", říkal jeden čeledín, když mu vytýkali, proč chodí na tři mše sv. denně, na požehnání a ještě na jiné pobožnosti. A zatím chodil do kostela pouze proto, aby se vyhnul práci. I v této příčině všeho mnoho škodí. Proto kdybys u někoho zpozorovala, že vyhledává pobožnosti, aby se vyhnul práci, netrp mu toho.

Nezapomínej nikdy slov svatého Augustina: „Kolika lidem kdo dal špatný příklad, za tolik lidí bude trestán". K této větě můžeme dodati: A kolika lidem kdo dal dobrý příklad, za tolik lidí bude odměněn". Za našich časů jest o dobré příklady nouze, ale za to špatných příkladů jest nazbyt; proto dobrý příklad má nyní tím větší cenu a také tím jistější účinek.

## VII.

## Jakou péči má míti farská hospodyně o kostel a kostelní roucha.



první hlavě zmínila jsem se o staro-křesťanských jáhenkách či diakoniskách, jimž byla svěřena také péče o bohoslužebné místo. Tato péče náleží nyní farským hospodyním. Ve větších městech čistí kostel ženy zvláště k tomu zjednané, avšak na venkově není nikoho, kdo by dbal o čistotu kostela. I když ta starost jest uložena kostelníkovi, farní hospodyně velice kostelu prospěje, když si ho také sama bude všímati. Mnohá hospodyně má na faře vše jako zrcadlo, ale v kostele jest plno prachu až pavučin. Je to v pořádku? Příbytek sluhy PáněJ udržuje v čistotě, ale příbytku Boha samého si nevšímá! Na kostelníka nelze vždy spolehnouti. Některý kostelník nemá smyslu pro čistotu v kostele, jiný nemá k tomu zručnosti a jiný chuti, protože to nic nevynáší nebo málo. Hospodyně kostelníka nepředělá, ale může mu pomoci nebo vzíti si sama na starost práce choulostivé. Je to oprašování oltářů, nábytku, soch a obrazů. Ne-

obratné ruce mužské při takových pracích udělají nejednu škodu. Promáčknou obraz, urazí andělíčkům křidélka a rozlámou jemné řezby.

Člověka obchází hrůza, dívá-li se na takového kostelníka, jak nakládá s drahocennými malbami, nádobami a rouchy. Náležitou péči a opatrnost najdeme málokde. Hle, jak je tu na místě zručná ruka ženská! Mimo to hospodyně zavděčí se osadě, když dbá o čistotu v kostele. O takové hospodyni, která udržuje čistotu v kostele, lid učiní si představu, že sama jest čistotná a že má ráda svého Spasitele. I když je to nepatrný kostelík venkovský, čistý může býti vždy a také vyzdobený. Kdyby nebylo jiné okrasy než natrhaných květin polních, i s takovou okrasou jsme spokojeni. Ovšem jest při tom třeba opatrnosti, abychom nepolili oltáře a nepošpinili oltářního plátna. Květy příliš páchnoucí do kostela se nehodí, protože mohou býti příčinou mdloby u kněze nebo ů někoho z věřících. V zimě, kdy jest nedostatek květin přírodních, lze ozdobovati oltář květinami umělými. Dovedná ruka dovede lacino zhotoviti pěkné květiny. Věčná lampa má býti čistá a nesmí nikdy dohořeti. Jest nehezké a svědčí o malé úctě ke svatostánku, když věčná lampa kouří, nebo když okraj lampy jest pokryt mastným škraloupem z prachu a oleje, nebo když dno věčné lampy jest pokryto uhořelými knůtky a sirkami. Rovněž není hezké, když svícny jsou pokapané voskem a když na každém svícnu jest jiná svíčka a jinak nastrčena. Totéž platí o zašlých a pokapaných kropenkách a křtitelnicích.

Zvláštní čistoty vyžaduje oltář a ty věci, jichž je třeba ke mši sv. Svatostánku, v němž jest uložena nejsvětější Svátost oltářní, potom kalicha, monstrance a pateny nesmí se dotýkati nikdo než-li kněz. Také některé prádlo kostelní musí nejprve býti vypráno od kněze, než-li jest odevzdáno světské pradleně. Jsou to utěráčky kalicha (purifikatoria) a ubrousky pod velebnou Svátost (korporály). Toto prádlo stýká se s nejsvětější Svátostí, proto mohou na něm utkvěti neviditelné částečky proměněného chleba a vína. Kdyby tato roucha přišla hned do rukou světských, částečky těla a krve Páně by se zneuctily. Voda z těchto rouch nevylévá se na obyčejné místo, nýbrž do zvláštního otvoru za oltářem. Avšak ani potom, když tato roucha již jednou byla vyprána, nesmějí přijíti mezi ostatní prádlo světské. Ve velikých městech purifikatoria a korporály perou obyčejně řeholnice, na venkově ať je pere hospodyně farářova. Těch pár kousků snadno vypere a pak je to pro ni práce čestná. Ostatní prádlo kostelní musí býti rovněž čisto, ale o to již se hospodyně tolik starati nemusí; to může práti také někdo jiný. Jenom když hospodyně k tomu přihlíží, aby všechno kostelní prádlo bylo čisto a aby se s ním opatrně zacházelo. Příliš dlouho choditi v kostelním prádle není s užitkem. Takové prádlo příliš zajde, při praní musí se více drhnouti a tím velice trpí. Zvláště krajky takovým způsobem roztrhají se docela. Kolik vzácných a krásných kusů rozemlela již ruka neobratné pradleny! Muži nerozumějí vždy krajkám.

Shledala jsem ve mnohých kostelích, že si více vážili krajek tkaných strojem než-li krajek ručně pracovaných. A z jaké příčiny? Protože krajky tkané strojem byly o něco širší než-li krajky ruční. Za našich časů setkáme se v kostele již zřídka s pravými krajkami bruselskými a benátskými, jež mají cenu několika set korun, ale přece někde. Takové drahocenné krajky, na nichž mnohá žena pracovala po celý život, až oslepla, bývají mnohdy kartáčovány a drhnuty jak obyčejné prádlo! Ovšem nelze žádati, aby každý člověk takové skvosty hned poznal, ale ženská přece může rozeznati práci ruční od práce strojové. Ostatně s každou krajkou se jinak zachází než-li s ostatním prádlem. Každá krajka trpí přílišným drhnutím a ždímáním. Doporoučí se jemnější krajky odpárati a zvlášť práti. Odpárané krajky přeloží se asi šesteronásobně neb osmeronásobě přes sebe, prošijí se volně bílou bavlnou, aby držely pohromadě a perou se ve vlažné vodě, v níž bylo dříve ušleháno mýdlo, až se zpěnilo. V takových mydlinách pereme krajky jako bychom hráli na tahací harmoniku. Konce krajek držíme v obou rukou, které k sobě přibližujeme a vzdalujeme. Při tom mydliny vnikají do krajek a zase vytékají, neustále je proplachujíce. Když už z krajek žádná špína nevytéká, jsme jisti, že krajky jsou čisté. Pak je vypláchneme ve vodě pramenité, slabě je namodříme a dáme sušiti. Ždímati krajek nesmíme, leda jenom lehounce, abychom jich nepřekroutili. Škrobiti krajky není dobře. Laciné krajky můžeme škrobiti, ale jenom

slabě. Lépe jest však, když i takové krajky necháme neškrobeny. Krajky velice vzácné práti vůbec se nemají. Protože však takové krajky časem sežloutnou, a žluté prádlo k účelům liturgickým se nehodí, bude dobře někdy i takové krajky vyprati. Takové vzácné krajky opatrně odpáráme, navineme je na čistou láhev a touto láhví šplouchámé v mydlinách. Potom je vymácháme v čisté vodě a necháme je schnouti na láhvi navinuté. Kdo se v tom vyzná, může takové krajky našíti na plátěný polštář pilinami nebo senem vycpaný, kousek po kousku vytírati houbou v mydlinách namočenou, potom oplachovati vodou čistou a konečně nechati krajky uschnouti na polštáři. Žehliti vzácných krajek nesmíme nikdy, protože bychom pěkné figurky na nich pomačkali a protože bychom jim dodali nehezkého lesku. Také bychom je mohli snadno popáliti. Avšak i když krajky nebyly připáleny, žehlením zkřehnou tak, že se brzy rozpadnou. Když krajky sušíme, rozestřeme je na plocho po čistém plátně. Připíchneme-li je jehlicemi, zabodněme jehlici vždy do dírek krajkových a nikoli do nitek, abychom neudělali zbytečných dírek. K tomu účelu potáhneme prkno plátnem a pak na něm krajky sušíme. Máme-li zbytečnou světnici, do níž nikdo nechodí, můžeme v ní natáhnouti krajky po zemi pokryté čistým plátnem. Takové místo jest k sušení krajek obzvláště příhodné, protože se tam nepráší. Chceme-li, aby nám krajky nesežloutly, zaviňme je do modrého papíru než je uložíme.

Alby a rochety mají zůstati také neškrobeny, ale bývají přece slabě škrobeny. Ovšem bylo by směšno naškrobiti albu a rochetu až by se lámala. Náramníky (humerály), ubrusy oltářní a ručníčky na kalich (purifikatoria) a k lavabo neškrobí se nikdy. Kdo si chce s prádlem hráti, může alby a zvláště rochety po celé délce plátna složiti v malé řasy (záhyby) a tak je žehliti. Krajky ovšem v řasy se neskládají, nýbrž zůstanou vždy hladké. Části prádla, jež jsou ozdobeny vyšíváním, žehlí se po rubu a nikdy po líci, aby vyšité obrazce a arabesky se nepomačkaly. Prkno k takovému žehlení musí býti flanelem nebo několikerým plátnem ztuha napnuto. Korporály musí býti silně naškrobeny, potom usušeny, vodou pokropeny a když náležitě změkly, horkou cihličkou s velikým tlakem vyžehleny, aby byly jako papír. Na korporálu nesmí zůstati kousky škrobu, protože se brzy odlepí, a kněz mohl by je pokládati za drobty sv. hostie. Protože kostely a sakristie bývají vlhké, zamlouvá se přechovávati prádlo, kterého zrovna není třeba, na nějakém suchém místě na faře. Tím uchováme prádlo předčasné zkázy zpuchřením a nepříjemného zápachu po ztuchlině. Na vlhkém místě prádlo škrobené mimo to zvlhne a pozbude své tvrdosti. Také ostatním rouchům mešním, jež se neperou, prospívá místo suché a čisté. Ovšem tato roucha mešní vyžadují většího prostoru než-li obyčejné prádlo. Kde není zbytečného místa na faře, hleď udělati místo aspoň kusům nejvzácnějším. Mešní roucha uschováváme, když je po-

vlečeme čistými povlaky plátěnými a pak je do skříně na žebra zavěsíme nebo do zásuvek po celé délce uložíme. Prokládáme-li jednotlivé kusy papírem, neberme k tomu nikdy papíru bílého ani pestrobarevného, nýbrž papír černý nebo hnědý, příčina toho jest, že k výrobě papíru bílého nebo pestrobarevného bere se síra, a ta potom škodí nejen zlatu a stříbru, nýbrž i mnohým barvám.

Jako prádlo tak i kostelní roucha potřebují dozoru ženského. Proto prohlédni je ob čas, není-li někde odpárána lemovka (porta), není-li někde puštěn steh, není-li někde utržena tkanice nebo spona a není-li někde díra nebo skvrna. Na kostelních rouchách vznikají velice snadno skvrny voskové. Voskové skvrny odstraníme, když místo polejeme lihem a ihned vosk nehtem seškrabeme. Po líhu vosk pouští velice dobře. Když skvrna vosková nepustí po prvním navlhčení, navlhčeme ji po druhé a po třetí. Líh se brzy vypařuje a neškodí ani látce ani vyšívání. Jiné skvrny odstraníme nejsnáze benzinem. Namočíme hadříček do benzinu a třeme poskvrněné místo tak dlouho, až skvrna zmizí. Ovšem nesmíme namáčeti do benzinu pořád tentýž cípek hadříčku, nýbrž pokaždé jiný, jinak bychom špínu, kterou jsme ponejprv setřeli, zase po druhé po látce rozmazali. Když jsme skvrnu odstranili benzinem nebo lihem, vytřeme místo ještě hadříčkem suchým. Čistiti lihem a benzinem není radno při světle petrolejovém nebo při svíčce, protože líh a benzin velice rád vybuchne. Chceme-li skvrny dobře vyčistiti, nesmíme čekati, až se do látky jak náleží

zažerou, nýbrž musíme ihned na ně se vrhnouti. Na velum ke sv. požehnání, na štolu a na pluvial lze přišiti prací pásku na tom místě, kde se dotýkají krku a vlasů. Proti skvrnám železitým prostředky jsou udány při obyčejném prádle v odstavci IX. Jsou-li takové skvrny na látkách barevných a hedvábných, není proti nim vydatného prostředku. Zčernalou lemovku (portu) kovovou čistíme hadříčkem a práškem kovovým, avšak opatrně, abychom drhnouce lemovku nedrhli také hedvábné látky, na níž lemovka jest přišita. V látkách s nitěmi zlatými a stříbrnými, tak zvaných brokátech, velice snadno zpuchřejí nitky hedvábné, jimiž zlaté a stříbrné nitky jsou spojeny. Takový šat se rozpadne, protože každá nit kovová jest uvolněna. Chceme-li takový šat zachrániti, nezbývá než zpuchřelé nitky novými nahraditi. Taková práce jest velice zdlouhavá, ale vděčná, protože zachráníme obyčejně vzácné dílo umělecké.

Také vyšívání potřebuje někdy opravy. Pokud jde o vyšívání v stramíně, t. j. steh křížový, perlový, gobelínový atd., oprava není těžká, protože takové vyšívání jest každému známo. Ovšem nesmí se s opravou odkládati tak dlouho, až sotva lze rozeznati původní vzorek. Horší jest oprava vyšívání zlatem, jehož jest několik druhů. V takovém vyšívání vyzná se málokdo, a není toho ani třeba. Avšak chytrá hlava a dovedné ruce dovedou mnohdy práce, kterým se ani neučily. Běží-li o nepatrnou opravu, tu nebude těžko opravu tu provésti. Jde-li však o větší opravu,

nedávej se do toho, abys snad ještě více nepokazila, co jsi chtěla opraviti. Takové práce se svěřují rukám spolehlivým. Mnohá roucha lze obrátiti. Také staré květiny oltářní a staré věnce lze opraviti, že vypadají jako nové. U takových květin narovnáme zkřivené dráty a lístky vyčistíme měkkým kartáčkem, třeba starým kartáčkem na zuby. Nepomůže-li jim pouhý kartáček a je-li povlak listů rozpraskaný, podržme každý lístek chvilku nad hořící lampou v přiměřené vzdálenosti nebo vstrčme jej chvilku do teplé trouby. Vrstva vosku, která pokrývá každý lístek, roztaví se a nabude dřívějšího lesku. Kde byly trhliny, slijí se opět. Nedocílíme-li touto opravou náležitého lesku, potřeme lístky šelakem rozpuštěným v líhu (1 díl šelaku na 1 díl líhu). Tato oprava musí se však díti bez ohně a beze světla, aby ti to v rukou nevybuchlo. Vybledlé nebo zkažené květiny třeba nahraditi novými. Neumíš-li si sama z papíru udělati nějakou kytičku, dostaneš ji všude v obchodě, a drátkem ji připevníš tam, kam patří. Při umělých květinách však jest k tomu přihlížeti, aby se aspoň trochu podobaly květinám přirozeným. Někdy vídáme v kostele květiny, jakých bys nenašel v přírodě, kdybys šel kraj světa.

Obnošené prádlo kostelní nahraditi novým můžeš sama. Zvláštního střihu k tomu nepotřebuješ. Vezmi starý kus prádla, rozprostři jej na plátno a střihni nový kus podle něho. Kostelní prádlo jest velice jednoduché a má tu výhodu, že nemusí ani k tělu přiléhati jako prádlo obyčejné.

Kostelní prádlo rrusí býti z čistého plátna lněného. Šířka rochety a alby jest předepsána na $2^{3}/_{4}$ až $3^{1}/_{2}$ metru. Alba musí býti značně delší, protože si ji kněz vykasává, když se přepásá cingulem. Cingulum bývá dlouhé $3^{1}/_{2}$ až 4 metry. Zhotovuje se z bílé příze nebo bavlny v podobě provazu nebo copu. Štola má býti dlouhá 1 sáh, což jest délka hrobu Kristova. Háčkované krajky umí dělati každá hospodyně. Oltářní ubrusy smějí míti jenom bílé krajky. Červené vyšívání na oltářních ubrusech jest jenom trpěno. Oltářní pokrývky, kterými pokrýváme oltáře, aby se na ně neprášilo, mohou býti barevné. Ve vyšívání jsou lidé někdy bezhlaví. Jednou dostal se mi do ruky koberec na zem, v němž bylo vyšito srdce Páně a jméno Páně. Jak vhodný to předmět, aby se po něm šlapalo nohama! Rozumí se samo sebou, že tento koberec nepřišel na podlahu do žádného kostela.

Svícny, lampy, kropenky a lustry mají se vždy třpytiti jako zrcadlo. Na předměty pozlacené nebo postříbřené, jichž se užívá málokdy, jest zhotoviti obaly z nějaké starší látky, aby předměty ty netrpěly prachem, pavučinami a skvrnami mušími. Kovové nádoby čistíme kovovým práškem, stříbro pouze měkkou kozí srnčí, nikdy práškem, protože bychom stříbro poškrabali. Mosaz a měď potíráme jemným těstem z mouky a octa. Pak vše vyčistíme flanelem nebo suknem, až se to leskne. Na železo bereme vídeňské vápno, na cín seno, ale nikdy mýdlo. Pozlacené řezby dřevěné čistíme rozkrájenou cibulí. Sošky z mramoru a

z alabastru lze zcela dobře umýti. Rovněž lze mýti barevné sošky dřevěné. Olejové malby utíráme opatrně měkkým hadrem. Jsou-li obrazy příliš zašlé, můžeme je otříti měkkým hadříkem nebo houbou namočenou do mydlin, ale hned zase osušiti. Potom potřeme obraz jemným olejem stolním nebo bílým olejem makovým, aby barvy nepukaly. Nesmíme však nikdy potírati obraz olejem k pálení, olejem lněným nebo dokonce fermeží. Neopatrným čištěním vzalo za své už mnoho skvostných maleb. K čištění obrazů nesmíme nikdy vzíti louh, sodu nebo jiné žíraviny. Než-li čistíme obraz, všimněme si dříve dobře, ,zda-li obraz jest malován barvami olejovými. Malby na sucho a barvy klihové nebo vodové nesnesou vůbec žádné tekutiny. U takových maleb dostačí pouhé oprášení peroutkou. I utírání hadrem škodilo by těmto obrazům.

Hospodyni jest i pečovati o mešní víno. Ke mši sv. smí se užívati pouze vína z révy, proto hospodyně bude k tomu přihlížeti, aby měla pohotově vždy víno pravé. Na venkově mívá farář vždy víno doma, ve městech kupuje se víno ke mši sv. pouze od obchodníků svědomitých a spolehlivých.

Král David volá: „Horlivost o dům boží strávila mne!" a „Miluji okrasu domu Hospodinova!" Tuto horlivost David dal na jevo tím, že shromažďoval zlato, stříbro a drahé kamení, aby syn jeho Šalomoun vystavěl Bohu krásný příbytek na zemi. Také Panna Maria pracovala k okrase domu božího. Podle pověsti zhotovila

vlastníma rukama oponu, která dělila svatyni od velesvatyně a která se roztrhla sama od sebe, když Kristus Pán umíral na kříži. Hle! i v této práci Panna Maria je ti vzorem. Duše, kteráž Boha miluje, má radost z domu božího a pečuje ze všech sil o to, aby dům boží byl důstojný příbytek boží. „Kde jest poklad tvůj, tam jest i srdce tvé". Kde by srdce tvé mohlo raději prodlévati než-li u Ježíše Krista?

Když nejmilejší příbytek Kristův jest srdce čisté, jak by srdce čisté nepečovalo o to, aby mu chudičký mnohdy příbytek pozemský aspoň čistotou a pozorností okrášlilo? Kristus, který stonásobně odměňuje kapku vody podanou pocestnému a který jest nejmocnější a nejbohatší král, ozdobí i tobě příbytek nebeský v odplatu stonásobnou. Avšak i lidé poznají, že Boha miluješ, když budeš míti v úctě dům boží.

## vin.

### Jakých způsobů jest kněžské hospodyni dbáti doma i venku.

Říká se: „Jaký sluha, takový pán". A nikoli neprávem. Pán, který trpí služebníka nečistého, nevrlého a neotesaného, sám za mnoho nestojí. Proto panstvo klade na to vždy velikou váhu, aby mělo v domě lidi čistotné, způsobné a přívětivé, a to nejen „když někdo přijde", nýbrž pořád. Vždyť na domácím pánu a paní musí jim více záležeti než-li na

lecjaké návštěvě. Slouží ke cti hodného sluhy, když dům svého pána vždy důstojně zastupuje. To platí zvláště o kněžské hospodyni.

Nebývá vždy snadno dívkám, které mají zručnost v ženských pracích, osvojiti si také ušlechtilé způsoby. Takovým dívkám vycházím vstříc několika pokyny. Nemyslete si, že způsobnost jest prázdná forma nebo směšná pošetilost. Způsobné mravy jsou pozornost věnovaná bližnímu a jsou záslužné, když jsme způsobní za tím úmyslem, abychom bližnímu prokázali službu zdvořilosti. Mnohý mrav zdá se nám podivný, nevysvětlitelný, avšak nezbývá než-li se mu podrobiti, protože by nás jinak pokládali za neohrabané a neotesané. A po takovém úsudku nikdo netouží.

Začněme ránem. Mnozí páni přejí si, aby je ráno někdo zbudil. Ty máš býti první vzhůru, proto je tvou povinností, abys pána zbudila. Rozumí se samo sebou, že nevkročíš do jeho ložnice, nýbrž že slušně zaklepeš na jeho dvéře, až se ti ozve. Když se ti ozval, přej mu dobrého jitra nebo ještě lépe řekni: „Pochválen buď Ježíš Kristus!" — a vzdal se ode dveří. Když pan farář vstane a ponejprv tě potká, pozdrav jej opět, podej mu klobouk a pomoz mu do svrchníku, odchází-li. Potom jej doprovoď ke dveřím, otevři mu dvéře a zase je za ním zavři. Vůbec nikdy nezapomínej otvírati mu dvéře, kdykoli odchází. Pán má vždy první místo. Proto hospodyně nesmí nikdy běžeti před panem farářem a také nesmí před ním vstoupiti do pokoje. Když

vystupuješ na schody, vždy pusť pána napřed.. Na schody vystupují vždy napřed muži a za nimi teprv ženy. Výjimkou můžeš jíti napřed, když je večer a ty neseš světlo, abys svítila na schody.

Když se sestupuje se schodů, jdou napřed ženské a za nimi muži. Proto se schodů jdi před panem farářem. Tohoto mravu nedbá se vždy, proto která dívka tohoto mravu pečlivě dbá, ukazuje způsobnost. Když se pan farář vrátí domů, ať jest snídaně hotova. Ku snídaní prostři vždy ubrus barevný, šálek na kávu postav na tu stranu stolu, kde pan farář sedává, ale ne na samý kraj, a obraťšálek tak, aby ouško jeho bylo po levici páně farářově a lžička aby ležela po straně pravé. Přeje-li si pan farář ubrousku, polož jej na stůl po levé straně šálku. Za šálek kávy postav sklenici s vodou. Jídá-li pan farář ku snídaní máslo s chlebem nebo nějaký pokrm, k němuž je třeba nože, tedy polož po pravé straně šálku také nůž, ale ostřím na levou stranu obráceným, aby se nemohl říznouti, když jej bere do pravé ruky. Káva a čaj nosí se na stůl v konvičkách na podnosu. Vedle konvice kávy stojí nádobka s mlékem a nádobka s cukrem. K nádobce s cukrem přikládáme obyčejně též klíšťky na cukr. K čaji jest ještě připojiti sítko a nádobku s rumem. Pečivo přináší se na stůl ve zvláštním košíčku, který bývá vyložen vyšívaným ubrouskem. Pitná voda musí býti čerstvá a sklenice čistá. Když se do láhve nebo do sklenice napumpuje voda, jest nádobu po vrchu utříti, než li se postaví na stůl.

Máslo předkládá se v kusech nepříliš velikých. V létě přinášíme na stůl máslo na skleněném talířku na zeleném lupenu. Někde mají zvláštní zvonovité nádobky na uschování čerstvého másla. Nositi máslo na stůl v papíru nezamlouvá se, protože pomaštěný papír nedodává chuti. Čistý nůž leží na talíři vedle másla. Med nosí se na stůl ve skleničce. Tato sklenička postaví se na talíř a vedle ní položí se lžička. Při svačině opakuje se totéž, co bylo při snídaní. Kde ku snídaní nebo svačině předkládá se ještě studené maso nebo vejce, je třeba pro každou osobu ještě jedné lžičky a talířku, na němž jest ubrousek a křížem položená vidlička s nožem (vidlička po levé ruce a nůž po pravé s ostřím dovnitř). V tomto případě jiného nože již třeba není. K masitému jídlu nebo k vejcím je třeba chleba a soli. Vařená vejce přinášíme na stůl na talíři a zavinutá do ubrousku, aby nevystydla. Jsou-li na měkko, je třeba kalíšku. Na osobu dostačí dvě vejce, někdo sní jich však více.

Z másla sardelového udělá se na talíři homolka, do níž se vstrčí lístek petržele. V téže podobě přináší se na stůl tvaroh a starý, uleželý sýr. Jiné sýry klademe na talířky skleněné nebo porcelánové, anebo přinášíme je na stůl pod skleněným poklopem. Jakmile sýr odneseme se stolu, hned jej přikryjme, aby nevyschl.

Podává li se po čaji pivo nebo víno, jest ku každému příboru napravo od sklenice na vodu postaviti sklenici na pivo nebo na víno. Pivo nosí se ke stolu v lahvích nebo ve džbánu, víno

vždy v lahvích, do nichž se zastrčí ozdobné zátky. Láhve s vínem mají státi na podnosu neb na nějaké podložce. Láhve s vodou a džbánky s pivem takové podložky nepotřebují. Má-li přijíti na stůl také likér, jest ku sklenici na vodu postaviti ještě skleničku na likér, takže potom každá osoba má čtyři sklenice: jednu na vodu, jednu na pivo, jednu na víno a jednu na likér. Při hostinách, při nichž se pije několikeré víno, po každém víně vymění se skleničky. Na víno šampaňské a rýnské jsou zvláštní sklenice.

K obědu jest prostříti stůl ubrusem bílým, nikoli barevným, a před každou osobu položiti bílý ubrousek bez třepení. Před každou osobu postaví se hluboký talíř, nepříliš na kraj stolu, po pravé straně talíře nůž ostřím dovnitř, po levé straně vidlička, zuby vzhůru, aby se nerozedřel ubrus, vedle nože z venku lžíce a vedle vidličky z venku ubrousek jednou přeložený. Přijde li po polévce a mase moučné jídlo, polož vedle nože a vidličky na maso ještě nožík a vidličku na jídlo moučné.

Velice ušetříme ubrusů, když si opatříme kozlíčky pod nože. Takový kozlíček postaví se po pravé straně talíře a naň položí se vidlička s nožem; nůž v pravo, vidlička v levo a se zuby dolů. Jiných vidliček a nožů v tomto případě na stůl neklaďme, nýbrž až nastane potřeba nových nožův a vidliček, vymění se. Je také dovoleno klásti na stůl hned po dvou talířích; mělký vespod, hluboký navrch. Sůl, chléb, voda a studené nápoje mimo pivo dají se na stůl již před jídlem.

Polévka nosí se na stůl v kulatých nádobách na talíři nebo na misách bez talíře. Polévka postaví se vždy doprostřed stolu a vedle ní položí se naběračka. Když polévka jest sněžena, seberou se polévkové talíře a lžice. Chtějíce sbírati lžice, vezmeme podnos, přistoupíme ke každému hosti s pravé strany, odejmeme mu talíř a postavíme jej na podnos; lžíci položíme vedle talíře na podnos. Jsou-li u stolu pouze lidé domácí, začneme příbory sbírati u domácího pána. Jsou-li u stolu cizí hosté, začneme u hosta nejvzácnějšího a postupujeme po řadě k hostům méně vzácným. Berouce talíře, nesahejme palcem daleko přes okraj talíře a nerachoťme ani talíři ani příbory. Polévková misa bere se oběma rukama a postaví se na vedlejší stolek na podnos, načež se vše najednou odnese do kuchyně. Hned potom donese se hovězí maso s příslušenstvím. Hovězí maso postaví se na stůl doprostřed. Na maso položí se vidlička a k omáčce nebo k zelenině lžíce k nabírání.

Mnohý domácí pán sám u stolu dělí pečeni a drůbež. Takovému domácímu pánu přinese se čistý dřevěný talíř a ostrý nůž. Když jest s dělením hotov, všechny nástroje opět se odnesou. Upotřebené náčiní a nádobí nesmí zůstati ani v jídelně, tím méně na stole. Přijde-li po prvním mase druhé, vymění se (někde!) talíře i vidličky a nože. Nejdříve přinesou se čisté příbory, potom seberou se upotřebené příbory a pak postaví se před každého hosta čistý talíř s nožem a vidličkou. Pak odnesou se zbytky a přinese jídlo nové.

K salátu dává se vidlička dřevěná nebo kostěná, ale nikdy kovová; k rybám se dává jen vidlička a lžíce, nůž snad jen na smažené neb máme-li zvláštní nože stříbrné na ryby. K moučníkům měníme talíře právě tak jako k masu. K měkkým moučníkům dáváme lžičky, ku tvrdým nožíky a vidličky. K dortu dostačí pouze nožík, na kompot dávají se malé talířky skleněné se lžičkou. Na sýr a ovoce jsou také malé talířky skleněné a nožíky. Na ovoce jsou nožíky rohové, kostěné a bronzové, ale nikoliv ocelové. Je-li třeba nějaké jídlo cukrovati, postaví se hned s počátku na stůl cukřenka.

Salát a kompot nosí se na stůl v nádobách talířovitých, nejlépe ze skla křišťálového; maso a ryby nenosí se nikdy na kulatých misách, nýbrž na misách tvaru vejčitého. Maso musí býti vždy rozkrájeno, ryba v celosti. Omáčka mívá zvláštní koflíky, moučná jídla kladou se na velké, kulaté, mělké talíře; jsou-li však moučná jídla něčím polita, je třeba hlubších mis. Cukrovinky a ovoce nakupí se do homole. Na cukrovinky a ovoce bývají však na stole zvláštní podstavce. Na stůl patří také zvonek.

Velice důležito jest rozsaditi hosty u stolu. Nejvzácnější osoba sedí na místě čestném, jí po pravici osoba, která jest po ní nejvyšší, a po levici osoba hodnosti druhé. Domácí pán sedne si naproti hostu nejvzácnějšímu a jest mu ve všem k službám. Při takové hostině domácí pán nalévá polévku sám. Stůl musí býti tak veliký, aby mezi jednotlivými příbory bylo půl metru

místa. Jest velice nepohodlné tísniti se u stolu. Když nestačí jeden stůl, přistaví se k němu druhý a třetí. Nemáme-li tak velikého ubrusu, můžeme jeden ubrus druhým nastaviti. Pod bílý ubrus klade se ještě jiný ubrus, obyčejně z voskovaného plátna. Tento spodní ubrus jednak chrání stolu, aby netrpěl horkými talíři, jednak přispívá k tomu, aby talíře neklepaly. Přes ubrus bývá položen tak zvaný běhoun.

Někdy nekladou se jídla doprostřed stolu, nýbrž podávají se každému hostu zvláště. Podávati jídla jest svěřovati vždycky jenom lidem obratným, aby někoho nepolili a nic nerozbili. V tom případě nosí se pokrmy ke stolu na podnosu a drží se vodorovně, aby se nic nepřekotilo nebo nevylilo. K hostu přichází se vždy s levé strany, aby host pravou rukou mohl si nabírati. Je-li host v živém rozhovoru se sousedem, nepřibližujme se mu příliš blízko, aby nám do jídla nevrazil loktem. Když si všichni hosté vzali, posluhující ustoupí dozadu a čeká, nebude-li si někdo přáti ještě jednou. Po chvíli obchází hosty a nabízí jídlo znova. Když některý host po druhé vzíti si nechce, nenuťme ho. Rovněž nesluší se dodávati mu chuti slovy: „Je to dobré, výborné, máme toho dost" a pod.

Víno nalévati není zaměstnáníj ženské. To jest zaměstnání domácího pána. Když by však výjimkou na tobě bylo žádáno, abys nalévala víno, tedy neber láhev za hrdlo, nýbrž doleji, pak nalévej opatrně, abys nerozvila, a nenalévej příliš plně. Běžíš-li pro sklenici, pro láhev nebo pro

kousek chleba do kuchyně, nikdy to nepřinášej v hrsti, nýbrž na podnosu. Vůbec drž se toho pravidla, že před hosty nesmíš se ničeho dotýkati holýma rukama. Potom měj ruce vždycky čisté. Pracující ruce nemohou býti vždy krásné, ale čisté mohou býti vždycky. Ostatně i při práci lze si zachovati pěkné ruce. Která hospodyně nebere horkých hrnců do holé ruky, nýbrž má po ruce vždy utěrku, která nechodí s mokrýma rukama na vítr a která neseškrabuje sazí s hrnců holou rukou, má vždycky slušné ruce. Po větším mytí jest dobře natříti ruce glycerinem. To není ješitnost, nýbrž potřeba. Glycerin dodává kůži pružnosti, aby se nerozpukala. Kuchařka s rozpukanýma rukama k mnohým pracím jest nezpůsobilá a k vaření nevhodná. Znám paničky, které pravidelně konají práce těžké a přece mají ruce velice pěkné.

Velice důležito je také pozdravování. Někteří lidé jsou tak skoupí na pozdrav, jakoby každé pozdravení stálo dukát. Kdo nerad pozdravuje, dává na jevo, že se mu nedostává zdvořilosti. Pozdravovati jest, kdykoli někdo přichází nebo odchází. Pozdravovati jest známé pánovy a známé tvoje. Způsob pozdravu závisí na osobě pozdravované. Zdravíme-li osobu výše postavenou, oslovme ji titulem, jaký jí náleží. Biskupu náleží titul „Biskupská Milost", kardinálu „Vaše Eminence", kanovníku „Vysoce důstojný pane" nebo „Pane kanovníku", faráři „Důstojný" pane", kaplanu „Velebný pane". Někde říkají děkanu také „Jemnostpane". Všichni členové rodiny knížecí

mají titul „Vaše Jasnost". Ministry a tajné rady titulujeme „Excellence". Hraběti a baronu říkáme Pane hrabě", „Pane barone". Jejich paničky oslovujeme „Paní hraběnko", „Paní baronko". Neprovdané hraběnce náleží titul „Komtessa", neprovdané baronce „Baronessa". Ostatní ženské rodu šlechtického jsou „Milostpaní" a „Milostslečny". Ženské rodu občanského oslovujeme „Paní N", „Slečno N". Pány jmenujeme tituly jejich hodností: „Pane plukovníku", „Pane setníku", „Panerado", „Pane notáři", „Pane doktore", „Pane učiteli" atd. Prokazuj každému čest, jaká mu náleží, ale nikomu nepřidávej. Tento nemrav lichotí sice lidem ješitným, ale jest vlastně urážkou. Kdo jinému uděluje titul vyšší, dává mu na jevo, že ho pokládá za příliš nízkého a že si přeje obcovati s osobou výše postavenou. K oslovení odpovídej „ano", „prosím", „nemohu posloužiti" nebo raději celou větou. Když odchází vzácný host z fary, podej mu klobouk, kabát, deštník atd. a pomoz mu do svrchníku, dovolí-li. Doprovázíš-li ho, jdi po levé straně a několik kroků vzadu. Přáti před jídlem „Dobré chutnání", po jídle „Dobré zažití" není už v módě, leč mezi známými. Nezapomínej pomodliti se před jídlem a po jídle. Když rozsvítíš lampu, řekni „Dobrý večer". Když jde pán do zábavy, přej mu „Dobrou zábavu"; a když se ubírá k nějaké důležité práci, přej mu „Mnoho zdaru", „Dobrého pořízení". Když máš před sebou někoho trpícího, potěš ho slovy: „Potěš vás Pán Bůh!" nebo „Polehči vám Pán Bůh!"

Když přijde cizí na faru, pozdrav jej zdvořile a zeptej se ho na „ctěné jméno" jeho neb „Koho mám ohlásiti". Když ti to poví, ohlásíš jej u pana faráře. Když ti někdo nebude chtíti oznámiti ani kdo jest, ani co chce, tedy je to člověk podezřelý. Nebudeš ovšem vyzvídati soukromých neb úředních věcí! Na takového člověka dej si dobrý pozor! Panu faráři ohlásíš takového člověka také, ale upozorníš jej hned, že nechce udati ani svého jména, ani příčiny svého příchodu. Tím bude také pan farář na něho upozorněn. Nebude-li pan farář ochoten takového člověka předpustiti, vyřídíš mu: „Odpusťte, pane, pan farář nemůže s vámi nyní mluviti", nebo zkrátka: „pan farář není doma", „pan farář neúřaduje" a pod. Chce-li však pan farář s ním mluviti, tedy otevřeš hostu dvéře a vpustíš jej dovnitř, ale zůstaneš na blízka Jde-li k panu faráři někdo známý, můžeš se ihned vzdáliti. Přeje-li si pán pohostiti někoho, přineseš láhev vína a skleničky na podnosu a postavíš to na stůl. Prostírati k tomu na stůl není třeba.

Psaní došlá poštou odevzdávají se panu faráři na podnosu, nikdy ne holou rukou. Když pan farář přijme dopisy, vezmeš podnos s sebou. Není-li pan farář doma nebo nemá-li hned kdy, aby si psaní vzal, postavíš psaní i s podnosem na jeho stolek. Noviny kladou se na místo určené. Psaní, jež jest donésti na poštu, berou se do ruky, nikoli na podnos. Prohlížeti adressy nebo čísti korrespondenční lístky jest velice neslušné. Dovoleno jest pouze všimnouti si, jsou-li všecka psaní opatřena známkou, dříve než je dáme na poštu.

Veliký nezpůsob jest zavírati dvéře s velikým boucháním. Ve slušném domě má býti vše slušné. Bouchání dveří vzniká, když nedržíme v ruce kliku, nýbrž když do dveří strčíme loktem nebo dokonce nohou. Že takové zavírání dveří jest velice neslušné, přisvědčí každý člověk, který má trochu smyslu pro slušnost. Omlouvati se, že má „obě ruce plné", není tu na místě. Otvírati a zavírati dvéře vždy za kliku má ještě jinou důležitost. Ušetří se nátěr a dvéře zachovají se čisté. Kdo hmatá na dvéře rukou, odře barvu a zašpiní dvéře. Moje matka, která byla velice pořádná žena, říkávala, že na dveřích se pozná, jací lidé v bytě bydlí. Rovněž jest protivné nechati dvéře a zámky vrzati. Trochu oleje nebo petroleje odstraní tuto nepřístojnost.

Varuj se bouchání, když poklízíš. Stolův a židlí neposunuj po podlaze, nýbrž uchop každý kousek oběma rukama a přestav jej opatrně na jiné místo. Rovněž když drhneš dřevěné nádobí, může se to díti bez hluku. Velice protivné jest dupati a našlapovati pádnou nohou. Hospodyně má míti lehkou obuv. Dřeváky patří do chléva a do zahrady, ale ne do pokoje. Bosá však hospodyně choditi nesmí.

Řádná hospodyně má vždy po ruce čistou zástěru. Když se hospodyně objeví ve dveřích se zástěrou ušpiněnou, cizinec učiní si o ní velice špatný pojem.

V zimě udržuj stejnoměrné teplo ve světnicích. Vytápěti světnici nad 15'R jest nezdravé. Nepřikládej do kamen nikdy příliš mnoho na-

jednou, protože se potom z kamen kouří a kamna tím velice trpí. V ložnici se buď vůbec netopí aneb jen málo, ovšem dle přání pánova.

Hleď vyhověti všem zvláštnostem svého pána. Lidé, kteří žijí o samotě, osvojují si mnohé zvyky, kterých nemívají lidé žijící ve společnosti. Zvláště staří páni, kteří žijí o samotě, stávají se podivíny. S takovými zvláštnostmi svého pána musíš počítati. Všichni páni mají neradi jakoukoliv odchylku od obyčejného pořádku. Když se v domě pere, poklízí, maluje, všichni muži jsou nešťastni. Proto vyhlédni si pro takové práce dni, ve které pan farář není doma. Protože prádlo nelze vždy odložiti na den, kdy pan farář není doma, tedy hleď, aby tím pan farář netrpěl. Připrav si pokrm již den před tím, abys se potom nevymlouvala, že pro prádlo nemohla jsi nic pořádného uvařiti.

Povinností hospodyně jest, aby zpříjemnila svému pánu pobyt ve faře. Život kněze jest neustálá obět. Nejenom zaměstnání kněžské jest obtížné a zdraví nebezpečné, nýbrž i život kněze soukromý jest velice jednotvárný. Každý jiný muž po zaměstnání denním okřeje ve kruhu rodinném, ale toho okřáni kněz nemá. Každý vzdělaný člověk vyhledá si společnost, ve které se pobaví, ale kněz takové společnosti nemá. V městě bývají prodchnuti duchem nevěreckým, proto o společnost kněžskou nestojí a jí nezaslouží. Na venkově kněz společnosti vzdělané vůbec nemá. V některém odlehlém koutě záleží veškerá intelligence z faráře, učitele a lesníka nebo správce. Když pak ani ti si nerozumějí, jest po intelligentní

společnosti. Jiný vzdělaný člověk může se hlasití jinam, když se mu v některé krajině nelíbí, ale kněz musí obyčejně setrvati na místě, kam zapadl. Patronátní poměry a jiné příčiny ztěžují kněžím nejen postup, nýbrž i jednoduchou výměnu míst. Proto každý farář, nemá-li kaplanů, jest poustevník. Takovému opuštěnému faráři býváš ty jedinou společnicí. Proto stojí-li pan farář o tvou společnost, můžeš s ním po vykonané práci v jídelně hovořiti nebo mu z novin a z knihy předčítati. Je to pro tebe vyznamenání, jehož si musíš vážiti, ale jehož nesmíš zle užíti. Čítej také sama ku svému poučení z dobré knihy, ale teprve po vykonané práci. O dobrou knihu nebude na faře nouze. Při čtení lze ještě plésti punčochy nebo háčkovati.

Ještě zmíním se několika slovy o blahopřání. 0 Novém roce a o jmeninách páně farářových sluší se, aby všechno služebnictvo blahopřálo panu faráři. Nejlépe jest blahopřáti na večer před svátkem. Všechno služebnictvo oděje se svátečně, pokud možno i v rukavičky, a dostaví se hromadně. Dívky nepokrývají hlav kloboukem. Náleží-li k faře zvláštní dvůr, dostaví se služebnictvo ze dvora zvlášť, vedeno jsouc šafářem, a služebnictvo z fary také zvlášť, vedeno jsouc hospodyní. Je-li hospodyně na faře sama bez služebnictva, blahopřeje panu faráři až v clen sváteční po mši sv., když pan farář přijde k snídaní. Ze si k tomu účelu vezme sváteční šaty a bílé rukavičky, rozumí se samo sebou. Blahopřání pronáší se krátkými slovy, k nimž se při-

pojí dík za dosavadní přízeň a prosba za přízeň budoucí. Když hospodyně ukončila své blahopřání, políbí panu faráři ruku. Jest nezpůsobno, uchopiti se ruky páně farářovy hned s počátku nebo dokonce držeti ruku páně farářovu po celou dobu blahopřání. Něco takového lze si dovoliti jenom k osobám stejně nebo níže postaveným, nikdy však k osobám výše postaveným. Totéž platí o návštěvách a pozdravech. Na farskou hospodyni nesluší se pozdravovati „Na zdar!" nebo dokonce „Servus!" — jak jsem z úst jedné hospodyně slyšela. O výročních svátcích, totiž o vánocích, velikonocích a letnicích, sluší se rovněž v předvečer přáti „Šťastné a radostné svátky". Také k tomuto blahopřání jest obléci sváteční oblek. O takových slavnostních dnech budiž i stůl slavnostně upraven. Místo obyčejného nádobí vezme se nádobí sváteční, a na stůl postaví se kytice čerstvých květin. V zimě dostačí místo kytice nějaká rozkvetlá květina, vypěstovaná za oknem. Takovou rozkvetlou květinu vezmeme z okna, očistíme hrnec, ovineme jej bílým papírem hedvábným a postavíme jej na podnos doprostřed stolu. Také se doporoučí dort doma pečený a pěkně vyzdobený. Při takových příležitostech lze panu faráři darovati nějaký dárek, avšak praktický a užitečný. Může to býti něco. čeho ještě pan farář nemá nebo co mu již sešlo. Udělovati dárky drahocenné nebo bezcenné tretky jest nesmysl. Nejlepší dárek jest nějaká ruční práce, kterou jsi sama dělala.

## IX.

## O šatstvu a prádle.

o se týče šatstva, farská hospodyně má míti šat jednoduchý, ale vždy čistý a dobře upravený. Farská hospodyně nesmí býti na sebe nedbalá, ale také nesmí se fintiti. Mnohé dívce a paničce působí veliké potěšení, když jiné dívky a ženy za ní se ohlížejí a jejího šatu nebo klobouku jí závidí. Nejlépe jest choditi tak, jak jest ve které krajině zvyk. Jsi-li zvyklá nositi klobouk, nos jej s Pánem Bohem, ale nevyhledávej zvláštních tvarův ani zvláštních ozdob. Mnohé dívky a ženy myslí, že náleží k pořádku o každých svátcích velikonočních objeviti se světu od hlavy až k patě v nejnovějším úboru. To jest jenom záminka ješitnosti. Dívka tvého stavu může a má vždycky slušně býti ošacena, ale také přiměřeně svému stavu. Taková dívka může míti několikeré šaty sváteční, jež jsou pěkně ušity, ale bez nápadných ozdob a bez nápadného střihu. Rozumní lidé, dokonce i vznešené paní, nosí šaty několik let a potom ještě je obracejí, přešívaji a všelijak upravují. Ženy a dívky urozených rodin bývají oděny velice jednoduše a nikdy nápadně, kdežto ženy a dívky nejnižšího rodu snaží se nádhernými šaty a nápadnými klobouky obraceti na sebe zraky obecenstva. Jedna panička mi vypravovala, že nepřijala do služby dívky, jež se jí představovala v drahocenných šatech a skvostném klobouku, ačkoli měla velice pěkná vysvědčení a

velice se zamlouvala. Ty šaty a ten klobouk zdály se jí podezřelé. Totéž platí o zlatých náušnicích, hodinkách, prstenech a náramcích. Dívky, jež se tolik fintí, mívají v hlavě vdavky a takové ať na faru nechodí. Již sv. apoštol Pavel píše o takových dívkách, aby se raději zdobily ve slušném oděvu stydlivostí a mravností než-li zlatem a perlami a drahocennými šaty, protože „když zbujněly v Kristu, chtějí se vdávati" (1 Tim. 5, 11).

Avšak nejenom přepych v oděvu, nýbrž i nedbalost v oděvu škodí. Proto i při nejhrubší práci buď oděna slušně. Šatu děravého, rozpáraného a umouněného na sebe nikdy neber. Zvláštní péči věnuj zástěrám. Nikdy nechoď bosá, v trepkách nebo ve hřmotných botkách. Musíš-li jíti do chléva, vezmi si dřeváky, ale zuj je ihned, jakmile z chléva vykročíš. Také jest dbáti čistoty obličeje a rukou. Toho vyžaduje již tvůj úřad v kuchyni, kde připravuješ jídla. Čisti si každodenně zuby, protože nic není protivnějšího nad zápach z úst. Ostatně zachovati si zdravé zuby je tolik jako zachovati si zdravý žaludek. Dokud má člověk zdravé zuby, dobře kouše a dobře tráví; jakmile se připraví o zuby, špatně kouše a špatně tráví. Častěji všimni si nehtů. Dlouhé nehty s černými kroužky špíny nejsou ozdobou žádného člověka, tím méně hospodyně a kuchařky. Ostatně škrábnutí takovým nehtem může způsobiti otravu krve.

Vlasy měj vždy učesané, nikdy rozdrbané ani visící do očí. Vlasy močiti vodou a mazati

pomádou není zdravé. Na venkově jest zvyk ráno vlasy vlhčiti nebo dokonce úplně namočiti do vody. Takový zvyk jest velice nebezpečný, ba i škodlivý. Takový zvyk jest nebezpečný, protože ženské vlasy pomalu osychají a tudíž mokrá hlava může býti příčinou rheumatismu a bolení hlavy, zvláště u hospodyně, která tak často přijde do průvanu. Takový zvyk jest i škodlivý, protože jest příčinou předčasného vypadávám vlasů. Mimo to močené a mazané vlasy vypařujíce se vydávají protivný zápach. Muži mohou si vlasy močiti a mazati, protože mají vlasy krátké, každý vlas stojí zvlášť a ke každému vlasu má vzduch přístup.

Moje matka měla takovou služku, která šířila nesnesitelný zápach. Když se matce podařilo vypátrati příčinu zápachu, a když zakázala služce močiti a mazati vlasy, zápach zmizel, a nikdo nebyl šťastnější než-li služka sama. Mýti ob čas hlavu, asi jednou za čtvrt roku, náleží k čistotě. Ale takové umývání musí se díti na večer před spaním, a do vody dá se větší částka líhu nebo kořalky, aby hlava rychleji uschla. Takové umývání prospívá více kůži než-li vlasům. Vlasům neprospívá ani olej ani pomáda, ani jiné druhy tuku, naopak škodí, protože ucpávají póry a překážejí vzrostu vlasů. Jenom suché, tvrdé vlasy, jež jdou snadno od sebe, lze ob čas potříti trochu olejem, ale nikoli namazati je, až s nich teče.

Také zástěr měj dostatečnou zásobu. Ať tě nikdo nezastane se zástěrou špinavou! Při některé práci člověk se nutně umaže, proto když

jsi s takovou prací hotova, odlož ihned špinavou zástěru. Která hospodyně neotírá rukou o zástěru, zachová si ji dlouho čistou. Čisté zástěry je tře,ba zvláště ke stlaní postelí, protože špinavá zástěra špiní peřiny, když se jich dotkne. Mnohé hospodyně uvazují si hned dvě zástěry, jednu čistou a jednu rozšpiněnou, aby v čas potřeby špinavou zástěru odhodily a v čisté zástěře se objevily. K plotně je třeba veliké, bílé zástěry s náprsníkem. Taková zástěra může býti z hrubého plátna, jen když jest čistá. Do pokoje hospodyně nikdy nesmí vstoupiti se zástěrou špinavou. Když nosí jídlo na stůl, musí míti také zástěru čistou. Nejlépe se zamlouvá malá, bílá zástěrka. Vůbec při vaření a jídle jest dbáti největší čistoty, aby chuťnetrpěla. Ve mnohých domech jest předpis, aby kuchařka chodila jen v šatech pracích. Takový předpis opírá se o důvod, že prací šaty častěji se čistí a že nedrží v sobě výparů z těla jako šaty vlněné. Když kuchařka vaří, musí býti řádně učesána. Co znamená vlas v polévce, ví každý. V městě kuchařky nosívají bílé čepečky. Na venkově není to ve zvyku a budilo by to podiv.

Když si dáváš šíti šaty, dej si je ušiti tak, abys je napřed mohla nositi venku a pak doma. Nositi všedního dne obnošené šaty s krajkami a sametem není hezké.

Čistoty žádá nejen slušnost, nýbrž i zdraví. Proto převlékáme se v létě a po namáhavé práci častěji. Zůstávati ve zpoceném prádle je zdraví velice nebezpečno. Mnozí lidé nepřevlékají se z té příčiny, aby prádla ušetřili, ale mýlí se. Čím

déle prádlo nosíme, tím více je ušpiníme a tím více praní ztěžujeme. Měj také o to péči, abys měla vždy pořádné spodničky a punčochy. Obnošené, roztrhané a špinavé spodničky a děravé punčochy vydávají každé ženě špatné svědectví. Nos také vždy spodky, i v létě. Na venkově to sice není zvykem, ale slušnost toho vyžaduje. Prádlo a spodničky mají u ženy větší cenu než drahocenné šaty svrchní, pod nimiž se skrývá roztrhaná košile, děravá punčocha a vyšmatlaný střevíc.

Dej si záležeti na obuvi. K jednomu obuvníku přišel kdysi mladý muž, který se mu zmínil, že by se rád oženil. Obuvník ptal se ho, má-li už vyhlédnutu nějakou dívku. Mladý muž řekl: „Mám dokonce dvě!" — a jmenoval obě dívky. Obuvník znal obě, protože obě byly jeho zákaznice. I přinesl jejich botky, jež byly u něho ve správě, a řekl: „Vezměte si tuhle! Ta se umí pěkně obouvati a chodí rovně. Z té bude dobrá hospodyně!" Botky druhé dívky byly vyšmatlané, což bylo panu mistru znamením lehkomyslnosti a nepořádnosti. Mladý muž uposlechl rady mistrovy a byl mu vděčen.

Co platí o botkách a punčochách, platí též o rukavičkách. Ať ti nikdy nekoukají z rukavic konce prstův! Ať jsou rukavice spraveny, nic neškodí; jen když nejsou děravé. Že rukavice mají býti vždy čisté, rozumí se samo sebou.

Až dosud mluvila jsem o tvém šatstvu, ještě se zmíním několika slovy o šatstvu tvého pána. Péče o šat pánův náleží do jisté míry i tobě,

aspoň abys jej udržovala v pořádku. Zvláštní péče tvé potřebuje pánovo prádlo. Proto když prádlo vypereš, prohlížej každý kousek, nepotřebuje-li nějaké opravy. Kde je třeba nějaké opravy, hned takový kus dej stranou a sprav jej, jakmile budeš míti kdy. Když někde plátno prosvítá, nečekej, až se tam udělá díra; nebo když někde jest malá dírka, až se tam udělá veliká díra. Malá správka jest vždy snazší než-li správka veliká. Všimni si zvláště, není-li někde utržen knoflík nebo tkanice. Utržený knoflík nebo utržená tkanice bývá mnohdy příčinou mrzutosti v domácnosti. Každý pán se zlobí, když se převléká a shledá nějaký nedostatek. Správka prádla nesmí býti ledabylá. Na jemné plátno je třeba jemných nití a jemné jehly. Hrubou jehlou a hrubou nití naděláme mnohdy více škody než-li užitku. Pěkně spravovati prádlo jest umění, na něž jest hrdá každá řádná hospodyně.

Všímej si také šatů, kloboukův a bot svého pána. I tu může býti puštěn steh nebo uvolněn nějaký knoflík, zvláště na klerice. Šaty pánovy jest často česati, aby na nich nebylo ani prášku. Ušpiněné límce u kabátu a zamaštěné střechy u klobouků čistíme hadříkem namydleným a namočeným do rozředěného čpavku (ammoniaku); potom límec nebo střechu u klobouku vytřeme benzinem neb opláchneme vlažnou vodou. Nesmíme zapomenouti, že benzin snadno vybuchne, proto nepřibližujme se s ním ani k hořící lampě ani k rozpálené plotně. Skvrny od pečetního vosku čistí se lihem. Mastné skvrny odstraníme

se šatu, když na ně položíme pijavý papír a přejedeme po něm horkou žehličkou. Papír měníme tak dlouho, až na něm není viděti žádné mastnoty. Skvrn dehtových á kolomazových zbavíme se syrovým žloutkem a opláchnutím studenou vodou. Olejové barvy a skvrny od fermeže zmizejí, když je potřeme terpentinovým olejem, který na vzduchu prchá. Také terpentinový olej snadno chytá! Skvrny od železa a inkoustu posypeme solí šťovíkovou (Kalium bioxalicum), když jsme šat napřed namočili do vřelé vody. Potom podržíme místo ono nad horkou parou, přejedeme je několikrát klíčem a hned řádně ve vodě vypereme, jinak by nám to látku prožralo. Skvrny od červeného vína perou se v mléce. Deštěm uplácány samet zvlažíme houbou a držíme jej těsně u horké žehličky. Vlásky uschnouce opět vstanou. Nohavice jest dobře olemovati lemovkou, ale tak, aby toho z venku nebylo viděti. Taková lemovka chrání nohavice znamenitě, aby se neodřely od bot. Když černý oděv začíná se lesknouti, navlhčme ta místa vodou, položme přes ně hadr a vyžehleme je.

Obuv jest čas po čase mazati mastnotou, kterou si můžeme sami doma připraviti. Zbytky loje a másla rozpustíme, nalejeme do toho třetinu nebo polovici laciného rybího tuku a zamícháme to. Takové mazání udržuje kůži hebkou a zabraňuje, aby se nescvrkla. Proto doporoučí se mazati obuv než ji schováme nebo když jsme ji promočili. Podešve vydrží mnohem více, když je napustíme lněným olejem a pak řádně vysu-

šíme. To je také dobrý prostředek proti vrzání bot. Pukající kůže stane se opět hebkou, když ji necháme asi den močiti ve studeném odvaru dubové kůry (asi 3 hrsti kůry na 6 litrů vody) a potom zvolna sušíme a mastnotou namažeme. Dobré leštidlo připravíme si, když svaříme 30 gramů žaponského vosku, 150 gramů dřevěného oleje a 7—8 gramů sazí. Leštidlo na boty žluté nebo nečerněné záleží ze tří dílů vaselinu a z jednoho dílu rozpuštěného čistého vosku. Gumové střevíce spravíme, když na trhlinu položíme záplatu z guttaperči a zahříváme ji nad rozpálenou plotnou tak dlouho, až změkne. Potom ji přiklepáme. Také lze záplatu samotnou zahřáti a když změkla, rychle ji na díru přilepiti. Polštáře gumové spravují se zrovna tak. Gumové pláště a všechny věci gumové neschovávají se do dřevěných skříní, nýbrž na místa chladná a vlhká, jinak pukají a lámou se. Aby gumový plášť neztvrdl, namočme jej ob čas do vlažné vody a nechme jej uschnouti ve sklepě, aby pomalu uschl. Mokré deštníky stavíme hrotem vzhůru, aby dráty nerezavěly. Sametové Jímce trpí velice, když je čistíme kartáčem; proto otírejme je raději hadříkem.

Prádlo a šatstvo má býti vždy uschováno ve skříních k tomu určených. Zimní šaty, zvláště kožichy, jest často vyklepati a do plátěných povlaků zabaliti. Pod kožešiny a zimní šaty klademe v mušelínovém pytlíčku naftalín nebo kafr se zrnky pepře. Pepř zabraňuje, aby kafr tak rychle neprchal.

Ze šatu páně farářova lze souditi o veškeré domácnosti jeho. Ne každý pán jest opatrný na šat. Kdo měl přísnou matku, je v té příčině pořádný; kdo však měl matku pořádku ne dosti dbalou nebo kdo matku brzy ztratil, není zvyklý všímati si šatu. Avšak řádná hospodyně nenechá svého pána zpustnouti. Eádná hospodyně netrpí na šatě svého pána ani poskvrny, třeba to byl i nejhorší kabát jeho. Eádná hospodyně jest na to pyšná, když její pán jest jako ze škatulky. Avšak veškeré čištění šatstva musí se díti nenápadně, aby tvůj pán nebyl tím vyrušován nebo dokonce soužen. 0 klid nesmíš pána svého připraviti nikdy.

## X.

### Ošetřování nemocných. Ochrana proti nemocem.

Když jsi vstoupila na faru za hospodyni, přijala jsi na sebe také úřad ošetřovatelky nemocných, třeba jsi tehdy na to nemyslila. Ošetřovati nemocné jest zaměstnání čistě ženské. Jako hospodyně budeš míti často příležitost ošetřovati nemocné. Je totiž zvyk, že na venkově, kde jest lid chudý a kde není lékaře široko daleko, přicházejí lidé na faru též o radu tělesnou. V takových případech budeš moci všelicos učiniti ve prospěch nemocných. Avšak ještě jindy naskytne se ti příležitost sloužiti nemocnému. Bude to tehdy, když nemoc zaklepá na samu budovu farní. Kněžské povolání jest pří-

činou mnohých nemocí a překážkou rychlého a úplného uzdravení. Kněz musí sloužiti mši sv. ve studeném kostele, někdy i v průvanu, musí kázati, při čemž se snadno zapotí, musí docházeti do škol za každého počasí, musí někdy dlouho se postiti, na př. když má pozdní mši sv. nebo oddavky nebo pohřeb, musí kolik hodin vyseděti ve zpovědnici, musí jíti zaopatřovati při jakékoli nemoci a v jakoukoli dobu denní nebo noční. Žádné zdraví není tak skálopevné, aby někdy nepovolilo nepříznivým vlivům. Proto tvá povinnost jest, abys každou nemoc předešla, a když se dostaví, abys ji brzy z domu zaplašila.

Nemoc lze předejíti a zaplašiti dobrou stravou. Strava prodlužuje život, udržuje síly, a když ochably, opět je vzpružuje. Avšak je-li špatně připravena neb obsahuje-li látky nezdravé, může zdravého člověka uvrci na lůžko a nemocného do hrobu. Dobrá, přiměřená strava jest velice důležitá v čas zdraví i v čas nemoci. Eiď se vždy nařízením lékařovým a nedej se od něho odvrátiti ani radami babskými ani snad přáním pacientovým, neboť nemocní mívají chuť obyčejně na to, co jim škodí. Ovšem když jsi nucena nemocnému panu faráři odepříti nějaké jídlo nebo nějaký nápoj, odepři mu to s největší šetrností, a když tento pokrm nebo nápoj není rozhodně proti vůli lékařově, dopřej ho nemocnému. Když nemocný nemá chuti k jídlu, nenuť ho. Nemocným se jídlo nekoření. Starým lidem, kteří nemají zubů, připravují se jídla měkká, a když jim dáváme něco tužšího, tedy jim to rozsekejme,

aby neměli potíží s trávením. Jest velice důležito, aby pokrmy nezůstávaly dlouho ve světnici nemocného. Také vodu jest častěji přinášeti čerstvou. Pokrmy snadno nasáknou výpary vycházejícími z nemocného a jsou pak škodlivé. Místnost, v níž nemocný leží, jest často větrati. V zimě dostačí otevříti dvéře vedlejšího pokoje. Nemocnému jest velice třeba klidu a pohodlí. Všecko, čeho nemocný potřebuje a co rád u sebe má, připravme mu tak, aby si to mohl pohodlně vzíti. Spěchu a hluku jest se varovati. Nemocný musí si odpočinouti, aby nabyl nových sil. Proto nikdo nesmí rychle běhati nebo dupati, nikdo nesmí tlouci dveřmi, nikdo nesmí mlátiti nádobím, nikdo nesmí příliš nahlas mluviti. Vše, čeho třeba dbáti v dobré domácnosti, jest konati ještě pečlivěji v čas nemoci. Těžce nemocným působí obtíže, když se k nim příliš mnoho mluví; avšak ani rekonvalescentům nepovídejme věcí, jež by rozčilovaly nebo jež by je přiměly, aby před časem lůžko opustili. Kněz jest beztoho zvyklý přepínati síly tělesné.

Je-li nemoc vážná, oznam to některému knězi ze sousedstva, zvláště tomu, kterého pan farář má rád. Běží tu o sv. zpověď a poslední pomazání. Může se státi, že nemocný není si vědom nebezpečenství, jež mu hrozí; proto zavolej mu sama kněze, a je-li nebezpečenství veliké, upozorni jej samotného na to způsobem šetrným. Neboj se, že ho tím polekáš. Katolický kněz nebude se přece báti smrti! Je vždycky skutkem milosrdí upozorniti těžce nemocného na nebez-

pečenství smrti. Každý člověk má ještě nějaké přání a nějakou starost, zvláště když nemoc se dostaví náhle, neočekávaně; a o milosti posledního pomazání nemá nikdo býti připraven nerozumným „šetřením".

Co lékař nařídí, budiž vyplněno na vlas. Když nemocný se převléká nebo když se mu povlékají peřiny, budiž mu prádlo dříve nahřáto, zvláště v zimě. Všechny nádoby, jichž nemocný potřebuje, buďte drženy v největší čistotě; buďte často vyprazdňovány a horkou vodou vypařovány. V létě nechme otevřeno jedno okno někde stranou, aby nevznikl průvan. Světlo sluneční nenechme nemocnému padati do očí, protože mu to působí bolest, Květiny silně vonící a ptáky příliš křičící ze světnice nemocného odstraňme. Má-li nemocný nemoc nakažlivou, nejezme nic v jeho světnici, vypláchněme si ústa octem vždy než do světnice vstupujeme a když ze světnice vycházíme, a myjme si často ruce a obličej. Také kousek kafru, nošený na prsou v pytlíčku mušelínovém, chrání od nákazy. Nejlepší ochrana však jest čistota a srdnatost. Chodíce k nemocnému neberme šatů tmavých. Tmavá látka ssaje více nákazy do sebe než-li látka světlá. Když se nemocný uzdravil, jest jeho byt desinfikovati; nebyla-li nemoc nakažlivá, dostačí byt vyvětrati a peřiny vyklepati.

Rekonvalescenty a lidi lehce churavé, kteří však mají zůstati ve světnici nebo v posteli, bavme přiměřeným způsobem, abychom je udrželi ve světnici nebo v posteli. Předčasné povstání nebo předčasné vyjití na ulici způsobilo

již mnoho škody. Měj vždy na paměti, že muži bývají zřídka trpěliví pacienti. Někteří to vydrží několik dní, ale když to jde do týdnů, pozbývají mysli a stávají se nevrlí a netrpěliví. Něžná přirozenost ženy, která snáze nemoci podléhá, snáší tělesná utrpení snáze a ochotněji. Na to máme pamatovati a nevykládati nemocnému muži každý projev nevole ve zlé. Nemocnému musíme mnoho odpouštěti. Až se pozdraví, bude zase samá laskavost. Nemocnému obyčejně žádné jídlo není vhod, protože se mu nedostává chuti k jídlu. Nic si z toho nedělej a nedávej ničím na jevo své nespokojenosti. I to náleží k ošetřování nemocných. Buď vždy na blízku, abys slyšela, když tě volá. Buď mu vždy po ruce, ale ne stále na očích, protože jej to unavuje. Jelikož nikdo nemůže napřed věděti, čeho nemocný bude si přáti, řádná ošetřovatelka musí se podobati postavě z propadliště, aby tu hned byla a zase nebyla. Řádná ošetřovatelka dovede nemocného nechati o samotě, a nemocný ani neznamená, že jest samoten. Nemocní jsou náchylni k myšlenkám zádumčivým. Kdy vcházíš a vycházíš, nemocný nemá skoro ani věděti. Jest jisto, že nemůžeš u nemocného pořád seděti. Máš práci v kuchyni a na dvoře. Avšak zařiď si práci tak, aby nemocný tím netrpěl. Velice mnoho prací lze tiše a nenápadně vykonati u nemocného, když není nemocen těžce. Jenom neber si do bytu nemocného rozhodně nikdy takové práce, při které se práší, která šíří nějaký protivný zápach, anebo která dělá hluk.

Je-li při nějaké nemoci třeba parních lázní, lze takové lázně upraviti doma. Dej vařiti vodu do hrnce nebo do kotla a tento hrnec postav do světnice na kus prkna a na starý koberec, abys nespálila podlahy. Nad tento hrnec postav starou židli pletenou. Na tuto židli sedne si nemocný, ovine se prostěradlem a zabalí do koňské houně až po krk, aby všechna pára zůstala vespod. Vedle postaví se nádoba se studenou vodou a připraví se houba a prostěradlo k osušení.

Vedle akutních nemocí, t. j. takových, které přicházejí a odcházejí, jsou ještě choroby, zvláště ve stáří, s kterými člověk chodí a své povinnosti koná, jakoby mu nic nebylo, ale které přece člověka trápí. Víme li oč běží, můžeme nemocnému ve mnohém ulehčiti, zvláště stravou. Proto proberu nejobyčejnější nemoci a poznamenám při každé, jaká strava se pro ni hodí.

Při horečce jest se chrániti jídel tučných, ale za to jest požívati jídel vodnatých a nápojů studených, jako vína, vody, limonády, ovocné šťávy, studeného čaje a kysibelky. Nedávejme nemocnému najednou příliš mnoho jídla a dávejme mu jenom jídlo lehké, jako polévku, zadělávané, rýži, vejce a mléko.

Totéž týká se nemocí plicních, protože tyto nemoci bývají spojeny s horečkou. Při kataru průdušek (Bronchialkatarrh) jest se chrániti všeho koření, protože koření dráždí ke kašli, a nápojů příliš studených. Lze jísti studené maso, chléb s máslem, beefsteak, pečené maso a zeleninu. Za nápoj hodí se odražené pivo, vařené

pivo s vejcem a luhačovická voda. Při souchotinách dáváme v čas horečky totéž, co při horečce; v dobách, kdy horečka pominula, dávejme hodně mléka (1 — 3 litry denně), jež může býti také smícháno s koňakem. Tento prostředek jest dobrý proti nočnímu pocení. Objevuje-li se však krev, nedávejme ani kapku alkoholu. Za to však výborný jest med, mléko a chléb s máslem. Táž strava prospívá také těm, kdož trpí nemocí kloubovou.

Při nemocech žaludečních jest se varovati všeho kvasu. Proto škodí pokrmy příliš cukrované, brambory, chléb, sýr, pivo a moučné pokrmy. Vše budiž dobře uvařeno a požíváno ne příliš horké. Požívati pokrmů horkých jest vůbec nezdravé. Při žaludečních nemocech velice na tom záleží, aby se nejedlo mimo doby k jídlu určené. Žaludku jest dopřáti klidu, aby mohl vypraviti. Koření také škodí.

Při kataru střevním a průjmů pijme s počátku každou čtvrt hodiny doušek studené vody a jezme rýži. Při zastaralém kataru nejezme mnoho najednou, nýbrž málo a častěji. Nohy a spodní část těla držme v teple. Stravu střídejme. Pouze se varujme pokrmů příliš slaných nebo kořeněných, potom smetany, zelí, salátu, kávy, masa vepřového, pokrmů s kvasnicemi, cukroví, piva a jiných nápojů s kyselinou uhličitou. Dovoleno jest víno, zvláště červené, kakao, polévka, vařené borůvky, borůvkové víno, vejce, telecí maso, šunka, rýže, krupice, husté pokrmy mléčné, čaj a vejce na měkko.

Táž strava doporoučí se též v čas úplavice (cholery) a při průtrži.

Při nemocech ledvinových předkládej jenom lehká jídla moučná, mladou zeleninu, bramborovou kaši, mléko, ovoce, minerální vodu, vejce, lehká jídla masitá, slabě solená, každou $1\,{}^{1}/_{2}$ hodinu ${}^{1}/_{3}$ litru mléka, potom krupici, rýži, všecko bez koření a trochu vína s vodou.

Při nemocech žlučových a játrových chraň se všeho tuku, koření a alkoholu a připravuj jen jídla mléčná a moučná, jež nedráždí. Dobré je také ovoce a zelenina.

Při nemocech měchýřových jest se varovati všeho kvasu, všech kyselin, koření, piva, mladého vína, uzenin, sýra, čerstvého zelí, čerstvě pečeného chleba.

Kdo trpí cukrovkou, ať se chrání cukru a piva; smí však požívati vína s vodou, minerální vody, limonády, tuku, vajec, masa, černé kávy, čaje a bouillonu (silné polévky masité).

Kdo má srdeční vadu, ať jí bílkoviny, ale málo najednou. Nikdy nepij více najednou než-li ${}^{1}/_{10}$ litru tekutiny, aby tlak krve se nezvyšoval. Pivo píti se nesmí, za to smí se požívati mléko, kakao, víno s vodou, mošt, polévka, pečeně a zelenina. Totéž týká se lidí vodnatelných. Vodnatelným prospívá ještě jísti hodně mrkve. Tito nemocní nechť nevečeří příliš pozdě, protože pozdní večeře jim škodí. V 6 hodin jest pro ně doba nejpřiměřenější.

Nervové nemoci potřebují klidu. Takovým nemocným škodí velice rozčilení. Za pokrm do-

poroučí se lehká strava bez koření a trochu vína, také pivo, mošt a limonáda. Škodí však alkohol, káva, horké pokrmy a luštěniny. Totéž lze říci o záduše.

Sešlost věkem a vůbec každá slabost snese jenom lehounká jídla, protože zažívací ústrojí je také sesláblé. Škodí vše, co dráždí, pak veškerá mastnota, salát, zelí, mozeček, okruží a vše, co nadýmá. Za to prospívá polévka, víno, vejce, mléko a lehká pečeně. Večeře musí býti slabá. Dostačí lehká zelenina na měkko uvařená a drobně rozsekaná. Totéž týká se také starých lidí, kteří nemají zubů. Podobná strava jest pro rekonvalesoenty, kterým žaludek ještě špatně tráví.

Kdo kašle krev, nejez ničeho s kořením a nepij alkoholu. Všechna jídla buďtež vlažná, tekutá, podávaná kávovou lžičkou každou hodinu nebo každé dvě hodiny, a to ovesná polévka, krupice, sago, rýže, vejce, mléko, avšak ne káva ani čaj. Polykati kousky ledu je s prospěchem. Prvého dne jest lépe nejísti.

Ztučnění a jeho odrudy: ztučnění srdce a ztučnění jater vyžadují pohybu. Zakazuje se mastnota, moučná jídla a všechny lihoviny, zvláště pivo, potom koření. Lze požívati vína, čaje, kávy a mléka, ale v malých dávkách, proto také málo polévky. Škodí velice spánek po obědě a dlouhé spaní vůbec. Večeře nesmí býti těžká.

Při dně a kameni doporoučí se dobrá strava masitá, trochu mastnoty, zelenina, ovoce, avšak málo jídel moučných, málo cukru a alkoholu, docela žádné pivo, zvláště pivo těžké, ale za to

mnoho vody. Lidé, kteří pořád sedí, nepotřebují jídel mastných. Prospívá jim zvěřina, maso zadělávané, libová šunka, sbírané mléko, chléb, zralé ovoce, zelenina, ovoce, polévka, lehké víno, slabý čaj a slabá káva; avšak škodí jim pokrmy moučné, těžké pivo a silné víno, mrkev a vůbec silnější strava.

Když někoho raní mrtvice, nedávej mu žádných pokrmů, dokud jest bez vědomí. Pouze mu svlažuj rty vodou nebo šťávou citrónovou. Když nabude vědomí, dávej mu tekutou stravu v malých a častých dávkách, ale ne alkohol ani nic dráždivého. Po třech nedělích nastává dieta rekonvalescentů.

Nemoci kožní žádají střídavé stravy. Proto stravu masitou střídej se strávou rostlinnou. Lihoviny dovoleny nejsou.

Při tyfu jest si vésti jako při horečce, jenom jest dávati každou čtvrt hodiny studenou vodu, třeba s vínem nebo citrónovou štávou smíšenou. Nesmí se dáti nemocnému ani bílkovina ani tuk. Dávej mu polévku, mléko, suchar a ponenáhlu červené víno, koňak s čajem a víno se žloutkem. Rekonvalescenti po tyfu musejí se ještě několik měsíců chrániti tvrdého masa, uzenin, zvěřiny, luštěnin, salátu, bramborův, ovoce a všeho kyselého, potom všeho ostrého a nadýmavého. Totéž platí o zánětu pobřišnice.

U lidí, kteří po celý den sedí, dostavuje se často zácpa, ze které vznikají ještě jiné nemoci. Užívati při každé zácpě prostředků lékařských nebylo by s prospěchem. Žaludek, užívající často

takových prostředků, navykl by jim, takže by u něho neměly účinku. Některé prostředky by mohly žaludek dokonce pokaziti. Proto jest proti zácpě bojovati přiměřenou stravou.

Když někdo nemá chuti k jídlu, nenuť ho do jídla. Jídlo bez chuti nikomu neprospívá, naopak ještě více se mu zošklivíí. Nech takového člověka jísti pomalu a dobře kousati a nepodávej mu pokrmův ani příliš studených ani příliš horkých. Talířův a číší neplň vrchovatě. Nejen že se to rozleje, nýbrž i pohled na veliké množství jídla probouzí v člověku ošklivost. Lépe jest přinésti jídla dvakrát, ale v malých dávkách. Když nemocný několik dní ničeho nejí, netřeba míti strachu, že umře hladem. U mnohých nemocí jest lépe když se nejí, než-li když se jí. Kdo po nemoci příliš brzy do sytá se nají, může si snadno uškoditi. Žaludek člověka nemocného nemůže tolik pracovati jako žaludek člověka zdravého. Vůbec jídlem chybuje se příliš mnoho. Lidé navykli si jísti spíše pro hrdlo než-li pro žaludek. Proto kuchařky zakládají si tolik na jídlech pikantních, ale neprávem. Člověk jí, aby dodal tělu potřebných látek k životu, a proto hospodyně má o to pečovati, aby upravovala jenom takové pokrmy, které prospívají tělu. Nejvíce se zamlouvají jídla masitá a rostlinná s častým střídáním. Jísti každý den totéž jídlo jest se škodou, protože takové jídlo vyživuje tělo jen jednostranně. Jídla silně solená a silně kořeněná škodí i lidem zdravým. Také záleží na jakosti potravin. Staré uzeniny, plesnivý sýr, několik dní

staré houby, staré maso, maso z chorobných zvířat a staré nebo špatně uzené ryby způsobily již mnohou otravu. Ryba nesmí býti zabita déle než-li do třetího dne, potom již nestojí za nic. Škodlivý je také horký chléb nebo chléb, který byl položen za horka na obarvený stůl, nebo chléb, který byl pečen dřívím natřeným anebo chemikáliemi napuštěným. Viděla jsem přikládati do pekárny plaňky zeleně natřené a pražce železniční. Také šedý papír ssací kazí potraviny, protože má v sobě olovo a arsenik.

Spatně čištěné nádobí z mědi, mosazi, cínu a olova, potom nádobí hliněné, špatně neb olovem polévané otravuje potraviny. K luštěninám nedávej nikdy octa, protože ocet činí je nestravitelnými. Pro nemocný žaludek jest* zvláště nebezpečný ocet umělý. Protože ocet rozkládá kovy, nedávejme do kovových nádob nikdy pokrmův octovaných. Přílišné požívání octa může býti příčinou chudokrevnosti.

Ovoce a plody olejnaté jsou zdravé. Hořkých mandlí užívej jenom v docela malých dávkách, protože obsahují kyselinu kyanovodíkovou. Brambory nevař nikdy s očky, protože bramborová očka mají v sobě jed, zvaný solanin.

K nejvýživnějším, na bílkoviny nejbohatším potravinám náležejí: luštěniny, sýr, drůbež, hovězí maso, vejce, ryby, chléb a mléko. Škrobovité potraviny jsou tyto: mouka, luštěniny, chléb, brambory a pak různé ovoce. K tukům obyčejně počítáme: různé druhy sýru, vejce, mléko, ryby a maso.

Jest důležito také každé jídlo náležitě dovařiti, aby žaludek je strávil a aby žádná výživná látka nepřišla na zmar. Vejce na tvrdo jsou těžko stravitelná, zvláště bílek. Také jest těžko stravitelné tvrdé maso, slanina, sýr, luštěniny, mastná jídla moučná a pak teplé pokrmy s kvasnicemi. Bílý chléb (žemličky) je téměř nevýživný, protože neobsahuje ničeho než-li škrob. Výživný jest chléb tmavší a zvláště chléb černý.

## XI.

### Domácí prostředky. Rychlá pomoc při onemocnění.

nohou nemoc lze předejíti opatrností, a to má cenu velikou. Některou lze předejíti čistotou. Proto jest dbáti čistoty ve všech prostorách, v šatstvu a při úpravě každého jídla. Sem náleží také každodenní větrání místností a peřin a důkladné meteni a vytírání prachu, protože prach jest sídlo bacillů. Týž účel má též klepání a česání šatstva.

Čisté prádlo, zvláště takové, jež bylo sušeno pod širým nebem, časté převlékání prádla, čisté nádobí, čisté vidličky a nože, zvláště v místech nesnadno přístupných, jako jsou monogramy a rozličné vypukliny a rytiny, čistý koš na chléb, čistá kuchyně a čistá kuchařka — mají veliký vliv na zdraví celého domu.

Zdraví podporuje také častá koupel. Někdo se rád koupá v řece. Avšak všude není řek, potokův a rybníků, proto nezbývá než upraviti si

koupel doma. Na každé faře je tolik místa, aby se v některé místnosti postavila vana. Vodu lze ohřívati v kotli na prádlo. Za našich časů jsou však také vany, v nichž samotných lze vodu ohřívati. Koupati se ve vodě příliš studené a ve vodě příliš horké škodí. Po každém koupání vana budiž náležitě vydrhnuta. Kdo dává do vody nějakou přísadu, jest lépe, když se koupá ve vaně kovové než ve vaně dřevěné, protože do dřeva takové přísady snáze se vpijí než-li do kovu. Sirné lázně připravíme si, když ve vodě rozpustíme jádra sirková; rašelinové, když dáme do vody rašelinu; jehličnaté, když dáme do vody jehličí; železité, když dáme do vody železitou sůl z lázní Františkových, a solné, když nasypeme do vody $^{1}/_{4}$ soli matečného louhu z Reichenhallu nebo z Halleinu a $^{3}/_{4}$ obyčejné soli kuchyňské nebo soli dobytčí. Kolik přísady je třeba, určí lékař. Ke koupelím železitým a sirným bere se prádlo obnošené, protože skvrn od železa a síry nelze vyčistiti. Ve vaně páně farářově koupati se nedovoluj nikomu jinému z lidí domácích.

Pro náhlá neštěstí měj vždy připraveny obvazy, náplastě, karbolovou vatu, kusy čistého plátna, potom arniku, heřmánek, koření proskurníkové (ibisové), zeměžluč, bez a chlorid železnatý. Když se někdo poraní do krve, rána se rychle vymyje čistou vodou, smíchanou s arnikou, a pevně se zaváže. Člověk se někdy velmi snadno píchne hřebíkem anebo řízne ostrým nožem. Chce-li člověk, aby ho to příliš nebolelo a aby se rána nezapálila, učiní dobře, když ránu drží chvilku

nad hořící bavlnou. Silné krvácení zastavíme podvázáním, dokud nepřijde lékař.

Při krvácení z nosu jest dobře zdvihnouti nad hlavu tu ruku, z které dírky nám krev teče. Nepřestane-li krev téci, udělejme zátku z hadříčku namočeného do chloridu železnatého a vstrčme ji do nosu. Také jest dobře vstrčiti nohy do horké vody a když voda ochladla, přilíti opět horké vody, pokud to sneseme.

Oběšené a utopené třeme a zkoušíme umělé dýchání, tím, že jim zdviháme ruce a zase je spouštíme. Zmrzlý člověk nesmí přijíti hned do tepla. Napřed mu dáváme po lžičce koňaku neb kořalky, pak jej dáme do studené lázně a teprv potom do teplé světnice.

Při náhlém onemocnění' plic nebo při obtížích dýchání přikládáme na prsa flanel namočený do vřelé vody a vyždímaný. Přes tento flanel obvážeme suchý hadr a na vrch dáme voskované plátno. Takový teplý obklad obnovujeme každých 5—10 minut Když jest zánět plic, přikládejme místo obkladů horkých obklady studené.

Úd vymkly nebo vyvrtnutý koupáme ve vodě, do níž jsme přimísili trochu dřevěného popela a třeme jej potom mastí z arniky a mýdla.

Spáleniny potíráme ihned olejem nebo čerstvým máslem, ale nikoli petrolejem. Ránu potíráme tak dlouho, až přestane boleti a až pozorujeme, že se neudělá už puchýř. Nepotíráme-li spáleninu hned v tom okamžiku, kdy se přihodila, zmírníme sice bolest, ale puchýřů již nezabráníme.

Namrzlé údy potíráme mastí, kterou jsme si sami připravili z čistého oleje a z pryskyřice. Vezmeme stejný díl oleje a stejný díl pryskyřice, postavíme to na kamna až se to rozpustí, promícháme to a uschováme ve chladné místnosti.

Lék na rozpukané ruce jest umývání v dešťové vodě, do níž bylo dáno medu.

Kuří oka potíráme ráno a večer kollodiem.

Proti kašli užíváme medu s teplou vodou. Aby to mělo trochu lepší chuť, můžeme přidati trochu citrónové šťávy. Také osvědčuje se tento lék: $^{1}/_{2}$ kilogramu nakrájené cibule, 220 gramů melisového cukru a trochu medu a vody nechá se asi $^{3}/_{4}$ hodiny vařiti, až z toho jest kaše. Této kaše berme každý den lžici. Můžeme to stupňovati až na 4 lžice denně. Tato kaše pojídá se teplá.

Proti bolení žaludku osvědčují se horké obklady heřmánkové, proti nastuzení odvar bezový. Když se napijeme bezu a lehneme si, zpotíme se až běda! A to jest dobře.

Proti průjmů radí se červené víno se sušenými borůvkami, ale nikoli likér. Když průjem podobá se choleře, užívejme kafrového líhu nakapaného na kousek cukru.

Thé lékařské nesmí se pouze spařiti jako obyčejné thé, nýbrž musí se nechati delší dobu vařiti, potom 2 — 4 minuty státi a teprve cediti. Na šálek vody bere se thé tolik, kolik lze třemi prsty obejmouti.

Od skytání pomáhá ždibec soli nebo několik lžic teplého vína.

Proti žaludečním křečím osvědčuje se doušek horké vody; také proti bolení zubů pomáhá vypláchnutí úst horkou vodou.

Píchám v uších, zvláště ušní katarrh, z něhož se může vyvinouti úplné ohluchnutí, léčíme tím způsobem, že dříve než jdeme spát položíme ucho na horký chléb vyndaný z pekárny a zabalený do plátna. Na horkém chlebě držíme ucho tak dlouho, až chléb vychládne. Potom ucho zavážeme. S uchem takto nahřátým nesmíme choditi ven, ba ani po světnici nesmíme choditi bez obvazu. Chladný vzduch by rozpařenému uchu velice uškodil.

Bolení očí, ať už je to pálení očí, slzení očí nebo přepnutí zraku, léčíme lihem fenyklovým. Takový líh si můžeme připraviti sami. Vezmeme polovici zrnek fenyklových, polovici líhu vinného, smícháme to a necháme na slunci destillovati.

Bolavé nohy od chůze mažeme lojem, utřeným s kyselinou salicylovou.

Kdo nemá chuti k jídlu nebo koho pálí žáha, ať bere před každým jídlem trochu zeměžluči.

Píchám v boku odstraníme, když na to místo položíme náplast hořčicovou. Aby však tato náplast nezpůsobila puchýřů, tedy smíchejme hořčici s bílkem.

Zůstane-li v krku rybí kůstka, polkněme kousek bramboru nebo syrové vejce.

Proti chraptění užívají bílku s cukrem a citrónovou šťávou. Každou hodinu lze toho požíti lžici. Někdo si vezme raději pivo s vejcem. Citron jest vůbec dobrý lék proti nemocem krč-

ním, také proti záškrtu, vředům nosním a nemocem v ústech. Citron se osvědčuje i proti kuřím okům, omrzlinám, bradavicím a vypadávání vlasů. Při nemocech žaludečních rovněž jest radno dávati do pokrmů šťávu citrónovou nebo ocet medový místo obyčejného octa.

Velice příjemnou vodu k pití připravíme si lacino sami, když smícháme 40 gramův anýzu, 10 gramů hvozdíku (karafiátu), 6 gramů silice pepřové, 300 gramů čistého líhu vinného a 200 gramů vody. Tato smíšenina nechá se 14 dní státi a pak se procedí bud cedícím papírem nebo plstí. Chceme-li tomuto nápoji dodati barvy červené, přidejme k tomu 2 gramy kochenilly.

Rozpuštěný kafr v mandlovém oleji jest výborné mazání proti rheumatismu a dně.

Zrny jalovcovými vykuřujeme při nakažlivých nemocech. Kdo obsluhuje nakažlivě nemocného, udělá dobře, když denně zkouše zrnko jalovce. Jalovec také sílí žaludek.

Proti záškrtu naléváme na plechový talířek terpentin a tekutý dehet ve stejných částkách a zapalujeme. Hustý kouř vystupující z této nádobky uvolňuje a trhá mázdry v krku. Tohoto prostředku lze užíti také jako ochrany proti nákaze.

Padne-li nám něco do oka, přivřeme oko zdravé, přidržíme víčko rukou a foukneme silně nosem. Tím vyfoukneme tělísko z oka.

Když nemocný se proleží, potírejme mu proleženiny šťávou citrónovou. Pak položme nemocného na srnčí kůži nebo na hedvábí.

Při otravě houbami dejme hned pro vrhnutí. Zároveň přiložme horké, mokré oblady na žaludek a na tělo a obnovujme je každých 10 minut, až otrávený se potí. Podnět ku vrhnutí dáme, když strčíme prst do krku nebo když pírkem v krku šimráme. Pijme mnoho mléka a minerální nebo obyčejné studené vody, ale nepijme ani octa ani oleje. Lékařský protijed při otravách houbami nepůsobí. Houby jsou chutný pokrm, ale nebezpečný. Nejezme hub, kterých dobře neznáme. Avšak i houby jedlé mohou škoditi našemu zdraví, když jsou již příliš staré, když jsou již delší dobu utrženy a když nejsou dobře vařeny.

Vůbec všechna jídla buďte dobře vařena, ale ne příliš vymočena. Přílišným varem pokrm pozbývá látek výživných, jež prchají parou.

Také jest důležito zachovávati pravidelnou dobu jídla. Knězi v duchovní správě působícímu nebývá někdy možno zasednouti v pravý čas k jídlu, protože mu toho nedovolují jeho povinnosti; ale pokud na tobě jest, dbej toho, aby jídlo bylo vždy v pravý čas na stole. Pravidelné jídlo podporuje zdraví.

Kolik jídla jest vařiti a předkládati na stůl, o tom rozhoduje individualita každého jednotlivého člověka. Příliš mnoho pokrmu škodí právě tak jako příliš málo. Dle výpovědí lékařův umírá mnohem více lidí, zvláště dětí, přebytkem než-li nedostatkem. Často denně jísti není zdravé. Třikráte denně dostačí úplně. Posnídávka a svačina jest nutná pouze lidem, kteří těžce pracují a časně ráno vstávají. Kdo každou chvíli jí, stane

se žravým a nenasytným. Také ústrojí zažívací potřebuje odpočinku. Vždyť i stroji ze železa dopřáváme klidu. Uvažme, že jídla potřebují 4 až 6 hodin, aby byla strávena. Proto dokud jest v žaludku pokrm starý, necpejme tam už zase pokrm nový. Těžkou prací urychluje se trávení a spotřebuje se mnoho sil, proto tu jest častější jídlo na místě.

Jíme-li pomalu a koušeme-li dobře pokrmy, usnadňujeme tím práci žaludku.

Na každé osadě jsou opilci, jichž nelze o tom přesvědčiti, jak hanebno a záhubno jest opilství. U takového člověka nezbývá než-li mu kořalku znechutiti. To se stane, když mu do kořalky namícháme vinného kamene dávivého. Opilci znechutíme také kořalku, když mu do každého jídla namícháme kořalky. Také doporučují se pilulky z výtažku červeného hořce a puškvorce. Takových pilulek 2 decigramy těžkých dáme opilci pět čtyřikrát denně. Tyto pilulky dostaneme v lékárně nebo si je upravíme doma.

Voda pitná budiž vždy čerstvá, ne příliš studená, ale ne vlažná. Voda pohlcuje všechnu nečistotu ze vzduchu. Proto nesmíme nechati vodu přes noc v ložnici a potom ji píti, zvláště když ten, kdo v ložnici spal, není úplně zdráv. Avšak ani výdechy zdravých lidí nejsou neškodné, proto pitná voda buď vždy přikryta. Nemůžeme-li někde dostati čisté vody, zvláště po silném dešti, vyčistíme si kalnou vodu, když dno nádoby pokryjeme umytými křeménky a čekáme, až se kal usadí. Pitná voda nesmí se přechovávati na

místech teplých, tedy také ne **v** kuchyni, nýbrž na nějakém místě chladném, třeba na chodbě. Stavěti pitnou vodu do ledu a tak ji píti je zdraví škodlivo. Totéž lze říci o pivě a mléce.

## XII.

**O domácích zvířatech, drůbeží** a **ptactvu v kleci.**

Aby farská hospodyně mohla dostáti všem povinnostem, jest jí třeba též rozuměti hospodářství a dobytku. Při mnohých farách jest hospodářství, a když ne, tedy aspoň slepice a prasátko. Nezřídka stává se, že farář zamění faru bez polí za faru s poli. Proto hospodyně musí býti připravena na všecky případy. Na faře s hospodářstvím jsou ovšem ještě jiní lidé, jimž náleží péče o dobytek, ale hospodyně musí všemu rozuměti, aby mohla dohlédnouti a nařídíti, čeho je třeba.

Nejdůležitější zaměstnám farské hospodyně jest chovati drůbež. Drůbežnictví jest skutečně důležité zaměstnání ženské, jenže bohužel málokterá ženská v něm se vyzná.

Drůbež musí míti chlívek čistý, suchý, prostorný a v zimě teplý. Takový chlívek nebuď ani na větru ani na slunci. Ve studeném chlívku omrznou drůbeži v zimě hřebínky, někdy i nohy. Také se tam nesmí kouřiti. Drůbež z kouře nejenom jest umouněná, nýbrž i nezdravá; jest smutná a nechce žráti. Drůbežník jest často čistiti, aby se tam neusadil hmyz, který by drůbež

velice týral. Podlahu drůbežníku posypeme suchým pískem, pilinami nebo slámou. Protože drůbež ráda sedá na bidélka, dejme do každé posady dostatečný počet bidélek. Proti nepovolaným vetřelcům budiž drůbež chráněna pevnými dvířky. Laťky u kurníku nesmějí býti příliš daleko od sebe, ale také ne příliš blízko u sebe, aby drůbež pohodlně mohla prostrčiti hlavu. Žrádlo dává se drůbeži do korýtek, jež se z venku připevní, aby drůbež, do nich pohodlně dosáhla a aby jich nepřekotila ani neshodila. V jednom korýtku jest čistá voda, ve druhém žrádlo. Když se dává drůbeži čerstvé žrádlo, musí se jí korýtka vyčistiti, aby tam nezbyly zbytky žrádla starého, jež by zkysaly. Drůbež jest krmiti dvakrát až třikráte denně, ale pravidelně. Dáváme jí pokrmu, kolik potřebuje, ale ne příliš mnoho. Slepice, jež nesou, nesmějí býti příliš krmeny, protože ztloustnou a nenesou. Když bychom jim však dávali málo žráti, zhubení a ponesou také málo.

Slepice krmíme zrním, jako ječmenem, ovsem, pšenicí a kukuřicí. Můžeme jim dáti také zeleninu z polévky, avšak musíme dáti pozor, abychom jim nedali nic horkého. Slepice jsou hltavé, zhltnou i něco horkého a uškodí si.

Slepicím jde k duhu volný pohyb, zvláště na trávníku a v písku, proto pouštějme je za dne na dvůr. Pouštěti je ven ze dvora není radno, protože činí veliké škody v polích a na zahradách a bývají příčinou mnohých mrzutostí. Na dvoře mají písku dost a kousek trávníku také, a když ne, tedy jim něco zeleného snadno opatříme.

Také ve dvoře musí míti slepice vodu k pití, ale ne v nádržkách nebo v nádobách velikých, aby se neutopily. Slepice, jež mají přístup do kravského chléva, nesou i v zimě, protože mají teplo. Slepicím dáváme jednou nebo dvakrát týdně usušené a ztlučené skořápky z vajec.

Slepice potřebují vápna. Když jim nedáme vápna, oklubávají zdi samy. Nemají-li slepice dostatek vápna, nesou vejce s tenkou skořápkou, někdy i vejce úplně měkká. Kdybychom dávali slepicím skořápky čerstvé, hned jak jsme rozbili vejce, a v celosti, snadno by se naučily žráti vejce. Taková slepice není pak k ničemu, leda na nůž. Když by nám na některé slepici záleželo a chtěli bychom jí odvyknouti žráti vejce, tedy jí vložme do hnízda vejce porcelánové nebo obyčejné vejce vyfouklé a vylité smolou nebo sádrou. Ona bude do vejce klovati tak dlouho, až ji to omrzí.

Aby slepice mohly pohodlně vlézati do posady, přistavme šikmo ke kurníku prkno s přibitými příčkami. Posady, v nichž slepice nesou, musí býti umístěny tak, aby slepic nic neznepokojovalo a neplašilo. Zvláště pozor na kunu, tchoře a německé myši! Takové posady jest ob čas také větrati. Do posad dusných můžeme časem nasypati trochu sirného květu, jenž zabrání, aby tam nevznikl hmyz a když už tam je, aby zanikl.

Drůbež, která je vyhlédnuta k zabití, oddělíme od ostatní drůbeže, uzavřeme ji na 3—4 neděle do zvláštní posady a nenecháme jí volně běhati. Této drůbeži dáváme více žráti, aby

ztučněla. Drůbež na maso krmíme kukuřicí nebo šiškami z černé mouky. Do šišek přidáme soli a pepře, aby drůbež hodně pila. Šišky pro drůbež dělají se takto: Z černé mouky nebo rozmočených kůrek chleba, jež po delší dobu jsme shromažďovali, uhněteme těsto hezky tuhé a z něho naděláme šišek přiměřené velikosti. Tyto šišky upečeme v troubě, aby byly úplně tvrdé. Rozumí se samo sebou, že takové šišky musíme drůbeži do krku cpáti. Nechceme-li drůbeže cpáti, nýbrž přejeme si, aby drůbež sama žrala, udělejme jí mačkání z vařené kukuřice, otrub, černé mouky, soli a vody. Avšak drůbež, která sama žere, nikdy se tak neukrmí jako drůbež cpaná. Posada s drůbeží na zabití budiž postavena tak, aby ostatní drůbež neměla k té posadě přístup, ba ani aby uzavřená drůbež neviděla drůbeže běhající. Příčina toho jest, . že uzavřená drůbež vidouc své družky volně se pohybovati, byla by neklidná, potom že by volná drůbež drůbeži uzavřené všechno žrádlo sežrala.

Když slepice nesou, buďme opatrni, aby se nám mnoho vajec nepoztrácelo. Někde mají ve zvyku ohledávati ráno všechny slepice a pouštěti jenom ty, které vejce nemají, ostatní pak nechati uzavřeny. Abychom určili slepicím místo, kde mají vejce snášeti, uděláme jim na místě příhodném hnízdo, do něhož položíme vejce. Avšak některá slepice je tvrdohlavá a nechce snášeti vejce tam, kde si my přejeme. S velikou chytrostí udělá si někde v úkrytu hnízdo a tam snáší. Mnohdy slepice zaleze do stohu tak daleko, že

nenajde zpáteční cesty a zahyne tam. Na takovou si dejme zvláště pozor a jakmile začne kdákati, pátrejme, kam poleze. Na hnízdě nenechávejme vajec dlouho ležeti. Mohla by se nám snadno ztratiti a slepice mohly by je sežrati.

V teplých kurnících začnou některé slepice kvokati již časně z jara. Kvočnu poznáme z toho, že se nechce hnouti z hnízda, že má křídla spuštěna, že je zježena, že je smutná a nepokojná, že se straní společnosti ostatních družek a že kvoká. Když na ni sáhneme, ucítíme, že má vyšší temperaturu nežli jindy. Když kvoká delší dobu a nenese, můžeme ji směle posaditi na vejce. Některou slepici kvokání přejde brzy, načež opět nese. Každá hospodyně zná své slepice a ví, která je spolehlivá kvočna a která ne. Nestálá kvočna vejce nasedí a pak z nich sběhne.

Když kvočnu nasazujeme, nedávejme jí mezi ostatní slepice, ale také ne do kravského chléva, nýbrž do nějaké místnosti slabě osvětlené, suché, tiché a teplé, ale nikoli horké. Nejraději kvočna sedí na vejcích tam, kde byla zvyklá snášeti vejce. Kvočně upravíme hnízdo ze slámy ovesné nebo ječné do nějakého koše, do něhož jsme dříve nasypali trochu studeného popela. Popel udržuje teplo. Než klademe vejce do hnízda, otřeme je mokrým hadrem. Vlhká vejce se pod slepicí zapaří, čímž se líhnutí urychluje. Aby si z nás slepice neudělala blázna, vložme pod ni zprvu několik vajec na zkoušku a teprve, když zůstane seděti, vložme pod ni vejce do opravdy. Pod slepici klademe 16—18 vajec. Více vajec

pod slepici klásti není radno. Slepice více vajec neobejme, a když pod ni přece více vajec vložíme, zkazí všechno. Vejce k nasazení musí býti čerstvá, ne déle než 14 dní stará a čistá. Taková vejce nesmí býti ztřesena. Potom nesmí býti přikryta ani v nádobě uzavřena, ale také ne v průvanu, aby zárodek v nich nezanikl. Přejeme-li si, aby se nám vylíhli kohouti, vyberme vejce větší a špičatější; chceme-li míti slepičky, vyberme vejce menší a kulatější. Ovšem to se týká vajec stejného druhu slepic. Kdo si objedná vejce odjinud, postarej se o to, aby dopravou se neotřásala. Otřásáním umrtvuje se život ve vejci.

Ke hnízdu, v němž kvočna sedí, postaví se nádoba s vodou a nádoba se žrádlem. Může to býti obyčejné žrádlo a trochu kukuřice. Žrádlo budiž vždy čerstvé. Tyto nádoby postavme tak, aby kvočna byla nucena seskočiti s hnízda, ale ne příliš daleko. Když bychom postavili žrádlo ke hnízdu příliš blízko, tak že by kvočna nemusila s hnízda slézati, zůstala by pořád ve hnízdě a pokálela by hnízdo i vejce. Po deseti dnech lze vejce zkoušeti, jsou-li dobrá či ne. Když slepice seběhne, podržíme jednotlivá vejce špičkou dolů. Které vejce jest úplně čisté, jest mrtvé, které však má nahoře černý kruh, jest živé. Mrtvá vejce můžeme odstraniti, ale nových vajec za ně v náhradu dáti nesmíme.

Ve třech nedělích líhnou se kuřátka. Které vejce zůstane nevylíhlé ještě dva dni, z toho už se vůbec nic nevylíhne. Pomáhati kuřátkům ze skořápky, není radno. Vylíhlá kuřátka mají hlad,

proto musíme je krmiti. První den krmíme je sesekaným vejcem na tvrdo, později také vejcem, ale už jim můžeme dávati také žemličku namočenou v mléce a vařené proso. Ponenáhlu odvykáme jim vajíčko a navykáme je syrovému prosu a konečně obyčejnému žrádlu. Když krmíme kuřátka a nechceme, aby ostatní slepice žraly s nimi, dáme jim žrádlo na zemi a poklopíme na to poklop podobný kleci se řídkými dráty. Těmi otvory kuřátka proběhnou, ale dorostlé slepice neprolezou a zůstanou venku. Prvního dne kuřátek ven nepouštíme. Rovněž nepouštíme kuřátek, když prší a když je rosa, asi do šesti neděl. Slepice kuřátkům neublíží, ale perou se se slepicemi z jiného kurníku. Slepice, které se vylíhly z jara, jsou nejlepší. Slepičky, které se vylíhly v pozdním létě nebo na podzim, snadno zahynou, protože těžko přestojí pelichám. Jarní kuřata počínají nésti již v listopadu, přestanou potom nějaký čas a nesou v únoru znova. Prvním rokem slepice nenese tak často jako druhým a třetím rokem, kdy dobrá slepice snáší vajíčko každý druhý nebo třetí den a jeden den si odpočine. Po třetím roce slepice nese stále méně a méně, proto nechovejme starších slepic nežli čtyřletých a pečujme o dorost.

Slepice potřebují nevyhnutelně kohouta, který musí býti zdravý, pěkný, silný a mladý. Nikdy nebuď starší než čtyři léta. Na 12 až 15 slepic čítáme jednoho kohouta. Nejvíce nesou slepice italské, české, polské a německé, jejichž vejce jsou veliká a bílá. Kochinchinky a Bramaputry

nesou málo, ale dávají výbornou pečeni. Vejce těchto druhů jsou malá a hnědá.

Vejce k líhnutí bereme od nejlepších slepic. Když taková vejce vybíráme, napíšeme si na každé den, kdy bylo sneseno, a druh slepice, od které pochází. Potom je uložíme do pilin nebo do popela na místě chladném. Doporučí se každého druhého roku bráti vejce k líhnutí z cizího dvora,' kde mají dobré plemeno. Máme-li slepice v otevřené ohradě a nechceme-li, aby nám přes ohradu lítaly, přistřihněme jim peroutky asi do polovice.

Chlívky husí a kachní musí býti také suché, ale nízko položené, protože tito ptáci nemohou lézti do výše. Potravou hus a kachen jest obilí, kukuřice, tluč obilní, tráva, řepa a voda. Vody třeba je husám a kachnám také k plování. Proto lze husy a kachny chovati jen poblíže potokův a rybníků, jinak musíme jim udělati rybníček sami. Pouze hus a kachen určených na maso nepouštíme do vody, nýbrž krmíme je v chlívku. Takovým husám a kachnám dáváme takové žrádlo jako ostatním, pouze vynecháme trávu a řepu, kukuřici jim zmáčíme a píti jim dáváme mléko. Nedávejme jim ani záboje ani rybiček, protože maso takových hus páchne rybím tukem nebo olejem.. Kachny nerady sedí na vejcích, proto klademe kachní vejce obyčejně pod slepici. Vylíhlých kačat nepouštíme hned ven, nýbrž chováme je v teple první dva dni. Třetího dne pouštíme je na chvilku ven, když je hezky. Také kačatům dáváme z počátku

rozsekané vejce na tvrdo vařené, potom rozmočený, ale vymačkaný chléb, krupici, otruby a mléko. Později přiměšujeme jim do žrádla sesekaného salátu, konečně asi za měsíc dáváme jim vařené brambory smíchané s obilní tlučí, řepou a travou. V šestém měsíci lze již husu nebo kachnu krmiti na maso. Když oškubeme kachnu a zvláště husu, peří svaříme, potom je usušíme, a když seschne, častěji je klepáme. Podškubávati husy za živa je zvyk velice krutý. Podškubaná husa dlouho chřadne, někdy i zajde, tak že to peří nestojí za to. . Za vyškubané peří stržíme několik ha'éřův a na huse ztratíme několik korun.

Perličky a puty umějí výborně hubiti hmyz, zvláště běláska zelného. Proto v létě uživí se skoro samy. Málokdy hlásí se o žrádlo. Na podzim, kdy hmyzu ubývá, krmíme je vařenou kukuřicí, otrubami a pod. Perličky jsou velice žravé. Hnízdí rády pod širým nebem tajně buď pod keřem nebo v pleveli. V kurníku hnízditi nechtějí. Proto vejce perliček klademe obyčejně pod slepici. Perličky líhnou se teprve 25. a 26. dne. Mladým perličkám dáváme vařené, studené proso a vodu (mléko jim škodí), po osmi dnech tvaroh a sekané vejce, později nevařené proso, nastrouhaný, tvrdý chléb, zeleninu a otruby, až jsou náležitě opeřeny.

Totéž lze říci o krůtách. Mladých perliček i krůťat jest chrániti rosy a mokra, proto nepouštějme jich ven, dokud je rosa. Zvláště jsou choulostivý v době, kdy jim nabíhá hřebínek.

Perličky i krůty rády ulétnou, proto přistřihněme jim peruti. Vejce perliček a krůt jsou lahůdka jako vejce čajek.

Někde na faře chovají také pávy. Páv potřebuje velikého kurníku, aby si neodřel ocasu. V létě je páv neustále venku. Na jednoho páva počítá se pět pávic. Pávice se drží doma, ale páv si rád udělá výlet, zvláště jsou-li na blízku jiní pávi. Pávice snášejí vejce tajně, obyčejně v keři nebo listnatých rostlinách; někdy i na střeše. Přijíti na vejce páví, nebývá lehko. Pávice vysedí si vejce sama a objeví se s mláďaty, když už povyrostla. Páví vejce lze klásti také pod slepici. Pávice snášejí mnoho vajec, jež jsou lahůdka. Také pečeni dává páv výbornou. Mladým pávům škodí mokro. Mláďata nesmějí starému pávu přijíti na oči, protože by je ukloval.

Holubi mají rádi holubník vysoko položený a proti dravcům chráněný. Holubník stojí buď uprostřed dvora na sloupu, nebo je připevněn na zdi. Holubník má býti ob čas vyčištěn a sirným květem vysypán. Holubi vysedí si mláďata sami a živí si je také sami. Holuby krmíme zrním (ječmenem, pšenicí, kukuřicí) a vodou. Blízko holubníku postavme nádobu s vodou, aby holubi mohli se koupati. Třínedělní holoubata již zabíjíme, protože by nám vylítla a pak jich tak snadno nechytíme. Chceme-li zabrániti, aby nám holubi neulítli, potřeme ob čas holubník mandlovým olejem, jehož vůni holubi rádi cítí. Holubáři tímto způsobem přilákali si už mnohého holuba cizího. Doporoučí se držeti holuby stejného

druhu a stejné barvy. Když některý ulítne do sousedstva, hned ho poznáme.

Z nemocí drůbeže nejnebezpečnější je cholera. Pták onemocnělý cholerou budiž ihned usmrcen a zdraví ptáci buďte převedeni do jiného kurníku. Starý kurník budiž vydrhnut a osamocen a vymyt vodou s jednou desetinou karbolové kyseliny nebo vykouřen sirou. Pokud trvá nákaza, dávejme drůbeži nejlepší zrní, ale žádné brambory ani maso. Nákazu lze předejíti čistotou v kurníku, čistotou ve žrádle a čistotou v pitné vodě.

Ochrana proti muňkám je sirný květ, jejž sypeme do kurníku a drůbeži do peří. Téhož prostředku lze užíti také u malých ptáků v kleci. Také je s prospěchem ob čas umýti klec a potříti ji potom petrolejem. Petrolej rychle se vypaří, tak že, když dáváme ptáka opět do klece, po petroleji není již ani památky.

Ptákům v kleci je třeba zvláštní čistoty a včasného krmení a napájení. Ptáky v kleci krmíme ráno již před snídaním, protože ptáci vstávají časně a mají hlad. Ptáci se také každodenně koupají. Zrnožravce krmíme takto: Kanárkům dáváme rozmačkaný semenec, oloupaný oves, mrkev, salát, proso a jitrocel; čížek žere totéž, mimo to řepu a mák; pěnkava spokojí se také s touže stravou a pochutná si ráda na moučném červu. Totéž žrádlo dáváme konopce, stehlíku a hýlu. Křivonoska žere semenec, řepku, vajíčka mravenčí, jádra ořechová, jalovec a semínka ze šišek jedlových.

Hmyzožravci, jako kosi, špačci, červenky, skřivani a uherští slavíci žerou strouhanou housku, suchá vajíčka mravenčí, mouku a moučné červy. Těmto ptákům nesmíme dáti žrádla více, nežli denně sežerou. Zeleninu žerou všichni rádi. Hmyzožravcům jest každodenně klec čistiti, novým pískem posypati, do písku trochu soli a vápna namíchati, každý týden bidélka umýti a vodu k pití v létě dvakrát, v zimě jednou měniti. Voda k pití nesmí býti příliš studená. Klec budiž prostranná. Malá klec je ptáčku mučírnou, protože si nemůže ani poskočiti. Klec kosův a červenek pokrýváme svrchu zelenou látkou, aby neviděli nad sebou prázdného prostoru. Barva, kterou klec je natřena, nesmí obsahovati přísad jedovatých. Bidélka buďte přiměřená drápkům ptáčkovým, aby nebyla ani příliš tlustá ani příliš tenká. Také není radno nastrkati do klece příliš mnoho bidélek; tři až pět dostačí úplně. Když jsou bidélka příliš blízko u sebe, pták nemůže se pohodlně pohybovati. Průvan a prudké slunce ptákům v kleci škodí. Ptáci v kleci snadno onemocnějí buď zácpou nebo průjmem. Při každé zácpě dáváme hmyzožravcům moučné červy, vlkhá vajíčka mravenčí a jemně nakrájené ovoce, zrnožravcům také ovesnou krupici. Při průjmů dáváme hmyzožravcům suchá vajíčka mravenčí a zrnožravcům strouhané vajíčko a semenec. Oběma pak dáváme žrádla méně nežli jindy.

Zlaté rybky držíme si v prostranných nádobách skleněných, svrchu otevřených, tak zvaných akváriích. Malá, kulovatá akvária jsou

pravá mučírna. Do akvárií dáváme na dno malé křemínky a vodu ne příliš studenou. Odražená voda svědčí rybkám mnohem lépe nežli studená. Každodenně nalévati do akvária vody čerstvé, není třeba. Za potravu dostačí rybám několik mravenčích vajíček nebo několik drobtů rohlíčku, jež jednou týdně do akvária vhodíme. Rybkám více škodí přesycení nežli hlad. Také je dobře dáti do akvária trochu okřehku, jejž lze nalézti v každém rybníku. Akvárium postavme na takové místo, aby do něho nesvítilo slunce.

Co se týče chovu dobytka, zmíním se pouze o chovu dobytka menšího, totiž dobytka vepřového. Prasátko lze chovati i v domácnostech bez hospodářství. Prasečí chlívek nesmí státi na průvanu, musí býti čistý a suchý. Podlaha kamenná a cementová usnadňuje sice čištění, ale jest příliš studená a tudíž vepřům nezdravá. Aby kamenná dlažba vepřům neškodila, klademe přes ni mříž ze dřevěných latí. Taková mříž přispívá také k tomu, že ve chlívku je sucho, protože mokro prosakuje dolů a spodem odtéká. Z prasečího chlívka má býti každodenně hnůj kydán a prasata mají se často koupati. V nečistotě vepřovému dobytku se nedaří. Prasata krmíme pomejemi, mlékem a brambory a to vždy v určitou hodinu. Prasečí žrádlo musí býti zdravé. Staré, zkysalé odpadky a nečistá voda mohou býti příčinou mnohých nemocí vepřových, zvláště uhrovatosti a svalovčiny (trichinosy). Jest na omylu, kdo se domnívá, že praseti je všechno dobré. Pouštíme-li pra-

sata ven, udělejme jim ohradu, aby nám nerozryla trávníku nebo zahrady. Kanec nesmí se sejíti s podsvinčaty, protože by je sežral. Abychom uchránili vepřův uhrovatosti a svalovčitosti, přiměšujme jim do žrádla dřevěného uhlí. Proti července pomáhá nalíti vepři do krku kořalky a zakopati ho až po krk do koňského hnoje. Čpavek (ammoniak) ve hnoji obsažený velice prospívá nemocnému vepři.

Dostane-li dobytek vši, umývejme jej bramborovou vodou. Týž prostředek osvědčuje se také proti roztoči, jež se vyskytuje u hovězího dobytka a způsobuje prašivinu. Krav, koní a ovcí hospodyně nepopravuje, proto ale přece neškodí jí, když ví, jak se s takovými zvířaty zachází, aby v čas potřeby mohla poraditi nebo poučiti. Také tato zvířata potřebují zdravé potravy a čistého chléva. Dojnicím jest každodenně mýti vemeno. Hřebelcování nesmí nikdy odpadnouti. Každodenně všimněme si každého dobytčete, zdali mu něco není. V Čas můžeme předejíti mnohou nemoc. Zpozorujeme-li ve chlévě myš, postarejme se o to, aby byla brzy chycena. Vůbec pečujme o to, aby dobytek ničím nebyl znepokojován a soužen. Onemocní-li některé dobytče nemocí nakažlivou, oddělme je ihned od ostatních kusů zdravých, jinak bychom mohli přijíti o celý stáj. Mouchy vyženeme ze stáje, když stáj každoročně vybílíme vápnem, do něhož přimísíme čtvrt litru kresolinu.

Proti rozpukaným kopytům koňským pařížská škola zvěrolékařská doporučuje svařiti

dva díly guttaperči s jedním dílem stlučeného salmiaku a potříti tím za horka umyté kopyto.

Když vypukne oheň a koně nechtějí z chléva, osedlejme je nebo vložme na ně postroj. Moc zvyku a poslušnosti zvítězí u nich nad bázní z ohně.

Dávejme každému zvířeti dobytčí soli, tak zvané lízačky.

Abychom, prodávajíce dobytek, nepřeceňovali, přesvědčme se dříve, v jakém poměru jest živá váha k váze mrtvé. U hubeného skotu mrtvá váha rovná se asi 50 procentům váhy živé; u tučného skotu 60 procentům. Totéž lze říci o telatech a dobytku skopovém. U dobytka vepřového počítá se 70 až 80 procent.

Bylo by hřích mluviti o domácích zvířatech a nezmíniti se ani slůvkem o včeličkách. Včeličky neměly by scházeti na žádné faře venkovské. Včeličky nežádají žádných služeb a jsou člověku zdroj radosti a užitku. Včeličky jsou neoblíbeny, protože lidé se bojí jejich žihadla. Tato bázeň je neodůvodněna. Včelička sama nikdy nečiní útoku, nýbrž brání se pouze, když myslí, že jest ohrožena. Výbojnou povahu mají vosy. Včelička brzy pozná svého pána a spřátelí se s ním. Zvláště žena hodí se za ošetřovatelku včel pro svou klidnou, jemnou povahu a pro své jisté, neúzkostlivé jednání. Je zajisté známo, že včely nemilují klení, nadávání, lomození a prudkého ohánění rukama. Také nečistota je jim protivná. Včely jsou velice užitečné. Z vosku dělají se voskové svíce do kostela a z medu

rozličné věci v obchodě i v domácnosti. Je na omylu, kdo pokládá med za pouhý pamlsek. Med obsahuje mnoho látek výživných a je posilující pokrm, zvláště lidem slabým, zotavujícím se, chudokrevným, souchotinářům a lidem, kteří mají nějaký neduh *v* krku. Kdo má tak slabý žaludek, že ničeho nesnese, snese aspoň med. *Z* medu Jze připravovati také rozličné pokrmy, likéry, medoviny a ocet, jak později bude ukázáno. Vedlo by příliš daleko mluviti na tomto místě o včelařství. Kdo potřebuješ nějakých rad, obrať se na nejbližší spolek včelařský a tam dovíš se všech podrobností.

Kočkám dává se jenom mléko a chléb, maso nikdy. Kočky sice rády žerou maso, také je ukradnou, kde se jim naskytne příležitost, ale nechytají pak myší. Kočka nemá místa ani v kuchyni ani v pokoji, protože tam všelicos překotí a rozbije. Také kuřata a ptáci v kleci nejsou před nimi jisti životem. Kočka také ve volné přírodě ráda si počíhá na ptáčka, zvláště když ptáček sedí na hnízdě. Chceme-li uchrániti hnízdo ptačí od koček, přivažme na strom kolem dokola hustě vedle sebe láhve s dlouhými hrdly, aby kočka nemohla přes ně přelézti. Jest-li vedle sebe stromů několik, udělejme to na všech.

Pes musí každodenně býti vyčesán a vykartáčován, měsíčně pak vykoupán. V zimě dostačí, když jej vykoupáme jednou za dva měsíce. Ke koupání psů hodí se výborně vlažné mydliny, jež nám zbyly po prádle. Mokrého psa dobře osušíme a nepustíme ho ven, leč v létě na slunce.

Takový vykoupaný pes nesmí však přijíti do prachu, protože by se v něm vyválel a přišel by domů zamazaný až běda. Také nesmíme mokrého psa pustiti do pokoje, protože by tam nejen podlahu zamazal, nýbrž i nábytek, otřepávaje se, postříkal. Psy krmíme dvakráte denně, ráno a večer. Psi mají svou vlastní nádobu, které se k ničemu jinému neupotřebuje. Psí žrádlo je slabá polévka nebo vlažné mléko s nadrobeným chlebem a trochu vařeného masa (odpadků). Nedávejme jim nic zkaženého, protože by se z toho mohli roznemoci. Vařených bramborů dávejme psu málo, aby nezprašivěl. Žrádlo psí nesmí býti ani horké ani studené. Psům honicím dáváme ještě méně masa a krmíme je vůbec méně, aby nezlenivěli. V zimě nesmí míti pes lůžko příliš studené.

Tažní psi dostanou potravy více. Bylo by povinností lidskosti ušetřiti psa od tahání vozíku, protože pes pro měkkost prstů k tahu se nehodí. Rovněž by měl pes býti vzat v ochranu, aby nebyl nucen veliký kus cesty běžeti za kočárem nebo za velocipédem. Takový pes užene si snadno souchotiny a pojde.

Že nemáme dovoliti, aby nám pes lízal ruku ani aby se přiblížil příliš našemu obličeji, je všeobecně známo. Z laskání se psem vzniklo již mnoho nemocí. Pes má totiž na nose malé červíčky, kteří mu udržují nos stále vlhký a kteří jsou pouhým okem lidským neviditelní. Dostane-li se takový červíček do žaludku lidského, vzroste tam ve velikého červa, který je nebezpečný

lidskému životu. V žaludku psím, jenž má šťávu žaludeční mnohem ostřejší, tito červíčkové hynou. Proti prašivině psí lze upotřebiti tohoto jednoduchého a neškodného prostředku: Vezmeme stejný díl masti dehtové a sirné, smícháme obě a přidáme do smíšeniny několik kapek terpentinového oleje. Příliš mnoho terpentinového oleje by pálilo. Touto mastí potíráme dvakrát nebo třikrát denně bolavá místa. Proti psince účinkuje píti často vodu s roztlučenou sirou.

## XIII.

### Jak se pěstují rostliny v zahrádce a za oknem.



každé venkovské fary bývá zahrádka, jež zásobuje kuchyni zeleninou. Taková zahrádka je pod dozorem hospodyně. Žena spojuje ráda krásné s užitečným, proto zahrádka na zeleninu bývá zároveň zahrádka na květiny. Je pěkná podívaná, když záhonky zeleniny jsou olemovány květinami a záhonky květin zeleninou. Doprostřed záhonků hodí se výborně stromky růží **a** rostliny listnaté. Pěkným okrajem jsou pažitka, petržel, mrkev, špinát, šťovík a salát. Viděla jsem v jedné zahradě zámecké krásné skupiny rostlin listnatých v tomto složení: Uprostřed byla kukuřice se svými ozdobnými květy **a** šiškami, jinde stálo uprostřed konopí, jinde slunečnice, jinde sléz, jinde rebarbora (reveii). Kolem těchto rostlin byla někde červená řepa s hnědými listy, jinde kamejka lékařská.

V třetím kruhu byly vysázeny nízké astry a okraj činil rozchodník obecný (Sedum), jejž dáváme do polévky. Kolem záhonu růžového vinul se věnec modrých lobelií a kolem lobelií netřesk. Velice se mi líbil také záhon modrého zelí hlávkového, lemovaný zeleným salátem nebo hvozdíkem. Rozchodník, netřesk a pažitka vyžadují málo práce, protože jsou to rostliny ozimé, jež vydrží několik let. Mimo to drží pohromadě záhon.

Rebarbora je pěkná rostlina listnatá a výborná zelenina. Stonky její se zavařují s cukrem nebo jedí jako chřest. Listy upravují se jako špinát. Jemná, nakyslá chuť této rostliny je příjemná. Rebarbora usnadňuje stolici, proto doporučuje se lidem, kteří mnoho sedí. Kořene z rebarbory užívá se v lékařství. Voda, v níž se rebarbora vařila, je výtečným čistidlem nádobí.

Má-li fara kousek pole, kde lze nasázeti brambory, zelí a řepu, nebo lze li si tyto potraviny opatřiti snadno a lacino, nesázíme do zahrádky nic jiného než jemnou zeleninu a ovoce. Jinak býváme nuceni také do zahrádky nasázeti si bramborů. Kde je zahrádka příliš malá, nezbude nám na brambory místa, ale za to nasázejme si tam kapustu, červenou řepu, mrkev, petržel, cibuli, por, česnek, celer, karřlol (květák), okurky atd. Potom v domácnosti je potřebná krabilice, kopr, bazalka, saturejka, marjánka a yzop. Dobré krmivo je kukuřice, proso, konopí a slunečnice.

Zahrádku překopávejme a hnojme na podzim, protože podzimní hnojení je vydatnější nežli jarní.

Mimo to máme z jara o práci méně. Z jara jest bez toho práce dost. Nesázejme téže zeleniny vždy na totéž místo, nýbrž pokaždé na místo jiné. Rostliny ozimé zůstanou na svém místě několik let nebo pořade. Některé rostliny ozimé přesazujeme po dvou nebo po třech letech. Přesazování má ten účel, aby rostlina, která jisté látky zemi odňala, přišla na jiné místo, kde země není z těch látek vyžilá. Na uprázdněné místo přijde jiná rostlina, která se živí jinými látkami, a těch je tam dostatek. Když hnojíme, musíme míti na paměti, k čemu hnojíme. Zelí, řepa, kukuřice, mák snesou mnoho hnoje, ale brambory málo. Brambory milují půdu suchou, písčitou, proto sázejme je na svah, kde se nedrží mokro a kam svítí slunce. Chceme-li míti zeleninu s velikými hlávkami nebo se silnými kořeny, nesmíme jí sázeti hustě. Také mák musí býti zaset řídce, má-li míti veliké, plné makovice a olejnatá zrna.

Zahrádku chraňme plevele a hmyzu. Zpustlá zahrádka nepůsobí radosti a nenese užitku. Již v Písmě svatém čteme: „Šel jsem polem lenochovým a vinicí pošetilcovou, a hle! byla plna kopřiv, půda byla porostla trním a kamenná zeď byla pobořena."

Zalévati jest na večer po západu slunce, ale nikdy, dokud slunce svítí. K zalévání bereme vodu prohřátou. Zalévati vodou studniční je nebezpečno, zvláště za dnů parných. Ke hrachu a bobům zarážíme tyčky s příčkami, aby úponky mohly se po nich plaziti. Besídka z bobu jest velice, pěkná. Kdo má vetší zahradu, nasázej

si několik druhů bobu, totiž obyčejný bob domácí, šavličku a dlouhatec. Lusky dlouhatce necháme dozráti, pak je usušíme i s boby a vaříme z nich thé, jež jest výborný lék proti vodnatelnosti. Podobný účinek má vodnice, mrkev a celer. Křen má také v každé zahradě místo.

Abychom měli brzy z jara okurky a melouny, zasaďme semena již v únoru do květináče a postavme jej ve světnici na místo světlé blízko kamen. Semínka brzy vzejdou a rychle porostou. Když není už obavy z mrazu, vysadíme tyto sazeničky do zahrádky nebo ještě lépe do pařeniště a přikrýváme je s počátku, zvláště v noci, až přivyknou chladnějšímu vzduchu. Tato práce se nám vyplatí, protože si uspíšíme sklizeň o několik neděl. Okurky potřebují mnoho hnoje a vláhy.

Když se začnou ukazovati okurčičky, podložíme pod každou třepinku neb sklíčko, aby jí nesežrali červi. Potom ji schováme pod listí, aby na ni slunce přímo nesvítilo. Takové okurky brzy sežloutnou a mají hořkou chuť. Pozdní okurky, jež už nemohou dozráti, hodí se k nakládání.

Také rajská jablíčka sázejme nejprve ve světnici, ale ne před březnem. Rajská jablíčka mají ráda slunce a potřebují opery.

Pěstování chřestu jest velice namáhavé a nákladné, protože se mu musí vykopati země asi na 2 metry a nakupiti rozličné vrstvy. Až třetím rokem lze chřest řezati. Když se začnou ukazovati hlavičky chřestu, přikryjeme je nádobami a řezáme je kosmo, aby voda stékala a

pahýl nezahníval. Na každém keři musíme nechati na semeno aspoň dva stonky, sice nám celý keř zajde.

Z křovin nejvděčnější jsou rybíz, malina, srstka (angrešt), jahodník a réva. Rybíz přesazujeme po pěti nebo šesti letech, jinak jsou zrnka pořád menší a menší. Rybíz rozmnožuje se odnožemi. Z rybízu lze připravovati výborné víno, jak později bude naznačeno. Jahodníky přesazujeme po třech nebo čtyřech letech a hnojíme k nim každoročně. Kolem každého keříčku rozhrneme hnůj a uřežeme všechny niťovité výhonky. Když jahodníky přesazujeme, bereme keře nejsilnější. Jest radno přesazovati jahody o rok dříve, dokud ještě staré keře nesou ovoce, abychom některý rok nebyli bez jahod.

V koutě zahrady založme si kompost. Na tu hromadu snášíme shrabané listí a poléváme je hnojnicí. Sázeti do kompostu tykve se nevyplácí. Taková tykev vyžije celou hromadu.

Vinné révy na zimu ohýbáme k zemi a pokrýváme listím. Z jara přiřízneme každou větvičku až na 3 nebo 4 oka, dříve než jest míza a hned ji přivážeme k lati. V létě nové výhonky přivazujeme ještě dvakrát a uštipujeme pupence mezi listem a stonkem, jež odnímají révě síly. Hrozny mají viseti pod listím, protože k vývoji jejich jest nevyhntelně třeba výparů, vycházejících z listí. Kdo to neví, uřeže kolikrát listy, aby slunce přímo svítilo na hrozny, ale zklame se. Takové hrozny jsou spáleny, mají tvrdou kůži a nestojí za nic.

Právě tak nerozumné jest uřezávati vršky keřů kukuřičných. Příroda dala rostlinám listy jako živočichům plíce. V Itálii, kde kukuřice se pěstuje všeobecně, protože Italové vaří z ní polentu, neuvidíme zkomolených keřů kukuřicových. Tam sejou mezi kukuřici bob, jenž se pne po stoncích kukuřičných, takže kolů tam nepotřebují. Vymnuté šišky a suché stonky kukuřičné jsou výborné topivo, zvláště pro stejnoměrný žár, jako k ohřívání želízek do cihličky. Usušenými lístky kališními plníme slamníky a matrace; také z nich zhotovujeme rozličné práce ruční.

Aby nám salát nehnal do výšky, nařízneme jej nožem u země asi do třetiny stonku. Rostlina nežene pak do výšky, ani nezahyne.

Farská zahrada má míti hojnost květin. Ozdoba kostela toho žádá. Proto nasázej si do zahrádky takové květiny, které se hodí do kostela, a přihlížej k tomu, abys po celý rok měla květiny v květu. Dobré služby prokáží ti tulipáni, pivoňky, růže, sléz, lilie, ostrožka (stračka), karafiát, jiřiny, letní a podzimní kopretina (chrysanthemum), astry a j. Řezajíce květ, nemusíme všech květův ořezati; pak by nám rostlina zhynula.

Do květináčů sázíme a v létě venku, v zimě ve světnici chováme pelargonie, fuksie, velikokvětý kakost (čapí nůsek), hortensie, juka (manihot) a oleandr.

Nemáme-li ovocné zahrady, můžeme i do zahrady zelinářské nasázeti krsků podél cestiček. Z ovoce můžeme pěstovati v každé zahradě

třešně, višně, meruňky, hrušky, jablka slívy, švestky a broskve. Kdoule a mišpule také všude rostou. Zralé ovoce trháme rukama. Setřásáním ovoce se natluče. Zimní ovoce necháváme na suchém místě několik dní, než je ukládáme. Ukládajíce ovoce, stavíme je stopkou vzhůru vedle sebe, aby se nedotýkalo. Vzácné exempláře zahalujeme do hedvábného papíru. Zimní ovoce musí býti dozrálé, jinak se scvrká. Také scvrká se, když je na průvane nebo na slunci.

Mají-li stromy nésti ovoce, musí býti ošetřovány. Proto seškrabujme z nich mech a odřezávejme plané výhonky. Když uřezáváme suchou větev, uřízněme ji vždy kolmo, aby déšť mohl stékati. Mladé stromky opírejme silnými koly a přivazujme je ke kolům proutkem vrbovým nebo slámou, nikdy však motouzem nebo drátem. Na zimu natírejme pně hlinou a krví. Tím chráníme stromků proti zajícům a dodáváme stromkům potravy. Kolem větších stromů vykopejme na podzim jámu a nechme ji přes zimu otevřenu. Z jara vložme do jámy hnůj a zasypme ji. Suché větve uřezávejme a spalujme. Rovněž ulamujme a spalujme větvičky s housenkami.

Veliká škůdkyně jabloní je mšice krvavá. Proti tomuto hmyzu osvědčuje se trvalé, asi třínedělní natírání petrolejem a vodou (jedna třetina petroleje). Také pomáhá proti mšici šťáva z tabáku, rozředěná vodou. Proti housenkám, jež lezou zdola na strom, obvazujeme peň páskou papíru, namazaného dehtem nebo lepem. Abychom

zaplašili od stromů bělásky, navěsme na stromy něco, co by je zapuzovalo zápachem. Osvědčuje se smíšenina chlorového vápna s vepřovým sádlem, kterou dáme do tylu a rozvěsíme po stromech.

Proti rychlému vadnutí vršků, zvláště meruněk a sliv, pomáhá jen důkladné kleštění. Také růže přiřezávejme a všechno zbytečné s větví odstraňujme, chceme-li míti pěkné květy. Růže jest každoročně hnojiti a na zimu pokládati a korunky zemí a listím přikrývati. Který peň jest příliš silný, neohýbejme ho, abychom ho nezlomili, ale obvažme jej volně slámou.

Cibulky květin a keře přikrývejme na zimu listím nebo slámou, rovněž révy. Velice útlé stromky musí také na zimu býti obvázány slámou.

Květin nikdy netrhejme, nýbrž uřezávejme je vždy ostrým nožem, protože trhajíce květiny můžeme zmařiti celý keřík.

Roubovati ovocné stromy a očkovati růže můžeme si sami. Když to člověk jednou viděl, dovede to také. Štěpy pro ovocné stromy uřezávejme již v lednu nebo únoru, dokud ještě neproudí míza. Uříznuté rouby vstrčme do vlhkého písku na temném místě. Rouby musí býti zdravé a silné. Rouby nesmějí býti snětivé ani v kůře načernalé. Nejlepší jsou větvičky se strany jižní nebo východní. Vlky se na rouby nehodí. Objednali-li jsme si rouby z ciziny, namočme je do vody. K roubování jest čas koncem března nebo v dubnu. Růže očkujeme koncem června, protože tou dobou jsou již očka zralá a rychle zarostou. Taková očka kvetou ještě téhož roku.

Máme-li na stromech chrousty (babky), setřásejme je z rána. Později začnou lítati. Housenky v kapustě a zelí zbavíme se sbíráním. Od plžů pomohou nám kachny, ježci a perličky. Kachny však polámou při tom zeleninu.

Krtonožky (zemské štíry) schytáme, když do záhonů zakopáme až po okraj prázdné květináče. Krtonožka spadne do hrnce a nevyleze z něho. Škvory schytáme nejsnáze, když poklopíme na kůl drsný květináč. Škvoři do něho v noci nalezou a ve dne je odneseme. Dešťovek (žížal) zbavíme se, když za deště polejeme záhony hnojnicí. Kdybychom zalili zeleninu hnojnicí za sucha, spálili bychom ji nadobro. Hnojnice omámí dešťovky, takže zůstanou ležeti. Potom je sebereme při světle. Neberme však lucerny příliš jasně svítící. Při jasném světle dešťovky snáze se vzpamatují a utekou.

Dobrý prostředek proti plžům jest nasypati popela kolem záhonků. Přes suchý popel plž nepřeleze. Když popel zvlhne, musíme sypati znova. Proti dřepčákům pomáhají saze a popel. Saze a popel vyčišťují také trávník od plevele, když je v zimě po sněhu rozhazujeme.

Myší se zbavíme, když potrousíme po domě nastrouhaných, pocukrovaných hořkých mandlí, jež myši rády žerou. Kyanovodík, jež mandle obsahují, usmrtí myši. Od německých myší vyčistíme dům, když na ně nalíčíme kouštičky slaniny, otrávené hlavičkami od sirek.

Aby nám ptáci neoklovali hroznů vinných, přikryjme révu nějakou řídkou látkou. Strašáků

ptáci bojí se jenom chvilku. Ze strašáků nejlépe osvědčuje se vycpaná kůže kočičí nebo umělý pták dravec. Takového ptáka si pořídíme, když do bramboru napícháme peří, potom kousek dřeva jako zobák a dvě tyčinky jako nohy. Tuto nestvůru pověsíme na šňůru, aby se ve vzduchu vznášela.

Rolníci pronásledují krtky, ale ne právem. Nepříjemné jsou hromádky, jež krtek nakupí. Avšak krtek jest užitečný, protože požírá veliké množství červů. Kde krtek vyryje hromádku, upozorňuje nás, že jsou tam v zemi červi, kteří by nám brzy zničili úrodu, kdyby on nezakročil. Proto rozhoďme rádi několik těch hromádek, jež nám krtek vyhrabe, a buďme mu vděčni, že pracuje v náš prospěch.

Od berušek zemních a plžů *v* zahradách pomáhají nám ropuchy. Ve Francii zahradníci váží si těchto zvířátek, jež my pronásledujeme, a kupují je za slušnou cenu.

Květinám, jež pěstujeme v pokoji, dávejme každoročně čerstvou prsť, a když povyrostly, větší hrnec. Polévané hrnce nehodí se za květináče, protože nepropouštějí ani vzduchu ani vlhkosti. Když květináče zezelenaly, umyjme je a usušme, nežli do nich nasypeme čerstvé prsti. Misky pod květináči buďte polévané, aby pod nimi nehnila okna. Každá rostlina vyžaduje jiné země. Přimíchati trochu sypkého písku do prsti květinové neškodí. Všechny květiny mají rády čistotu. Proto netrpme na nich ani prachu, ani špíny, ani hmyzu nebo suchých listů. Proti mrazu

chráníme květin, zvláště těch, jež stojí blízko u vnějšího okna, když na noc dáme papír mezi ně a mezi okno. Květiny za oknem zaléváme, když vidíme toho potřebu. Zalévejme je vždy vodou odraženou, nejlépe tou, ve které jsme vyprali maso. Mšice vyhubíme, když květiny postříkujeme rozředěným odvarem tabákovým. Chceme-li z květináčů vyhnati červy, zalejme květiny studeným odvarem divokých kaštanů, jež jsme si se skořápkou nakrájeli a pět minut vařili. Osm až deset kaštanů dostačí na litr vody. Jakmile touto vodou květiny zalejeme, červi ihned vylezou na povrch a my je snadno sebereme.

Chceme-li, aby nám hortensie kvetly modře, namíchejme jim do hrnce pilin železných. Hlízy jiřin, kanen, gladiol atd. uschováváme na zimu ve sklepě, kde není příliš sucho. Za to cibulky květin a hlízy begonií milují sucho. Z jara je vysadíme ven. Chceme-li tyto květiny pěstovati ve světnici, nasázíme cibulky do hrnců již v říjnu a necháme je několik neděl státi na místě z pola temném.

Aby nám ptáci nevyhrabali zasetých bobů, hrachu atd., namočme semeno, dříve než je vysséváme, a promíchejme je s červeným suříkem (miniem). Suřík neškodí rostlině, ale ptáky odpuzuje. Dobrý lep na housenky připravuje se z půl kilogramu pryskyřice, 40 dekagramů sádla a 40 dekagramů stearinu. Tyto součástky se svaří a natřou se pásky papírové asi 8 centimetrů široké. Když lep uschne, natřeme pásky znova.

Myši otravujeme také, když jim nastrkáme do děr kostíkových past se slaninou. Bělásky zaplašíme ze zelí, když tu a tam zasadíme konopí. Vůně konopí jest běláskům protivná, proto se mu vyhýbají. Semeno konopné hodí se za krmivo ptactva a vlákno ku pletení motouzův a provazů.

## XIV.

### Jak se uschovávají potraviny.

Dobry sklep jest velice důležit pro domácnost, zvláště na venkově, kde farář musí se zásobiti na zimu rozličnými potravinami a také víno ke mši sv. musí míti doma. Dobrý sklep má míti stejnou temperaturu, a to 8—10° R, avšak ne o mnoho nižší. Sklep má nižší teplotu, má-li přiměřenou hloubku nebo když je dobře isolován stěnami ze špatných vodičů tepla. Když jest mráz, ucpáváme okna do sklepa slámou, mechem atd. Když jsou v létě veliká parna, necháváme v noci otevřená okna do sklepa, jež však mají býti zadrátována. Ve sklepě, kde se teplota značně mění, víno nevydrží. Zkalí se a zkysá. V takovém sklepě přechovávejme víno ve stočených láhvích. Teplý sklep bývá příčinou, že víno zoctovatí a vysychá. Ve sklepě příliš studeném vyvinuje se mnoho vinného kamene, čímž víno vysílí a dlouho nevydrží. Ve sklepě příliš suchém sesychají dužiny a víno plesniví; ve sklepě příliš vlhkém vyvinuje

se plíseň a víno tuchne. Proti vlhku pomáhá potírati stěny sklepa vápenným mlékem.

Když nám přivezou víno v sudě, nechme je 10 až 14 dní ve sklepě ležeti a potom teprve je stáčejme. Necháme-li víno v soudku, přesvědčujme se častěji, zda-li je soudek plný. Není-li plný, dolévejme jej vínem jiným, aby zátka vždy vína se dotýkala. Když stáčíme víno do láhví, naplňujme je až k zátce a pokládejme je ležatě. Šumivá vína a pivo obracejme zátkou dolů. Víno nesmí býti v jednom sklepě s octem. Plíseň octová je velice malá a šíří se ve vzduchu s úžasnou rychlostí. Když tato plíseň zasáhne víno, zkazí je. Zvláštní péči věnuj vínu mešnímu. Do vína mešního nesmí se přilévati vody, ba ani umělého vína. Také nesmíme vína mešního čistiti nebo zlepšovati žádnými prostředky umělými. Pípu a hadici měj mešní víno zvláštní, aby se jich neužívalo k jinému účelu. Začne-li nám octovati víno stolní, zavěsme do něho ysop; kalí-li se, vyčistíme je utlučenou pěnou z vajec. Dříve než stáčíme víno nebo mošt do sudu, vysiřme sud. Sud siří se takto: Vezmeme kousek konopí, namočíme je do síry, přivážeme je na drát a zapálíme je a vstrčíme do sudu, jejž jsme dříve řádně vymyli. Potom přiklopíme zátku. Za chvíli můžeme již do takového sudu víno stáčeti. Na víno opatříme si vždy dobré sudy. Ve špatném sudě zkazí se ,nám nejlepší víno.

Slabé víno sesílíme, když do něho přimísíme extraktu ze 140 gramů Radix Galanga, 60 gramů hvozdíku a 1 kilogramu broskvových

jader. Tyto součástky stlučeme, naložíme do kořalky a za týden procedíme (profiltrujeme).

Rum a likér můžeme přechovávati ve sklepě nebo ve spíži. Mošt vyžaduje podobné péče jako víno, víno ovocné jako vino v láhvích. Víno má býti ve zvláštním sklepě, aby netrpělo častým vcházením do sklepa a vycházením z něho.

Ve sklepě uschováváme také zimní ovoce, jež rozkládáme po oknech a stopkou vzhůru, aby se navzájem nedotýkalo. Každý týden podíváme se, zda-li některý exemplář není nahnilý. Shledáme-li, že některý kousek se kazí, odstraníme jej ihned. O velikých mrazech přikrýváme ovoce houní.

Květák (karfiol) zasazujeme i s kořenem do písku, do něhož jsme přimísili uhelného prachu (mouru). Se salátem můžeme učiniti podobně. Hlávky zelí rozkládáme po latích, ale není-li ve sklepě příliš vlhko. Kyselé zelí má ve sklepě též místa dost.

Kyselé zelí nakládá se takto: Hlávky zelí nebo oloupané řepy ukrouháme na kruhátku. Nakrouhané řízky napěchujeme do kadečky tak, že samy vlhnou. Každou vstvu posypeme kmínem a trochu vodou. Poslední vrstvu přikryjeme čistým plátnem, na to položíme dřevěný poklop a zatížíme jej čistým kamenem. Po pěti, šesti nedělích zelí jest ukysalé, je-li sklep chladný. Chceme-li, aby nám zelí spíše zkysalo, postavme je do teplé místnosti. Ještě spíše zelí zkysá, když je osolíme. Avšak slané zelí nevydrží tak dlouho jako nesolené. Na zelí usazuje se plíseň. Tuto plíseň

často snímejme a často čerstvým plátnem zelí přikrývejme. Kdykoli zelí ubíráme, očisťme při té příležitosti okraj zelí i příklop.

Podobně přechováváme ve sklepě kyselé okurky. Kyselé okurky nakládáme takto: Zdravé, dobře umyté okurky složíme do polévaných hrnců nebo do sklenic, napíchneme každou na obou koncích, aby do ní ocet mohl vniknouti, proložíme je listím višňovým, rybízovým a vinným, přidáme k tomu kopru a natlučené papriky, polejme to svařeným, ale vychladlým, slaným octem a zavážeme sklenice. Nalejeme-li na povrch sklenice nějaký tuk, vydrží nám okurky tím déle, protože mastnota nepropouští vzduchu. Zrovna tak nakládají se do octa rajská jablíčka, jenom že jmenované přísady vynecháme. Lusky fazolové, červenou řepu, pór a chřest necháváme několik minut vařiti, nežli je nakládáme. Staré hluboké pařeniště nahradí nám sklep pro mnohou zeleninu, jako řetkev, řepu, petržel, krabilici, pór, celer a brukev. Všechna tato zelenina složí se v řadách do písku. Bramborům vykážeme tmavý kout ve sklepě. Také ostatní zelenina musí býti ve tmě, jinak roste.

Každá řádná hospodyně zásobí se na zimu a také na léto, aby snad neočekávanou návštěvou nebyla uvedena v rozpaky. Vedle jmenovaných druhů zelenin lze doma míti ještě jiné druhy.

Cibuli osušíme a rozvěsíme po půdě do průvanu. V zimě ji přikryjeme, aby nám nezmrzla. Z jara ji opět rozvěsíme, sice by nám rostla. Zelí, zelníček (Rosenkohl), kapustu a

stachys zahrabeme do země venku nebo necháme na záhonech.

Pažitku a petržel nasázíme si na podzim do bedničky naplněné zemí. Tuto bedničku postavíme do kuchyně na okno, udržujeme v ní přiměřenou vláhu a máme po celou zimu čerstvou zeleninu do polévky.

Koření, boby, lusky a rozličnou zeleninu lze také sušiti a přechovávati sušené v pytlíčkách ze řídké látky na vzduchu. Rovněž udíme maso a vuřty a rozvěšujeme je do průvanu. Avšak při uzenině buďme opatrni na zloděje čtyřnohé a dvounohé. Maso nasolené více vydrží ve sklepě.

Hrozničky vinné rozvěšujeme na motouzy do oken k severu obrácených, aby na ně slunce nesvítilo. Takové hrozny vydrží nám až do vánoc. Rovněž rajská jablíčka lze dlouho udržeti čerstvá. Vytrhejme je na podzim i s kořenem a pověsme je ke stropu nějaké podkrovní komůrky. Tam jablíčka nedozralá budou dozrávati a jablíčka zralá zůstanou dlouho plná a šťavnatá.

Šišky kukuřicové zavěšujeme na půdě na tyče. Lusky hrachové, čočkové a bobové utrháme, když dozrály, pak je usušíme na vzduchu a vytrolíme. Vytrolená zrnka přechováváme v pytlích zavěšených, aby k nim neměli přístupu červi a hmyz.

Vejce máme ve spíži v otevřených, mělkých bedničkách, naplněných řezankou. Někde mají zvláštní police na vejce. Vejce každý týden obracíme a klademe je tak, aby se navzájem nedotýkala. Vejce tlučeme po řade jejich stáří.

Nejstarší vejce tlučeme napřed a mladší nechá-váme si na dobu budoucí. Dbáme-li tohoto po-řádku, máme po celou zimu čerstvá vejce. V srpnu už můžeme ukládati vejce na zimu. Máme-li vždy několik jarních slepiček, které už v listopadu začínají nésti, ponesou nám čerstvá vajíčka tak dlouho, až opět staré slepice začnou nésti.

Nevhodnější doba k píchání prasat je doba zimní, protože v zimě lze vepřové maso nejlépe zpracovati a stráviti. Vepřové maso nasolujeme nebo udíme. Nežli maso dáme do komína, na-ložme je do slané vody, do níž přidáme kousek cukru. Voda, do níž se nakládá maso k uzení, připravuje se takto: 22 až 25 litrů vody dešťové svaříme se 3 litry soli, $^1/_4$ kilogramem tlučeného cukru a 100 gramy tlučeného ledku (sanytru). Tuto svařeninu nalejeme studenou na naložené, nasolené maso, nasypeme na maso trochu kmínu a nového koření a zatížíme je kamenem. Toto množství vody stačí na 50 kilogramů masa. V této vodě necháme maso 3 až 5 neděl, pak je vyndáme, opatříme petlicemi k zavěšení, ne-cháme je den na vzduchu oschnouti a pak je pověsíme do komína. Jest lépe uditi maso ve větších kusech, protože je šťavnatější. Vodu, v níž bylo maso naloženo, uschovejme, protože jí lze k mnohým účelům užíti. Aby se nekazila, zalejme povrch nádoby mastnotou. Kde se maso udí, tam se musí topiti výhradně dřívím. Do ko-mína nesmí jíti horko přímo z kamen, protože by všechen tuk z masa se vyškvařil. Také hovězí

maso lze nakládati a uditi. Rovněž husí prsíčka, z nichž byla stažena kůže se sádlem, někde svinují, nakládají a udí. Husí prsíčka nesmějí býti déle naložena nežli 6 dní a v komíně také ne déle nežli 6 dní. Husí maso udíme zabalené v látce tylové. Ryby nakládáme na 8 dní a udíme je jenom krátký čas. Chceme-li, aby uzené maso nebylo černé a pokryté sazemi, zaba'me každý kousek do starého tylu nebo do nějaké řídké látky. Slanina udí se jako maso. Také lze uditi maso a slaninu octem dřevěným. Naložené maso nebo slaninu pověsíme na půdu, potřeme je hnědým octem dřevěným a necháme uschnouti. Když maso uschlo, potíráme je znova, zvláště tam, kde je kost, nebo kde je masa větší kus. Tímto způsobem udí se maso tam, kde nemají udírny. Také uzenice a ryby lze uditi octem dřevěným. Avšak ryby snadno vyschnou a jsou šťavnatý jenom 2 až 3 neděle, jsou však velice chutné. K uzení hodí se nejlépe: pstruh jezerní, lipan, úhoř, losos, pražma a potom všechny ryby mořské. Paprikovaná slanina solí se a jenom málo udí. Když jest vyuzena, posype se stlučenou paprikou a zavěsí se na místě vzdušném. Slanina se ovšem nenakládá dříve, než se udí. Někde slaniny vůbec neudí. Nasolené maso liší se od uzeného pouze tím, že není uzeno.

Když škvaříme sádlo vepřové, nakrájíme je na malé kostičky a škvaříme je na ohni mírném. Po prudkém ohni sádlo zhnědne a není bílé. Totéž lze říci o vyvářeni čerstvého másla. Ani čerstvého másla nesmíme převářeti při prudkém

ohni. Škvarky nabíráme dírkovanou sběračkou a vymačkáváme je vařečkou. Vyškvařené sádlo sléváme do polévaných hrnců ještě za tepla. Jenom pozor, aby hrnec nebyl studený, jinak nám praskne! Když rýpeme sádlo nebo máslo z hrnce, rýpejme je tak, aby povrch byl vždy hladký. Máme-li dobré sádlo vepřové na chladném, suchém místě, vydrží nám celý rok a jest pořade dobré.

Abychom dlouho si zachovali maso čerstvé, upecme je napolo a zalejme je omastkem. Takto maso vydrží několik neděl a nezkazí se. Když toto maso chceme upraviti k jídlu, sejmeme z něho omastek a dopečeme je. Maso jest úplně čerstvé a omastku se také nic nestane.

Z vepřové krve připravují se dobrá jelítka. Na litr krve přijde litr mléka, 2 až 3 housky, trochu sesekané cibule, trochu citronové kůrky, trochu koryandru a marjánky a soli tolik, kolik je třeba. Tyto součástky dobře promísíme a nacpeme volně do čistých střev. Střeva zašpejlíme nebo zavážeme na obou koncích. Jelítka vaříme tak dlouho, až z nich krev nevytéká, když je propíchneme. Střeva, z nichž děláme jaternice nebo jelítka, musíme nejen dobře vyprati, nýbrž i neustále ve vodě močiti. Chceme-li si střeva usušiti do zásoby, močíme je ve vodě po tři dni, nalévajíce na ně neustále čistou vodu. Potom je na jednom konci zavážeme, nafoukneme a usušíme.

Jiných vuřtů doma neděláme. Avšak cerbuláty a klobásy můžeme si doma také připraviti. Jsou lepší nežli koupené.

Na cerbuláty sesekáme kilogram tučného masa vepřového a kilogram masa hovězího. Kůžky a žilky odstraníme. Do sesekaného masa přimísíme 20 gramů pepře, 20 gramů sanytru a 120 - 140 gramů soli, načež všechno nacpeme do střev usušených, ale opět namočených, tak pevně, aby nikde nebylo místečka prázdného. Dělá-li nám vzduch bubliny, propíchněme je jehlou a vzduch vyfoukne. Když máme střevo nacpané, zavážeme je na obou koncích špagátem a pověsíme do komína, kde je necháme tři neděle uditi.

Klobásy připravujeme takto : Sesekáme $^{3}/_{4}$ kilogramu masa vepřového a $^{1}/_{4}$ kilogramu čerstvé (neuzené) slaniny. Do tohoto masa dáme sůl, pepř, citrónovou kůrku a citronovou šťávu a trochu žemliček namočených v mléce. Potom tuto smíšeninu nacpeme do zmočených střev skopových, propícháme jehlou všechny bubliny vzduchové a zavážeme střeva špagátem. Klobásy lze jísti pečené nebo uzené. Kdo rád jí klobásy méně tučné, vezmi polovici masa vepřového a polovici hovězího. Také telecí okruží hodí se dobře do klobásů.

Na jaterničky vezmeme játra, stáhneme z nich kůžky, sesekáme je důkladně, přidáme k nim stejné množství vepřového sádla, rozpuštěného s cibulkou, ale ne připraženou, potom sůl, pepř, marjánku, a kdo má rád sardele, trochu sesekaných sardelí. Aby nám jaternice nepukaly, když se vaří, naplňujme střeva do tří čtvrtin. Jaternice vaříme půl hodiny při mírném

ohni, potom je dáme do studené vody vychladnouti. Jaternice složené do hrnce a zalité sádlem vydrží dosti dlouho. Vařené jaternice lze také uditi. Jaternice lze dělati také z jater divoké zvěře. Do takových jaternic přidává se však ku předešlému koření ještě jalovec a červené víno. Červeného vína není nevyhnutelně třeba. Aby nakrojená uzenice neplesnivěla, potřeme nařízlou plochu sádlem nebo kořalkou.

Je-li v naší krajině dostatek ryb, marinujme a uďme je. Chceme-li ryby marinovati, sedřeme s nich šupiny, rozpůlíme je po délce, usekneme jim hlavu, ploutve a ocas, potřeme je solí, francouzskou hořčicí a obložme je nakrájenou cibulí. Potom každou půlku svineme v závitek, svinujíce od hlavy k ocasu. Závitky složíme do sklenic na zavařeniny, nalejeme na ně svařený ocet s cibulí, dymiánem, bobkovým listem a pepřem a zavážeme sklenice papírem pergamenovým. Za týden lze takové ryby jísti. Podobně marinují se sledi. Dříve nežli sledě marinujeme, močíme je den ve vodě, aby nebyli tak slaní. Rozumí se samo sebou, že sledů soliti není třeba.

Řádná hospodyně má na paměti také sušenou zeleninu do polévky, nemá-li dostatek zeleniny čerstvé. Abychom měli zásobu suché kůry citrónové, nakoupíme citronů v tu dobu, kdy jsou nejlacinější. Ovoce, houby, třešně, švestky, hrušky a šípek sušíme na slunci, rajská jablíčka a ovoce svařujeme v pastu. Chceme-li, aby nám sušená jablka, rozkrájená na řízky, zůstala bílá, namočíme je do slané vody, dříve

než je sušíme. Kdo má kdoule, nezahazuj kůry z těchto zdravých, aromatických plodů, nýbrž usuš je. Dusíme-li jablka s touto korou, dostanou příjemnou vůni. Sušené kůžky a šupiny chřestu dodávají polévce příjemné chuti. Nesmíme zapomínati na zavařené houby, zelený hrášek, Mixed-Pickles (čti miksd pikls) = smíšené nakládaniny, ovoce likérové, ovoce octové, ovocné šťávy a med. Dříve nežli zavazujeme láhev se zavařeninou, potřeme okraj bílkem a teprve potom přiložme pergamenový papír. Šťávy ovocné, zvláště malinová šťáva, jsou důležité pro nemocného.

Když se urodí veliké množství švestek, můžeme je sušiti také tak, že je oloupáme, vyndáme z nich pecky a když jsou napolo suché, zmáčkneme je na obou koncích. Týmže způsobem sušíme broskve a meruňky, jenom že jich nemusíme loupati. Sušené ovoce a sušenou zeleninu přechováváme na vzduchu v plátěném pytlíku, aby nám nevlhly. Není-li dosti slunných dnů, můžeme ovoce a zeleninu sušiti v troubě po vaření. Trouba nesmí býti příliš horká, aby se nám to nepřipálilo. Je-li trouba dosti teplá, musíme ovoce častěji obraceti. Sušené ovoce v troubě má tu nevýhodu, že ovoce nemá tak pěkné barvy, jako když bylo sušeno na slunci. Sušiti lze velice mnoho hub. Nejlepší jsou žampiony, hřiby, smrže a lišky. Při houbách buďme však opatrni, abychom nenasbírali hub jedovatých. Velice dobré jsou holubinky, jež v našich lesích rostou u velikém množství, ale málo jsou známy. Čerstvé holubinky voní

česnekem. Ze suchých holubinek jest výborná, omáčka k masu.

Mouku, rýži, kroupy a nudle přechováváme v nádobách dřevěných, nejlépe v truhlách, na suchém, světlém místě. Tato truhla nesmí však býti zavřena, nýbrž otevřena a jenom něčím lehce přikryta, aby se do mouky neprášilo. Máme-li větší zásobu mouky, přesypme ji ob čas, aby neztuchla. Vlhké mouky nelze ukládati, nýbrž dříve jest ji řádně usušiti.

Mouku piškotovou, které na venkově nemívají na prodej, lze si doma připraviti z bramborů. Za tím účelem nastrouháme syrové brambory oškrabané a pereme je několikrát v čisté vodě, až všechna vlákna zmizejí a brambory jsou bílé jako sníh. Potom necháme mouku usaditi se, slejeme vodu opatrně a dáme mouku na čisté plátno na slunce. Když je dosti suchá, rozemneme ji a uschováme. Taková mouka jest laciná a dobrá.

Máme-li dosti mléka, dělejme sýr. Sedlé mléko nesbírané vytlačíme *v* pytlíku, z tvarohu naděláme malých cihliček, tyto cihličky usušíme na slunci, a když jsou dosti tvrdé, naložíme je do nádoby dřevěné nebo porcelánové tak, aby k sobě těsně přiléhaly. Potom je polijeme hnědým pivem a přikryjeme. Když cihličky vpijí do sebe pivo, přilejme piva znovu, aby povrch byl stále vlhký. Takový sýr jest velice dobrý a vydrží dlouho.

Kaprlata lze nahraditi poupaty řeřichy kapucínské (turecké), naloženými do octa a soli. Kaprlata pravá bývají takto často padělána.

V každé domácnosti má býti ocet pelyňkový a ocet ovocný. Nemocným, kteří nesnesou obyčejného octa, dávejme ocet medový. Ocet medový připravuje se takto: Litr medu svaříme s 10 litry dešťové vody, slijeme to do veliké láhve, dáme do toho asi 10 gramů lisovaného droždí a necháme to státi na místě teplém, nejlépe za oknem na slunci. Smíšenina začne brzy kvasiti. Nečistotu vykvašenou snímáme s povrchu tak dlouho, dokud se ukazuje. Kvašení trvá 4—6 neděl, podle toho, jak je teplo. Když jest ocet dosti kyselý a čistý, nalijeme jej do láhví a uschováme. Chceme-li, aby nám medový ocet dříve ukysal, dejme do něho trochu zákvasu (Essigmutter).

Na venkově nelze vždy koupiti čerstvých kvasnic, proto zásobme se práškem, záležejícím z dvojuhličitanu sodnatého (Natron bicarbon) a vinného kamene (Kremor-Tartari). Čerstvé kvasnice udržíme po dvě až tři neděle, když je rozkrájíme na kousky, dáme do láhve s čerstvou vodou, zakorkujeme a uschováme na místě chladném. Když chceme kousek kvasnic vyndati, ulijeme vody nebo nahneme láhev a vezmeme si, kolik potřebujeme.

Vejce ukládáme do pilin nebo řezanky. Také lze je přechovávati ve sklepě v nádobách s roztokem vodního skla. Roztok vodního skla záleží z litru vodního skla a 10 litrů obyčejné vody. Když takový roztok připravujeme, dobře jej promíchejme, aby vodní sklo nepadlo ke dnu.

Ve sklepě netrpme myší ani obyčejných ani německých a pronásledujme i stonožky,

které rozežírají nejen ovoce, nýbrž i korek v láhvích. Stonožky schytáme, když postavíme staré koště do kouta. Stonožky nalezou pod ně a my je snadno potom odstraníme.

## XV.

## O postu a postních jídlech.

Postní přikázaní jest přikázaní církevní, proto zachovávati toto přikázaní jest povinna každá křesťanská rodina, ale zvláště katolický kněz.

Postního přikázaní nezachovávají všichni křesťané svědomitě. Mnozí omlouvají se: „Nemám peněz na postní jídla"; jiní: „Nesneseme postních jídel!" Obě výmluvy jsou liché. Postní jídla nejsou dražší nežli jídla masitá. Lahůdky postní jsou ovšem drahé, ale těch není třeba. Ostatně lahůdky masité nejsou také laciné. Druhá výmluva jest rovněž neoprávněna, protože i postní jídla lze tak upraviti, aby je každý strávil.

Bohužel, mnohé kuchařky nemají velikého výběru jídel postních, čímž samy ztěžují přikázaní postní. Nedostatečný výběr postních jídel kazí chuť. Jsou-li postní jídla tak upravena, že se podobají jídlům masitým, člověku se ani nezasteskne po mase.

V dřívějších odstavcích mluvila jsem o výživnosti jednotlivých potravin. Také jsem uvedla, kterých látek je třeba lidskému tělu a v jakých skupinách jest pokrmů požívati. Ve dni postní

běží ještě o to, aby maso bylo nahrazeno jinými látkami. Maso nahrazujeme vejci, mlékem, zeleninou a zvláště luštěninami. Také ryby mají mnoho látek výživných, zvláště ryby laciné. Treska (hňup) náleží k rybám nejvýživnějším. Záleží ovšem velice na tom, v jakých skupinách požíváme potravin, ale také záleží na tom, jak jsou potraviny upraveny. Vařením a mícháním rozličných součástek vznikají nové sloučeniny chemické, jež mají v sobě výživných látek bud více nebo méně. Luštěniny nahrazují téměř maso. Ale pojídáme-li je tvrdé, špatně vařené, nejenom že z nich nemáme žádné výživy, nýbrž ještě si škodíme na zdraví. Také zničíme cenu luštěnin, když je hned z počátku solíme nebo ve tvrdé vodě vaříme. Tím zůstane jejich stupka tvrdá a žaludku škodlivá. Rovněž ocet činí luštěniny nezáživné, zvláště když byl k nim přidán, pokud se vařily.

Večer chraň se vajec na tvrdo, salátu a jiných jídel těžko stravitelných. Takové těžké pokrmy jsou jídla na másle pečená nebo jídla s tvarohem. Měli-li jsme k obědu jídlo těžší, vyvolme si k večeři jídlo lehké. Také doporučuje se jísti mastná jídla moučná s kompotem, se stavou ovocnou, s teplým bílkem na měkko, s kremem (sněhem z bílků) nebo vinnou omáčkou, podle toho, jak se to k sobě hodí. Zvláště je třeba těchto příkrmů při horkých jídlech s kvasnicemi. Dbejme toho, aby po salátě nepřišlo nic z mléka nebo z ovoce a po pivě rovněž nic mléčného ani okurky. Žaludek snadno si zkazíme, ale těžko napravíme.

Jako v postních jídlech tak i v postních polévkách bývá malý výběr. Vedle ovocných a sladkých, jež mužům ovšem nechutnají, jest veliký počet jiných polévek postních.

Páni velice rádi jedí polévku z hub, ať čerstvých, ať sušených. Houby rozkrájíme na malé řízky a vaříme je. Pak uděláme jíšku hezky světlou s nakrájenou cibulí a zelenou petrželí. Do této jíšky nalijeme trochu vody, v níž se houby vařily, pak tam vlijeme všechnu vodu i s houbami, osolíme to, přidáme trochu smetany a polévka jest hotova. Na talíř naléváme takovou polévku na rozkrájený chléb.

Polévku z rajských jablíček a z cibule připravujeme zrovna tak jako omáčku rajskou a cibulovou, jenom že ji uděláme mnohem řidší. Do obojí polévky přidáváme trochu páleného cukru a trochu octa. Na talíř naléváme takovou polévku na kostky chleba. Dobrou polévku připravíme si, když pokrájíme celer na malé kostky, uvaříme ho na měkko a smícháme s jíškou.

Silnou polévku postní vaříme ze všech zelenin: petržele, mrkve, cibule, celeru a zelí. Uvařenou zeleninu procedíme sítkem, do vyvařené vody dáme trochu mouky a zavaříme do ní nudle nebo nuky. Někdo jí rád takovou polévku i se zeleninou. Pak ovšem nudle se do ní nedají.

Též lze připraviti vodní polévku z květáku (karfiolu) nebo z kapusty (zelí). Květák nebo kapustu nakrájíme na nudle a osmažíme na másle. Pak to vlijeme do vody a vaříme, až

jsou květák nebo kapusta měkké. Konečně přidáme do hrnce trochu lehké jíšky.

Velice dobrá je také polévka z póru. Pórovou polévku připravujeme takto: Pór nakrájíme na kostky, rozvaříme tvrdé housky, rozmícháme, osolíme a žloutkem zhustíme.

Bramborovou polévku vaříme ze syrových bramborův oloupaných a na kostky nakrájených. Do bramborové polévky patří nové koření a dobrá jíška.

Také z vařených bramborů lze připravovati polévku. Když nám zbyly brambory vařené, nastrouhejme je, připražme je a udělejme z nich polévku. Taková polévka neobejde se bez vajíčka.

Vaříme-li polévku krupicovou, tedy uvaříme napřed krupici, pak polévku osolíme, přidáme do ní kousek čerstvého másla a zhustíme ji žloutkem.

Právě tak připravuje se polévka octová, jenom že se do ní rozmíchá trochu smetany a octa.

Rýžová polévka připravuje se takto: Když jest rýže vařená, přidáme do ní trochu rajských jablíček, tuku a utřeného sýra nebo uvaříme rýži s houbami a zelím na nudle nakrájeným. Potom polévku osolíme a dáme do ní kousek čerstvého másla, kousek cibule a kousek parmského sýra.

Sem patří také polévka z vína a piva.

Polévka z hrachu, bobu a čočky připravuje se takto: Uvaříme lirách, bob nebo čočku, rozmícháme je a procedíme. Potom přidáme do

toho trochu jíšky. Polévku z hrachu nebo čočky vaříme obyčejně ze zbytků.

Po polévce dáváme na stůl zeleninu s nějakým příkrmem, na př. špenát se smaženými brambory, nebo ryby, také salát s pečenou rybou nebo s knedlíky a nukami, bramborovou kaši s červenou řepou a p.

Vypočítávati všechna jídla postní a udávati, v jakém pořádku mají přijíti na stůl, vedlo by daleko. O tom lze se poučiti z každé lepší knihy kuchařské. Potom vlastní rozum poví každé hospodyni, v jakém pořádku mají přijíti jídla na stůl. Po jídle těžkém jde vždy jídlo lehké, na př. nákyp, omletta, máslové těsto, jablečník, třešňovec atd. Po jídle lehkém náleží na stůl jídlo těžší, na př. závin (štrudl), moučné jídlo, nudle nebo něco z tvarohu.

Dej si na tom záležeti, abys půst co možná usnadnila a maso výživnými pokrmy nahradila. Přihlížej však také k tomu, aby jídla postní byla chutná. Jídla stejného druhu znechutí se, proto je třeba vždy nějaké změny. Kousek marinované ryby, trochu pikantní omáčky způsobí příjemnou změnu v jednotvárnosti jídel postních. V mnohých krajinách lze si opatřiti lacino také nějakou lahůdku postní. Církev dovoluje jísti v postní dni nejen ryby a obojživelníky, jako žáby, raky a hlemýždě, nýbrž i některé živočichy pozemské, jako vydry, bobry, potápky a lysky. Lysku je třeba stáhnouti. Ryby z rybníků páchnou bahnem, proto necháváme takové ryby nějaký čas ve vodě říční, aby toho zápachu

pozbyly. Zabité ryby vydrží jen asi tři dni. Staré ryby jsou zdraví nebezpečny. U ledu nebo v zimě vydrží maso rybí déle.

Velice pikantní jest omáčka z hořčice nebo omáčka holandská. Holandská omáčka upravuje se takto: Žloutky utřou se s jemným olejem a s francouzskou hořčicí a do toho se nakape trochu oleje a octa. Také se tam může namíchati trochu jemně nakrájených kaprlat. Holandskou omáčku třeme nad ohněm, až zhoustne, ale nesmíme jí nechati ztuhnouti. Tato omáčka hodí se výborně k bramborům, k vařeným vejcím, k salátu, k vařené rybě atd.

Z moučných jídel páni nejraději jídají taková, která nejsou sladká. Ani o taková jídla není nouze. Vždyť máme maštěné nudle s nastrouhanou homolkou nebo míchaná vejce se sýrem nebo s cibulí. K nákypům berou si páni raději nějakou omáčku ovocnou nebo horké víno nežli krém. Místo cukrového nákypu nudlového udělej nákyp nudlový s kyselou smetanou. Ovšem všeobecného pravidla stanoviti nelze. Chuti jsou rozdílné. Každá hospodyně pozná brzy chuť svého pána a tou nechť se spravuje.

Mnohá hospodyně, připravujíc postní jídla, dopouští se nepoctivosti. Míchá do nich masových výtažků, maggi a p. To jest hřích. Taková šalba jest všude trestuhodná, ale zvláště na faře. Což kdyby se někdo dověděl, že pan farář jí v postní dni jídla s masovými přísadami! Pak by ho rozkřičeli, že jest pokrytec, který jiným káže půst, a sám ho nezachovává — a on by za nic nemohl!

Postní jídla lze sesíliti vajíčkem. Proto do do čeho jindy vajec nedáváme, ve dni postní vajíčka nešetřme. Polévce zvláštní chuti a síly dodá vajíčko. Rovněž prospěje těstu nudlovému a štrudlovému, když do něho dáme vajíčko. Ovšem nesmíme zase vejci plýtvati. Tím bychom pokrmů nezlepšili, naopak bychom je zkazili. Natlučeme-li příliš mnoho vajec do nuk, do nákypů atd., ztuhnou příliš, nejsou dobré a jsou těžko ztravitelné.

Půst, jejž přikazuje církev, jest prospěšný duši i tělu, a hospodyně jest povinna nejen sama jej zachovávati, nýbrž i o to pečovati, aby jiní jej zachovávali, a rádi zachovávali.

## XVI.

## O prádle, o žehlení a o barvení látek.



u praní hodí se nejlépe voda dešťová nebo měkká voda říční, protože měkká voda snáze rozpouští špínu nežli voda tvrdá. Nemáme-li dostatek vody říční, přidejme do vody studničné sody. Stačí hrst sody na 40 až 50 kousků prádla nebo 50 gramů na 100 litrů vody. Ku praní prádla lněného a bavlněného bereme bílé mýdlo jádrové nebo mýdlo mazavé. Hnědé mýdlo škodí tkanivu lněnému. Louh, chlor a vodní sklo sežírá vlákna i barvu. Nesvědomité pradleny říkají sice, že bez těchto žíravin nelze prádla řádně vyprati, ale není to pravda. Těmi žíravinami pradleny nepomohou si mnoho,

ani si práce neurychlí, ale mohou si velice ublížiti, ba mohou se dokonce otráviti.

V předvečer namáčíme prádlo do měkké vody. Část prádla vyvaříme ve vodě, do níž jsme nakrájeli mýdla (jeden kousek na 50 kousků prádla), a pak tuto vodu smícháme s ostatní vodou studenou. V této vodě zůstane prádlo až do rána, aby se odmočilo. Ráno ulejeme trochu této vody do kotlů, ohřejeme ji a pereme v ní prádlo kus po kuse. Je-li první praní důkladné, bude druhé praní lehčí. Po druhé pereme prádlo ve vlažné vodě. Bílé prádlo vyvaříme ještě jednou v mýdle, pak je ještě jednou propereme, abychom odstranili mydliny, dvakrát je vymácháme ve studené vodě a konečně je namodříme a pověsíme. Na záslony nebereme šmolku, nýbrž prášek barvy okrové. Když modříme prádlo, nesmíme naházeti několik kusů prádla najednou do modři, nýbrž namáčíme každý kousek zvlášť a hned ho vyždímáme. Barevné prádlo pereme vždy v té vodě, ve které jsme prali prádlo bílé. Namáčeti a vyvářeti barevné prádlo nesmíme, protože by pustilo. Skvrny prádla odstraňujeme, dříve než prádlo pereme. Skvrny rzi a inkoustu odstraníme stlučenou solí šťavelovou (Kalium bioxalicum). Tu část prádla, kde je skvrna, držíme nad horkou vodou, navlhčíme skvrnu, posypeme ji jmenovanou solí a přejedeme přes ní několikrát klíčem.

Skvrny kávové navlhčíme vlažnou vodou a držíme je nad hořící sirou.

Skvrny po červeném víně pustí v mléce, skvrny po čokoládě a lápisu ve čpavku a mýdle,

skvrny po kyselinách a jodu v antichlóru. Žluté skvrny odstraníme s ubrusů, když je namočíme do mléka. Skvrny po smůle, dehtu a po barvách olejových odstraníme olejem terpentinovým, inkoust anilinový lihem smíšeným s octem, skvrny po trávě vařící vodou a solí cínovou, skvrny po ovoci vodou „Eau de Javelle", proleženiny mydlinami a bělením slunečním. Proleženiny vznikají, když ukládáme do prádelníku prádlo vlhké.

Inkoust alizarinový a skvrny po ořechu pustí ve šťávě citrónové a v kyselině vinné; mastné skvrny v benzinu; voskové a stearinové skvrny v líhu; skvrny po kolomazi a dehtu v sádle a terpentinovém oleji. Skvrny po blechách odstraníme s punčoch solí šťavelovou nebo jednoduchým bělením na trávníku.

Barvené prádlo nesmíme práti v horké vodě a hedvábí ve studené. Vlna snese vodu vlažnou, mýdlo a máchání, ale ne tření. Tmavé látky vlněné čistí se nejlépe v hovězí žluči rozředěné vodou nebo v procezené vodě z otrub. Jágrovky a veškeré vlněné prádlo pereme v mydlinách, k nimž přimísíme asi 2—3 lžíce čpavku na každé vědro. Jágrovky se nevyvařují ani nemydlí, nýbrž dobře vymáchají a hned pověsí. Ztvrdne-li prádlo vlněné, zvláště ponožky, tedy změkne opět, když je necháme močiti asi 2—3 dni ve studené vodě dešťové, pak je vypereme, opět necháme je den močiti ve studené vodě a pak teprve je usušíme. Když takové prádlo seschne, natahujeme je častěji do délky i šířky. Vlněné kalhoty a sukně věšíme po šířce, aby se

nenatahovaly do délky, čímž by se súžily. Tmavé látky vlněné pereme ve studených mydlinách a čpavku. Tříti jich nesmíme, nýbrž pouze je mácháme a ždímáme, ale nekroutíme, a sušíme je ve stínu.

Bílý flanel, který sežloutl, zbělá opět síření m. K síření dostačí nám starý sud, který má aspoň dno. Do takového sudu nastrkáme několik bidélek, na něž navěsíme prádlo a bílé klobouky slaměné vyprané a vlhké, ale ne mokré. Potom zapálíme síru v nějaké nádobě a sud přiklopíme na ni. Celý den necháme sud na síře poklopený. Takové síření musí se díti pod širým nebem, protože zápach sirný jest protivný.

Zažloutlé plátno a zažloutlou bavlnu vybělíme na trávníku. Kde nemáme trávníku, namočme takové prádlo do vody, do níž jsme dali smíšeními z líhu a terpentinového oleje. Terpentinového oleje dáme 1 díl a 3 díly líhu. Lžice takové smíšeniny stačí na putnu vody. Aby nám prádlo nežloutlo, perme je častěji. Také jest ochranou proti žloutnutí, když prádlo zabalíme do modrého papíru.

Prádlo, jež při žehlení bylo připáleno, namáčíme do roztoku 10 gramů chlorového vápna a 100 gramů horké vody a ihned je vymácháme. Bylo-li prádlo škrobeno, musí napřed býti vypráno ze škrobu.

K appretuře (úpravě) prádla bereme pšeničný škrob, jejž nejdříve rozmačkáme ve studené vodě studničné a pak zamícháme do vody horké, až má podobu skelnou. Potom jej vezmeme od ohně,

neustále jím míchajíce a horké vody do něho dolévajíce, až má takovou hustotu, jaké si přejeme. Ve škrobu nesmějí býti chuchvalce. Na prádlo, jež má býti slabě škrobeno, dostačí škrob řídký jako mléko; pro silnější škrobení je třeba škrobu hustšího. Nejdříve škrobíme prádlo bílé a potom teprv prádlo barevné. Dříve než prádlo škrobíme, musí býti namodřeno a usušeno. Škrobíce prádlo přihlížejme k tomu, aby škrob stejnoměrně a úplně pronikl tkanivo.

Na silné škrobení bereme škrob rýžový. Na litr studené vody dostačí 120 gramů škrobu. Do tohoto množství dáme kávovou lžičku boraxu rozpuštěného v teplé vodě, vše dobře promícháme a procedíme. Prádlo, jež má býti silně škrobeno, jako límce, manžety a náprsenky, namočíme dobře do škrobu, vyždímáme, vytřeme a zavineme do suché, čisté látky. Škrob, který zbyl, usadí se na dně a může býti opět upotřeben, když opatrně s něho slejeme vodu a škrob pak usušíme.

Ke škrobení za tepla lze vzíti místo škrobu pšeničného škrob z kaštanů koňských. Tyto kaštany ustrouhají se na struhadle a připraví se z nich mouka jako z bramborů (viz odst. XIV). Škrob z kaštanů jest velice pěkný.

Prádlo, jež jsme naškrobili škrobem syrovým, žehlíme za vlhka; prádlo škrobené vařeným škrobem nejdříve usušíme, pak je vodou navlhčíme a svineme, až se vlhkost do něho vpije. To trvá několik hodin.

Cihlička musí býti čistá. Aby cihlička udržela se čistá, zavinujeme ji do flanelu a uschováváme ji na místě suchém. Nestavme cihličky na nečistou plotnu ani k vodě, protože snadno zrezaví. Rezavé cihličky nesmíme čistiti papírem smyrkovým, nýbrž rovným nožem, abychom nezkřivili hladké plochy její.

Dříve nežli žehlíme prádlo, zkoušíme cihličku na nějakém hadru. Cihlička příliš horká pálí prádlo a cihlička studená špiní prádlo. Lepí-li se prádlo na cihličku, odškrabme ihned nožem nalepený škrob a potřeme cihličku rychle stearinem. Nejdříve žehlíme rukávy a límce, potom teprve prsa košil a naposledy trup. Když jest košile vyžehlena, složíme ji. Všechny košile mějte stejnou podobu a velikost. Když žehlíme škrobené košile, žehleme límce a manžety napřed uvnitř a potom teprve z venku, sice se nám zkroutí. Pod náprsenky klademe flanel, aby se nepři lepily na záda. Vyžehlené prádlo rozložíme každý kousek zvlášť, aby vychladlo. Teprve když úplně vychladlo, složíme je do prádelníku.

U svrchních šatů žehlíme nejdříve podšívku a potom teprve líc.

Mnozí libují si v lesklých límcích a manžetách. Žehlení s leskem jest dosti drahé a přece velice jednoduché. Při žehlení s leskem záleží vše na tlaku cihličky. Tímto tlakem vzniká lesk prádla. K žehlení s leskem lze upotřebiti každé cihličky, která nemá ostrých hran. Cihlička, která škrabe nebo rýhuje, nehodí se k žehlení s leskem. Chceme-li, aby se nám prádlo lesklo, naškrobíme

a vyžehlíme je jak obyčejně a necháme vychladnouti. Potom je slabě navlhčíme na líci houbou, namočenou do studené vody a žehlíme je na tvrdém prkně nebo na zvláštním kartonu hranou cihličky, silně na cihličku tlačíce. Čím více jest cihlička rozpálena a čím více tlačíme, tím lepší jest lesk. Hranou cihličky nepřejedeme po límci pouze jednou, nýbrž několikráte. Při takovém žehlení nesmí býti na prkně nebo kartone žádná podložka. Prádlo leží přímo na prkně. Navlhčíme-li prádlo více nežli je třeba, dělají se nám bubliny. Chceme-li, aby vyžehlené prádlo bylo tvrdé, položíme hotové prádlo na slunce nebo blízko kamen. K žehlení s leskem není potřebí zvláštního škrobu. Lesku nabývá prádlo tlakem cihličky a nikoli škrobem. Prodávají sice za drahý peníz škrob k žehlení s leskem, ale na tom škrobu není nic zvláštního. Takový škrob můžeme si udělati sami. Na půl litru vody vezmeme dvě až tři lžíce dobrého škrobu a pak k tomu přimísíme na hrot nože boraxu. Vše dobře promícháme a procedíme.

Abychom měli na prádle hrany a záhyby vypouklé, jeďme hranou cihličky podél nich.

Pro obyčejné žehlení hodí se ještě tyto poznámky: Písmena na kapesnících a vyšívání žehlí se vždy po rubu. Po rubu žehlí se také hladké látky vlněné, jinak by se leskly. Tmavé látky vlněné vlhčíme vodou s octem a žehlíme je za vlhka tak dlouho, až jsou úplně suché, jinak by se nám srazily. U nerozpáraných šatů vlněných žehlíme vždy líc, ale ne přímo, nýbrž

přes tenký hadr, aby se neleskly. Krajky, vyšívání a ryšky žehlíme dříve a potom teprve ostatní části.

Abychom neměli nouze o dešťovou vodu, nachytejme si jí do starého sudu, třeba do sudu od petroleje. I v zimě můžeme míti v zásobě vodu dešťovou. Aby nám mráz neroztrhl sud, prosekejme v něm každodenně led a vstrčme do prosekané díry vích slámy. Jenom když nepřetržitě silně mrzne, jest radno sud vyprázdniti. Totéž týká se sudů s vodou na půdě pro případ požáru.

Provazy na prádlo a skobky musí býti čisté, jinak se nám od nich prádlo pošpiní. Proto nesmíme nechati provazů natažených, když jsme prádlo sebrali, ani skobek rozházených po kuchyni, když jich nepotřebujeme. Když nám prádlo uschlo, svineme provazy a zavineme je i se skobkami do plátna a uložíme je na místo suché.

Prádlo, jež sušíme na slunci, modříme silněji, protože slunce částečně z něho modř vytáhne. Prádlo, jež schne na půdě, buď modřeno slaběji. Barevné prádlo sušíme ve stínu, a když nemáme takového místa, tedy je obracíme lícem dovnitř, aby nám nevybledlo.

Na mraze visící prádlo dobře se bělí. Když však je sbíráme, nesmíme ho násilím svinovati; tím bychom je polámali. Dáme-li do posledního máchání hrst kuchyňské soli, prádlo nám vůbec nezmrzne. Když jest mlhavo, nevěsme prádla ven, protože prádlo zhnědno a hnědé již zůstane. Kouř také škodí prádlu. Když stromy kvetou a

padá s nich květ, není radno věšeti pod ně prádlo, protože padající květ způsobí na bílém prádle skvrny. Ptáci také nedbají čistoty.

Bělíme-li prádlo na trávníku, všimněme si napřed, nejsou-li tam plži a žluté květiny, zvláště pampelišky, jež způsobují nepříjemné skvrny. Prádlo bělí se pouze na slunci. Jakmile oschlo, polijeme je vodou znova.

Vybledne-li nám v prádle nějaká barva, namíchejme do vody čpavku a vymáchejme v tom vybledlé prádlo. Takovým mácháním nabude prádlo své dřívější barvy.

Vlněné a hedvábné rukavice pereme jako jiné prádlo vlněné a hedvábné. Rukavice ze srnčí kůže navlečeme si na ruce a pereme je ve studených mydlinách napřed po líci, potom po rubu tak, jako bychom si umývali ruce. Když je stahujeme s ruky, dejme pozor, abychom jim nevytáhli prstů. Vyprané rukavice vyždímáme v čistém šátku a pak je pověsíme. Když jsou napolo suché, natáhneme je, aby měly svou podobu, a když úplně uschly, vydmeme je rukama, aby byly hebké, a potom jim vytáhneme prsty klíšťkami nebo držadlem vařečky. Dříve než rukavice pereme, prohlédněme je, není-li třeba nějaké správky. Každá správka dělá se před praním. Chceme-li, aby kožené rukavice byly do žlutá, namíchejme do vody, v níž rukavice mácháme, okru.

Žíněnky pereme, když je napřed rozcupujeme,, čímž se odstraní prach, a žíně od sebe se odtrhnou. Potom žíně vaříme, rukama ždímáme a, na slunci sušíme.

Někdy bychom si rádi něco obarvili. Jak jest si při tom vésti?

Na černo barvíme látku v černé barvě anilinové, neustále látkou míchajíce, aby byla všude stejně černá, sušíme ji ve stínu a žehlíme ji po rubu.

Na hnědo barvíme v tinktuře ořechové, kterou obdržíme, když uvaříme ve vodě vnější slupky ořešné. Tuto tinkturu procedíme a vaříme v ní látku, kterou chceme míti hnědou. Čím více jest stupek ořešných, tím tmavší jest barva. Ovčí vlnu a bavlnu můžeme barviti na hnědo ještě jinak. Svaříme 50 gramů modré skalice a 600 gramů Katechu (japanské hlíny) a vložíme do toho látku, dokud roztok je ještě horký. V tomto roztoku necháme látku asi 2 hodiny, neustále látku obracejíce. Po dvou hodinách látku vytáhneme a usušíme ji. Je-li látka příliš bledá, ihned se zatemní, když ji na čtvrt hodiny vložíme do horkého roztoku vody a 50 gr. dvojchromanu draselnatého, když ji ve vodě vymácháme a potom usušíme. Chceme-li míti látku kaštanovou, přidejme k prvnímu roztoku ještě 40 gramů extraktu kampeškového dřeva. Tyto barvy nepouštějí v prádle a neblednou na slunci.

## XVII.

## Stěhování.

ospodyně musí býti připravena také na stěhování, protože pan farář nezřídka mění své místo. Říká se, že dvojí stěhování jest jako jedno vyhoření. Ale když věci dobře zabalíme a dobře složíme, neutrpíme škod velikých.

Velice mnoho záleží na balení. Není-li věc dobře zabalena, vezme úraz. Avšak dobře baliti umí málo kdo. Znala jsem jednoho důstojníka, který když se stěhoval, vybral ze skříní police, naházel tam peřiny, na peřiny rozestavil nádobí, vše přikryl polštáři a zavřel víko. Není třeba zvlášť připomínati, že měl z nádobí trochu třepin, když v novém bydlišti skříň otevřel.

Křehké předměty, jako nádobí a sklo, skládají se do pevných beden dřevěných, těsně na sebe a vedle sebe, když byly napřed každý zvlášť zabaleny do měkkého papíru. Těsným složením nejenom ušetříme místa, nýbrž i zabráníme, aby se nádobí o sebe netlouklo při otřesu. Když je nádobí v bedně tak složeno, že se ani nic nehne, pak jest naděje, že dojde na nové místo zdrávo.

Veliké obrazy a zrcadla skládáme do mělkých beden po dvou. Jeden obraz položíme na dno bedny a druhý přišroubujeme k víku. Menších obrazů můžeme do bedny narovnati vedle sebe tolik, kolik se jich tam vejde.

Knihy a prádlo skládáme do kufru nebo do bedny tak, aby všechen prostor byl vyplněn.

Nejsou-li knihy dobře složeny, odře se vazba a otlukou se rohy. A není-li prádlo složeno jako v lisu, máme z něho vích. Šaty složíme rovněž do bedny tak, aby se nezmačkaly. Obuv zabalíme do novin. Do holínek od obuvi lze nacpati drobné předměty, jako klubka, punčochy, kartáčky atd.

Těžší předměty musí přijíti vždy dolů a lehčí nahoru. Nikde nesmí zůstati prázdný prostor, a žádný předmět nesmí v bedně se hýbati. V kufru dobře složeném nesmí se nic hnouti, ani kdybychom jím uhodili. Na bednu přilepme cedulku s obsahem věcí v bedně složených. Je to důležité, když hledáme nějakého předmětu. Opis této cedulky a číslo bedny uschovejme si pro sebe. Nejhůře jest s plnými láhvemi a se zavařeninami. Plné láhve musí býti dobře zakorkovány. Likér a líh jsou zvláště nebezpečny sousedním předmětům. Každá láhev musí býti zabalena v papíru a oddělena od ostatních láhví senem nebo dřevěnou bavlnou. Ani u láhví nesmí nikde zůstati prázdný prostor, aby se láhve neviklaly. Sklenice se zavařeninami stavíme do košů, jež potahujeme pytlovým plátnem s nápisem „Sklo". Kanárka necháme v kleci, kterou obšijeme řídkou látkou, a dáme mu do klece žrádlo i vodu. Drůbež převážíme v posadách.

Nežli rozestavujeme nábytek v novém bytě, udělejme si plán, kam co postavíme. Tím ušetříme si mnoho času a práce. Nejdříve postavujeme postele a nejnutnější nářadí. Také kuchyňské nádobí vybalíme nejdříve, protože ho nejdříve potřebujeme. Nežli se stěhujeme do nového bytu,

dáme si jej vybíliti nebo vymalovati a podlahy vydrhnouti nebo natříti, abychom nábytek postavili do čistých prostorů. Nežli zavěsíme lustr nebo těžkou lampu, přesvědčme se, zdali hák dobře drží. Je li strop dřevěný, nevěsme lampu tak vysoko, aby strop netrpěl horkem.

Nohy nábytku obalujeme slámou a senem.. Leštěný nábytek pokrýváme pokrývkami a houněmi, aby se neodřel.

Když se nastěhujeme do nového bytu, nastává nám práce jako při velikém poklízení. Nejdříve čistíme okna. Mají-li okna modravý nádech, umývejme je roztokem kyseliny solné.. Jeden díl kyseliny smísí se s pěti díly vody. Nežli čistíme okna kyselinou, všimněme si, nemáme-li rukou poškrabaných nebo rozpukaných. Mohli bychom se otráviti. V zimě umýváme okna hadříkem namočeným do líhu. Zamrzlá okna třeme slanou vodou a papírem.

Po oknech dojde na dvéře a kamna. Kamna čistíme nejdříve uvnitř a potom z venku. Při tom si všimneme, není-li třeba někde nějaké opravy. Je-li někde opadlá hlína, vezmeme novou hlínu, přidáme do ní prosetého popele a zamažeme skuliny. Potom nastrouháme křídy, uděláme z ní kasičku a přetřeme z venku hlínu, aby zbělela. Omazování kamen nesmí se díti dokud jsou kamna horká. Potom teprv kamna umýváme. Kamna i dvéře myjeme mydlinami a měkkým kartáčem.

Železná kamna potíráme grafitem (tuhou), nastrouhaným do vody. Když kamna uschnou,.

vykartáčujeme je, až se lesknou. Lakovati kamna nedoporoučí se, protože lak zapáchá, když se škvaří. Pukliny železných kamen ucpáváme těstem z prosetého popela dřevěného, hlíny a kuchyňské soli. Ani toto vymazování nesmí se díti, jsou-li kamna horká. Toto těsto ztvrdne a neodloupá se. Potom umyjeme obrazy a zrcadla a zavěsíme je. Naposled natřeme nebo vykartáčujeme podlahy, a když uschnou, prostřeme koberce a zavěsíme záslony.

Jsou-li v novém bytě zdi vlhké, častro větrejme. Podlahy natírají truhláři a natěrači, ale učiníme nejlépe, když si podlahy natřeme sami. Ušetříme si peněz a zlosti. Málokterý řemeslník udělá práci, jak si přejeme. Když natíráme podlahu, natírejme ji tence a častěji. Tlustě mazati podlahu neosvědčuje se, protože barva špatně seschne a brzy se loupá.

Dobrý lak na podlahu upravíme si, když rozmočíme 1 kilogram šelaku v 2 1/2 kilogramu líhu, a když k tomu přimícháme půl kilogramu benátského terpentinu. Tuto smíšeninu zbarvíme okrem podle libosti. Štětce musíme hned vyprati v líhu nebo v terpentinu, sice nám ztvrdnou. Zapomeneme-li štětce hned očistiti a vzpomeneme-si na ně, až když ztvrdly, tedy oklepejme tvrdé štětiny o kámen a pak teprve štětec vyčistme lihem nebo terpentinem. Štětce zamazané barvou, olejovou namáčíme do vody s mýdlem mazavým a potom je vyčistíme. Skvrny po oleji a petroleji na podlaze a na dlažbě zmizejí, když na toto místo přikládáme hlínu.

Linoleum a voskové plátno čistíme mydlinami a natíráme je olejem.

Pozlacené rámce vyčistíme rozkrájenou cibulí, bronzované rámce zlatým práškem. Rámce potřeme fermeží mastikovou a posypeme jej zlatým práškem. Co se chytne, drží; co spadne, smeteme.

Sošky ze slonoviny umýváme vodou se čpavkem. Vázy a sošky alabastrové myjeme pouze mydlinami. Zašlé sošky sádrové potíráme hustým mazem škrobovým. Když maz uschne, odloupne se, a sošky jsou bílé jako sníh. Také lze sádrové sošky potírati kremžskou bělobou rozpuštěnou ve vodě s částí arabského kleje (gumy) nebo bronzovati.

Sošky kovové potíráme alkalickým (žíravým) mýdlem mazavým. Toto mýdlo necháme na kovu několik dní, pak kov vydrhneme suchými pilinami dřevěnými a suchým klůckem utřeme.

Rez na předmětech niklových, na př. na niklovém kování, potřeme sádlem a po nějakém čase, asi za den, vydrhneme jej tekutým čpavkem. Takovým čistěním politura neutrpí škody.

Skvrny po inkoustu odstraníme z podlahy a ze dřeva, když je potřeme kyselinou sírovou a potom vykartáčujeme mydlinami.

Červotoče v nábytku usmrtíme, když nastříkáme do direk benzinu nebo naftalinu smíšeného s olejem lněným. Doporoučí se veškeren nábytek leštěný jednou nebo dvakrát do roka vytříti měkkým klůckem lněným napuštěným olejem a lihem. Takovým potíráním obnovíme .lesk nábytku.

Koberce čistíme několikrát do roka kyselým zelím nebo spařeným listím čajovým, jež jsme usušili a uschovali. Tyto listy znova navlhčíme, rozházíme je po koberci a smeteme je. V zimě klaďme koberce lícem na sníh a pak je vyklepejme. Tím barvy oživnou. Kožešiny, ležící u postelí, myjeme pouze na líci mydlinami smíchanými se čpavkem. Angorské kožešiny rády blednou. Proto když je pereme, můžeme do vody, v níž kožešiny mácháme, přidati trochu barvy anilinové, na př. fuchsin na kožešinu červenou a ultramarín na kožešinu modrou. Vypranou kožešinu řádně vytřepáme, aby v ní nezůstala voda, pak ji natáhneme na prkno a cípy přibijeme tenkými hřebíčky, aby kůže se nesrazila. Je-li kůže delší, přibijeme ji hřebíčky ještě po stranách a prkno obraťme kožešinou dolů. Přistaviti prkno ke zdi nedoporoučí se, protože anilinová barva stéká od hora dolů a zbarví dolejšek temněji. Obrátíme-li však prkno kožešinou dolů a položíme-li je vodorovně na dvě židle, stéká voda pravidelně po srsti, barva zbarví temněji konečky srsti, a kůže snadněji a lépe uschne.

Houbu k mytí vyčistíme, když ji na noc položíme do vody, do níž jest přimíšena kávová lžička kyseliny šťavelové nebo trochu kyseliny solné. Potom ji řádně propláchneme čistou vodou. Kartáče na vlasy vytíráme teplými otrubami. Mytím by štětiny pustily. Hřebeny otíráme bavlnou namočenou do benzinu a nití, kterou provlékáme mezi jednotlivými zuby.

Velice záleží na tom, jak si kdo každého dne práci rozdělí. V řádném domě nesmí se dostavovati ani nedbalost ani kvap. Kdo nedbá pořádku, napracuje se mnohem více nežli kdo si práci rozdělí, a přece nesvede ničeho. Jsou lidé, kteří ze spořivosti neustále pracují a z čistotnosti neustále oprašují, myjí a kartáčují — a přece nemají nikde čisto; Nebo mají čisto, ale pak si netroufají na nic ani šlápnouti a zaškaredí se na každého, kdo jim na něco šlápne nebo něčeho se dotkne. Do takového domu nikdo rád nevkročuje, ale ani domácím lidem není v takovém domě volno. Není většího nesmyslu, nežli vyparáditi sobě byt a pak do něho ani nevkročiti. Byt je k tomu, aby se v něm bydlilo!

## XVIII.

### Domácí práce a rozličné pomůcky v domácnosti.

Nezbytny jsou v každé domácnosti čistota a pořádek. Prach, špína a nepořádek mají býti v domácnosti neznámy.

Ráno pokliď nejprve světnici obývací, potom ložnici páně farářovu, když odešel do kostela. Postel nestele se, dokud jest teplá. Peřiny potřebují častého větrání.

Když jsi poklidila, prach utřela a se nasnídala, prohlédni lampy. Nechávati čištění lamp na odpoledne, prozrazuje nedbalost. Vyčištěná lampa dobře hoří. Na hořáku nesmí býti ani prach ani špína. Nečistá lampa již nejednou vy-

buchla. Knot nebudiž ani příliš úzký ani příliš široký. Nežli knot napalujeme, zastřihujeme jej do kulatá, jinak nám praskne cylindr. Křivě zastřižený knot nestejně hoří a čadí. Když knot dochází, provlékneme jeho koncem několikrát bavlnu a můžeme jej dopáliti až do konce. Baňky na petrolej jest čistiti čtvrtletně nebo půlletně slanou vodou nebo sodou. Knotů kulatých hořáků neostřihujeme, nýbrž utíráme pouze prsty, protože bychom jich rovně nezastřihlí. Petroleje nesmíme nalévati do baňky tolik, až přetéká, protože taková lampa kape a může snadno vybuchnouti. Hoří-li petrolej špatně, hoďme do něho na hrot nože naftalinu nebo kuchyňské soli. Knot vydrží déle, když jej namočíme do octa, usušíme a potom teprv dáme do lampy. Petroleji škodí světlo. Proto zásobu petroleje mějme v nádobách neprůhledných, nikoli v láhvích. Petroleji odejmeme nepříjemný zápach, když do něho dáme dřevěného uhlí. Líh k vaření zbavíme nepříjemného zápachu, když do něho kápneme octa.

Když vaříš, nepošpiň příliš mnoho nádobí zbytečně. Také při mytí nádobí buď opatrná. Nejdříve myjeme lžíce, jež namáčíme do teplé vody a ihned je utíráme. Drhnouti lžíce bylo by se škodou. Stříbrné lžice mají pak rýhy a jsou nezhledné. Zašlé stříbro umýváme vodou bramborovou. Zčernalo-li stříbro od vajec, vytřeme je sazemi. Nože a vidličky nesmějí nikdy dlouho zůstati špinavé, nýbrž hned musí býti vloženy do vody, ale pouze po střenku. U stříbrných nožův a vidliček bývá železo zalito do střenky

smolou. Tato smůla rozpustila by se v horké vodě, a nůž i vidlička by ze střenky vypadly. Nůž nesmí přijíti do vody horké, protože ostří jeho se tím otupí. Nože čistíme starým korkem,, jejž namáčíme do vody a potom do prosetého popela. Vydrhlé nože jenom ve vodě oplachujeme. U nožův a zvláště u vidliček velice na tom záleží, aby byly náležitě utřeny. U vidliček prostrčme cíp utěráku za každou nožičkou. Vytáhne-li se nám nůž nebo vidlička ze střenky, vyplňme střenku kalafunou, kterou smícháme s křidou a vstrčme tam rozpálený nůž nebo rozpálenou vidličku.

Sklenice myjeme ve studené vodě a utíráme je měkkým utěrákem, až se lesknou. Zašlé láhve skleněné čistíme kyselinou solnou, avšak buďme opatrni na ruce, abychom se nepopálili. Potom musíme láhev dobře vypláchnouti, protože kyselina solná jest jedovatá. Mastné sklo myjeme senem nebo zelenou travou. Kdo vyplachuje láhve broky, nechť všechny broky vysype. Brok požitý s nápojem nebo pokrmem mohl by člověku ublížiti. Tmel na sklo připravuje se z křídy a vodního skla po stejném dílu.

Po sklenicích myjeme talíře, mísy a vůbec bílé nádobí a hned je osušujeme zvláštním utěrákem. Na konve bereme kartáček. Porcelán kytujeme vyhášeným vápnem a tvarohem. Avšak vápno nesmí býti vyhašeno ve vodě, nýbrž na suchu. Jednou za měsíc vydrhněme kartáčem všechno nádobí bílé v mydlinách. Tím zbělejí všechny pukliny a odřeniny glasury. Porceláno-

vého nádobí neumývejme vodou příliš horkou, aby nám nepopraskalo.

Hrnce, pánve a kastroly utíráme napřed slámou, dřevěnou vlnou nebo papírem ze sazí. Potom drhneme železné nádobí pískem, plechové a emailové jenom popelem. Připálených hrnců neškrabme tolik, až bychom oškrabali glasuru, nýbrž vezměme raději trochu chlorového vápna.

Nežli vaříme v novém hrnci pokrm, vařme v něm pouze vodu. Někdy jsou na hrnci zbytky škodlivých chemikálií, jichž bylo upotřebeno při výrobě nádobí. Emailové nádobí nesmí upadnouti na zemi. Emailovému nádobí také škodí, dolé-váme-li studenou vodou, když se v něm něco vaří, nebo když necháme vodu v něm úplně vyvařiti. Nejsme-li na emailové nádobí opatrní, odprýská se.

Na nádobí mosazné nesmí přijíti mýdlo, nýbrž ocet a popel. Za sucha lze čistiti nádobí mosazné a měděné nastrouhaným vídeňským vápnem. Je-li pocínování na měděném nádobí někde porouchánо, a není-li nikoho v místě, kdo by to dovedl spraviti, tedy dejme na to místo kousek cínu a na hrot nože roztlučeného čpavku, rozehřejme to nad ohněm nebo nad lampou a rozetřeme to kouskem koudele.

Velice dobrá pasta na cídění kovového nádobí záleží z 60 gr. mýdla, rozvařeného v $^1/_8$ litru vody, a 25 gramů křídy. Tuto pastu uschováme si v krabičkách a cídíme jí nádobí, natírajíce ji na klůcek. Potom nádobí opláchneme vodou.

Naposled čistíme plotnu, pláty i obrubu. Obrubu cídíme popelem, a je-li mosazná, kvasem.

Hrnce na mléko mají se každý týden vyvařiti, sice se v nich mléko sráží.

Rez s nádobí železného odstraníme papírem smyrkovým.

Také stůl v kuchyni musí býti každodenně umyt.

Velikého poklízení je do roka dvakrát dost, z jara a na podzim. Na veliké poklízení nevolme posledního týdne před vánocemi a před velikonocemi. Ty dni jsou doba vážných myšlenek, proto nekonejme v ty dni prací, jež ducha roztylují. K velikému poklízení vyhlédněme si dobu, kdy pan farář není doma, aby nebyl vyrušován ve svém pořádku. Při velikém poklízení není třeba poklízeti všech pokojů najednou. Pak jest celý dům rozházen. Když si vezmeš pokoj po pokoji, ani nikdo nepozná, že se poklízí, a ty nebudeš prací přetížena. Když poklízíš pokoj páně farářův, nepřeházej mu knih, spisův a cedulek. Vznikají z toho mrzutosti.

Také podlahy natírej v nepřítomnosti pánově. Není třeba příliš často podlahu natírati, ale je třeba na podlahu pozor dávati. Když jsme opatrní, aby nám ničeho na zemi neukáplo, aby nám nic na zemi neupadlo, abychom ničeho nerozšlápli, zachováme si podlahu dlouho pěknou. Totéž týká se podlahy v kuchyni. Abychom si zachovali v kuchyni podlahu čistou, postavme vždy hrnec na papír nebo na hadr, když do něho něco naléváme nebo když z něho nějakou tekutinu vy-

bíráme. Když nám odskočí kousek chleba, masa, zeleniny, nenechme jich na podlaze ležeti, nýbrž ihned je seberme. Když jsme z nějaké tekutiny vytáhli lžíci nebo když jsme něco uřízli nožem, nepokládejme ušpiněné lžíce a ušpiněného nože nikdy na desku stolu, nýbrž na talíř nebo na papír, abychom si nenadělali zbytečných skvrn. Skvrnu snadno uděláme, ale těžko se jí zbavíme. Taková opatrnost činí časté poklízení zbytečno. Velice ušetříme podlahy, když v době vaření postřeme ke stolu a kolem plotny kus starého koberce nebo rozpáraný pytel. Stolu v kuchyni ušetříme, když jej postřeme voskovaným plátnem. Na odhazky a na kosti máme zvláštní nádobu. Avšak tuto nádobu nesmíme nechati v kuchyni, abychom si do kuchyně nenasadili rozličného hmyzu.

Všechno domácí nářadí musí býti čisté a musí býti uloženo na svém místě.

Koberce a pokrývky klepáme týdně po rubu a pak je vykartáčujeme.

Peřiny klepáme čtvrtletně. Také ty peřiny jest klepati, ve kterých neléháme, aby se v nich neusadili moli.

Okna čistíme Vždy za tři nebo čtyři neděle. Podle toho, jaké jest počasí. Totéž týká se klik a zámků. Klíče a závěry buďtež dobře namazány, aby nevrzaly.

Okna jest dobře okytovati. Kyt na okna připravuje se ze lněného oleje a křídy. Přiléhají-li špatně okna, přilepujeme na zimu nebo přibíjíme kolkolem pásky sukna nebo válečky klíčné vaty.

Kolem oken a dveří u stáje ovíjíme pietence slaměné.

Pumpu obvazujeme na zimu slámou, aby nezamrzla. Zamrzne-li nám přece, nalijeme do roury horké, slané vody.

Kamna v pokoji vymetáme z jara nebo na podzim, protože v zimě vymetání kamen jest velice nepříjemné.

Jest dobře určiti si den k jisté práci. Pak aspoň na tu práci nezapomeneme, na př. den prádla. Práti jest aspoň jednou za čtrnáct dní. Nepereme-li několik neděl, nahromadí se nám prádla příliš mnoho. Prádlu také není k užitku, když dlouho leží špinavé. Špinavé prádlo skládáme na půdu, ale nikdy do místnosti obydlené, do ložnice nebo do kuchyně.

Dobrá hospodyně má také vždy zásobu dříví. Nic není protivnějšího nežli v poslední okamžik shánětí dříví.

Ještě zmíním se o některých pomůckách v domácnosti. Abychom nemusili příliš často vymetati kamna, spalme v nich slupky bramborové. Hořící slupky bramborové stráví saze nejen v kamnech, nýbrž i v troubě vedoucí do komína.

Korek čistíme ve vodě s kyselinou sírovou a potom jej několikráte dobře propláchneme čistou vodou.

Aby se korek nepřilepil k láhvi s klihem nebo s gumou, potřeme jej olejem. Aby korek lépe přiléhal k láhvi, namočme jej do roztaveného stearinu, třeba zbytku svíčky stearinové.

Zbytky svíček lze rozpouštěti a rozpuštěný vosk nalévati do papírových trubiček, jež jsou na jednom konci uzavřeny, a v nichž jest natažena bavlna jako knůtek. Takových svíček doma urobených lze upotřebiti do stáje, do sklepa atd.

Skvrny od vody na kůži, na př. na deskách, odstraníme, když je vytíráme benzinem. Nezhledné tobolky kožené jsou jako nové, když je potřeme lakem.

Zlomené špičky jantarové slepíme gumou mastikovou rozpuštěnou v oleji lněném. Konce, jež chceme slepiti, nahřejeme, namočíme do rozehřáté smíšeniny a k sobě přitiskneme.

Špičky z mořské pěny slepíme obyčejnou gumou arabskou, smíchanou se křidou v hustou kaši. Konce také nahřejeme, kašičkou potřeme a stiskneme. To, co kolkolem se vyprýští, utřeme a později oškrábeme.

Mastné skvrny z mořské pěny vytřeme benzinem.

Tytéž služby jako arabská guma prokáže nám pryskyřice, prýštící se z třešní a švestek.

Když vykuřujeme nějakou místnost, můžeme vzíti místo nakuřovacího prášku jehličí sosnové, jedlové nebo smrkové.

Hrací karty vytíráme zábělí ševcovskou.

Papír nalepujeme na plech šťávou cibulovou. Dříve jest však plech řádně umýti.

Ohořelé listy lze od sebe dostati, aby se nerozpadly, když je namočíme do vody a pak je

držíme u horka. Rychlé vypařování oddělí listy od sebe.

Dobrý inkoust černý připravíme si, když smícháme 33 gramů extraktu z kampeškového dřeva, 25 gramů skalice zelené, 18 gramů arabské gumy, 18 gramů louhu a čtvrt litru octa. Tuto smíšeninu necháme několik dní státi, častěji jí míchajíce, potom ji rozředíme vodou dešťovou a nalijeme do láhví.

Červený, fialový, modrý a zelený inkoust obdržíme, když nalijeme horké vody na prášek anilinové barvy inkoustové.

Chceme-li, aby nám zčernalo vybledlé písmo inkoustové, pokropme je octem, v němž jest rozpuštěna kuchyňská sůl.

Mastné skvrny s papíru odstraníme, když je posypeme spálenou magnesií, navlhčenou benzinem. Nepustí-li skvrny hned, opakujme to několikrát a vždy dobře prášek na té skvrně rozetřeme. Také samotný benzin někdy dostačí. Mastné skvrny na čalounech vytíráme zahřátou střídou chleba.

Zežloutlá kost slonová zbělí opět, když ji posypeme nehašeným vápnem a pokropíme vodou. Vápno necháme na kosti ležeti asi den.

Olejovou barvu odstraníme se dřeva, když ji pomočíme terpentinovým olejem a vytřeme sodovým louhem. Štětce zamazané od barev olejových, od laku a fermeže pereme mazavým mýdlem ve studené vodě.

Gumové trubky a všechny předměty kaučukové nemají rády sucho. Nejlépe jest uschovati

je ve skleněné skříni a postaviti k nim otevřenou lahvičku s petrolejem. Ztvrdlá guma změkne v páře sírouhlíku. Ztvrdlé gumičky od zátek změknou ve vodě čpavkové (1 díl čpavku a 2 díly vody).

Vlhké zdi vysušíme, když přimícháme do vápna k bílení skalice.

Bílé skvrny s nábytku zmizí, když nad nimi držíme opatrně horkou lopatku.

Od houby ve světnici pomáhá průvan a světlo, potom potírání skalicí, dehtem, petrolejem nebo slanou vodou.

Myši usmrtíme pohodlně, když jim dáme na jednu misku rozemleté sádry, smíchané s moukou a cukrem, a na druhou vody. Myši se nažerou sádry a pak se napijí. Sádro jim v žaludku ztvrdne, a myši pojdou. K takovému nalíčení nesmějí však míti přístupu jiná zvířata domácí, protože by nám pošla také.

Proti mravencům sypeme do skulin sirný květ nebo sůl.

Proti mouchám pěstujeme za oknem v hrnci ricinus. V uzavřené světnici jest zápach ricinový příliš silný.

Ochranou proti blechám jest několik kapek citrónové šťávy do prádla.

Šváby otravujeme sladkou kaší bramborovou smíchanou se zelení svinibrodskou (švajnfurtskou). Tato zeleň jest jedovatá, proto jest při tom dbáti opatrnosti. Čerstvé slupky z okurek prý také švábům škodí.

Do místností, příliš vlhkých dáváme dřevěné uhlí nebo chlorid vápenatý, jež ssají do sebe vlhko.

Zvláště upozorňuji na nebezpečí přilévati do ohně lihu nebo petroleje Takovou neopatrností byla zaviněna již nesčíslná neštěstí. Když nám nechce oheň hořeti, polijme papír petrolejem daleko od ohně a potom teprve papír přiložme. S láhví petroleje nebo líhu nikdy se nepřibližujme k ohni.

Dobrou tinkturu proti molům připravíme si z půl litru líhu, do něhož rozdrobíme 100 gramů kafru a 500 gramů papriky. Tuto tinkturu destillujeme asi 3 neděle. Touto tinkturou postřikujeme kožešiny a nábytek. Barva tím netrpí. Usazený kafr později smeteme kartáčem.

Slaměné klobouky natíráme lakem té barvy, jakou má klobouk. Starý klobouk, když jest natřen, vypadá jako nový.

Osvědčený recept na pomádu na vlasy jest tento: Sto gramů čerstvého sádla vnitřního močme den, pak je vyžilkujme (zbavme mázder) a utřeme jemně, potom do toho kápněme trochu peruánského balsámu. Tato pomáda má příjemnou vůni a barvu kávy s mlékem. Vydrží kolik let.

Zakládej si na všem nářadí, zvláště na prádle. Neutírej nikdy nábytek nebo nádobí roztrhanými utěráky nebo dokonce kusy starého prádla. I hadry na drhnutí a oprašování mají býti 'obroubeny a nemají se povalovati. Dobrá hospodyně má jiný utěrák na sklenice, jiný na bílé nádobí, jiný na hrnce a jiný na lampu.

Sepiš si seznam všech sklenic, všech nožův a vidliček, všeho nádobí a všeho prádla a přesvědč se ob čas, neschází-li něco. Jest-li v domě známo, že máš vše v evidenci, každý bude na všechno opatrný, a hlavní věc — nikomu nenapadne něco odciziti, protože ví, že by se na to hned přišlo.

Z toho, jak si rozdělíš práci sama a jak ji rozdělíš všemu služebnictvu, pozná se, jaká jsi hospodyně. Kde každý dělá, co ho napadne a kdy ho napadne, tam není dobré hospodářství.

Každou práci posvěť modlitbou střelnou a dobrým úmyslem. Srovnávej často práci svou s prací Spasitelovou a s prací Jeho svatých. Obětuj své práce a námahy Kristu Pánu, a doděláš-li se zdaru, těš se z něho ve Kristu Pánu, jenž jest tvůj vzor věrné a poslušné služby boží i lidské.

## XIX.

### Několik pokynuv a receptů kuchařských.

Kuchařka usnadní si práci a dodělá se úspěchu, když dbá jistých pravidel. Důležité pravidlo jest míti vždy tolik zásob doma, aby neočekávaná návštěva nepřivedla jí do rozpaků.

Rovněž důležité jest pravidlo, aby kuchařka před větší hostinou nebo před svátky některé krmě si napřed připravila. Kdyby si vše nechala až na den hostiny, nestačila by potom a samým chvatem by mnohou věc zkazila.

Před hostinou lze si napřed připraviti pečivo, dorty, zavařené ovoce, šunku, uzenice, studené pečeně, studené ryby, studené omáčky, mražené a kompoty. Také některé zeleniny, jako kyselé zelí, kapustu, červenou řepu atd., jež se potom mohou pouze ohřáti.

Drůbež můžeme si den i dva dni před hostinou připraviti a vyšpikovati nebo slaninou obaliti, rovněž zvěřinu, svíčkovou pečeni, vepřové maso a beefsteak (byftek). Připravené maso přikryjeme a postavíme je do sklepa. Také si můžeme oloupati a nakrájeti zeleninu. Hrozínky a mandle mohou býti také vždy připraveny do pečiva.

Mayonnaisa (majonéza) na ryby, huspenina (sulc), rosol (aspik) a sníh (créme) musí dokonce býti upraveny dříve, protože čerstvé by nebyly dobré.

Rozdělí-li si kuchařka náležitě práci a má-li vše na mysli, může sama vystrojiti velikou hostinu a nenamůže se.

Jídla nemůžeme dáti na stůl zrovna tolik, co se sní. Vždy zbudou nějaké zbytky. Na takové zbytky dojde druhý den. Co nevydrží, sní se dříve; co vydrží, může se odložiti na dobu pozdější. Zbylo-li z nějakého jídla pouze tolik, že to nedostačí za nové jídlo, připravme z toho zbytku jídlo nové. Co by se z nějakého zbytku dalo vyrobiti, každá hospodyně snadno uhodne.

Zbylý sýr zavinujeme do naolejovaného plátna nebo přikrýváme jej v nádobě, do níž vkládáme jako ochranu proti červům listy chrne-

lové, olšové nebo třezalkové. Sýr leže chuti nepozbývá, naopak nabývá.

Pozorujeme-li, že maso jest tuhé, přilijme do vody, v níž se vaří, trochu octa.

Když utloukáme sníh, vezměme bílky studené. Děláme-li sníh o velikých parnech, přidejme trochu kuchyňské soli. Uschováváme-li si bílek nebo žloutek na dobu pozdější, rozřeďme jej s vodou, sice nám vyschne. Toto přimíchání vody neškodí vejcím, ani když z nich později utloukáme sníh. Zmrzlá vejce vložme do čerstvé, slané vody, a přijdou opět k sobě. V teplé vodě by. popraskala. Čerstvé máslo dlouho udržíme ve sklepě v pramenité, slané vodě. Zažluklé máslo vypereme ve sladkém mléce.

Novopečený chléb krájejme teplým nožem, aby se nám nedrobil.

Měchýře rybí schovávejme. Usušených měchýřů rybích lze užíti místo měchýřů vyzích.

Aby nám neplesnivěly okurky v octě, přidáváme k nim zrna hořčičná.

Staré brambory přijdou k chuti, když je syrové oloupáme a na hodinu nebo dvě do vody vložíme. Zmrzlé brambory musí nejdříve v chladné místnosti rozmrznouti a potom ihned se vařiti ve slané vodě. Zmrzlé brambory nejsou tak brzy vařeny jako brambory zdravé.

Aby nám brambory nezčernaly, přilijme do nich trochu octa, když je vaříme.

Místo sardelí, jež bývají drahé a málokdy pravé, lze upotřebiti slanečků.

Nemáme-li dosti vajec, můžeme je nahraditi krupičkou, zvláště při nukách a knedlících. Krupičky dáme desetinu.

Naběhne-li nám zavařenina, setřeme opatrně obmázku, převaříme zavařeninu znova a obvážeme sklenici papírem namočeným do kořalky.

Mléko nesrazí se tak snadno, vypláchneme-li hrnec napřed studenou vodou, nežli v něm mléko vaříme.

Luštěniny nepřipálí se, potřeme-li dno hrnce slaninou.

Kaše, krém, mouka, škrob nezavařují se do vroucího mléka, do vroucí polévky nebo do horké vody, protože by padly ke dnu. Právě tak do krému dáváme vejce teprv potom, když už jest hotov. Dáme-li tam vejce dříve, mouka nekyne.

Povidla smíme zamíchati, až jest veškeré ovoce na měkko uvařeno, sice se nám připálí.

Ledvinky a játra solíme, až když je neseme na stůl, sice ztvrdnou.

Košťály ze salátu oloupáme, uvaříme a připravíme jako chřest. Vyrovnají se chřestu úplně.

Dáme-li do mléka na hrot nože dvojuhličitanu sodnatého (Natron bicarbon), nesrazí se; u čerstvého másla dvojuhličitan sodnatý zabrání, aby nezažluklo; masové polévce odnímá nakyslou chut; zeleniny, zvláště luštěniny, s dvojuhličitanem sodnatým snáze změknou. Luštěniny snáze změknou také tehdy, když do nich dáme kousek čerstvého másla.

Vejce dáváme do polévky teprv tehdy, když polévku neseme na stůl. Kdybychom tam dali

vejce dříve, srazí se. Rovněž víno dáváme do pokrmův, až když jsou hotovy, sice víno pozbude své vůně. Ocet dáváme naposled.

Chceme-li míti dobrou polévku, dejme maso vařiti do studené vody. Chceme-li míti dobré maso a slabší polévku, dejme maso vařiti do horké vody.

Aby polévka zežloutla, dáváme do ní slupky z cibule. K vařeným rybám nesmíme přidati cibule, protože by nám zežloutly.

Když stahujeme zamřelou zvěřinu, buďme opatrni, abychom se neškrábli. Takové škrábnutí může býti příčinou otravy krve.

Knedlíky a nuky vaříme napřed v jiné vodě a potom teprv je přendáme do polévky masové. Kdybychom nuky zavařili hned do polévky masové, byla by polévka kalná a nuky tvrdé.

Vyškvařené sádlo nebo rozpálené máslo nesmíme líti do nádob studených. Praskly by ihned. Dáváme-li teplou zavařeninu do sklenic, držme sklenici v ruce nebo dejme do ní stříbrnou lžíci. Pak nepraskne.

Čerstvé měchýře vepřové k zavazování zavařenin čistíme v několikeré vodě, potom je vyválíme v otrubách a konečně je dáme sušit. Nežli měchuřinou obvazujeme sklenici, navlhčíme ji, přes sklenici položíme kousek čistého plátna a přes ně zavážeme teprv měchuřinu.

Jakost mouky zkoušíme hmatem. Obyčejná mouka má hmat mastný, rýžová mouka hmat chrupavý a pohanková mouka hmat písčitý.

Červy ze sušených hub a ze sušeného ovoce zahání kousek kůry sasafrasové, do řídké látky zabalené a mezi houby nebo ovoce vložené.

Hrnec, v němž bylo máslo, nehodí se k nakládání okurek ani za nádobu na ocet.

Dříve nežli vaříme luštěniny, namočme je v předvečer do vody dešťové. Když se luštěniny vaří, nesmějí přijíti z varu, dokud nejsou vařeny. Jinak zůstanou tvrdé.

Zdali je drůbež mladá, poznáme z měkkých ponožek, z měkkých zobáků a z kratších hřebínků. Holoubata mají světlé nožičky a chmýří na hlavě a na peroutkách. Mladí krocani mají měkké, šedé nohy. Mladí bažanti mají kulaté ostruhy a špičaté vnější peří v perutech. Mladé kachny a husy mají světložluté nohy, slabou blanku plovací a měkké zobáky. Čerstvé ryby mají jasné oči a tuhé maso.

K anglickým pečením, jež mají býti pečeny pouze z venku, ale uvnitř mají zůstati syrové, je třeba prudkého ohně.

Raky házíme do vřelé vody po jednom. Kdybychom tam nasypali všechny raky najednou, voda by se ochladila a raci by se dlouho trápili.

Máme-li v troubě nějakou pečeni, nesmíme dolévati do vaničky studené vody, ani nesmíme nechávati otevřená dvířka u plotny nebo u trouby, protože bychom tím snižovali teplotu v troubě.

Jídla, jež se snadno přejedí, jako maso skopové, zvěřina a drůbež, buďte připravována vždy jinak. Skopového masa naloženého nelze ani rozeznati od srnčího. Drůbež lze připravovati

jako ragout (zadělávané), na papriku a jako sekaninu (haché = hašé). Z čerstvé zvěřiny lze dělati řízky, byfteky a guláš jako z hovězího. Jest ovšem škoda zvěřiny na taková jídla, ale kdo má zvěřiny nadbytek a bojí se, aby si jí nezošklivil, nezbývá nežli takovou změnu voliti.

Vyprané, usušené kůžky ze žampionů, stlučené na prášek, dodávají omáčkám a pečením zvláštní chuti.

Jikry sleďů pereme, močíme několik hodin ve mléce a směšujeme s olivovým olejem, s usekanými kaprlaty a s pepřem. Namažeme-li tyto jikry na žemličku, máme kaviár. K tomuto kaviáru lze přimísiti vajec na tvrdo, drobně sesekaných.

Velice záleží na vkusné podobě jídel. Má-li jídlo pěknou podobu, lépe chutná. Avšak vnější úpravy nedbá se vždy svědomitě. Znám jednu hospodyni, která přinese panu faráři kus sýra od hokynáře v novinách a tak jej položí před něho na nepostřený stůl, k tomu kus chleba a rozviklanou kudlu! Z toho jediného případu víme hned, kolik uhodilo.

Ještě několik slov o tom, jak si kuchařka může pomoci, když dostane neočekávané hosty, a jest již čas k jídlu. Polévku lze rozřediti vodou a přidati do ní nějakého masového přídavku (maggi). Nudle, kroupy, sago, makkarony, kapání může býti hotovo v 10 minutách. Zeleninu rozmnožíme podle toho, jaké máme maso. Nejlépe jest přidělati na druhou mísu zeleniny jiné. Máme-li chřest, jest brzy hotov, ať čerstvý ať

zadělaný. Také nám vypomohou kyselé okurky, zelené boby, naložené houby, kompoty a zavařené ovoce. Oloupané brambory, nakrájené na kousky, uvařené rychle a polité horkým máslem s usmaženou cibulkou, chutnají každému. Makkarony a rýže nejsou taky špatné.

Kdo má doma zásobu masa, může na rychlo přidělati řízků nebo byfteků. Smažená játra, ledvinky a mozeček také nevyžadují veliké přípravy. Kde není zásoba masa, bude ve spíži aspoň kousek uzeného nebo kousek vuřtu. Rychlé jídlo moučné jest omletta nebo rýže. Když člověk trochu přemýšlí, přijde brzy na nějaké vhodné jídlo. Každá řádná hospodyně má také v zásobě trochu cukroví, trochu ovoce a kousek sýra.

Zavařeniny, ovocné šťávy, sušené ovoce, marmelády a luštěniny mají míti cedulky, na nichž jest napsáno, co jest tam uloženo a kdy to tam bylo uloženo. Takové cedulky usnadňují nám přehled.

Spíže budiž chladná a suchá, ne vlhká, ani dusná, ani průvanovitá. Některým potravinám škodí i světlo. Páchnoucích potravin, jako sýrů, nezavíráme do skříní, protože -ostatní věci by tím zápachem nasákly. Rovněž nesmíme do spíže zavírati jídel horkých. Z horkých jídel vychází pára a ta kazí ostatní potraviny. Do spíže nesmí přijíti petrolej a chlorové vápno. Petrolej nesmí býti ani ve skleněných láhvích, protože světlo petroleji škodí, a protože skleněná láhev snadno se rozbije. Špižírny jest častěji do roka drhnouti a větrati a nedávati do nich dříve ničeho, dokud

řádně nevyschly. Kdo pokryje police ve špižírně papírem, udrží si špižírnu déle čistou a usnadní si čištění.

Chceme-li v létě dělati zmrzlinu a nemáme-li ledu, smícháme vody, sody a dusičnanu čpavkového stejné díly. Ostatně na venkově lze si lacino pořídíti lednici. Vykopáme jámu, naházíme do ní ledu a přikryjeme ji slámou. Jeli jáma ve stínu, vydrží nám led dlouho do léta.

Ještě několik receptů:

Dobrý chléb domácí připravujeme takto: Na večer polijeme díži vlažnou vodou, jenom co by se zavlažila. Do té vody dáme kvasu asi 10 dekagramů na bochník a rozředíme jej půllitrem vlažné vody. Potom nasypeme do toho mouky tolik, abychom obdrželi těsto ne příliš tuhé. Toto těsto necháme do rána kysati. Ráno přilijeme asi půl litru vody a dáme hrstku soli, trochu kmínu a mouky tolik, aby vzniklo těsto tuhé. Na bochník chleba dostačí 4 kilogramy mouky. Uhnětené těsto necháme kynouti asi 2 hodiny na místě teplém. Když těsto zkynulo, uválíme bochník a dáme jej na ošatku. Na ošatce necháme bochník kynouti na místě teplém a potom sázíme jej do pekárny.

Chléb Grahamův jest bez kvasu, baz kvasnic a bez soli. Na chléb Grahamův uhněteme 1 kg. pšeničného šrotu nebo 6 dílů pšeničné mouky a 1 díl pšeničných otrub s půllitrem vody, těsto necháme 1—2 hodiny odpočívati, potom z něho naděláme podlouhlých bochníčkův a dáme je na $1^1/_2$—2 hodiny péci do prudké peci. Po hodině

potřeme je vodou, aby se leskly. Šrot na chléb Grahamův jest pšenice, jež pouze dvakrát prošla mlýnským kamenem. Pečeme-li tento chléb v troubě na plechu, rozpalme ji řádně a podložme pod plech hliněnou tašku se střechy. Zda-li jest chléb pečen, poznáme, zaklepajíce kotníkem na kůru.

Chléb zadělávaný mlékem připravujeme takto: Prohněteme $1^1/_2$ litru mouky, $^1/_2$ litru mléka, 2 decilitry rozpuštěného másla a 10 gramů kvasnic na kuthanu. Uhnětené těsto necháme kynouti, pak z něho naválíme velikou šišku, necháme ji opět zkynouti, potřeme ji vodou a vstrčíme do peci.

Dobrý rum uděláme si z 1 litru vinného líhu, 1/4 kilogramu cukru, $^3/_4$ litru vody, 40 gramů tresti rumové, 10 gramů voňavky rumové (Rum-aroma) a 20 gramů barvy cukrové. Trochu vanilky nebo skořice neškodí.

Likéry připravujeme takto: 1 litr jemného líhu (ne líhu k topení) smícháme se $^3/_4$ litrem vody a $^1/_2$ kilogramem cukru, jejž necháme ve vodě uvařiti. Potom dodáme tomu chuti, jaké si přejeme, na př. tresti anýzovou, vanilkovou nebo výtažkem z bylin, jako zeměžluči, mařinky vonné, jalovce, máty peprné, alpských bylin destillovaných v čistém líhu, višní, pomerančové kůry atd. Smíšeninu necháme den státi, pak ji procedíme cedícím papírem nebo plstí a nalijeme do láhví. Čím jest likér starší, tím jest také chutnější. Chceme-li míti likér silnější, dejme vody méně.

Víno rybízové, borůvkové, malinové, bezinkové, ostružinové, angreštové, rebarborové připravujeme takto: Rozmačkáme a vylisujeme rybíz, borůvky atd., do litru šťávy dáme litr vody a $^1/_2$ kilogramu cukru a nalijeme to do soudku, jejž necháme otevřený na teplém místě asi 2 až 3 měsíce, až víno ukysá. Potom víno procedíme, stočíme je do láhví a uložíme ve sklepě jako jiné víno. Láhve však musí státi, nikoli ležeti. Třicet litrů rybízu dá asi 10 litrů šťávy. Smícháme-li s 10 litry šťávy 10 litrů vody, obdržíme 20 litrů vína rybízového z 30 litrů rybízu. Několik borůvek nebo trochu černého rybízu (meruzalky černé) zbarví krásně rybízové víno a dodá mu příjemné vůně. Vína rybízová, borůvková atd. žádají veliké přesnosti a čistoty, jinak zkysají. Kovové nádoby nehodí se na takové víno. V kovové nádobě víno se zvrhne barvou i chutí.

Vedle octa medového, jenž kysá delší dobu, můžeme si uvařiti ocet, jehož lze ještě téhož dne upotřebiti. Svaříme půl kilogramu medu v $1^1/_2$ litru vody dešťové, sebereme s něho pěnu, necháme jej vystydnouti, rozředíme jej 22 litry studené vody dešťové a přidáme k tomu půl kilogramu praeparovaného výtažku z dřevěného uhlí. Tento ocet není tak čistý jako předešlý, ale jest hned hotov. Vydrží tak dlouho jako předešlý a jest čím dále tím lepší.

V žádné domácnosti nemají scházeti tabulky přípravky polévkové, koření do polévky a výtažek masový. Výtažek sladový připravíme si takto: Na noc namočíme do vody sladu, potom jej vaříme

pomalu asi 6 až 8 hodin a procedíme. Druhého dne slad vaříme znova, až jest z něho syrup. Tento syrup necháme vystydnouti a pak jej uschováme do láhví.

Dobrá hořčice záleží z 1 dílu hnědé a 5 dílů bílé moučky hořčičné, kterou svaříme v octě nebo kterou rozředíme svařeným, teplým octem. Do octa můžeme přidati dle libosti koření a cukru. K připravování hořčice hodí se výborně ocet ovocný.

Kdo má mnoho letních hrušek nebo tykví (turků), nadělej si z nich syrupu. Oloupané tykve bez zrn a zralé hrušky nakrájíme na řízky a vaříme je v trochu vody tak dlouho, až se z nich udělá syrup, jejž uschováme do láhví. K tomuto syrupu není třeba zvláště topiti. Tento syrup může se vařiti několik dní při jiném vaření. Jenom dejme pozor, aby se nepřipálil.

Z hrušek, jablek, švestek, meruněk, kdoulí, rajských jablíček atd. lze podobným způsobem připravovati pastu. Nakrájené ovoce vaříme tak dlouho, až povidla zhoustnou, že v nich lžíce zůstává státi. Vaření nemusí býti nepřetržité. Hotová povidla mažeme na papír asi centimetr tlustě nebo pěchujeme do plechových krabiček a sušíme na slunci, až je lze krájeti. Cukru do těchto povidel není třeba, vyjma povidla z kdoulí, jež jsou oblíbená lahůdka.



# OBSAH.


| | | Strana |
|---|---|---|
| I. | Čeho se žádá od hospodyně katol ckého kněze | 3 |
| II | Jaké vlastnosti má míti farská hospodyně | 13 |
| III. | O věrnosti a poctivosti | 27 |
| IV. | V čem záleží pravá spořivost a jak daleko sahá povinnost spořivosti | 37 |
| V. | Jaké povinnosti má farská hospodyně k chudině | 44 |
| VI. | Jak má farská hospodyně zacházeti s čeládkou | 51 |
| VII. | Jakou péči má míti farská hospodyně o kostel a kostelní roucha | 57 |
| VIII. | Jakých způsobů jest farské hospodyni dbáti doma i venku | 68 |
| IX. | O šatstvu a prádle | 85 |
| X. | Ošetřování nemocných. Ochrana proti nemocem | 91 |
| XI. | Domácí prostředky. Rychlá pomoc při onemocnění | 103 |
| XII. | O domácích zvířatech, drůbeži a ptactvu v kleci | 111 |
| XIII. | Jak se pěstují rostliny v zahrádce a za oknem | 128 |
| XIV | Jak se uschovávají potraviny | 139 |
| XV. | O postu a postních jidlech | 152 |
| XVI. | O prádle, o žehlení a o barvení látek | 158 |
| XVII. | Stěhování | 168 |
| XVIII | Domácí práce a rozličné pomůcky v domácnosti | 174 |
| XIX. | Několik pokynův a receptů kuchařských | 185 |