

7.

CUKR A CUKROVINKY

Sugar and confectionery

Až do 19. století se nejvíce sladilo medem nebo cukrem z cukrové třtiny. Za napoleonských válek se rozvinula výroba řepného cukru. Cukr se zpočátku prodával v homolích. Pro malospotřebitele bylo později výhodnější kupovat cukr balený v různých papírových sáčcích a krabicích.

Výroba čokoládových a nečokoládových cukrovinek se průmyslově také vyvíjela od 19. století. Vyráběly se tak různé druhy čokolády, oplatek, bonbonů, žvýkačky, zmrzlina apod. Výrobky se balily zejména do rozličných papírových obalů v kombinaci se staniolem, celofánem, pergamenem a nakonec plastem.

Until the XIX century honey or sugar cane were mostly used for sweetening. During the Napoleon wars the production of beet-sugar developed. Sugar was initially sold in sugar loafs. It was more suitable for small consumers to buy sugar, which was packed in various paper bags and boxes.

Industrial production of chocolate and non-chocolate confectionery developed from the XIX century. Various kinds of chocolates, wafers, bonbons, chewing gums, ice-creams, etc. were produced. The products were mostly packed into paper packages combined with tinfoil, cellophane, parchment paper and finally also plastic material.

Cukr

Výroba cukru se výrazně rozvinula až za napoleonských válek, kdy bylo přerušeno obchodní spojení s Anglií a nebylo možno dovážet třtinový cukr.

Z počátku se cukrovina krystalizovala ve formách tvaru homole. Homole měla tvar komolého rotačního kuželu s výškou kolem 30 cm. Formy na homole byly kovové, hliněné i papírové. Hotové cukrové homole byly baleny do papíru nebo celofánu.

Výroba kostkového cukru byla poprvé zavedena v dačickém cukrovaru v roce 1841. Tyto kostky byly baleny do vlastních bedniček s etiketou o hmotnosti kolem půl kilogramu. V druhé polovině 19. století se začal také vyrábět cukr v tyčích a pásech. Cukr byl balen do kartonových krabic nebo papírových sáčků.

Dnes se cukr v závislosti na svém použití balí do pytlů, spotřebitelských sáčků různých konstrukcí i materiálů či skládatelných obalů. Pro výrobu papírových pytlů se používají speciální pytlkové papíry vyrobené ze sulfátové nebo směsné sulfátosulfátové buničiny, často v přírodní barvě. Běžná spotřebitelská balení jsou obvykle do prodeje dodávána o hmotnosti 500g, 1 kg či 5 kg. Vedle papíru je vhodným materiálem pro balení cukrů i plast (plastový sáček typu doypack - stojací sáček). V restauracích se setkáváme zejména s balením cukru malého obsahu (obvykle 5–7 g). Jde o sypaný cukr o hmotnosti zhruba stejné, jako má jedna kostka cukru. I na takto malé obsahy se dodávají obdélníkové či čtvercové ploché sáčky malých rozměrů.



↑ Homole cukru zabalené pro export v papíru a celofánu

(v. 25 cm, prům. 12 cm; v. 14 cm, prům. 6 cm; NZM 49449, 113194)

Sugar-loaf packed in paper and cellophane for export

← Papírové obaly od cukru: cukr Skřivany, cukrovar Čakovice – Vrdy, cukrovar Drahanovice, Pražské cukrovary

(42 × 42 × 23 cm; 23 × 16 × 18 cm; 26 × 21 × 10 cm; 28 × 21 × 10 cm; NZM 113770, 39786a, 113769)

Paper packages from sugar: Skřivany sugar, sugar factory Čakovice – Vrdy, sugar factory Drahanovice, Prague sugar factory



← Kostkový cukr – papírové obaly ze 70. let 20. století (12 × 17 × 5 cm; NZM 113771/1,2, 113772)

Cube sugar – paper boxes from the 1970s

Med

Skleněné obaly na med se začaly objevovat na konci 19. století. Ze začátku to byly obaly v podobě válcovitých či čtyřbokých lahviček o obsahu 1/8, 1/4 a 1/2 kg, někdy s reliéfním vyobrazením úlu nebo včely. V období mezi světovými válkami se používaly také čtyřboké lahvičky na korkovou zátku, převázání nebo uzávěr na závit. Nově se objevily také medové soudky a pro med byly používány i nejrůznější širokohrdlé hladké sklenice s víčky na závit. Od 50. let se objevují spíše širokohrdlé sklenice vyšší či menší, často s reliéfním dekorem úlu či plástve se včelou a od 70. let i s potisky. Med se prodával také v plechovkách a plastových obalech (např. v podobě medvídka).

↓ Sklenice od medu

(v. 13 cm, prům. 6 cm; v. 10 cm, prům. 7 cm; v. 19 cm, prům. 8 cm; v. 8 cm, prům. 6 cm; NZM 113746, 113747, 27/2012, 148/72)

Bottles from honey



↓ Plechovka od medu

(v. 16 cm, prům. 10 cm; NZM Z 27/91)

Tin from honey





← **Plastové obaly od medu**
 (v. 10 cm, prům. 9 cm; v. 3 cm, prům. 4 cm;
 NZM Z 85092, 148/72)
 Plastic packages from honey



↑ **Hliníková konev, polovina 20. století**
 (v. 56 cm, prům. 25 cm; NZM 113234)
 Hliníkovou konev o obsahu 25 l mohlo používat družstvo „VČELA“ Přelouč klasicky na mléko nebo také na stáčení medu
Aluminium can, the half of the XX century
 Aluminium can, 25 litres, possibly used by the "VČELA" (BEE) cooperative Přelouč for milk or storing honey.

↓ **Nádoba na med dřevěná, 19. století**
 (v. 45 cm, prům. 34 cm; NZM Z 49081)
 Wooden container for honey, the XIX century



← **Med k snídani, 1975**
 (NZM 74710)
 Honey to breakfast, 1975



← **Sklenice na med**
 Bottle from honey

Čokoláda

Čokoládový obal se objevil koncem 18. století zároveň se vznikem prvních továren na čokoládu. Levnější druhy čokolád se v první polovině 20. století balily do lepenkových kartonů prokládaných papírem. Luxusnější druhy čokolád se balily do staniolu, alobalu a potom se oblepily barevným papírovým obalem.

Pro obaly čokolád se dnes nejčastěji používají kombinované materiály – papír a hliník – a různé druhy umělých fólií (převážně k balení tyčinek, ale čím dál více i tabulkových čokolád). Z umělých fólií se používají metalizované fólie, které výrobek lépe chrání před teplotními vlivy. Tabulkové čokolády jsou také baleny do skládačkových polokartonů, velmi často s průhledem. Zvýšilo se také používání plechovek potištěných ve stylu retro.

Některé firmy používají pro své obaly jednu tradiční barvu, ale většina firem používá pro každou příchuť čokolády různou barvu, červená většinou pro hořkou čokoládu, modrá pro mléčnou čokoládu, zelená pro oříškovou čokoládu, žlutá pro bílou čokoládu.

↓ **Dóza plechová od čokolády, 20. léta 20. století**
(v. 16 cm, prům. 22 cm; NZM 113779)

Tin chocolate box, 1920s



↑ **Plechová dóza od čokoládových bonbonů, 30. léta 20. století**

(42 x 21 x 17 cm; NZM 88923)

Tin boxes from chocolate bonbons, 1930s

→ **Bonboniéry – papírové krabičky**
(16 x 19 x 4 cm; NZM 113720, P11, P9)

Boxes of chocolates – paper boxes

→ **Bonboniéry pod značkou Lidka a jejich vnitřní uspořádání**

(18 x 17 x 5 cm; 20 x 10 x 6 cm; 24 x 14 x 6 cm;
NZM 113721, 113644, 24/2009)

Firmu na výrobu čokoládových cukrovinek založil Zdeněk Koukol v roce 1912 v Praze. Po první světové válce začal znovu v Kutné Hoře. V roce 1920 přibral společníka Eduarda Michera z Čáslavi a změnili firmu na Koukol a Michera. Ochrannou značkou se stalo jméno Lidka podle Koukolovy manželky. Po znárodnění byl podnik Koukol a Michera pro zastaralost zrušen, ale výrobní program a název Lidka převzala Diana Děčín.

Boxes of chocolates, Lidka brand and the inside arrangement.

Zdeněk Koukol established the company for chocolate confectionery production in Prague in 1912. After World War I he started again in Kutná Hora. In 1920 he took up a new partner, Eduard Michera from Čáslav, and the company name changed to Koukol & Michera. It had the trademark Lidka, which was the name of Koukol's wife. After the Koukol & Michera company was nationalized, it was shut down due to its obsolescence, but the production program and the name Lidka was taken over by Diana Děčín.





↑ Čokolády firmy Orion, 30.–40. léta 20. století

[20 × 8,5 cm; 15 × 6 cm, 15 × 8 cm; NZM P13]

Antonín Maršner založil na Vinohradech v Praze dílnu na orientální cukrovinky roku 1891 (nebo se uvádí 1896). Vyráběl ze začátku převážně pouťové cukrovinky jako turecký med. Později se továrna rozrostla a začalo se také s výrobou čokolády a vánočního zboží. V roce 1914 si nechal zaregistrovat značku Orion a sortiment výrobků se značně rozrostl. Návrhářem obalů a hvězdy Orion se stal malíř Zdeněk Rykl, který také vedl reklamní kampaně Orionu. Po druhé světové válce byla společnost znárodněna a začleněna pod Pražské čokoládovny. V 90. letech získává Orion zahraniční společnost Nestlé, která veškerou výrobu cukroviněk soustředila do závodu Zora Olomouc.

Orion chocolates, 1930s–1940s.

Antonín Maršner established a workshop for oriental sweets production in Prague-Vinohrady in 1891 (or possibly in 1896). At the beginning he mostly made sweets for amusement fairs, such as Turkish honey. The factory later expanded and it started making chocolates and Christmas sweets. In 1914 Maršner registered the Orion brand and the assortment of products became much wider. The painter Zdeněk Rykl became the designer of Orion packages and of the Orion star; he also led the Orion advertisement campaign. After World War II the company was nationalized and it became a part of Prague chocolate factory. In the 1990s Orion was acquired by the foreign company Nestlé, which concentrated all confectionery production to the Zora factory in Olomouc.



↑ Vánoční kolekce

[34 × 25 × 5 cm; 33 × 26 × 8 cm; NZM P114, 113689]

Fenomémem socialistické éry se staly vánoční kolekce se svými fondánovými a celočokoládovými figurkami, kterými se zdobily téměř všechny vánoční stroměčky. Od 70. let 20. století se do kolekcí začaly vkládat umělohmotné podložky pod bonbony.

Christmas selection box.

Christmas selection boxes became a phenomenon of the Socialist era, they had chocolates with fondant filling, whole-chocolate pieces, which decorated almost every Christmas tree. From the 1970s the Christmas selection boxes started to have plastic trays under the bonbons.



↑ Obaly čokolád pod značkou Küfferle

[26 × 13 cm; 20 × 9 cm; NZM 39784]

Čokoládovna Josef Küfferle z Rohatce u Hodonína byla založena ve Vídni v roce 1866. Později se z ní stala Česká akciová továrna na čokoládu, kterou v roce 1939 koupila firma Orion. Značku Küfferle dosud používá pro rakouský trh švýcarská firma Lindt.

Küfferle chocolate packages.

The chocolate factory of Josef Küfferle from Rohatec near Hodonín was established in Vienna in 1866. It later became the Czech chocolate factory Ltd., which was bought by the Orion company in 1939. The Küfferle mark is still used by the Swiss Lindt company on the Austrian market.

↓ Obaly čokolád pod značkou Vista, dříve Küfferle

[20 × 9 cm; NZM 39784]

Chocolate packages, Vista brand, earlier Küfferle



↑ Čokoládové tyčinky Kakola a Kofila

[11 × 4 cm; NZM P13/21, P13/13]

Tyčinka Kofila se již od počátku své výroby stala velmi oblíbenou a získala řadu ocenění na světových výstavách. Její obal zůstal prakticky nezměněn až do dnešních dnů.

Kakola and Kofila chocolate bars

The Kofila chocolate bar became very popular as soon as it started to be produced and it got many awards in international exhibitions. The package is almost the same today.

↓ Čokoládové tyčinky Küfferle

[d. 14 cm, prům. 4 cm; d. 6 cm, prům. 4 cm; NZM 39786]

Küfferle chocolate bars





Kakao

Pití kakaa se u nás rozšířilo více až po Jubilejní výstavě v Praze v roce 1891, i když se u nás vyrábělo již dříve. Podniková holandská továrna Van Houten (1895) se prosadila díky své vtipné reklamě. Dívky v holandském kroji nabízely k ochutnání šálky horkého kakaa s mlékem.

Od druhé poloviny 19. století se začaly objevovat plechovky na kakaový prášek. Z velkých plechovek se kakao rozvažovalo, ty malé se kupovaly v maloobchodě.

V první polovině 20. století se kakao většinou plnilo do papírových (pergamenových) sáčků, které se vkládaly do plechových nebo papírových krabic či do sáčku z obyčejného papíru.

↓ Plechová dóza – Kakao Zora, 30. léta 20. století

(19 × 19 × 26 cm; NZM 113753)

Společnost s ručeným omezeným vyrábějící čokoládové cukrovinky byla založena v Olomouci v roce 1898 českými podnikateli. Od roku 1908 začaly být jejich výrobky označovány slovanským jménem Zora. Po druhé světové válce byl podnik znárodněn a v období socialismu patřil k jednomu z nejmodernějších. V 90. letech 20. století se novým majitelem stala společnost Nestlé, která do Olomouce soustředila veškerou výrobu čokoládových cukrovinek.

Tin box – Zora cocoa, 1930s

The limited liability company producing chocolate sweets was established in Olomouc in 1898 by Czech businessmen. From 1908 their products got a Slavic name – Zora. After World War II the company was nationalized and it became one of the most modern companies in the Socialist era. In the 1990s Nestlé became the new owner and all the production of chocolate sweets was transferred to Olomouc.



→ Plechové dózy od kakaa Orion, 30.–60. léta 20. století

(v. 10 cm, prům. 6 cm; v. 9 cm, prům. 7 cm; 5 × 5 × 10 cm; 4 × 6 × 11 cm; NZM 113748, 113749, 112668, 113756)

Tin cocoa boxes, Orion, 1930s–1960s



← Plechové dózy od kakaa:

Kakao Praha a Bernsdorp Cococa

(10 × 10 × 14 cm; v. 15 cm, prům. 7 cm; NZM 113645, 113681)

Tin cocoa boxes: Cocoa Prague and Bernsdorp Cococa



Žvýkačky

První novodobou žvýkačku začal vyrábět v roce 1848 Američan John B. Curtis. Žvýkačky ve tvaru kuliček se balily do celofánu nebo se volně umísťovaly do plechovek, dřevěných či papírových krabiček. V roce 1906 byl vyroben první stroj, který byl schopen tvarovat a balit žvýkačky. Většinou se jednalo o plátkové, které se na počátku v balících po pěti kusech překrývali celofánem. Koncem 19. století se žvýkačky dokonce balily i do olova. Jednalo se o tenké, avšak dosti těžké, olovněné fólie, protože v té době se ještě nevědělo, že jde o jedovatý materiál. Později v balení žvýkaček převládl papír a nakonec se součástí obalu staly i hliníkové fólie, aby žvýkačka uvnitř tolik nevysychala.

U nás byla první žvýkačka vyrobena ve Velimi v roce 1904. Zpočátku byla nebalená a umísťovala se po 200 kusech do velkých plechových krabic. Později byly jednotlivé plátky ručně balené do papírových obalů. V první polovině 20. století byly u nás žvýkačky baleny do lehce potisknutého celofánu. Po obnově výroby žvýkaček na konci 50. let se žvýkačky balily do papíru.

↓ Žvýkačky nalezené mezi dětskými poklady v rodině bratrů Pistoriů (Luboš – režisér; Miloš – umělecký historik; Jiří – literát v USA), polovina 20. století:

Žvýkačky Beech-Nut BEECHIES, peppermint

(5 × 2 cm; NZM 113640)

Žvýkačka Wrigley's cinnamon

(8 × 2 cm; NZM 113642)

Žvýkačka LEAFMINT

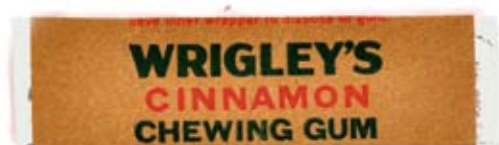
(8 × 2 cm; NZM 113641)

Chewing gums found among children treasures in the brothers Pistori's family (Luboš – director; Miloš – art historian, Jiří – writer in the USA), the half of the XX century:

Beech-Nut BEECHIES, peppermint chewing gums

Wrigley's cinnamon chewing gum

LEAFMINT chewing gum

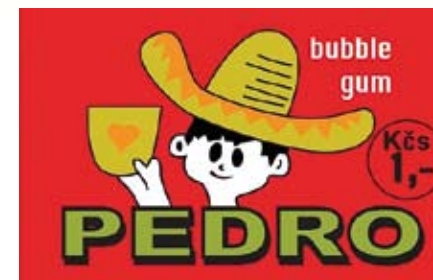


↓ Žvýkačka Sevak

(3 × 2 cm; NZM 113637)

Žvýkačka Sevak se vyráběla ve Velimi. Jednalo se o tzv. zdravotní žvýkačku s biologickou složkou – lyzátém. Výroba byla prováděna ve spolupráci s Ústavem sér a očkovacích látek v Praze, který lyzát vyrobil i ho dávalo.

Továrna ve Velimi u Kolína si od roku 1869 prošla mnoha změnami. Původně to byl podnik vyrábějící cikorku, který koupil v roce 1892 Adolf Glasser, majitel továrny na cikorku v Lenešicích u Loun. Ten výrobu ve Velimi rozšířil o další produkty jako kandované ovoce, želé, pěnové cukrovinky a později o čokoládu, oplatky, perníky a hlavně žvýkačku (Rici s příchutěmi Nektar a Rose). V letech 1939–1945 továrnu vlastnili Krüger a Valk, kteří na trh dodávali také umělý med a hořčici. Po znárodnění v 50. letech 20. století byly pod Velim připojeny menší provozovny jako Ego v Přelouči, Kolinea z Kolína a Albis v Opatovicích. Stejně jako ostatní továrny

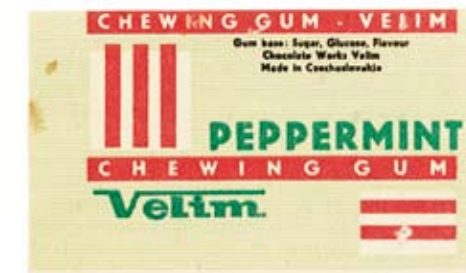


na výrobu cukrovinek byla také provozovna ve Velimi začleněna v roce 1963 pod Čokoládovny, Praha. Velim se proslavila zejména výrobou žvýkaček (Pedro, Bajo, Sevak) a želé produktů (Arabesky, Medvídci) a výrobou kávových náhražek ze závodu v Lenešicích. Společnost Nestlé po privatizaci v roce 1994 závod ve Velimi zrušila a výrobu přenesla do Liberce (závod Lipo).

The Sevak chewing gum

The Sevak chewing gum was made in Velim. It was the so-called healthy chewing gum with a biological component – lyzát. The production was made in cooperation with an Institute of serum and vaccines in Prague, which produced and dosed the lyzát.

The factory in Velim near Kolín went through many changes in 1869. The company originally produced chicory; later it was bought by Adolf Glasser, an owner of chicory factory in Lenešice near Louny, in 1892. He expanded the production with further products, such as candied fruit, jelly, foam sweets and later also chocolate, wafers, gingerbread and mostly chewing gum (Rici, with Nectar and Rose flavours). From 1939 – 1945 the factory was owned by Krüger and Valk, who supplied artificial honey and mustard to the market. After nationalization in the 1950s Velim was joined with smaller businesses, such as Ego in Přelouč, Kolinea in Kolín and Albis in Opatovice. Together with other confectionery producers Velim was also incorporated into the Chocolate factory in Prague in 1963. Velim became famous for their chewing gum production (Pedro, Bajo, Sevak) and jelly products (Arabesky, Gummy Bears) and coffee supplements from the Lenešice factory. The Nestlé company closed down the Velim factory after privatization in 1994 and the production was transferred to Liberec (Lipo factory).



Zmrzlina

Ochucený led byl již konzumován v antice. Zmrzlé mléčné nápoje se zase měly objevit u Mongolů a v Číně. Jisté je, že již na konci 17. století existovaly v Paříži kavárny, kde se zmrzlina prodávala. K rozšíření konzumu zmrzliny přispěli zvláště Američané, například Nancy Johnsonová, která přišla s prvním strojem na výrobu zmrzliny. Zmrzlina se původně prodávala ve skleněných, vratných lahvičkách ještě v první polovině 20. století. Oplátkový kornoutek pochází z roku 1903 a zmrzlina tak mohla být prodávána přímo na ulicích v pojízdných vozících. V období mezi světovými válkami (1921) se také objevila zmrzlina na dřívku (nanuk) v pergamenovém papíru a staniolu. Mražené krémy ve velkém začaly po druhé světové válce vyrábět mlékárny (v Praze mlékárna Laktos v roce 1949) a balily je do papírových krabiček nebo kelímků. V 70. letech 20. století začala z trhu pomalu tradiční zmrzlina ustupovat a nahradily ji balené zmrzlinové výrobky pro velké obchody. Dnes se zmrzliny prodávají v papírových nebo plastových vaničkách. Nanuky se zase balí do papírových nebo umělých fólií.

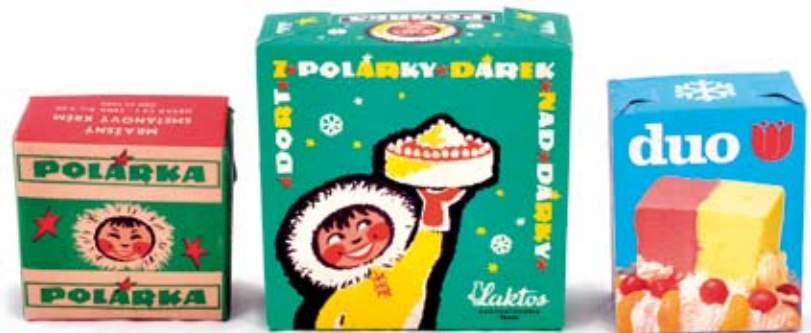
Papírové krabičky od polárkových dortů národního podniku Laktos

(12 × 10 × 6 cm; 11 × 11 × 5 cm; 16 × 16 × 6 cm; 15 × 15 × 6 cm; NZM P104/26b, 49209; 583/2009/a)

Mezi první mražené výrobky pražského Laktosu patřila mražená smetana Polárka, později se objevil smetanový krém v oplatce Sibirka, eskymo a nanuk Míša.

Paper boxes from ice-creams made by Laktos national enterprise.

The Polárka ice-cream was one of the first frozen products made by Laktos, Prague. Later they also produced Sibirka ice-cream in a wafer, Eskymo and Míša ice-cream.



Konzervátor na zmrzlinu

(45 × 44 × 55 cm; NZM 112822)

Dřevěná nádoba, do které se vkládala porcelánová nádoba se zmrzlinou, jež se ještě obkládala ledem

Ice-cream preserver

Wooden container, which contained an inserted porcelain vessel with ice-cream; the porcelain vessel was surrounded by ice.



Míša – ve staniolu a v povoskovaném papíru

Míšu – mražený tvarohový krém vyráběl od 50. let 20. století (1956?) národní podnik Laktos ve Vysočanech. Nevýhodou byla pouze modrá barva na jeho obalu, která pouštěla.

Míša – in tinfoil and in a waxed paper

Míšu – frozen curd-cheese cream started to be made in the Laktos in Vysočany in the 1950s (possibly in 1956). The only disadvantage was a blue package, which released the paint.



Oplatky

Oplatky jsou druhem sladkého pokrmu, který se vyráběl ze dvou křupavých oplatek, mezi nimiž se nacházela sladká sypká náplň. Tradici výroby založili čeští Němci. Prvním dokladem existence sladkých kulatých oplatek jsou dochované formy na pečení, tzv. oplatnice, z nichž nejstarší pochází přibližně z 2. třetiny 18. století. Od roku 1856 dochází ke vzniku prvních průmyslových oplatkáren, které zahájily masovou výrobu oplatek.

Pracovního názvu desertky se užívalo pro dvě oplatky, tvořící vrchní a spodní stranu výrobku, která byla spojena tzv. masou (náplní). Základ náplně tvořily oříšky, kakao a později čokoláda. Ve 30. letech 20. století se jednalo o kulaté oplatky o průměru 5–6 cm, vysekávané z jedné velké oplatky. Později se zvětšil průměr oplatek a nakonec se přešlo na obdélníkový tvar. Oplatky se také úplně nebo částečně máčely v čokoládové polevě.

Postupně se začaly vyrábět také různé menší desertní a krémové tyčinky, které se většinou balily do staniolu nebo voskového papíru.



↑ Obaly od oplatek, 70.–80. léta 20. století

(10 × 5 cm; v. 9 cm, prům. 5 cm; 13 × 7 × 3 cm; d. 13 cm, prům. 5 cm; NZM P111)

Wafer packages, 1970s–1980s

← Dózy plechové od lázeňských oplatek

(v. 5 cm, prům. 19 cm; NZM 113690, Muzeum Středočeského kraje v Roztokách u Prahy, 16/91)

V roce 1856 Karel Reitenberg začal v Mariánských lázních průmyslově vyrábět lázeňské oplatky. Do té doby se tradičně pekly v domácnostech. Závod Kolonáda vznikl v roce 1950 po znárodnění malých soukromých dílen.

Tin boxes from spa wafers.

In 1856 Karel Reitenberg started producing spa wafers in Mariánské Lázně. They used to be traditionally made in homes. The Kolonáda factory was established in 1950 after small private workshops were nationalized.

Perník

První zmínka o prodeji perníků na našem území je z roku 1335 a váže se k městu Turnov. Vrcholem perníkářského řemesla bylo období výroby perníků v dřevěných vyřezávaných formách přibližně v 16. století. Pouze ojedinelé se formy řezaly i ve 20. století. Formy z tvrdého dřeva, především hrušně, švestky, ořechu, javoru, dubu, jasanu či třešně, řezali ve starších dobách zvláště školení řezbáři. Až později si je vyráběli někteří zruční perníkáři sami. Rodové tradice mnohých řezbářů byly přerušeny po roce 1920, kdy sériová výroba perníků z plechových forem způsobila, že toto řemeslo bylo téměř zapomenuto.

Perníky na strouhání se v první polovině 20. století vyráběly ve formě podlouhlé tabulky a na trh se expedovaly volně složené v bednách po 25–75 kg. Zdobené perníky se balily do celofánu, aby lépe vynikl jejich dekor, nebo do staniolu.

↓ Forma na perník

(38 × 24 × 4 cm; NZM 112127)

Dřevěná forma na perník oboustranná, v níž se před pečením tvarovalo perníkové a marcipánové těsto. Základ tvořila dřevěná silnější (oválná) destička, v níž byla vydlabána forma s příslušným motivem, buď jen na jedné straně, nebo na obou stranách destičky. Podle toho se jednalo o jednostranné nebo oboustranné formy. Obvykle se na nich vyskytují figurální motivy jako husar na koni, nemluvně v povijanu, sedlák, kominík, voják. Na formách se objevují také motivy zvířecí – kůň, beránek, či jelen, ale také symboly lásky, jako je například srdce. K méně častým motivům patří třeba košík či šavle.

Gingerbread molds

Wooden both-sided gingerbread molds, which was used to form gingerbread and marzipan dough before baking. The base was a thicker (oval) board, which was carved and had a specific motif either on one side or on both sides of the board. Therefore there were one-sided or both-sided molds. They usually had figurative motifs, such as hussar on a horse, baby in a swath, farmer, chimneysweeper, soldier. The molds also had animal motifs – a horse, a lamb, or a red deer; love motifs – e.g. a heart. A basket or sabres were some of the less common motifs.

↓ Dózy plechové od sušenek

(v. 13 cm, prům. 16 cm; v. 11 cm, prům. 16 cm; v. 12 cm, prům. 16 cm; v. 16 cm, prům. 14 cm; NZM 112128, 113691, 113692, Muzeum Středočeského kraje v Roztokách u Prahy, 321/2011/a)

Tin wafer boxes





↑ **Papírové nálepky na perníky**
(NZM 112828)

Na konci 19. století byly dřevěné formy na perník nahrazovány kovovými vykrajovadly a perníky byly polepovány různými papírovými obrázky.

Gingerbread paper labels.

At the end of the XIX century wooden gingerbread molds were replaced by metal forms and gingerbread started to have paper label stickers with various pictures.

→ Krabičky od bonbonů, 60.–80. léta 20. století
 (v. 10 cm, prům. 10 cm; 18 × 6 × 4 cm; 17 × 8 × 3 cm;
 NZM 113757, NZM Valtice 58484, 58474)

Bonbon boxes, 1960s–1980s



↑ Dóza plechová
 Fruits-caramels-Kozelský,
 30. léta 20. století
 (21 × 21 × 12; NZM 112129)

Tin box –
 Fruit caramels – Kozelský, 1930s



← Dóza od bonbonů
 Heller's Drops-Special
 (v. 10 cm, prům. 8 cm; Středočeské muzeum
 v Roztokách u Prahy, H38007)

Bonbon box –
 Heller's Drops-Special



← Dóza od bonbonů Hašlerky – Fr. Lhotský, Praha
 (19 × 19 × 26 cm; soukromá sbírka)

Hašlerky měly původně odpomoci proti bolestem v krku. Podle legendy pomohly slavnému opernímu zpěvákovi Enricu Carusovi a podle něj nesly označení Carusovy bonbony. Aby se také ujaly v Čechách, tak jejich výrobce František Lhotský je se souhlasem známého prvorepublikového herce, zpěváka Karla Hašlera pojmenoval hašlerky.

Box from Hašlerky bonbons– Fr. Lhotský, Prague.

Hašlerky were originally made to cure sore throats. According to a legend, they helped the opera singer Enrico Caruso, and therefore they used to be called Caruso bonbons. The producer František Lhotský got an agreement from a famous actor and singer Karel Hašler from the time of the First Republic to call the bonbons after him, so that they could also become popular in Bohemia.

