



10.

POCHUTINY A DOCHUCOVADLA

Condiments and flavour enhancers

Do této kategorie řadíme kečup, hořčici, polévkové koření a ocet.

Všechny tyto výrobky byly nejvíce prodávány ve sklených obalech. Například lahev na kečup se stala samostatným typem sklenice. Svůj specifický tvar měly také lahvičky s polévkovým kořením, zejména výrobky firmy Maggi a Graf se svými silnostěnnými lahvemi z tmavého skla.

Hořčice se původně distribuovala v dřevěných soudcích a až později se začala objevovat menší balení ve skle. Ocet se zprvu prodával v lahvích od vína.

V současné době se většinovým obalovým materiálem pro všechny výrobky stal plast.

This category includes ketchup, mustard, soup spices and vinegar.

All these products were sold in glass packages. Ketchup glass bottle became a bottle with a very specific shape. Soup spices also had their specific shapes, esp. Maggi and Graf company products, with their thick dark glass bottles.

Mustard was originally distributed in wooden kegs and later it started appearing in smaller glass packages. Vinegar was originally sold in wine bottles.

At present the most typical packaging material for all products is plastic material.

Kečup

Do druhé světové války byl kečup k dostání především v plechových obalech. První skleněné lahve určené výhradně na kečupy se objevují od 20. let 20. století. Jedná se zpravidla o hladké válcovité poměrně masivní láhve se širšími vyššími hrdly. Později se objevují nové tvary masivních válcovitých i čtyřbokých lahví většinou o objemu 0,5 a 1 litr, které byly uzavírány zátkou nebo uzávěrem PHOENIX.

Po druhé světové válce byla v Československu jediným typem kečupové lahve podle státní normy osmiboká láhev s užším hrdlem o objemu 370 ml. Někdy kolem roku 1970 ji vystřídaly lahve o menším objemu se širšími hrdly. V 90. letech se nabídka skleněného obalu i u kečupů zpestřila a dnes se kečup dostane také v plastových, silnostěnných lahvích.

↓ Lahve od kečupu

(v. 18 cm, prům. 6 cm; v. 19 cm, prům. 5 cm; NZM 113728, Středočeské muzeum v Roztokách u Prahy, H 40597)

Od 70. let 20. století je v českých zemích nejběžnějším typem na kečup lahev s uzávěrem Twist-off o objemu 240 nebo 300 ml, které se na trhu dostanou v bezbarvém nebo hnědém provedení.

Ketchup bottles.

From the 1970s the most common ketchup bottle in our lands was a ketchup bottle with the Twist-off closure, with 240 or 300 ml content; it was supplied to the market in transparent or brown glass versions.



Hořčice

Hořčici k masu používali již v Antice. V českých zemích začala výroba hořčice po francouzském vzoru v 50. letech 19. století. Až do 30. let 20. století převažovala distribuce hořčice v dřevěných soudcích a vědrech a v menší míře i kameninových nádobách. Dřevěné soudky a vědra s víky měly objem 15, 25, 50 a 100 kg. Zpravidla byly v restauracích a obchodech přendávány do kameninových nádob naspodu s kohoutkem, z nichž byla postupně v menších dávkách přečerpávána. Ve 20. – 30. letech byla hořčice dodávána také v pohárcích z voskovaného papíru nebo pergamenu, které byly baleny do celofánu. Teprve od této doby se objevují malo-spotřebitelská balení hořčice ve skleněných obalech. Tyto obaly vycházely z části z dřevěných obalů, a proto měly široké hrdlo. V této době se také objevily hořčice v kovových tubách.

Specifickou skupinu představují od 80. let 19. století lisované číšky nebo džbánky s bohatými dekory, které byly používány při prodeji dražších druhů hořčice. Tzv. „hořčičné servisy“ se u nás poprvé objevily v nabídce sklárny Kyjov kolem roku 1930. Po druhé světové válce se tento typ skla pro hořčici v nových podobách opakuje vedle běžných širokohrdlých sklenic nebo plastických kelímků a tub. Dnes je skleněný obal u hořčice vyhrazen dražším druhům a plastové obaly zůstávají spíše pro lacinější výrobky.

↓ Sodek porcelánový od hořčice – Farářova hořčice, 30. léta 20. století

(v. 20 cm, prům. 16 cm; NZM 113741)

Porcelain mustard keg – Vicar's mustard, 1930s



← Obal plastový od hořčice, 90. léta 20. století

(v. 13 cm, prům. 13 cm; NZM 23/2012)

Plastic package from mustard, 1990s

→ Sklenička od hořčice ROPI

(v. 12 cm, prům. 7 cm; Středočeské muzeum v Roztokách u Prahy, H 40561)

ROPI mustard glass



↓ Kališky od hořčice z povoskovaného papíru používané v Mervartově uzenářství, 30. léta 20. století

(v. 3 cm, prům. 3 cm; NZM 48002)

Paper small cups of mustard used in Mervart's butcher shop, 1930s



↓ Sklenička od hořčice ve tvaru soudku

(v. 7 cm, prům. 4 cm; Středočeské muzeum v Roztokách u Prahy, 4387/93)

Mustard glass in the shape of a keg



↓ Skleničky od hořčice – tzv. hořčičný servis

(v. 9 cm, prům. 5 cm; NZM E 27/2012, 110934, 112686, 112687)

Mustard glasses – the so-called mustard service



Polévkové koření

Výroba masového extraktu byla zahájena v polovině 19. století. Ze základu hovězího extraktu se dochucováním postupně stala polévková koření. O něco později začaly být vyráběny i polévkové přípravky na rostlinné a mléčné bázi.

Velký rozmach polévkových koření nastal po roce 1918, kdy se objevili další výrobci polévkových koření. Používaly se zejména skleněné obaly na tekuté koření, na kostky zase plechové a papírové krabice a někdy také skleněné dózy.

Skleněný obal tekutého polévkového koření ovlivnily zejména výrobky firmy Maggi a Graf. Většinou se používala lahev hnědé nebo zelené barvy (pouze firma Ilsa používala modré sklo). Obsah se pohyboval od ½ litru až ke zcela miniaturním cestovním balením.

Po znárodnění jednotlivé značky zmizely z trhu a ústředním dodavatelem polévkového koření se stala znárodněná firma Graf s továrnou v Byšicích, ze které se později stal národní podnik Vitana. Od roku 1958 byl používán jednotný obal na polévkové koření – hnědá lahvička o objemu 25 cl s uzávěrem na závit. Od přelomu 60. a 70. let začal být používán nový typ obalů ve dvou provedeních o objemu 265 ml a 1 litr. Tento obal v obměněném tvaru z 80. let se stal většinovým obalem polévkového koření (Vitana), sojové omáčky a dalších produktů podobného typu i v současnosti. Po roce 1989 se opět objevili noví výrobci, kteří zpravidla zůstali u obalů z hnědé skloviny, nebo přešli na plast.

← Lahev Ilsa

(v. 25 cm, prům. 7 cm; NZM 113745)

Polévkové koření Ilsa vyráběla v letech 1915/1916–1948 Radlická mlékárna v Praze. K výrobě se používaly zbytky a odpad při mlékárenské výrobě. Skleněné lahvičky byly vždy zelené a měly charakteristický tvar s reliéfním nápisem Ilsa (iniciály francouzského názvu Industrie Laitière Sociétés Anonime – Akciová společnost pro průmysl mléčný).

Ilsa bottle.

Ilsa soup spices were made in 1915/1916–1948 by the Radlice Dairy in Prague. The waste from dairy production was used to produce them. Glass bottles were always green and they had a typical shape with an embossed Ilsa lettering (initials of the French name: Industrie Laitière Sociétés Anonime – Limited liability company for dairy industry)

← Lahev od Maggi

(v. 28 cm, prům. 8 cm; NZM 86296)

V roce 1886 Julius Maggi (1846–1912) přišel na trh s tekutým kořením pro ochucení polévek v typické čtyřhranné lahvičce. K jeho dalším výrobkům patřily také polévkové kostky, které měly nahradit masový vývar.

Maggi bottle

In 1886 Julius Maggi (1846–1912) came to the market with liquid spices to flavour soups, which were in a typical four-sided bottle. Other products included soup cubes, which were to supplement broth.



← Plechovka Maggi: Zrnitá polévka

(v. 23 cm, prům. 16 cm; NZM 113782)

Maggi tin: Grainy soup

→ Lahvičky od polévkových koření Vitana, 90. léta 20. století

(v. 16 cm, prům. 5 cm; NZM P57/4, P57/1)

Bottle from Vitana soup spices, 1990s





← Sklenička GRAF – hovězí polévka v kostce
[8 × 6 × 6 cm; Středočeské muzeum v Roztokách u Prahy, 618/72]
GRAF glass – beef soup in a cube

↓ Dóza plechová od polévkových kostek Graf a Hovězí polévka v kostce Graf

[14 × 14 × 14 cm; v. 1 cm, prům. 6 cm; NZM 113781, 113778]
V roce 1919 byla založena firma Graf v Praze, která vyráběla sladové výtažky. Záhy na to začíná produkovat polévkové koření a další poživatiny. V roce 1925 kupuje cukrovar v Byšicích, který přestavuje, a stává se jedním z největších podniků v tomto oboru. Po druhé světové válce je firma znárodněna a je k ní připojena provozovna v Kralupech nad Vltavou (dříve Maggi) a tak vzniká nový národní podnik Vitana v Byšicích. Později byly také připojeny závody bývalých podniků Franck a synové v Pardubicích, Prostějově a Sereďi.

Tin box from Graf soup cubes and Graf beef soup in cube.

In 1919 the Graf company was established in Prague; it produced malt extracts. It soon started producing soup spices and other foodstuffs. In 1925 the company buys the sugar factory in Byšice, which is rebuilt and becomes one of the biggest factories in this field. After World War II the company is nationalized and it is connected with the factory in Kralupy nad Vltavou (earlier Maggi), and therefore a new national enterprise called Vitana is created in Byšice. Further factories of former Franck & Sons Company in Pardubice, Prostějov and Sereď are added.



↑ Lahve od octa
[v. 8 cm, prům. 30 cm; v. 25 cm, prům. 6 cm; NZM 113744, 113743]
Vinegar bottles



→ Lahve na ocet s reliéfními rostlinnými motivy a ženskou postavou, firma J. Levinský, Továrna octů Praha XI
[v. 25 cm, prům. 9 cm;
Středočeské muzeum v Roztokách u Prahy, H34810]
Tato firma byla založena v roce 1918 a používala tento charakteristický typ lahve. Zanikla v roce 1948.

Vinegar bottle with embossed plant motifs and a female figure, J. Levinský company, Vinegar factory Prague XI
This company was established in 1918 and it used this typical bottle. It closed down in 1948.

Oceť

Oceť se původně vyráběl jako vedlejší produkt v pivovarech, palárnách, cukrovarech apod. Tyto octy nedosahovaly takové kvality jako ocet ze specializované octárny, kde byly jako základní surovina používány obilné záparý nebo různá vína.

Oceť byl původně dodáván v keramických (kameninových) džbánkách a sudech. První zmínky o stáčení octa do skleněných lahví jsou z roku 1905, kdy začala německá firma Kühne dodávat na trh ocet Suroľ v lahvích na šampaňské. Tyto lahve byly uzavřeny korkovou zátkou a horní část hrdla byla překryta staniolem. Také u nás se pravděpodobně první ocet plnil do lahví od vína.

Po druhé světové válce byly nejčastěji používány litrové hladké lahve typu Koňak s jednoduchými nálepkami a později lahve ze silnostěnného plastu. Zejména od 90. let 20. století se plastový obal na ocet stal naprosto dominantní.

← Lahve od estragonového octa, 1937
[v. 31 cm, prům. 5 cm; NZM 113742]

Bottle from estragon vinegar, 1937

