



1.

MLÉČNÉ VÝROBKY

Dairy products

Sortiment mléčných výrobků je velmi pestrý, od samotného mléka a smetany přes tvarohy, sýry, máslo, jogurty až po sušené a kondenzované výrobky. Obaly pro mléčné výrobky zároveň představují bariéru pro světlo, mikroorganismy, vzduch.

Mléko se původně na kratší vzdálenosti distribuovalo v dobře uzavřených hrncích a dřevěných putnách. Pocínované plechové konve se začaly více používat ke svozu a rozvozu mléka až v 80. letech 19. století, když vznikaly první mlékárny. Mléko se dlouhou dobu rozlévalo v obchodech do přinesených nádob. Skleněný obal se ze začátku používal pouze pro balení kondenzovaného a kojeneckého mléka. Až později se rozšířily skleněné vratné lahve i pro mléko, smetanu a jogurty. Většina lahví byla v první polovině 20. století rozvážena mlékárnami přímo zákazníkům.

Po druhé světové válce se začaly pro balení mléčných výrobků užívat také nevrátne obaly z polymerních hmot. V 80. letech se u nás objevily první nápojové krabice (kartony) (společnost Tetra Pak, Elopak). Na začátku 21. století se také mléko začalo prodávat v PET lahvích.

The range of dairy products is manifold, from milk and cream to curd cheese, cheese, yoghurt, butter, to dry and condensed products.

Milk was originally distributed in closed pots and wooden tubs for short distances. Tinned cans started to be used for transport and distribution in the 1880s, when the first dairies were established. For a long time people brought their own containers to shops to pour milk into them. Glass package was used only for condensed milk and for breast milk. Returnable bottles for milk, cream and yoghurt also spread later. Most bottles were distributed by dairies directly to customers in the first half of the XX century.

After World War II, plastic bottles started to be used to pack dairy products. In the 1980s first Tetra Packs appeared in our country (company Tetra Pak, Elopak). At the beginning of the XXI century milk is also sold in PET bottles.



← **Hrnce na mléko - mléčňáky**

(v. 27 cm, prům. 30 cm; v. 24 cm, prům. 22 cm; NZM Z 89599, Z 46497)
 Mléko z dojaček se přelévalo do různých nádob, keramických hrnců, ve kterých se chladilo, uchovávalo a uzrávalo. Z povrchu se sbírala ustátá smetana, která se ukládala do zvláštní nádoby na smetanu. Vzhled hrnců „mléčňáků“ se lišil v různých regionech tvarem a velikostí. V jižních Čechách byly užší a vyšší, ve středních Čechách spíše nízké a široké. Hanácké krajáče byly nízké a baňaté a říkalo se jim „látky“. Mlékařské krajáče vyráběli hrnčíři z hrnčířské hlíny a glazurovali je, aby byl jejich povrch hladký a lehce omyvatelný.

Milk pots – milking pots.

Milk was poured from milk pail into various containers, ceramic pots, where it was cooled, preserved and where it matured. The cream was collected from the surface and it was stored in a special vessel for cream. The look of milk pots was different in various regions; they had different shapes and sizes. In South Bohemia they were narrower and higher, in Central Bohemia they were rather lower and wider. Haná region had very low and bulbous milk jars and they were called "látky". Milk jars were made by potters from potter's clay and they were glazed to have a smooth and easily washable surface.



↑ **Nádoba na nošení mléka s konopným provázkem**
 (NZM 52289)

Container for carrying milk with a hemp string



↑ **Bandasky na mléko smaltované**
 (v. 30 cm, prům. 16 cm; NZM E 111562, 110943)

Enamelled milk cans

→ **Geleta na ovčí mléko**

(v. 39 cm, prům. 20 cm; NZM Z 36194)
 Jedná se o dojačku valašských pastevců ovcí, která je zvláštního tvaru i zpracování, aby se v ní mléko snadněji přenášelo. Používala se již od 16. století.

Wooden pail for milking called "geleta" for sheep milk.

It is a milk pail of Vlachian shepherds, which has a specific shape and making, to ease milk manipulation. It was used from the XVI century.



← **Dřevěná díže - dojačka**

(v. 31 cm, prům. 22 cm; NZM Z 39418)

Wooden trough – milk pail



← **Acidofilní plnotučné mléko v plastovém obalu**

(v. 7 cm, 8 × 8 cm; P104/18a)

Acidophilic full-cream milk

→ Příklady balení sušeného a kondenzovaného mléka
(v. 14 cm, prům. 10 cm; v. 8 cm, prům. 8 cm; 18 × 9 × 6 cm;
NZM 49209, 112245/8b, 49209, 112245/7b, 47841/5, 112245/9b)

Various packages for powder and condensed milk



← Plechovka kondenzovaného mléka
Milk, určeného k vývozu

(v. 8 cm, prům. 8 cm; NZM 47841/3)

Condensed milk tin, Milk, for export



← Kelímek Lacrum z voskovaného papíru

(v. 10 cm, prům. 7 cm; NZM 21937)

Počátky mlékárny Lacrum v Brně-Židenicích se datují k roku 1912. V roce 1925 došlo ke spojení dvou největších mlékařských podniků pod názvem Rolnická ústřední mlékárna, jejíž ochrannou známkou se stal název LACRUM. Znárodněním roku 1951 se z mlékárny stal národní podnik Lacrum Brno, který začal také vyrábět mražené krémy.

Lacrum cup from waxed paper

The beginnings of Lacrum Dairy in Brně-Židenice dates back to 1912. In 1925 two biggest dairies merged into Farming central dairy, whose trademark had the name LACRUM. It was nationalized in 1951 and it became Lacrum Brno national enterprise, which began to produce frozen creams.

→ Polyetylenové sáčky na mléko

(26 × 14 cm; NZM 111740)

Od 60. let 20. století se mléko prodávalo také v nevratných obalech z umělé hmoty - v polyetylenových sáčcích. Obalovým materiálem je nevrstvený vysokotlaký polyetylen. Do prodeje se tak dostávaly sáčky a lahve o objemu 0,5 a 1 litr. Dále existovala balení čtvrtkilová do škol a k balení některých druhů smetan.

Polyethylene milk bags

From the 1960s milk was also sold in nonreturnable packages from plastics - in polyethylene bags. This package material is from non-layered high-pressure polyethylene. 0.5 and 1 litre bags and bottles were sold. 0.25 kg packages were also sold at schools; they were also used for some creams.





← Lahve od smetany Lacrum z bílého skla
(v. 15 cm, prům. 6 cm; NZM 21153, 21154)

Lacrum cream, white glass bottles

→ Smetana ke šlehání
a kysaná smetana – plastový obal

(v. 8 cm, prům. 8 cm; P104/17b, P103/2)

Trojská mlékárna vznikla roku 1913 z iniciativy statkáře B. Šebka jako družstevní. Později mlékárna patřila mezi největší v Praze. V roce 1950 byla znárodněna a začleněna pod národní podnik Pražské mlékárny (později Laktos).

Cream and sour cream – plastic package.

The Troja dairy was established in 1913 by a farmer B. Šebek as a cooperative factory. The dairy later became the largest one in Prague. In 1950 it was nationalized and became a national enterprise called Prague Dairy (later Laktos).



→ Lahve od smetany s reliéfními nápisy:

(v. 15 cm, prům. 6 cm; v. 15 cm, prům. 6 cm; NZM 88922, 259)

1. D.M.D.K. – Pravděpodobně se jedná Mlékařské a hospodářské družstvo ve Dvoře Králové nad Labem (1928–1950)

2. Akc.spol. Moravská Ostrava. V roce 1924 došlo k otevření akciové mlékárny v Moravské Ostravě, která dodávala také mléko do škol. Znárodněním roku 1951 se z mlékárny stal národní podnik Slezské mlékárny v Ostravě.

Cream bottles with embossed lettering:

D.M.D.K. – It might have been a Dairy and farm cooperative in Dvůr Králové nad Labem (1928–1950) and a Moravian Ostrava Dairy Ltd. In 1924 the Moravian Ostrava Dairy Ltd. opened and it also supplied milk to schools. In 1951 it was nationalized and the Dairy became the Silesian Dairy in Ostrava.



← Hrnc na ustávání smetany

(v. 30 cm, prům. 15 cm; NZM Z 20459)

Sebraná smetana z mléka se ukládala do nádob na smetanu, smetaníků, které byly krajově rozdílné. Například na Plzeňsku a na Moravě měla tvar připomínající konev s výpustnou rourou, kterou se vypouštěla smetana přímo do máselnice. Říkalo se jí trubák.

Pot for storing cream.

Collected cream from milk was stored in cream containers, cream pots, whose shapes differed in individual regions. In Plzeň and Moravia regions they had a can shape with a straight outlet, which emptied the cream straight into the milk churn. It was called "trubák" (trumpeter).



↑ Rozvoz mléka v dřevěných nádobách koňským povozem
(NzM 90070)

Dairy distribution in wooden containers on horse carts



↑ Svoz mléka cisternou, Laktotechna Praha
(NzM 103014)

Cistern dairy collection, Laktotechna Prague

Lahev na mléko

U prvních lahví na mléčné výrobky (mléko, smetana) se rozlišovaly dva základní typy. Prvním byly lahve s patentními porcelánovými uzávěry, které byly nejvíce používány na sterilované mléko pro kojence a na kondenzované mléko. Tento typ vycházel z tvaru lahví na sodovku. Druhým typem byla lahev na konzumní mléko.

Na konci 19. století měla tato lahev v českých zemích široké hrdlo, byla vysoká a mírně kónická a vyráběla se ručně. Přelom 19. a 20. století přinesl nový typ lahve, tzv. reformní. Lahev byla tlustostěnná, s válcovitým širokým tělem, a v podhrdlí se oble či kónicky zužovala a přecházela do nízkého širokého hrdla s vnitřním okrajem uzpůsobeným pro umístění lepenkového parafinovaného kruhového uzávěru (kotouče). Ten dosedal pod okrajem na plochu zapuštěnou po vnitřní straně hrdla. Na lepenkovém uzávěru byly tištěny údaje o výrobci a datum pasterace. Lepenkové uzávěry později nahradily hliníkové odtrhávací kloboučky. Tyto lahve se používaly až do 70. let 20. století, kdy se začal vyrábět jen jeden typ lahve ve velikostech 1 litr, ½ litru a ¼ litru.

Ve 20.–30. letech 20. století se také objevují lahve na mléko z bílého opálového skla.



↑ Lepenkové uzávěry na lahve od mléčných výrobků,

Radlická mlékárna, 30. léta 20. století.

(prům. 4,5 cm; NZM 21939, 21938)

Cardboard bottle lids for milk products,
Radlice Dairy, 1930s.



← Lahve na mléko – tzv. reformní lahve

1. Rolnické družstvo pro zužitkování mléka v Praze. V roce 1913 nabídl statkář Alois Svoboda svoji mlékárnu v Tróji jako základ pro založení Trojské družstevní mlékárny.

(v. 23 cm, prům. 10 cm; NZM 112268)

2. Šestajovická parní mlékárna. Majitelem byl Josef Vodička (1912 až 1934).

(v. 23 cm, prům. 10 cm; NZM 112255/2)

Milk bottle – the so-called reformed bottle:

1. Farmers' cooperative, for milk production in Prague. In 1913 a farmer Alois Svoboda offered his dairy in Trója as a base for establishing the Trója cooperative dairy.

2. Šestajovice Steam-dairy. The owner was Josef Vodička (1912–1934).



← Lahev na mléko – tzv. reformní lahev: Radlická mlékárna

(v. 23 cm, prům. 10 cm; NZM 112258/1)

Karel Kirschner založil v roce 1872 Parní mlékárnu správy statku Radlice. Záhy se z mlékárny stala akciová společnost, která patřila k jedné z našich největších a neúspěšnějších mlékáren. Mlékárna dodávala na trh řadu mlékárenských výrobků, například jogurt JOVO, kondenzované mléko nebo polévkové koření Ilsa. V roce 1948 přestala být mlékárna samostatným podnikem a stala se součástí národního podniku Pražské mlékárny.

Milk bottle – the so-called reformed bottle:

Radlice Dairy. Karel Kirschner established a Steam-dairy in Radlice farm in 1872. The dairy soon became a joint-stock company, which was one of the biggest and most successful dairies in our country. The dairy supplied various milk products to the market, e.g. JOVO yoghurt, condensed milk or Ilsa soup spices. In 1948 it stopped existing as an independent company and it became a part of a national enterprise Prague Dairy.

→ Lahev na mléko – tzv. reformní lahev

(v. 23 cm, prům. 10 cm; NZM 112260/1,2)

Lahev na mléko s reliéfním obrazem malostranské mostecké věže. Tuto ochrannou známku si v roce 1929 daly společně zaregistrovat pražské mlékárny. Lahev se vyráběla také v hnědé barvě, která měla bránit pronikání slunečních paprsků.

Milk bottle – the so-called reformed bottle:

Milk bottle with an embossed picture of Malá Strana bridge tower. This trade mark was registered in 1929 by Prague Dairy. The bottle was also made in a brown version, which was made to protect the content from sun rays.



→ **Plnicí linka na mléko**

Západočeské mlékárny, národní podnik Klatovy, 1976 (In: Západočeské mlékárny, národní podnik Klatovy, 1976)

Filling milk conveyor line.

West Bohemian Dairy, Klatovy national enterprise, 1976 (In: West Bohemian Dairy, Klatovy national enterprise, 1976)



↓ **Hliníkové zátky od lahví na mléko**

(prům. 4 cm; NZM)

Hliníkový uzávěr černé barvy byl používán pro odtučněná mléka, stříbrná barva se používala pro polotučná a fialová pro plnotučná mléka.

Aluminium lids for milk bottles.

Black aluminium lids were used for skimmed milk, silver lids were used for semi-skimmed milk and violet ones for whole milk.



→ **Lahve na mléko z opalového bílého skla**

(v. 23 cm, prům. 10 cm; NZM 21152, 21925)

Tyto lahve se objevují u nás poměrně málo. Jejich výroba je zmiňována převážně ve 20.–30. letech 20. století

Milk bottles from opal white glass.

These bottles were quite rare in our country. Their production was mentioned mostly in the 1920s–1930s.



← **Lahev na mléko netypického tvaru, 90. léta 19. století**

(v. 18 cm, prům. 6 cm; Středočeské muzeum v Roztokách u Prahy, H 39958)

Milk bottle, untypical form, 1890s.



↑ **Lahve na mléko, 70.–80. léta 20. století**

(v. 26 cm, prům. 9 cm; v. 20 cm, prům. 7 cm; NZM 85122, 112271)

Milk bottles, 1970s–1980s

Konev na mléko

Konve sloužily k dopravě mléka a zhotovovaly se pro objem 10, 15, 20, 25, 30, 40 a 50 litrů. V konvích se převáželo mléko do sběren a odtud do mlékáren, většinou na větší vzdálenosti. Konve sloužily nejenom k dopravě čerstvě nadojeného mléka do mlékáren, ale i zpět ke spotřebiteli, to znamená do mlékařských obchodů, kde se mléko z konví rozlévalo spotřebiteli do jím přinesených nádob.

Nejstarší dřevěné konve – putny – měly obráceně konický tvar, na řezu eliptický, byly stažené obručemi s víkem, ve kterém byly dva otvory. Větší otvor se utěšňoval menším víčkem potaženým látkou a menší se utěšnil smotkem slámy zašitým do tkaniny. Větší otvor sloužil k nalévání, menším otvorem mléko větralo. Putny měly obsah 30–50 litrů. Jejich velikou nevýhodou bylo obtížné čištění.

Plechové, pocínované a hliníkové konve byly z vnější strany dna zpevněny křížem a obručemi nahoře, dole, případně i uprostřed pláště. Konve bývaly opatřeny dvěma uchy. Víko bylo buď volně zasunovatelné do hrdla konve, nebo upevněné kloubovým uzávěrem.

V posledních desetiletích se vyskytují konve vyrobené z nerezové oceli. Používají se převážně jako součást dojíčích zařízení.



↑ Plechové konve na mléko 25 l, 30 l a 3 l
(v. 60 cm, prům. 20 cm; v. 57 cm, prům. 33 cm; v. 27 cm, prům. 17 cm;
NZM Z 39574, Z 111861, Z 89612)

Tin milk cans, 25 l, 30 l and 3 l



← Konev na mléko – 3 l
(v. 27 cm, prům. 17 cm; NZM Z 89612)

Tin milk can – 3 l



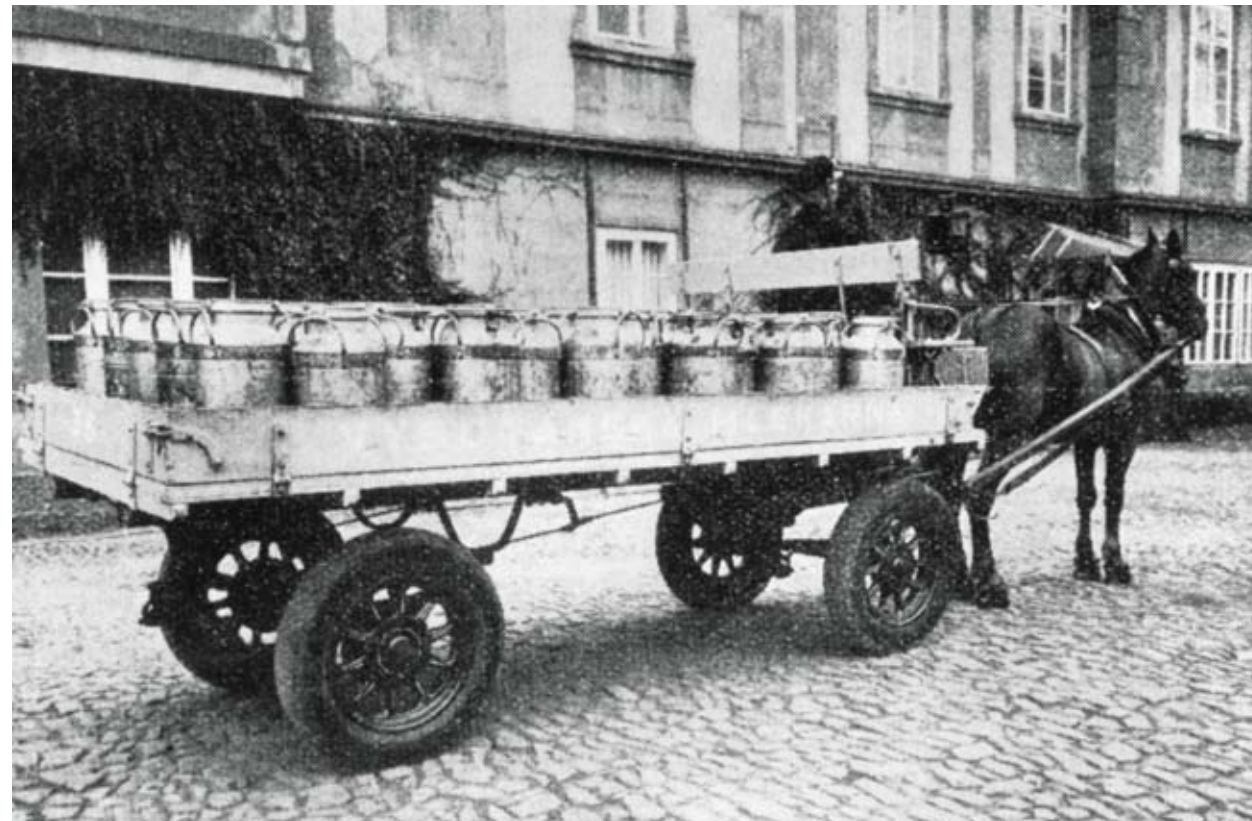
↑ Nalévání mléka do sběrných konví, okres Nový Bydžov, 1956
(NZM 103011)

Pouring milk into collecting cans, Nový Bydžov region, 1956



↑ Svoz mléka z obcí, okres Nový Bydžov, 1956
(NZM 103013)

Collecting milk in the Nový Bydžov Dairy, 1956



↑ Vůz vysočanské mlékárny s konvemi
(NZM 94184)

Vysočany Dairy van with cans

Máslo

Do 16. století se skoro výhradně používalo přepuštěné máslo nebo máslo nasolované, které se prodávalo v hliněných miskách nebo žejdlících. Pro čerstvé a nesolené máslo se užíval název putr, toto máslo se skladovalo ve 25 – 40 litrových nádobách. Pro domácí potřebu se putr přepustil a máslo se skladovalo v kameninových hrncích – máselnících.

Ručně vyrobené máslo se na trzích zpočátku prodávalo v křenových či řepných listech nebo plátně, později v povoskovaných papírech. Máslo se pro prodej formovalo různými dřevěnými lopatkami, vidličkami a rádíčky nebo se napěchovalo do formičky, jejíž tvar po vyklopení drželo.

Teprve později se stalo tvořítka na máslo kalibrovacím nástrojem. Vznikala tvořítka na určité množství, jehož cena byla určena prodejcem.

S výrobou másla v mlékárnách se do prodeje dostávaly kostky másla (výjimku představovalo Vysočanské máslo B. Freye balené do roliček) zabalené v pergamenovém papíře nebo v dřevěných soudcích. V silně pocínovaných plechovkách se potom máslo posílalo do ciziny. Nakonec se máslo balilo do hliníkových fólií, podlepených pergamenovou náhradou, které se udržely dodnes. V současné době se také různé náhražky másla a rostlinné tuky prodávají také v plastových obalech.

↓ Tvořítka na máslo

(v. 10 cm, prům. 11 cm; 13 × 8 × 6 cm;
21 × 13 × 8 cm; NZM Z 35508; Z 4458; Z 46510)

Tvořítka na máslo se vyráběla ze dřeva přímo v hospodářstvích. Objevovaly se na nich přírodní motivy rostlin a zvířat, jednoduché motivy ornamentů, čar a kruhů, letopočty. Teprve v polovině 19. století se začaly vyřezávat i vizitky výrobce – jméno, název mlékárny či hospodářství. Tvořítka měla převážně obdélníkový tvar, ale často se vyskytoval i ovál nebo polokoule.

Butter molds.

Butter molds were made from wood directly in the farms. They usually had a natural motif, a plant or an animal, simple ornaments, lines and circles, or a year. Later, in the mid XIX century, business logos of producers started appearing on them – name, dairy or farm names. The molds mostly had a rectangular shape, sometimes they also appeared in oval or semi-circle shapes.



← Čerstvé, mlékárenské a trojské máslo

(12 × 9 cm; 13 × 9 cm; 10 × 7 cm; NZM Z 47840c, 47840b, P103/17)

Fresh, dairy butter and Trója butter

↓ Čajové máslo

(12 × 7 cm; 31 × 18 × 10 cm; d. 15 cm, prům. 4 cm;
NZM 21922, 21145, 21923, 21138, 21143)

Jednalo se o kvalitní máslo vyráběné ze sladké smetany, které bylo určeno pro rychlou spotřebu.

Tea butter

It was a quality butter made from sweet cream, and it was intended for an immediate use.





↑ Košík pro přepravu másla
(NzM 52686)

Basket to transport butter



Lákavou svačinu:
Maso Radické s chlebem,
na cestě do školy
sní záček předem.



↑ Zpracování másla a výroba sýrů,
Georgica curiosa, 1695, s. 324
(NzM 33532)

Processing butter and cheese production,
Georgica curiosa, 1695, p. 324

Tvaroh

Měkké tvarohy se v druhé polovině 20. století balily do polyetylenových sáčků po ½ kg, později se přešlo na balení do hliníkové fólie ve tvaru kostky o velikosti 250 gramů. Tvrdý tvaroh se balil do svařovatelného celofánu.

Smetanové krémy, jako Pribináček, se plnily do kelímků z impregnovaného kartonu a potom do plastových kelímků. Do plastových vaniček s hliníkovým uzávěrem byly také od roku 1974 baleny tvarohové dezerty – termizované tvarohy, čerstvé sýry a později i samotné tvarohy.



← Mísy na tvaroh

(v. 14 cm, prům. 34 cm; v. 12 cm, prům. 40 cm; NZM Z 46769, Z 4470)

Curd cheese trays

↓ Plastové obaly: Pacholík a smetanové krémy

(v. 6 cm, prům. 6 cm; 8 × 6 cm; NZM 49209, P104/23, 24, P104/9)

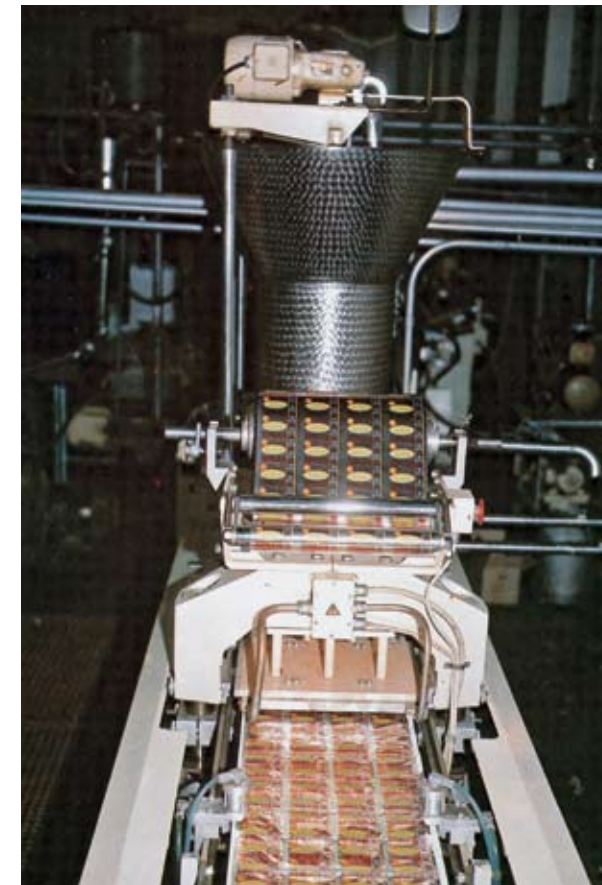
Plastic packages: Pacholík and Cream



↓ Plastové obaly: Termix – termizovaný tvaroh

(16 × 8 cm; NZM P104/22, P104/20)

Plastic packages: Termix



↑ Linka na balení tvarohových krémů,

Západočeské mlékárny, národní podnik Klatovy, 1976 (In: Západočeské mlékárny, národní podnik Klatovy, 1976)

Conveyor line to pack curd creams,

West-Bohemia Dairy, Klatovy national enterprise, 1976 (In: West-Bohemia Dairy, Klatovy national enterprise, 1976)

Jogurt

Od konce 19. století se začaly také ve větší míře objevovat kysané mléčné výrobky jako jogurt či kefir. První komerční jogurt v českých zemích vyrobila v roce 1910 První česká akciová parní mlékárna v Praze. Na jogurt se používaly tlustostěnné sklenice se širším hrdlem, které umožňovaly pohodlnou konzumaci produktu. Nejvíce se objevoval baňatý typ nebo kónický typ této sklenice s lepenkovým či hliníkovým uzávěrem.

Na přelomu 50. a 60. let 20. století se objevila válcovitá jogurtová sklenice pro uzávěry na závit. V 70. letech je nahradily sklenice Alka s hliníkovým uzávěrem o objemu 0,25 litru.

Obaly z plastu a impregnovaného papíru se začaly objevovat od 60. let 20. století a postupně vytlačily skleněnou jogurtovou sklenici do pozice luxusního obalu.

↓ Sklenice od jogurtu s lepenkovým uzávěrem

(v. 10 cm, prům. 7 cm; NZM 111739)

Již v roce 1950 přišly sklárny s novou jogurtovou sklenicí s oblým okrajem a zaoblenou hranou dna. Okraj této jogurtové sklenice byl shodný s lahvevní na mléko a sklenice se používala zpočátku zejména pro smetanu. Ovšem od přelomu 60. a 70. let až do 90. let 20. století se stala dominantním typem jogurtové sklenice.

Yoghurt bottle with a cardboard lid

In 1950 glassworks came out with a new yoghurt bottle with a round bottom edge. The edge of this yoghurt bottle was the same as the edge of milk bottles and the glass bottle was initially used specially for cream. From the end of the 1960s until the 1990s the bottle became a prevalent type for yoghurt bottles.

↓ Jogurt JOVO

(v. 10 cm, prům. 7 cm; NZM 21147)

V roce 1933 se na trhu objevil nový jogurt s džemem (nejdříve jahodovým a později meruňkovým) pod značkou JOVO Radlické mlékárny na Smíchově. Tento typ jogurtu se postupně rozšířil také do dalších mlékáren a ve skle byl vyráběn až do 60. let 20. století, kdy nastoupily plastové kelímky.

JOVO yoghurt

In 1933, the new JOVO yoghurt with jam appeared on the market (initially strawberry and later apricot), made by Radlice Dairy in Smíchov. This type of yoghurt gradually spread to other dairies; it was made in glass bottles until the 1960s, when it was replaced by plastic cups.



← Ovocné jogurty

Západočeské mlékárny, národní podnik Klatovy, 1976 (In: Západočeské mlékárny, národní podnik Klatovy, 1976)

Fruit yoghurts,

West-Bohemia Dairy, Klatovy national enterprise, 1976 (In: West-Bohemia Dairy, Klatovy national enterprise, 1976)

↓ Kelímky plastové od jogurtů

(v. 8 cm, prům. 7 cm; v. 5 cm, š. 8 cm; v. 9 cm, prům. 7 cm; v. 7 cm, prům. 8 cm; NZM 47841/8, 47841/12, NZM P103/13, P104/11, 23/2012)

Jogurt Laktos. Pražské mlékárny, národní podnik, vznikly v roce 1948 znárodněním Radlické mlékárny, Vysočanské mlékárny, Nuselské mlékárny (České akciové mlékárny) a Trojské mlékárny. V 50. letech 20. století byl vytvořen Pražský mlékárenský průmysl a Vysočanský mlékárenský průmysl, do kterých spadaly i další mlékárenské podniky v širokém okolí. Od srpna 1963 byl z těchto podniků vytvořen nový národní podnik Laktos, který měl zásobovat Prahu a střední Čechy. Stal se z něj tak největší výrobce a distributor mléčných výrobků.

Plastic yoghurt cups

Laktos yoghurt. Prague Dairy, national enterprise, was established in 1948 by nationalizing Radlice Dairy, Vysočany Dairy, Nusle Dairy (Czech joint-stock dairy) and Troja Dairy. In the 1950s Prague Dairy industry was established, together with Vysočany Dairy industry, which included many other dairy works in a wide surrounding area. From August 1963 these dairies constituted a new national enterprise called Laktos, which supplied Prague and Central Bohemia. It became the biggest dairy producer and distributor.



Dětská mléčná výživa a sušené mléčné výrobky

V roce 1855 byl ohlášen první patent na přípravu sušeného mléka v Anglii. U nás první sušené mléko vyráběla od roku 1907 První česká akciová mlékárna v Praze. Sušené mléko bylo také záhy využíváno pro dětskou stravu. V roce 1910 byla v Hradci Králové dokonce založena první mlékárna, která se specializovala na mléčnou výživu pro děti.

Teprve až po druhé světové válce bylo cíleně zaměřeno na dětskou výživu v nově vytvořeném národním podniku Průmysl mléčné výživy (PMV). PMV vznikl v roce 1948 znárodněním závodů firmy Nestlé v Hlinsku a Moravském Krumlově. Jeho úkolem bylo zajistit pro celou republiku výrobu kojenecké a dětské mléčné výživy a rozvinout výrobu sušených a kondenzovaných mlék. Později přibýly také závody v Opočně, Novém Bydžově, Strakonících, Havlíčkově Brodě a Zábřehu na Moravě.

Základním a nejznámějším výrobkem k výživě kojců byl ve druhé polovině 20. století Sunar. Název vznikl po znárodnění a naznačoval, že jde o zkratku označení sušené národní mléko.

Upravený obsah mléčného tuku mělo Eviko a speciální preparáty Lakton a Relakton. Pro nedonošená miminka a malé kojenice bylo používáno humanizované mléko Feminar (od roku 1967) obohacené vitamíny A a B6. Doplnkem dětské výživy byla také mléčná kaše Sunarka.

Sušené mléčné výrobky se balily do plochých sáčků, zhotovených z vrstvené hliníkové fólie o obsahu 100 až 250 gramu. Rovněž byly baleny do papírových krabic (lepenková skládačka) o obsahu 250 až 500 gramu. Sypká směs byla nejdříve zabalena do sáčků z hliníkové fólie a potom vložena do krabice.

Velmi používaným balením byla také lepenková krabice válcovitého tvaru, uvnitř podlepená hliníkovou fólií. Krabice měly dno a víko z pocínovaného plechu a plnily se na obsah 400 gramů.

Zvláště pro výrobky dětské mléčné výživy se užívaly plechové obaly, jako byla plechovka s vtláčovacím víkem z pocínovaného plechu o tloušťce 0,2 mm. Plechovky se plnily do 500 gramů.

Na zahuštěné výrobky se nejvíce používaly plechovky z hliníkové tuby. Za účelem snadného otevření tuby při konzumaci byl šroubový uzávěr tuby opatřen propichovacím bodcem.

↓ Speciální dětská mléčná výživa

(v. 15 cm, prům. 10 cm; v. 12 cm, prům. 8 cm; NZM 112245/2a, 112245/13, 49209, 47837/11)

Eviko – kojenecké a dětské mléko v prášku; Relakton – kojenecké okyselené plnotučné sušené mléko s přídavkem uhlovodíku; Lakтино instant – rychlorozpustné sušené mléko bez tuku (0,5%); Lakton a Feminar1

Special baby dairy nourishment

Eviko – powder milk for babies and children; Relakton –full-cream acidified powder milk for babies with an addition of hydrocarbon; Lakтино instant – instant powder milk without fat (0,5%); Lakton and Feminar1



→ Linka na výrobu Sunaru, PMV, 1976

(In: 30 let Průmyslu mléčné výživy, 1976)

Conveyor line to produce Sunar milk, PMV, 1976



← Dětská mléčná výživa

(v. 15 cm, prům. 10 cm; NZM 112245/11a, 49209, 47837/10)

Sunar a Sunarka – výrobcem PMV – Průmysl mléčné výživy. Sunar se začal vyrábět od roku 1948.

Baby dairy nourishment

Sunar and Sunarka – PMV producer – Dairy nourishment industry. The production of Sunar started in 1948.



Sýry

Měkké sýry, k jejichž výrobě se zprvu užívala pletená a dřevěná tvořítka, se ukládaly do hliněných nádob. Na trh se dodávaly v soudcích nebo jiných pevných obalech. Takovým zvláštním obalem a zároveň zvláštní formou na sýr se stala tzv. faska - nádoba s víkem vyrobená z dřevěných lubů. Z dřevěných prkének se vyráběly také přepravky, krabice a škopíčky na další druhy sýrů. Výrobou lubových krabic před druhou světovou válkou bylo proslavené například Koblížkovo kolářství v Klášteci nad Orlicí.

Tvrdé sýry v podobě pecnů se expedovaly v sudech asi metr vysokých, v nichž se nebalené prokládaly dubovými, tenkými destičkami. Jednotlivé pecny se balily do voskového papíru a ovázaly se motouzem.

Olomoucké tvarůžky byly zpočátku ukládány do bedniček po pěti na sobě, tedy do špalíčků.

Pro balení tavených sýrů se začala používat hliníková fólie. Dnes se objevuje hliníková fólie různé tloušťky s nánosy ochranných laků. Často je fólie také opatřena odtrhovací páskou pro snadnější otevření obalu. Na fólii je nalepena papírová etiketa a tavený sýr trojúhelníkového nebo čtvercového tvaru je obvykle vložen do kulatých nebo obdélníkových papírových nebo umělohmotných krabiček.

Na plátkové sýry se dnes nejvíce používá plastová miska uzavřená trhací fólií s jazýčkem, který usnadňuje její otevření. Obal je plněn ochranným plynem (směs oxidu uhličitého a dusíku), jenž zajišťuje zachování typické chuti a zamezuje slepování plátků sýra.

Specifické druhy sýrů jsou také vakuově baleny do polyetylenových fólií.



← Sýry balené v papírových krabičkách, 30. léta 20. století

(prům. 11 cm; prům. 8 cm; prům. 7 cm; NZM 21596e, 21578, 21593, 21606, 21580, 21591, 21607c, 21605)

Cheese packed in paper boxes, 1930s.

↓ Sýry balené v papírových krabičkách, 70.–80. léta 20. století

(10 × 10 × 3 cm; 12 × 6 × 3 cm; 11 × 8 × 3 cm; 8 × 9 × 3 cm; 17 × 15 × 5 cm; 20 × 13 × 6 cm; 20 × 20 cm; NZM P104/2, P104/5, P104/27b, 49209, 113768, P104/8)

Cheese packed in paper boxes, 1970s–1980s.

← Sýry balené v hliníkových fóliích, 20.–30. léta 20. století

(prům. 11 cm; prům. 9 cm; prům. 12 cm; prům. 8 cm; 7 × 4 cm; 9 × 4 × 3 cm; 5 × 2 × 4 cm; NZM 21575e, 21575d, 21592, 21601, 4948, 21579, 21587, 21589, 21588, 21581, 21598b)

Cheese packed in various aluminium foils, 1920s–1930s.





← Sýry v loubkových, dřevěných krabičkách,
20.–30. léta 20. století

(prům. 27 cm; prům. 11 cm; NZM 21600, 21594, 21595)

Cheese in wood splint and wooden boxes, 1920s–1930s.

→ Obal od sýru brynza

(v. 12 cm, prům. 11 cm; NZM 46594)

Brynza sheep cheese package.



← Fasky na brynzu

(v. 20 cm, prům. 16 cm; v. 14 cm,
prům. 15 cm; NZM Z 106, Z 104)

Faska byla oválná vyšší konická nádoba s víkem vyrobená z dřevěných lubů, do níž se ukládala rozdrobená a nasolená brynza k uzrání. Fasky bývaly různé veliké. Původně si je vyráběli sami pastevci stád ovcí na Valašsku.

Flasks for brynza.

Flasks were higher conic vessels with a lid, made of wood splints, which were used to store crumbled and salted brynza so that it could mature. The flasks had different sizes. They were originally made by the shepherds themselves in Vlachia.



← Zařízení sýrárny,
Státní rolnická škola, Slovensko
(NZM 11560)

Cheese-making equipment,
State farmer school, Slovakia

→ Sýr Niva (Mlékařské závody v Hradci Králové, n.p.)

Po roce 1946 došlo v Československu ke standardizaci sýrů a vznikly nové české názvy, které nahradily cizí názvy. Pro sýr typu Roquefort byl zaveden název Niva – plíškový sýr, místo názvu Bel Paese se používal termín Zlato a Gervais bylo nahrazeno krémovým sýrem.

Niva cheese (Hradec Králové Dairy, national enterprise).

After 1946 Czechoslovakia standardized cheese production and new Czech names for cheese were created to replace foreign names. Niva replaced the original Roquefort cheese type – mould cheese; Zlato replaced the original Bel Paese, and Cream cheese replaced Gervais.



