



2.

TUKY

V domácnostech původně dominovaly živočišné tuky uskladněné v různých keramických nádobách, které výborně zabránily přístupu světla a vzduchu. Průmyslově vyškvařené sádlo se balilo do pergamenového papíru a vkládalo se do dřevěných nebo kovových bedniček.

Rostlinný olej byl používán zprvu zejména na svícení. Oleje byly nejdříve distribuovány v hliněných lahvicích a později se dominantním staly skleněné lahve. Od 90. let 20. století se běžný rostlinný olej nejčastěji prodává v PET-lahvích.

Margariny se balily stejně jako máslo do pergamenového papíru, později hliníkových fólií a s nástupem plastů převládly plastové kelímky.

Fats

Animal fats dominated at homes, they were stored in various ceramic containers. Industrially made fat was packed into parchment paper and it was put in wooden or metal boxes.

Vegetable oil was first used for lighting. Oils were first distributed in earthenware bottles and later mostly in glass bottles. From the 1990s vegetable oil started to be sold mostly in PET-bottles.

Margarines were packed in the same way as butter into parchment paper, later to aluminium foils and then, when plastic materials spread, into plastic cups.

Olej

Olej byl až do druhé poloviny 19. století používán především pro svícení a pouze malá část byla spotřebována v potravinářství. Tyto oleje byly lisovány za studena a v domácnostech se více používaly do salátů než na smažení, kde dominovaly živočišné tuky. Původně byl vylisovaný olej uchovávan v keramických lahvích, soudcích nebo různých keramických nádobách. S rozvojem průmyslové výroby se na trh dostával ve skleněných lahvích.

Tvary a velikost lahví na olej odpovídaly jeho použití. Od poloviny 20. století se setkáváme spíše s menším balením do ¼ l. V 50. a 60. letech byla na olej používána jednoduchá půllitrová lahev na šroubovací uzávěr, která tvarem vycházela ze sodovkových láhví. Nový typ lahve se objevil až v 70. letech (olej 0,7 l) a tento typ lahve (hnědé a zelené sklo) se udržel až do nástupu PET-lahví v 90. letech. V současnosti je sklo používáno spíše u olivových olejů a salátových olejů, běžné kuchyňské oleje jsou baleny do plastů.



↑ Lahve od oleje, 80. léta 20. století – klasické hnědé a zelené lahve
(v. 20 cm, prům. 7 cm; v. 26 cm, prům. 7 cm; NZM P170/1, 2, 49491a, b)
Oil bottles, 1980s – typical brown and green bottle



↑ Dřevěné nádoby na olej z olejkárny
(v. 60 cm, prům. 30 cm; v. 38 cm, prům. 30 cm; NZM 536, 4530)
Wooden vessels for oil from oil factory

↓ Lahve od olejů, 90. léta 20. století
(v. 20 cm, prům. 7 cm; NZM P55/1, 2) (NMA 536, 4530)
Oil bottles, 1990s



← Kameninová lahev na lněný olej
(fotoarchiv NZM)

Sádlo

K ukládání škvařeného sádla nebo případně jiných potravin v domácnosti sloužil sádelník. Jednalo se o hrnec se dvěma většími, vertikálně či horizontálně upevněnými, uchy soudkovitého tvaru s nízkým nebo vysokým hrdlem. Zhotovoval se z hrnčiny a obvykle býval hnědě glazovaný, sporadicky zůstával režný. Později se objevil sádelník kameninový, bělínový a porcelánový. Obvykle býval nezdobený, jen výjimečně měl rytý dekor nebo nalepovanou řetízkovou výzdobu.

Průmyslově vyškvařené sádlo se balilo do dřevěných bedniček vyložených pergamenovým papírem o celkové váze 25 kg, dále se dávalo do voskovaných papírových sáčků nebo do plechových krabic. Dodnes se používají fólie z pergamenu, hliníkové fólie podlepené papírem nebo různě tvarované nádoby z plastických hmot.

↓ Hrnec na sádlo používaný v domácnostech na konci 19. století

(v. 42 cm, prům. 25 cm; NzM 49396)

Pot for lard used in households, 19. century.



↑ Příklady balení sádla do obchodů, 80.–90. léta 20. století

(12 x 8 x 5 cm; 10 x 7 x 4 cm; NzM P108, 46594)

Examples of lard packages for shops, 1980s–1990s



↑ Část balicí linky na sádlo, Pražské jatky v Holešovicích, 1973 (NzM 72595)

A part of conveyor line for lard, Prague slaughterhouse in Holešovice, 1973

Margarin a jedlé tuky

Podnětem k výrobě strojeného (umělého) másla se stal rozkaz císaře Napoleona III., který nařídil nalézt levnou náhražku za máslo pro francouzské námořnictvo a méně majetné obyvatelstvo. Povedlo se to v roce 1869 ze směsi loje, odstředěného mléka, vepřových žaludků, kravského vemene a jedlé sody. Název margarín vznikl podle nesprávného pojmenování první použité tukové násady, loje, což byla eutektická směs kyseliny palmitové, olejové a stearové, která z hlediska počtu atomů uhlíku odpovídala kyselině margové.

Brzy ale převládla výroba margarínu z rostlinných olejů ztužených pomocí elektrolyticky získaného vodíku.

V Čechách výrobu margarínu zavedl ve své mydlárně František Holoubek v roce 1890 v Nuslích. Později ovšem výrobu tuků na našem území naprosto ovládla firma Schicht v Ústí nad Labem. Mezi další významné margarinky patřil závod Kosmos v Čáslavi (dříve Pickovy závody), Heikorn v Olomouci nebo Otta Rakovník. Továrny na jedlé tuky produkovaly oleje, jedlé ztužené margariny a pokrmové tuky. Margarínů továrny vyráběly více jak polovinu z celkové produkce. Byly emulgovány ve vodě nebo mléce a muselo se do nich přidávat vepřové sádlo. Protože byl margarín levnější než máslo, stanovila si agrární strana výrobní kvóty, které nesměly být překročeny.

Margaríny se balily, stejně jako máslo, do pergamenového papíru, později hliníkových fólií a s nástupem plastů převládly plastové kelímky.



Tuky zn. Lukana Lukana, stoprocentní tuk

(10 × 8 × 4 cm; NZM P105/1)

Pokrmové tuky neobsahují na rozdíl od margarínů přísady vody, mléka nebo syrovátky. Používají se jako náhrada za sádlo nebo přepuštěné máslo. Některé tuky byly dříve vyráběny z čistého kokosového tuku (např. Ceres) a vyráběl se i tzv. šmolc (přepuštěný margarín).

Fats – Lukana brand

Edible fats do not contain any added water, milk or whey, while margarines do. They are used as a supplement for lard or melted butter. Some fats were first made from clear coconut fat (e.g. Ceres) and the so-called "šmolc" (melted margarine) was also made.



Balení margarínů v pergamenovém papíře (13 × 7 × 4 cm; NZM 49209)

Margarine package in parchment paper



→ Pomazánkové máslo

(v. 5 cm, prům. 10 cm; NZM 112829, 112830)

Obal od pomazánkového másla, 250g, výrobce Průmysl mléčné výživy, Hradec Králové, provozovna Choceň a obal od rostlinného másla Juno, výrobce Tukový průmysl, koncernový podnik, severočeské tukové závody Ústí nad Labem.

Pomazánkové máslo si v roce 1972 nechali patentovat v Čechách Forman, Pecha a Vondruška. Do výroby bylo uvedeno v roce 1977 v Liberecké mlékárně. Choceňská mlékárna jej vyrábí od roku 1979. Původně se pomazánkové máslo prodávalo ve čtvrtkilových kelímčích.

Butter spread

Package from a butter spread, 250g, producer: Industry of Dairy nourishment, Hradec Králové, Choceň workshop; and a package from a vegetable butter called Juno, producer: Oil Industry, North Bohemia Concern, North Bohemia Oil Plant, Ústí nad Labem.

The butter spread was patented by Forman, Pecha and Vondruška in Bohemia in 1972. Its production started in Liberec Dairy in 1977. Choceň Dairy has been producing it since 1979. The butter spread was originally sold in 250 g cups.

→ Dřevěné obaly (bedýnky) od margarínů:

(35 × 15 × 29 cm; NZM P199a, 113688)

1. Vitello, vyráběla továrna Centra v Děčíně u Podmokel a Rosma.
2. Závody Kosmos Čáslav.

Wooden packages (boxes) from margarines:

1. Vitello, product of the Centra factory in Dečín u Podmokel and Rosma.
2. Kosmos Čáslav.



