



Masarykova univerzita v Brně
Filozofická fakulta

Ústav archeologie a muzeologie

Rigorózní práce

2010

Mgr. Barbora Kailová



Masarykova univerzita v Brně
Filozofická fakulta

Ústav archeologie a muzeologie

Projektová studie firemního muzea

Project Study of the Company Museum

Rigorózní práce

Autor práce: Mgr. Barbora Kailová

PROJEKTOVÁ STUDIE

Firemního

MUZEÁ



Mgr. Barbora Kailová

Prohlašuji, že tuto práci jsem vypracovala samostatně na základě uvedených pramenů, literatury a informačních zdrojů.

Ráda bych poděkovala všem blízkým, kteří mě přesvědčili a podpořili v dokončení a odevzdání mé práce.

OBSAH:

Prameny a literatura.....	1-7
Úvod.....	8-28
Námět.....	29-34
Libreto.....	35-58
Suma, souborný text.....	59-163
Scénář.....	164-182
Doplňky k expozici.....	183-188
Interaktivní vybavení 1-6.....	nestránkováno
Závěr.....	189-194
Seznam literatury a pramenů.....	195-201
Seznam fotografií.....	nestránkováno



Köglerův formovací stroj, 19/20.stol.

Prameny a literatura

Počáteční kroky heuristické práce odhalily několik různorodých zdrojů informací, které všechny velice úzce přibližují téma, ale přitom pochází ze zcela odlišných oborů.

V první řadě existuje nepočtená novodobá¹ literatura přímo přibližující tvarůžkářství. Jedná se o zásadní nejen syntetizující, ale hlavně autorsky badatelskou práci PhDr. P. Pospěcha. Vyžila jsem i odborné konzultace s autorem, která v zásadě potvrdila, to co je z publikací patrné, že existuje mnoho nezodpovězených historických otázek. Autor se zabývá vyhraněným tématem částečně na objednávku, což se odráží v záběru tématu. Rozhodně se však jedná o dobrý zdroj námětů k celému obsahovému průřezu. Stejně jako publikace L. Švehelky se staly obě základní knížečky zdrojem četných fotografií. Tyto jsem pro inspiraci využila i v textu, pochází přímo z archivu společnosti A.W., a proto s nimi lze kalkulovat i pro další práci.

Na tématické novodobé informační zdroje navazuje obecná literatura v jedné rovině oborově odborná, tedy z fondu Zemědělské a potravinářské knihovny při Ústavu zemědělské ekonomiky a informací. V druhé rovině obecné novodobé literatury bylo nutno vyhledávat v pracích zabývajících se hospodářskými dějinami. Vedle širokého kontextu ekonomické situace sledovaných období bylo možné objevit i miniaturní náhledy na konkrétní obory spojené s potravinářstvím. Tyto drobné poznámky uvozovaly další otázky a otevíraly další potenciální informační zdroje, například i v rovině ověřování jejich platnosti v různých obdobích. Syntetické práce hospodářské historie tak přímo poukazovaly na starší literaturu a prameny. Hospodářská literatura je uvedena pouze v obrysech, její užití nemá tvořit vyčerpávající seznam či zdroj, ale povšechný základ.

¹ Ve smyslu literatury vzniklé po 2. sv.v.

Na pomezí literatury a pramene se pohybuje soudobá literatura přelomu 19. a 20. století zabývající se výrobou a historií tradice tvarůžkářství. Část publikací pokrývá časově první polovinu 20. století a pohybuje se v rovině odborné potravinářské literatury a spíše odkazuje na starší často již nedostupné zdroje Svazových² odborných příspěvků k seminářům či kurzům. Druhý oddíl tvoří ve své podstatě již pramenná literatura autorů zachycujících soudobé tvarůžkaření různých regionů, zvláště koncem 19. století, kdy tradiční domácí výroba byla stále živá nebo minimálně přímým pamětníkem doložitelná. Je přirozeně nemožné, vzhledem k odborné úrovni těchto publikací, dnes detekovat do jaké míry tato literatura čerpala z přímých pamětí. Srovnáním různých zdrojů však můžeme usuzovat o vlivu regionální tradice a zobecňujících informací společných pro odlišně zaměřené publikace různých období.

Historii oboru dokresluje i oborová literatura poválečná určená pro studenty mlékařského oboru nebo širší odbornou veřejnost zabývající se potravinářskou výrobou. Nejen že nepřímo představuje soudobé oborové trendy a názory, ale uvádí nás i do celkového obrazu zpracování mléka a úžeji tvarohu. Jak bude zmíněno níže, je obtížné zhodnotit unikátní recepturu a podstatu tradiční výroby bez znalosti obecného kontextu a všeobecných postupů zpracování tvarohu a výroby ostatních sýrů. Proto je nutno zahrnout do projektu i tento druh informací.

Výše zmíněná literatura pokrývá tři nejdůležitější roviny obsahu tématu v obecné rovině. První složkou jsou novodobé tvarůžkářské publikace, druhou tvoří tématicky hospodářské dějiny, obecnější i z potravinářských oborů v povšechné rovině, a třetí skupinu zastupuje mlékařská odborná literatura historická, téměř na úrovni pramene, tu doplňují i novodobá a soudobá skripta s odbornými texty. Přirozeně nesmíme zapomenout na všeobecnou

² Svaz mlékařských družstev podporoval i vědecké práce odborníků

literaturu historie celého období, která však není uvedena pro nepřímou souvislost s tématem.

Obsahová stránka práce je dále postavena na přímé znalosti pramenů k tématu. Jedná se fondy Zemského archivu v Opavě, pobočky Olomouc a Státního okresního archivu v Olomouci. Díky propojenosti těchto institucí bylo možné z jednoho místa studovat rozsáhlé průvodce po rozličných fondech. Jak olomouckých a opavských depozitářů tak nepřímo i pobočky. Velmi vstřícný přístup opavské správy fondu novodobých dějin národních podniků mi umožnil, díky práci zaměstnanců archivu, prověřit i potenciál fondů poboček.

Konkrétně šlo o fondy krajského soudu a Obchodní a živnostenské komory, jako zdroj nejstarších poznatků o dílnách jednotlivých tvarůžkářů. Dále se ve fondech nachází novodobé materiály regionální národních podniků. Olomoucké tvarůžkárny n. p. jsou zde zastoupeny různorodým materiálem podnikového archivu nevyvážené informační hodnoty. Ještě vícekrát narazíme na problematiku práce s daty pocházejícími z agendy socialistického vedení podniků. (viz. Suma Souborný text s.160-) Stejného charakteru je množství kartonů a balíků materiálů Severomoravské mlékárny n. p., které čekají v Bílovci (40km severovýchodně od Olomouce), dislokovaném pracovišti Zemského archivu, na badatele. Fond není zpracován a je přístupný jen výjimečně z důvodu podmínek v archivním depozitáři. Přesto jsem měla k dispozici několik hospodářských zpráv z různých období. Střípky jsou to velmi kusé přesto nám představují množství podstatných informací. Náš pohled na poslední desetiletí národního podniku, který spravoval i tvarůžkárny, je jen orientační. Samotné zprávy nejsou dochovány kompletní a vypovídací hodnota statistik vedených v duchu socialistických výkazů plnění plánu je značně diskutabilní. Vzhledem k nedostatku obecných syntéz týkajících se socialistického hospodářství vůbec, nezpracované fondy a nedostatek vlastního časového odstupu od tématu to ostatně není překvapivé.

Národní archiv v Praze poskytuje širokou škálu původních materiálů ústředních organizací správy jak družstevních oborových svazů, tak centrální správy průmyslové výroby všech období. Přínosná byla zvláště kartotéka Ústředního svazu československého průmyslu, kde jednotliví výrobci byli zaneseni v lístkovém katalogu, který byl cenným zdrojem drobných poznámek různé povahy dokreslující nezastupitelným způsobem život jednotlivých tvarůžkářů. Podobným způsobem byl cenný vcelku podrobný fond Ústředního svazu obchodu pro protektorátní období.

Fondy Moravského zemského archivu v Brně byly značně skoupé a nabídly podklady ke kroměřížskému a hodonínskému provozu. Velice zajímavý byl příspěvek k cenám mléčných produktů z 50. let 20.stol..

V nespolední řadě to byl archiv společnosti A.W. s r.o., který je soukromým majetkem dědiců rodiny Wesselsových. Skrývá různorodý materiál usoustavněný spíše chronologicky a můžeme jej řadit svou povahou k pamětem a pozůstalostem rodinného rázu. Vedle tiskovin vztahujících se k tvarůžkářské výrobě, obsahuje i několik rukopisných materiálů. Cennou součástí je soukromá sbírka sýrových etiket a obalů. Pro tvorbu vlastního scénáře bude mít nezastupitelnou úlohu i pozůstalost rodiny ve smyslu původního vybavení domácnosti a některé drobnosti z osobního majetku předků současných výrobců tvarůžků. O jejich zařazení a zpracování do vlastního projektu však bude rozhodnuto až po dokončení vlastní projektové studie. Materiály pocházejí od různých vlastníků.

Vedle hlavních zdrojů pramenů, které byly známé nebo bylo zcela nasnadě je předpokládat, jsem ověřovala i některá ne zcela typická centra výroby, která by snad mohla zanechat svou stopu v regionálních archivech. Šumpersko jako první potenciální zdroj je pobočkou Zemského archivu Opava, kde byl průzkum postoupen zprostředkovaně dle zmínek výše. Plzeňský archiv například dementoval jakoukoliv zmínku o výrobě či výrobcích tvarůžků ve

svém regionu a ve svých fondech. Stopou nám byla pouze jedna zmínka o spotřebě tvarůžků v regionu (v roce 1943) z níž nebylo patrné odkud jsou syrečky dovezeny, takže by nebylo od věci předpokládat domácí pokus o výrobu, který doposud nebyl potvrzen.

Formální stránku tématu ve smyslu vypracování studie scénáře expozice lze z hlediska literatury přiblížit dvěma celky. Jeden je tvořen muzeologickou literaturou týkající se různorodých témat od tvorby expozice po poznatky o editování popisek. Velmi zajímavé poznatky lze čerpat také ze sborníků konferencí a seminářů, které jsou leckdy častěji vydávané než například muzeologické monografie v českém jazyce. K této velké skupině patří i muzejní a muzeologická periodika, která jsou bohatým zdrojem všestranné inspirace. Nejen že seznamují čtenáře s novými počiny na poli prezentací a třeba i provozu jednotlivých muzeí, ale také komentují drobnými příspěvky zajímavé jevy a fenomény v muzejním světě. Ačkoliv nejsou tyto série snadno dostupné a ne vždy se jedná o nejaktuálnější čísla, přesto je patrné, že i čísla s osmdesátých let mají svou váhu. Na tomto vědeckém poli je znatelné, že náš středoevropský prostor je silně poplatný své tradici a ještě nějakou dobu bude trvat, než najde svou vlastní cestu k modernizaci.

Druhým oddílem je spíše nepřímý, ale neopominutelný zdroj, a tím jsou samotné expozice. V jistém smyslu mísíme opět pramen a literaturu. Mám na mysli kompletní dostupný materiál k expozicím jako je: webová prezentace, leták nebo katalog. Dohromady s vlastní prohlídkou tvoří tyto materiály neodmyslitelný zdroj inspirace a poznání. Jistě nejde o návštěvnický pohled, ale oborově „postižený“ náhled, přesto mnohé roviny poznání tvorby expozice se tříbí právě tímto empirickým poznáváním. Vedle blízkých oborových firemních potravinářských expozic je zde i škála souvisejících fondů jednotlivých muzeí, kde lze předpokládat materiál týkající se přímo zpracování sýrů. Některé expozice jako například v

zemědělském muzeu v Kačíně jsou přístupné veřejně, jiné mají své místo pouze v depozitářích. Olomoucká sbírka je dočasně nedostupná pro přestavbu depozitářů na niž navázalo přepracování stálých expozic. Vzhledem k tomu, že určitou část sbírek známe prostřednictvím stávající expozice muzea Pravých olomouckých tvarůžků, můžeme považovat zdroj za využitelný a minimálně s tímto materiálem kalkulovat, ačkoliv jej nemáme přesně zmapovaný. Národní technické muzeum prochází také zásadními změnami, jeho fond je potenciálním zdrojem materiálu, ovšem značně okrajově. Dle informací z pobočky v Kačíně se jedná pouze o jednotliviny. Podobným příkladem je Vlastivědné muzeum Šumperska se svými pobočkami v Zábřehu a Mohelnici, kde sice nejsou související předměty zastoupeny, ale s jejich dalším vyhledáním počítáme ve fázi následující po vzniku této projektové studie. Zařazuji je tedy ve výčtu institucí, které jednoznačně přicházejí v úvahu pro potenciální spolupráci na vlastním scénáři. Stejným zdrojem je i Národní filmový archiv, kde máme předběžně vytipovaný materiál týkající se prezentace pleskání (formování) tvarůžků v n. p. olomoucké tvarůžkárny v 50. letech. Tento materiál máme dokumentovaný ve fotografiích. Záleží pak na schváleném rozsahu scénáře, zda bude tento potenciální materiál dále prozkoumán a zařazen.

K těmto praktickým poznatkům tématu chci zmínit ještě jeden zdroj, který jsem sice nevyužila, patrně by jeho materiál vydal na samostatný výzkum, a proto jej považuji za potenciální zdroj samostatné práce. Jedná se o etnografický výzkum tohoto tématu. Nepodařilo se mi nalézt žádný výstup podobného charakteru. Publikace paní Bertý Pichové-Polákové ze 20. let minulého století je velmi blízká etnografickému zpracování autentických materiálů, je však ojedinělým zdrojem pro poznání zvyků a tradic.

Heuristická fáze práce mě zavedla nejen do odborných knihoven zemědělských ústavů, ale také do celé sítě archivů. K nim se přidala muzea nejen oborově blízká, ale také jejich

knihovny jako zdroj muzeologické literatury. Oba velké celky zpracování této projektové studie, historické téma a muzeologická příprava materiálu nelze považovat za vyčerpávající. V rovině historické byly detekovány značné limity v poznání zvláště novodobých dějin, ale konkrétní materiál lze postrádat i na opačné části časové osy. Nejstarší dějiny tvarůžkářství zůstávají v rovině hypotézy navázané na komparaci následného poznání zachycených dokumentů. Vzhledem k vývoji tohoto odvětví z domácí rolnické práce, která nebyla během 18 a 19. století úředně podchycena nám ani nic jiného nezbyvá. Muzeologické zpracování studie pak mimo jiné podléhá toku času ve smyslu měnících se trendů a samotného poznání rovin komunikace muzeality.

Muzeum Pravých olomouckých tvarůžků

Druh projektu : Stálá expozice

Četnost návštěv :

- Dvě hlavní návštěvy dvou různých okruhů
- Dle programu - krátkodobé akce spojené s regionem a školami v okolí – (přednášky, tvořivé dílny, řemesla, soutěže)
- Sezónní akce a oslavy (výročí osobností a firemní)

Cílová skupina :

- Turisté a cyklisté širokého spektra (vrstevníci, rodiny)
- Prezentace pro obchodní partnery - marketing
- Školní výpravy
- Zájezdy cestovních aj. agentur

Spolupráce : Kraj, obec – firmy, školy

Místo : Loštice, areál výroby

Cíle :

- Širokoúhlá prezentace moderní výroby s tradiční technologií potravinářské speciality oslovující širokou veřejnost. Návštěvníci všech typů mohou nazírat příběhy lidí v historických souvislostech ve vztahu k aktuálnímu dění v tvarůžkárně (nové výrobky, inovace).
- Zvyšování vizuální inteligence – učení dívat se a pozorovat předměty, poznávat jejich funkce indukci.
- Poznání potravinářské technologie základní potraviny, kterou je sýr aneb „co je z čeho“.
- Začlenění tvůrčí minidílny s tématickými prvky pro děti jako muzejní hřiště (se vztahem k expozici !).
- Zastřešující metou je oživit prostor muzea po obsahové stránce a přilákat diváka novou formou. Je nutné prohloubit prezentovaný obsah, objem i formu expozice.

Zvolený úhel pohledu :

- Muzeum jako stánek historie ve své původní lokalitě výrobců olomouckých tvarůžků.
- Muzeum jako prostor komunikace a zábavy pro všechny věkové kategorie návštěvníků, kteří chtějí nebo zkusí trávit volný čas jinak, než sezením u televize či počítače.
- Muzeum jako prostor širokých možností poznávání výpovědí, ať prezentací trojrozměrných předmětů, přenosem informací texty či výpovědí průvodce a v neposlední řadě vlastním pohledem návštěvníka při individuální či rodinné prohlídce.
- Sbírkový soubor jako hodnotný a zasloužený prostředek prezentace firmy.

Popis projektu : Zcela nová stálá expozice neotřelými prvky vtáhne diváka do děje příběhu lidí a věcí, přiblíží tradici, nikoliv jako něco a priority úctyhodného, ale jako část celku naší kultury, ze které lze čerpat v kterémkoliv tisíciletí. Čerpat znamená i přetvářet a dále rozvíjet. Nejde však jen o samotnou prezentaci a její usoustavnění, ale také o vlastní prostředí. Celkový dojem rodinné firmy, kde se celé desetiletí formovala dnešní tradice olomouckých tvarůžků je nutno vytvořit. Ačkoliv toto slovo zní skoro uměle, zachovalo se nebývale mnoho drobností i větších autentických celků, které s trochou historizující pomoci představí divákovi již ztracenou realitu.

V expozici vzniknou dva tématické okruhy – technologický a historický. Nejde o přísné oddělení obou, ale o logickou návaznost a využití prostoru nejvhodnějším komunikačním způsobem. Průvodce by měl být schopen dle aktuálních požadavků prolnout oba okruhy cestou důležitých bodů spojených linkou příběhu.

Interaktivní pomůcky v podobě výsuvných prezentačních polí, odpovědí a otázek, skládaček a křížovek souvislostí v neposlední řadě replik předmětů, které je možné potěžkat a vyzkoušet. Vše s cílem oslovit návštěvníka, který se přišel aktivně bavit.

Celý projekt doprovodí tištěný průvodce pro průvodce. Jde o písemný materiál sumu vědomostí týkajících se expozice a obecných souvislostí. Nejde o vyčerpávající materiál ani skripta ke studiu. Jedná se o příruční pomůcku pro průvodce k snadné orientaci v jednotlivých kapitolách a historických souvislostech.

Tištěné průvodce pro samostatné návštěvníky představují pracovní karty. Jsou součástí každého oddílu a v místnosti jich může být i několik, podle obsažnosti kapitoly. Pracovní kartu užije zvědavější návštěvník, který se chce dovědět více. K běžné prohlídce není pracovních karet potřeba, informace jsou v textech na zdech a u předmětů. Cizojazyčné provedení nemůže chybět, protože texty v expozici jsou pouze česky. Cizojazyčný průvodce je překladem běžné expozice. Pracovní karty je pak možné vyhotovit alespoň v angličtině. V recepci se pak nabízí průvodce uspěchaného návštěvníka a dětský průvodce. Dětský průvodce nenásilnou formou zaměstná děti zhruba do osmi let (dle nálady i starší) a přestaví jim vytipované exponáty po celém muzeu v souvislostech. Je možné vypracovat i pracovní listy pro školy s konkrétními úkoly v omezeném tématu, které by se plnily přímo do karty podobně jako v dětském průvodci a podpořily by přednáškový program. Uspěchaný průvodce je záměrně ironický, ale přesto dobře použitelný jako pomůcka a památka na návštěvu.

Předpokládaná realizace : odložena v prosinci 2006, jeden až dva roky, nejpozději rok 2011, následně by bylo nutné přihlédnout k soudobým trendům a požadavkům. Celý projekt je tedy studií s ohledem na nejširší možné využití prostorů a sbírky.

Autor : Mgr. Barbora Kailová

Úvod

Na počátku všeho byl soubor předmětů – sbírka. Zdá se to příliš odlehčené pro úvod? Ale vůbec ne! Jak jinak může začít práce na projektu firemního muzea. Jistě by se našla nějaká extrémnější situace – tedy myšlenka muzea, které ještě ani souborem předmětů nedisponuje. Náš případ to ovšem není, nebudeme vytvářet muzeum pro muzeum. S malým nadhledem je možné říci, že práce muzeologa začíná tam, kde existuje soubor předmětů. Záměrně používám tuto anonymitu čehosi, co má být základem muzea a výchozím materiálem pro práci, abych naznačila, že sbírkou se tento soubor teprve stane. Jsou to možná dost konzervativní názory, ale jejich platnost je ověřena praxí. Sbírka je systém a systém tvoří celek, který má vždy větší hodnotu než jednotliviny v něm obsažené a sečtené každá zvlášť. Naším pracovním materiálem je soubor předmětů, o kterém víme jen základní pořizovací informace. Výsledkem má být návrh firemního muzea pro soukromou společnost, tedy projekt stálé expozice. Mezi těmito dvěma body vězí zatím nedožrývaný prostor několika hlavních pracovních okruhů.

Prvním z nich bude sám soubor materiálů obsahující od papírovin archivní povahy, propagačních materiálů, filmových a zvukových záznamů po trojrozměrné předměty. Je nutné je kompletně a všestranně informačně vytěžit. Je nutné zjistit jakých hodnot nabývá každý předmět zvlášť, jaký tvoří celek a jaké jsou vazby mezi jednotlivými materiály a informacemi. „Jednoduše“ je potřeba zpracovat dané téma. Vedle heuristické práce v knihovnách a pokud to bude nutné i v archivech bude zapotřebí takto informačně vytěžit také samotné předměty, které bychom v běžném muzeu měli zpřístupněny z existujících materiálů přináležících ke kvalitně zpracované sbírce. Předpokládám, že nebudu pracovat pouze se soukromou sbírkou společnosti A.W., ale také s obdobnými materiály z různých příspěvkových institucí či z dalších privátních sbírek. Tyto soubory patrně disponují katalogem nebo obdobnou evidencí. Sbírkou A.W. podobný materiál neprovází, bude vhodné jeho vznik doporučit.

Druhou rovinou práce bude výzkum soudobého stavu oborově příbuzných muzejních počinů. Půjde v jedné rovině o sběr informací a praktických zkušeností z jiných, snad exitujících, firemních muzeí v potravinářském oboru. Cílem bude zmapovat existenci potenciálně konkurenčních expozic. Vzhledem k tomu, že nepředpokládáme křížení zájmů s podobnou institucí v širším ani užším regionu, zaměříme se spíše na potravinářské expozice jako zdroj inspirace. Sledování soudobých trendů, ať už se jedná o místní dostupnou nabídku v rámci České republiky nebo publikačně zprostředkované informace ze srovnatelného prostředí, jsou nezbytností nejen v komerčním prostředí.

Druhá rovina sběru informací se dotýká teorie. Vznikající návrh expozice vychází také z obecného celku soudobých muzeologických poznatků. Příkladem je již nyní proponovaný záměr přizpůsobit expozici handicapovaným návštěvníků. Rádi bychom uspokojili i dětské návštěvníky. Nejde však jen o řekněme praktické specializované úpravy, jedná se i o běžné prověřené a známé muzeologické závěry, jenž ruku v ruce provází ideové a prezentační znalosti, které lze čerpat z dnes již dostupných zdrojů. Tuto stránku tématu nechci v žádném případě podcenit, v době kdy muzeologie rozšiřuje svou vědeckou základnu na univerzitách a vzrůstá objemem oborových publikací je nezbytné vycházet z jejich poznatků.

Oba velké celky, zpracování konkrétního obsahu témat a závěry vycházející z muzeologické teorie, mají množství dalších rovin. Cílem jejich spojení a propojení je projektová ověřovací studie. Materiál by měl shromáždit dostatečné podklady pro konkrétní scénář stálé expozice. Ověřovací studií se stává hlavně v úrovni výběru vhodných prostor. Společnost nemá zcela ujasněnou koncepci rozmístění nových částí provozu a vlastní návštěvnické zóny. V tomto smyslu je vhodné toho využít a zvážit flexibilitu a kvality jednotlivých možností. Bez znalosti hodnoty obsahu tématu by šlo o nepřiměřené hypotézy. I kdyby záměr expozice nesledoval kompletní obsah kapitol, což se v jisté míře i předpokládá, je poznání charakteru obsahu nezbytným výchozím materiálem. Dalším důvodem sumarizování obsahových hodnot je praktická zkušenost z muzejního provozu. Průvodci a dozor

v expozicích často postrádají odpovídající souhrn znalostí a informací, který by je vhodným způsobem inspiroval. Nejedná se v žádném případě o učební text, ale kumulující dokument s dostatečným základem informací a souvisejících odkazů. Konkrétní části lze dále podrobněji rozpracovat dle požadavků. Obsahová stránka studie není vyčerpávajícím textem, ale dobrým víceúčelovým materiálem.

Kromě obsahové stránky expozic a praktických návrhů jejich řešení včetně umístění samotného muzea bude třeba projednat i způsob jeho provozu. Dosavadní sezónní provoz a nárazové návštěvy zvláště autobusových zájezdů, jak bude ještě zmíněno v následujících kapitolách, nejsou vyhovující a jejich zvládnutí není bez obtíží. Stejně tak není přípustné křížení provozů. Vstupy do muzea a do výroby jsou situovány na jednom společném dvoře. Ačkoliv se zdá docela zajímavé setkání návštěvníka a zaměstnance na dvoře před výrobnou a spojování živoucího podniku s historickou tradicí i jaksi fyzicky, není to žádoucí. Zvyšování úrovně provozu a nárůst počtu návštěvníků jsou neslučitelné prvky pro jeden malý dvůr. Jsou zde tedy praktické body, které je nutno nejen vzít v potaz, ale také uspokojivě vyřešit.

Již v této souvislosti je vhodné poukázat na fakt celého zadání práce na projektu, kdy zadavatel ve své podstatě může být nazýván poskytovatelem. Tím chci zdůraznit, že soukromá firma nabídla soubor předmětů a několik možností prostorů, a to je vše. Ze strany zadavatele nedošlo k omezujícím invencím ve smyslu ideovém, tématickém nebo finančním. Jedná se o studii a, i když se zaměříme na množství praktických oddílů, ve své podstatě zůstane teoretickým materiálem. Mnoho kapitol přípravy stálé expozice zůstane v rovině doporučení a připomínek. Například řešení klimatizace, osvětlení a zabezpečení celých prostor. Zadavatelská společnost se v první řadě obávala využitelnosti materiálů a schopnosti souboru prezentovat ideu. V tomto smyslu je v této práci ještě o něco znatelnějším cílem ověřovací studie. Samotný projekt by mohl bezprostředně navazovat. Muzeolog by snad mohl říci, že od námětu přes rozpracování libreta se snad dostaneme ke scénáři, ten však nebude naším cílem. Jde o záměr a vlastní prostory jsou teprve před rekonstrukcí. Můžeme nakládat s čísly a mírami, ale

obtížně bychom rozměřovali neexistující sály k jejichž ploše je teprve rozpracováván architektonický návrh.

Výsledná studie ve své písemné podobě se skládá z úvodního projektového souhrnu ve smyslu zadání a záměrů. Již při formulování těchto vstupních požadavků bylo patrné, že některé body jako například tištěný průvodce či pracovní karty budou vznikat mnohem později a v širí projektu se promítnou pouze v návrhu základních přístupů. Materiály, které doprovází expozici počínaje reklamním letáčkem, nepovažuji za vhodné vytvořit před vznikem samotné expozice.

Následující námět se zrodí v původní expozici, kde co nejstřízlivějším kritickým pohledem zhodnotí stávající stav. Abych se vyhnula subjektivním názorů a co nejvíce rozšířila hodnotící pohled počítám s malinkým průzkumem na základě řízeného dialogu. O správu muzea se stará více osob v různých pozicích a předpokládám, že jejich názory na stávající funkci expozice budou různé či alespoň odlišně zaměřené. Ráda bych využila jejich praktické zkušenosti a zahrnula je do jednotlivých bodů námětu. Na první pohled se nabízí témata k zamyšlení jako: objem a spokojenost dětských návštěvníků nebo osob se sníženou pohyblivostí. V rámci námětu bude možné vytipovat také tématické okruhy, kterým by bylo možné se v ucelené podobě věnovat a dle dále ověřených možností je i systematicky prezentovat. Vznikly by jakési koncepční body usnadňující orientaci v tématu nejen při jeho zpracovávání. Vedle obsahové roviny bude nutné co nejdříve ohodnotit i formální stránku projektu, tím mám namysli umístění muzea. Prostorové možnosti byly vytyčeny pouze obecně. Samotný rozsah muzea nebyl určen nijakým měřitelným objemem, byly jen lokalizovány varianty poskytnutých prostor. Jejich kombinace a architektonická propojení se staly otázkou projektu. Během práce v rovině námětu proběhla schůzka s architektem za účelem reálného zvážení možností jak z praktického, tak finančního hlediska. V tomto smyslu však nebyl vymezen nijaký peněžní limit, jednalo se o porovnání finančních nákladů s efektivitou a architektonickým vzhledem výsledku. Již v těchto prvních krocích mapujících roviny komplexně pojatého přípravného materiálu vyvstaly i nejzákladnější otázky např. osvětlení a

klimatizace nebo řešení vstupu. Jak práce architekta, tak projektová studie budou společně výchozím materiálem projektu muzea.

Druhou kapitolou studie bude libreto. Držím se tak velmi tradičního přístupu, ale jedná se vlastně o poměrně přirozený proces práce na nezpracovaném a nijak blíže nezhodnocením materiálu, takže prohlubování nabývaných informací se jeví jako logické a přínosné. Následujícím krokem po identifikování hlavních bodů, které bude nutné podstoupit a vyřešit na cestě k expozici je prohloubení a rozčlenění tématu do menších celků. V rámci námětu vykrytalizují jednotlivé prostory, které bude nutné dále zhodnotit. Libreto je děleno na část teoretickou v jejímž rámci vymezím cíle výstavního projektu a rozpracuji tak myšlenku ideového záměru od prostého „*chceme lepší expozici*“ k jednoznačným požadavkům. Praktický oddíl se věnuje nejen záměru konkrétního provedení tématu v uceleném výtvarném pojetí, ale i rozčlenění jednotlivých obsahových kapitol. Celé ideové schéma se prohlubuje a ujasňuje. Toto utřídění obsahových možností na základě dostupných materiálů v soukromé sbírce mě nasměruje pro následující heuristickou fázi mimo vlastní soubor. Poslední část libreta hodnotí prostorové možnosti vytipovaného umístění stálé expozice muzea. Návrhy rozkreslím i ve spojitosti s jednotlivými tématickými kapitolami. Vzhledem k možnostem architektonických zásahů v některých budovách a místnostech se pokusím zahrnout i jistou flexibilitu těchto prostorů v rámci plánek.

Třetí kapitolu tvoří souborný text založený na badatelské činnosti. Suma je příznačně pojmenována jako soubor informací utříděných po časové ose a lince jednotlivých příběhů. Práce tak sleduje přirozený postup. Od utřídění prvních myšlenek se dostáváme k potřebě důkladné znalosti tématu. Chceme-li prezentovat myšlenky a předměty v souvislostech a zároveň nutně vytvářet zkratku, musíme disponovat korektním „stavebním“ materiálem. Aby zkratka nebyla zavádějící a poskytovala i odborné informace na úrovni, není možné čerpat z jedné publikace. Samo téma je multioborové. Neodmyslitelnou historii celého tématu provází v širší kontext dějin potravinářského průmyslu a historie

a současnost technologie zpracování tvarohu. Zastřešuje je muzeologie sama.

Z pozice muzeologa se nemohu nepozastavit nad otázkou: jak by si muzeolog vzdělaný pouze jednooborově poradil se zpracováváním tohoto tématu bez průpravy historika? Patrně by byl odkázán na spolupráci s ním nebo na existenci uceleně a soudobě zpracovaném materiálu. Ovšem těžko počítat s tím, že ke každému tématu, které bychom chtěli prezentovat bude existovat písemný materiál z časově málo vzdáleného výzkumu. Jistě se dá namítnou, že právě oko nepostižené vzděláním v oboru bude snáze projektovat expozici určenou široké veřejnosti, na druhé straně, ale právě ona veřejnost očekává značnou míru odbornosti. Nemám na mysli rozsáhlé texty nebo detailní popisy, jde o samotný výběr předmětu, který sotva může provést někdo oboru neznalý. Muzeolog jistě může také přispět poznáním praktických komunikačních možností předmětu, ale sotva bez pochopení tématu. Tato otázka dojde odpovědi i v této studii, protože potravinářské obory se v mém vzdělávacím kurikulu neobjevily. V této rovině mám poněkud usnadněnou cestu. Provozní požadavek oddělit vstup muzea a výrobní je momentální výhodou. Odborník technologie zpracování tvarohu je na dosah. Šalamounská odpověď v mnohé literatuře, která doporučuje spolupráci nejen odborníka daného vědního oboru, ale také výtvarníka a designéra není jen planým pokusem o vytvoření týmu. Expozicím jejichž porodníkem byla jedna osoba již odzvonilo. Aktuální studie se pokusí předložit základní materiál pro tyto designéry, aby „měli s čím pracovat“.

Ovšem nohama na zemi v našich soudobých poměr převažujících příspěvkových organizací se lze jen pousmát na lepší časy a citovat publikaci, kde je muzeolog označen jako téměř „Ferda mravenec - práce všeho druhu“³, respektive jako osoba kreativní a všestranná. Což samozřejmě zní lépe, ale prakticky je to to samé. Kolegové z menších muzeí, tak ani leckdy nepoznají jak vypadá spolupráce s designérem. Není ojedinělou praxí, že si kurátor sbírky celou výstavu „dělá“ sám. Přestavby stálých expozic pak provází několik vstupů výtvarníků, ale

role kurátora je opět na všech úrovních, včetně sestavování vitrín, neodmyslitelná. Nejde o pláč nad množstvím práce, ale neujasněnost pozic a náplně práce muzeologa-kurátora. Nejen, že je požadováno, aby jedna osoba byla tímto vším, ale leckde k tomu „stačí“ historik. Myslím, že dnes u nás ještě není muzeu, které by zaměstnávalo muzeologa na pozici muzeologa.... Otevírá se nám široké pole diskuze o náplni práce muzeologa, odlišení či spojení s pozicí kurátora nebo správce depozitáře. Byla by to jistě příležitost pro celou novou práci, ale nemohla jsem se tomuto bodu úplně vyhnout. Na neznalost a ignoraci muzeologie jako oboru jsem narážela stále a patrně mě to nepřestane udivovat. Při studiu jsem četli o průkopnících tohoto oboru a jejich odhodlání prosadit odborný přístup k celostnímu tématu existence muzea ve všech jeho úrovních a měli jsme za to, že je to minulost.⁴ V mnohých muzeích vedoucí pracovníci netuší co tento obor přináší. V tomto smyslu je práce v soukromém sektoru nepopíratelně flexibilnější a muzeolog se stává i koordinátorem a iniciátorem dalších spolupracovníků, což je patrně způsob, kterým tato profese dojde uznání....

Souborný text studie firemního muzea shrnuje znalosti sledovaného tématu a obsahově naplňuje jednotlivé kapitoly. Během heuristické fáze bude možné detekovat i případné kandidáty na přímé aktéry pro expozici. Předpokládám například možnost využití některých dokumentů z fondu živnostenské komory olomouckého archivu. Chtěla bych také zvážit možnost zápůjček nevyužívaných sbírkových předmětů Olomouckého muzea. Dále jsou tu fondy Národního zemědělského muzea a potenciál soukromých sběratelů. K jednání s různými stranami přistoupíme ve fázi přípravy konkrétního scénáře.

Souhrnný text postihuje celou šíři tématu historie tvarůžkářské výroby s přihlédnutím k stěžejní kapitole historie dnes jediného výrobce Pravých olomouckých tvarůžků.

³ Velarde, G.: Designing Exhibitions, Aldeshot, 2001, s.26

⁴ Stránský, Z.,Z.: Úvod do studia muzeologie, Brno, 1995, s.16-18,

Poslední kapitolu projektu tvoří scénář. Z pohledu některých autorů⁵ je tento závěrečný písemný materiál při tvorbě jakékoliv expozice detailním popisem každého milimetru prostoru. Tento předpoklad nebude možné splnit a obsah scénáře se tak stane studií ke scénáři. Samo technické vybavení není součástí této studie. Scénář tvoří studii pro jednu z prostorových variant. Základním cílem scénáře je ověřit obsah tématu a přirozeně i samotný prostorový návrh firemního muzea. Prakticky může projekt nabývat dvou oscilujících rovin od možnosti umístit jednotlivé kapitoly do menších prostor stejně tak, jako rozpracovat další předpokládané materiály z rodinného majetku například z tzv. soudobých dějin, využít možné reprodukce z jiných sbírek, případně dojednat dlouhodobé zápůjčky atd. Protože bylo již vícekrát zmíněno, že projekt není omezen ani obsahově ani finančně je patrné, že se jedná o návrh řekněme nejlepší nalezený. Lze jej přirovnat k maximalizovanému utřídění nápadů, témat i obsahů, kterých soubor informací i předmětů může nabývat. Praktickým výsledkem je studie scénáře rozdělená do třech sloupců postupujících od *prostředku* k jeho *umístění* a náčrtu *textu*. Využitý trojrozměrný materiál není kompletní, celistvé jsou kapitoly a oddíly, které je možné prezentovat různě.

Projektová studie si klade za cíl připravit souhrnný materiál, který by všestranně podpořil vznik scénáře stálé expozice. V první řadě bude cílem potvrdit obsahovou stránku tématu ve smyslu její schopnosti prezentovat dostatečně plynul a odborně tvarůžkářské téma. Druhou metou je ověření i forem expozice, tedy jaký rozsah je téma schopné fyzicky a přínosně pokrýt. S tím úzce souvisí flexibilita jak zvoleného obsahového členění, tak prezentačních způsobů. Konkrétní výběr prostor totiž nezávisí na kvalitě obsahu, ale i na další převažujících aspektech, proto musíme kalkulovat s adjustací jak obsahu, tak formy.

Inspirační zdroje

Myslím, že je víc než pochopitelné se porozhlédnout po jiných projektech již realizovaných firemních potažmo potravinářských

⁵ Beneš, J.: Muzejní prezentace., Praha, s. 228-229, 1981

prezentací. Již při prvním odklepnutí enteru při vyhledávání možných návštěvních cílů se otevírá vlastní problematika označení firemního muzea či vůbec oborové tematiky. Není snadné najít samotný produkt. Hledáme co nejbližší obdobu našeho projektu firemního muzea. V tomto bodě ovšem sklouzáváme k výrobním oborům, které se zabývají výrobou recepturou tradičního a produkcí původního artiklu. Nepůjde o popis jednotlivých expozic, ale výběr jednotlivých muzejních prezentačních fenoménů. Než se tedy zaměříme na jedinečné české potravinářské či jiné výrobky, potažmo jejich prezentační nabídku, obrátím se k příspěvkové organizaci Technického muzea, které nabízí ucelenou potravinářskou expozici v jednom z objektů pod svou správou.

Muzeum českého venkova na zámku Kačina je pobočnou Národního zemědělského muzea.⁶ Sama výstavní koncepce je vedena v tradičním duchu a díky širšímu záběru tématu je pro naše účely inspirací a poučením hlavně obsahovým. Čímž sama expozice zcela přímočaře splňuje jedno ze svých poslání. Díky velmi vstřícnému a skutečně konzultačnímu přístupu vedení sbírky jsem mohla studovat dostupné trojrozměrné materiály mimo soukromou sbírku zadavatelské firmy.



Způsob prezentace je na zámku Kačina v expozici potravinářských řemesel velmi čistý tedy předmětový. Pro firemní muzeum bych si představovala názornější provedení jednotlivých technologických kroků. Mohu upřímně říci, že před studiem materiálů určených pro technologické obory, jsem neměla zcela jasnou představu o postupu výroby sýrů. a proto si snad v tomto případě mohu dovolit soudit, že srovnatelný informační základ bude mít i potenciální návštěvník.

Předměty jsou vystaveny v přiměřeně dekorativní prostředí a svou značnou různorodostí rozhodně neomrzí. Klenby stropů a pozadí oblázků jsou přesto důstojným spojencem. Ale jejich vlastní funkce mi

připadala malinko tajemná pro někoho, kdo jen tuší z čeho je sýr. Krásně vyřezávaná forma na parenicu však nepostihuje i vlastní výrobu tohoto netypického člena velké rodiny sýrů. Nesmíme ovšem odhlédnout od samotné koncepce celého muzea, kam jedna námi sledovaná část patří. Jde o mnoho kapitol reprezentujících zkratkovitou formou obsáhlou oblast zemědělské výroby minulých století. Z toho pohledu je pak zvolený způsob víc než pochopitelný. Jak již bylo předesláno přijela jsem na zámek Kačina za účelem studia širšího kontextu sýrařské produkce, a to jsem díky expozici snadno splnila.

Nabízí se otázka: je podstatné převyprávět příběh předmětu celý a bezzbytku? Jednoznačná odpověď neexistuje. V první řadě je třeba se zeptat i na cíl expozice, záměr výstavy. Role, kterou předmět hraje nemusí být vždy tak hluboká, jaký je celý jeho informační obsah, který přenáší. Možná by se dalo zobecnit, že téměř nikdy nekomunikuje informace v sobě obsažené bezzbytku. Otázka se následně mění k formulaci: je vhodné snažit se prezentovat informace nesené předmětem celé a bezzbytku? Nyní se pohybuje v poměrně jasně ohraničených dvou rovinách. Můžeme nahlížet na celou expozici a vytipovat zásadního nositele jako stěžejní bod - doklad celého příběhu a jeho komunikační možnosti maximalizovat v kontextu prezentace. Ostatní materiál pak můžeme využít se stejným záměrem, ale od vlastního tématu již neodbíhat. Druhou možností je snaha opět v rámci tématu každý z dokladů komunikačně vytěžit. Rozhodnutí o způsobu zpracování tématu je pak zásadním způsobem odvislé od samotné obsažnosti celého souboru. Pokud máme celou škálu předmětů stejného druhu nebude nijak přínosné vyprávět podobné příběhy i když každý bude něčím trochu jiný. Srovnatelně s galerií se nám nabízí z obecného pohledu samé obrazy. Naším cílem není prezentace každého zvlášť, ale celého souboru například technologických kroků, návaznost a výsledný produkt. Samozřejmě, že i obrazy tvoří soubor třeba daného období autorovy tvorby, ale jejich jednotlivá role je výraznější. Pokud mám soubor lisů na tvaroh, mohu prezentovat jejich různorodost v technice lisování. V momentě, kdy mám několik technologicky identických lisů,

⁶ V současné době v rekonstrukci

mohu je odlišit původem a materiálem, ale snažit se přiblížit osud každého z nich v rámci technologických kroků při zpracování sýru by prezentaci zatěžovalo a tříštilo. Příběh každého předmětu v expozici hraje takovou roli, v jaké je prezentován. K tomu je nutné, aby byl maximálně informačně zhodnocen, ale celý komunikační obsah nemůže být shodný s prezentovaným obsahem. A zde je patrně podstata odpovědi: neměli bychom opomenout individuální hodnoty i sebe obyčejnějšího předmětu, ale do jisté míry je musíme podřídít hlavní myšlence jednotlivé kapitoly a celému tématu výstavy.



Velmi podobná otázka vyvstane při prezentování řady. Jedná se o předměty nikoliv shodné, ale velmi podobné v prezentaci nijak blíže nespecifikované než svou druhovou skupinou. Myslím, že v každé souboru se taková skupinka najde. Při návštěvě Pivovarského muzea v Plzni mě toto téma zaujalo vícekrát. Jedná se o soubory pivních lahví. Na různých místech výstavního okruhu jsou prezentovány tyto předměty vícekrát. Jistě mají souvislost s výrobou, také s exportem a ještě do třetice s konzumací. Potkat takový soubor již po několikáté, ačkoliv vždy velmi vkusně a atraktivně vystavený v podsvícené vitríně z mléčného skla, nutně vyvolá komentář „...a hele zase lahve“. Nemohu se ubránit poznámce, že zaplňovat prostor za každou cenu tím, čeho je dost není dobré. Berličky jsou jistě potřeba v mnohých expozicích pro spojení tématu, nahrazení chybějícího přechodu, ať časového nebo tématického, ale z této expozice jsem si odnesla poznatek, že „vatě“ je lépe se vyhnout prázdnou zdí.

Aniž bych se chtěla kohokoliv dotknout a jistě by šlo hlavně o mou návštěvnickou nepozornost, ale je tu ještě jeden negativní postřeh. Právě tyto prázdné přechody nebo těžko prezentovatelné myšlenky musel autor expozice překonat vícekrát.

Úvod do expozic tvoří roztomilý a pěkně provedený model výroby piva ve starověkém Egyptě, následuje velmi rozpačitá část k výrobě piva Římany a Germány s přechodem ke středověku. Reprodukce grafických listů a fotografie dobových mincí jsou však tématu piva nadmíru vzdálené. Ústřední předmět - nádoba na pivo je pak více než

nejasný. Chybí zde označení o původu a stáří nádobky, která má patrně k archeologickému nálezu velmi daleko. Nezastupitelnost autentického předmětu je zde tak evidentní, že bychom těžko hledali lepší příklad. Jsem zastáncem myšlenky sdělující, že bez předmětu není expozice. Pokud tedy není k dispozici autentický předmět, kvalitní reprodukce, respektive model nebo faksimile není vhodné prezentovat myšlenku z předmětů pouze dvourozměrných nebo takových, které nejsou alespoň zástupnými nositeli muzeality. Je množství případů kdy model doplněný původními předměty výroby nebo nářadím nejlépe vizualizuje myšlenku. Naplnit místnost reprodukcemi a kopiemi je však spíše srovnatelné s tvorbou nástěnky. Může nás sice dobře informovat, ale těžko nás osloví hodnotou originálu a zážitkem poznané autenticity předmětů užívaných lidskou rukou. Dotýkáme se tak i otázky kredibility. Vystavená kopie věstonické Venuše nebo faksimile *Codexu Gigas* může vcelku snadno zprostředkovat vztah jako samotný originál, protože málo kdo tyto rozliší. Ovšem sama kvalita provedení kopií a dostatečná informovanost je individuální otázkou sebereprezentace instituce.

Vedle této neúprosné kritiky bylo v Plzni mnoho cenných poznatků i na druhé stupnici hodnotící škály. Sama atmosféra muzea je bezprostřední, prohlídka je zcela v režii návštěvníka (pokud si nepřeje průvodce). V expozici jsem nepotkala žádné průvodce-dozorce. Jistě to má i své nevýhody, ale bylo mi milejší pohybovat se svobodně a bez šoupavých kroků za svými zády. Je to jistě i finanční otázka, kamerový systém není zdarma a plat průvodce vyváží až se značným odstupem. V zásadě nemám nic proti profesionálním průvodcům a profesionálnímu dozoru. V muzeích se však setkávám spíše s prvním typem a nikoliv s druhým, ten bych nazvala galerijní. V Severočeské galerii výtvarného umění v Litoměřicích jsou v expozicích zaměstnanci dostatečně diskrétní, jsou po ruce, ale jejich pohled není zabodnut do návštěvnických zad. V Muzeu Chodska v Domažlicích je prostředí také poměrně přívětivé, rekonstruované interiéry historické stavby jsou útulně vybaveny dřevěným obložením. V expozicích jsme však lapeni dámou, která trvá na tom, kde expozice začíná a kam tedy musí

směřovat naše kroky. Profesionalizace zákaznického servisu je patrně dosti blízká hostesingu a promotérským akcím. Nejen, že se jedná o prezentace produktu (výstav) a organizace (muzea), ale záměrem zůstává i zanechat cílený dojem (zážitek), i když „zákazník nekoupí“ (návštěvník přichází příležitostně). S řešením problému školení a vůbec obsazování pozic pokladních a průvodců souvisí i poměrně zajímavý



fenomén zaměstnávání osob v pokročilém důchodovém věku. Myslím, že jsem si nikde v zahraničí nevšimla tak markantního využívání této pracovní síly v muzejních expozicích a galeriích jako právě u nás. Rozhodně nemám nic proti žádné věkové kategorii

při práci v muzeu, pokud je schopna poskytnout profesionální zákaznický servis, což je patrně kámen úrazu. Ze zkušeností z regionální instituce pak mohu přidat ještě jeden aspekt, který by měl ovlivňovat výběr průvodců a pokladních, a to je jejich další pracovní vytížení. Zvláště malá muzea, ale nejen ta, se potýkají s personální nedostatečností. Jinak řečeno, když je v programu větší akce „dělají všichni všechno“. Pokud jedna osoba nemůže do schodů a druhá nebude sedět venku, je těžké organizovat akce s rozumným rozpočtem. Myslím, že je podstatné zohlednit i dlouhodobé pracovní úkoly jako převod katalogů do elektronické podoby. Pokud návštěvnost mimo sezónu klesá pod 10 osob denně, je v první řadě nutno zauvažovat o programu a nabídce, a hned po té je nasnadě vytížit průvodce - čtenáře prací prospěšnou pro muzeum, za niž jsou při luštění křížovek honorováni.

Firemní prezentace potravinářských produktů nejsou na první pohled ojedinělé. Mnohé z nich ani nejsou založeny na touze provozovat muzeum či jinou expozici. Přesto jsou také určitým způsobem inspirující. Lihovary po celé republice nebo menší pivovary zdobí stěny firemních restaurací dobovým vybavením jako například Lažanští v Chyši. Jedná se o restaurační sál a místo pro jeden z posledních technologických kroků při výrobě piva. Vedle jídelních stolů tak stojí měděné pláště velkých zásobníků pro zrání piva, poblíž



od času přijde sládek (?) zapsat nějaké naměřené rozmístěny

z původního vybavení jako
odměrka. Pivovar nabízí mi
ani prostory nejsou ozna
storie, autentického prostře
a přeneseně tak ucelené sbír



pivovaru. Procházet tím živým prostorem si
prohlídka se jen těžko obejde bez informací o to
Jde tak trochu o skanzen – živé muzeum. Doteky soudobé výroby a
tradice se mísí, firma se k nim otevřeně hlásí a podpírá tak mimoděk
záruku kvality tradic. Trochu dál v podstatě stejný záměr posunuje



zamýšlená interaktivní expozice s koštovnou
v Poněšicích. Jedná se o rodinný lihovar
s přilehlou koštovnou a podnikovou
prodejnou. Zde je prezentační prostor
instalován stylově. Rustikální jizbička se
však skladbou předmětů již značně odklání od slova autentický a
původní. Sama místnost je uměle vytvořeným celkem není ani
mázhauzem ani koštovnou. Předměty nejsou využity ve své původní
funkci a v sestavě, ale pouze dekorativně, jejich původ je leckdy
zajímavější než ony samy. Jiní výrobci zase zakládají podstatu
marketingové přitažlivosti na neobvyklém produktu například
zpracování oskeruší. Hned je na programu historie, muzeum a
jedinečnost ať už zážitku nebo nákupu. Někteří zřizovatelé jsou si
alespoň povrchně vědomi odlišnosti muzea a komerčního využití
několika památek po předcích a novodobých suvenýrů. Pro nás tvoří
tyto počiny myšlenkově hraničící přístup mezi muzeem, jimž se někteří
nazývají, a komerčním prostorem ať už restaurace nebo podnikové
prodejny.

Muzeum Jan Becher v Karlových Varech již nepokrytě používá
označení muzeum. Principiální odlišení od předchozích dvou prezentací
je poněkud obtížné. Dalo by se říci, že jde pouze o vylepšenou verzi
podnikové prodejny. Muzeum nabízí prohlídku pouze s původcem. První

sál vypadá slibně – dvě kruhové patrové vitríny jsou vytíženy předměty, na stěnách jsou reprodukce dobových kreseb a fotografií výroby doplněné portréty majitelů. Vitrína mezi okny představuje diplomy a ocenění z výstav známého likéru. Průvodkyně, mimochodem s velice příjemným vystupováním, několika větami přiblíží historii provozu. Zajímavé otázky znárodnění a privatizace nechá raději stranou. Po ani ne 5ti minutách je dán povel k pohybu vpřed. Tradiční návštěvník tedy obkrouží vitríny, aby se dověděl více a autenticky. Předměty nejsou označeny, stejně jako reprodukce, některé jsou umístěny i tak (ve výši kolen), že znemožňují běžnou prohlídku. Diplomy jsou již téměř nečitelné a medaile vzdálené od skla tudíž neidentifikovatelné. Průvodkyně by jistě dovedla vše dostatečně okomentovat, ale skupina je z velké části v pohybu směrem ke sklepením, stylové koštovně a promítacímu sálu. Sklepy plné sudů jsou údajně funkční. Cestou jsme sice dvakrát informováni o nových produktech a jednou abychom se dověděli základních informace o likéru ale tyto jediné autentické prostory jsou určeny k průchodu do promítacího sálu. Krátký film je pěkně zkomponovaný, ale hlavně reklamní. A tak ten, kdo nepřijel ochutnávat se vlastně doví daleko víc na internetových stránkách.⁷ Závěrem je návštěvník-degustátor informován o slevě plynoucí z jedné vstupenky, ovšem zobecňující označení slevy z 0,7l láhve se ukáže jako malý tahák, protože takový výrobek je jen jeden. Cílem prohlídky není tak úplně poznání tradice, ale vlastní degustace, podle toho je koncipována „expoziční“, která sice na první pohled prezentuje, ale jen na první pohled. Hlubší vhled se neočekává, jde o vybudování znalosti sortimentu, což průvodkyně potvrzuje častým opakováním základních druhů výrobků, které na nás čekají při ochutnávce. Mohlo by se říci, že jde o cílené zaměření na potenciálního zákazníka a na nejširší návštěvnické spektrum. Vlastně mi prohlídka připomněla prezentační akci na veletrhu, sice prostory byly (částečně) autentické, ale telegrafický průchod a cíl se nelišily. Dobový materiál měl potvrzovat tradici o jeho podstatu a hodnoty nešlo, důležitá byla jeho přítomnost.

⁷Prezentace společnosti, sekce Muzeum, přístupné z : <http://www.becherovka.cz/> [staženo 1.10.2009]

Sama expozice byla vlastně srovnatelná svým rozpětím s firemní prodejnou. Věřím, že expozice respektive návštěvnícký program má úspěch a je navštěvován hojně. Pro mě, ale značí všechny výše zmíněné prezentace firem zabývajících se výrobou nápojů nutnost vyvarovat se marketingového akcentu. Muzeum spol. A.W. by chtělo nabídnout návštěvníkům víc než potřebu vlastnit to o čem se zde mluví. Jedním ze záměrů je osobní kontakt s tradiční výrobou a lidským životem v jejím rámci. Firemní prodejna již existuje a ochutnávkový program bude jistě také v nabídce, ale sama expozice se nestane doplňkem prodeje.

Mimo firemní prezentace a jednu státní instituci jsem objevila ještě velmi zajímavý obecní počín. Malé máslovické muzeum másla využilo toponomastické shody a dalo vzniknout drobné expozici věnované této tradiční potravíně. Pro menší vísku Středočeského kraje to není nijak malý počín, každoroční akce spojené s výrobou a ozdobným tvarováním másla mají své příznivce.

Sama expozice je umístěna v malebném domku původní zástavby. Vchod malým dvorkem velmi dobře působí. Soubor je prezentován tématicky, dle technologických kroků zpracování másla. Své místo zde mají naběračky, odstředivky, servírovací nádobí a obaly na máslo. Muzeum nabízí pracovní listy a materiál i v Brailově písmu. Na webových stránkách je uvedeno, že je muzeum bezbariérové. Při návštěvě jsem ani jedno nemohla posoudit, protože tyto ještě nebyly v nabídce. Přesto, že považuji snahu a zájem za velmi důležité a v tomto muzeu patrné, nemohu se ubránit pocitu, že zde něco chybí. Myšlenka, kterou jsem si odnesla právě z Máslovic je skryta ve slově „názornost“. Expozice je umístěna ve velmi malém prostoru, což autory donutilo sestrkat předměty k sobě. Jednoznačně nás tak napadne souvislost s kunstkomorou roztríděnou na typologicky stejné věci různých hodnot. Předměty jsou natěsnány tak, že pro jeden si neprohlédnete druhý a v záplavě tvarů očima protékáme k rámcům s překrásnými obaly, jejichž husté rozmístění opět postrkuje naši pozornost dál a dál. Předmětů je vcelku přiměřené množství, možná i více než se podaří nashromáždit



nám po zhodnocení této studie. Jejich význam a komunikační schopnosti však zanikají a zůstávají nevyužity. Patrně to je podstatou nedostatku této expozice. Možno říci, že komunikační kanál je přímo zahlcen a volá po odlehčení a zpřístupnění informací. Snad by muselo dojít, kvůli rozsahu využitelné plochy, k přísnější selekci. Málokdy se naskytne možnost vystavit soubor celý a bezezbytku, o to těžší je rozloučit se s věcí byť zajímavou a podnětnou, ale pro omezení prostorem nutně vyřazenou. V tomto kontextu by pak platilo „raději méně, než moc“. Přímo s počtem předmětů a rozlohou prostor souvisí i zpracování tématu. Vracím se tak k již zmíněné „velké myšlence“, chceme-li použít populárního přirovnání jde o „příběh“. Technologické kroky jsou v seskupených předmětech zachovány, ale nejsou nijak komunikovány. Pokud by návštěvník netušil zhora nic o výrobě másla, těžko by mu stačil zkratkovitý výklad průvodce a jeho zážitek a vjem by byly ani ne poloviční. Přirozeně mám na mysli způsob komunikace zvoleného



tématu, nikoliv kvalitu výkladu, který není podstatou muzejní expozice. Zde se zviditelňuje poučka o tom, že předměty sice „hovoří“ sami, ale s pomocí doplňujících materiálů a v souvislostech celostního souboru, kde jsou schopny předávat mnohovrstevnaté informace komukoliv, a to beze slov.

Druhým prvkem patrným v expozici máslovického muzea je minimální počet vitrín. Návštěvník totiž nemá pocit, že je v muzeu. Předměty jsou umístěny na stupních bez zábran proti nenechavý prstíkům a bez skel. Místo vitrín je použito dobových či upravených prosklených skříní. Prostředí okamžitě ztrácí muzejní náladu a je mnohem přístupnější, jak vizuálně, tak empatií. Druhou stránkou mince je z mého pohledu mírně narušená důvěryhodnost. Ne nadarmo platí, že „obal prodává výrobek“. Malinko váhám zda nejsem v antikvariátu. Přirozeně také nelze tyto „skleníky“ využít neomezeně kvůli omezenému průzoru.

Dobrým příkladem k porovnání vystavených dvojrozměrných předmětů máslovického muzea je již vícekrát zmíněný model prezentace

podobných předmětů – typologických řad. Pokud je jedna věc, například obal na máslo umístěn na panelu mezi desítkami dalších je vnímán jako součást souboru obalů. Pokud je však jedena etiketa nasvícena a umístěna doprostřed panelu, návštěvník ji bedlivěji zkoumá. Táže se: „čeho si mám všimnout?“. Autor výstavy tak vybírá za návštěvníka to důležité. V záplavě předmětů máme sice volnost zastavit se očima na věci nám milé, ale informaci získáme shodnou u každého z předmětů. Vytipování podstatných materiálů vede příběh / ideu expozice od začátku ke konci. Tvůrce expozice by neměl zapomínat na myšlenku, kterou chce sdělit.

Co se týká vlastního prezentačního materiálu jistě není proti záměru přiblížit expozici člověku, zpřístupnit ji i bez vitrín. Na druhé straně patrně každý, kdo si váží nějakého předmětu, ukládá tento dle jeho důležitosti. Nejsem zastánce piktogramů přeškrtnutých ručiček, které podceňují návštěvníka v odhadu čeho se lze a nelze dotýkat, ale jistou úctu zcela přirozeně signalizují. V minulých letech bylo dosti populární vytvořit expozici, kde je povoleno se všeho dotknout. Bylo však nutné vytvořit repliky a zástupné modely, kterým chyběla opravdovost a originalita. Cesta zlatým středem poměru originálních artefaktů, jejichž povaha nás nutí se jich nedotýkat a některých prvků, které kopírují funkci a vlastnosti originálů, ale můžeme „si je vyzkoušet“ je patrně optimálním řešením.

Podobnou prezentací, která disponuje velice zajímavým a cenným souborem je prodejna cukrovinek paní Stanislavy Kortánové v Malé Hrašticí (u Nového Knínu). V rozměrných vitrínách při stěnách pěkně upravené kavárničky nás přivítá sbírka cukrářského náčiní a náradí z majetku Františka Myšák.⁸ Formičky, které se do vitrín nevešly jsou v dřevěných krabicích na zemi. Sama majitelka přiznává, že by chtěla předmětům dopřát kvalitnější prezentaci a větší prostor.⁹ Je to obdobný případ jako v Máslovicích. Soubor má značnou hodnotu a muzealita je na dosah ruky, je však třeba jí vytvořit – komunikovat.

⁸ Výrobce cukrovinek v dnes již zrušené kavárně U Myšáka ve Vodičkově ulici velice dobrého jména, dnes snad stále v rekonstrukci.

⁹ Televizní pořad „Soukromá muzea“, ze dne 12.9.2008, přístupno z www.ceskatelevize.cz/vysilani/208572230190010-soukroma-muzea/

Nový fenomén do našeho poznání soudobých oborových prezentací přináší Muzeum perníku v Rábí u Pardubic. Expozice je umístěna v loveckém zámečku a stěžejní myšlenka se odvíjí od perníku a jeho spojitosti s pohádkovým světem. Vedle nepřehledného množství perníčků představujícího postavičky či chaloupky nebo rovnou celé scény jako je betlém nebo pohádkové výjevy, nalezneme v muzeu několik dřevěných forem spíše soudobého rázu, obaly na perníčky a velkou kolekci dobových perníčků pořízených z historických forem zapůjčených z různých českých muzeích. K výstavním místnostem patří i prezentace formování perníkového těsta a venkovní park naplněný názornými pohádkovými rekvizitami (úl včelky Máji, saně Mrazíka a nebo vyhlídka od Smolíčkovy chaloupky). Celý návštěvnický program nepostrádá neotřelý vtip a náboj, servis prezentace i průvodce je nadmíru zábavný, ale nevtíravý. Těžko se ale nezastavit nad označením muzeum. Podívám-li se od konce pomyslné posloupnosti hodnot nemohu neuznat, že zážitek se zde nabízí malým i velkým. Z převážné většiny však není založený na autentickém předmětu, ale pomíjivém a nepůvodním výrobku. Perníčky jsou tradiční výrobek jehož prezentace doplňují dobové obaly a reprodukce historických perníčků z původních forem, ale historický kontext a původ replik formiček není lákadlem. Podstatu věci dokresluje fakt, že muzeum nedisponuje sbírkou.¹⁰ Perníkové těsto lze jen s obtížemi uchovat a je snazší upéct materiál nový. Celý soubor je tak dle potřeby obměňován a vniká tak na zakázku pro muzeum. Sbírkou samu tvoří několik perníkových obalů a originální formy. Ostatní materiál: soubor světové literatury o perníkových chaloupkách, perníčky a rekvizity jsou nepůvodní předměty, které nedokládají funkci v lidském světě. Publikace se pohybují na pomezí této definice, protože za jistých okolností by mohly nabývat hodnot, které jim upírám. Umím si představit sbírku pohádkových knížek, které

¹⁰ Přirozeně zohledňuji, také definici muzea z Profesionálního etického kodexu muzeí ICOM. Její obecná rovina dovoluje různé přístupy, přesto stejně jako muzeum voskových figurín nezkoumá podstatu vosku, tak ani sebevětší počet perníčků není založen na studiu a vlastně ani na uchování. Za podstatnější považuji výklad povahy „lidské činnosti“ tedy předmět stálé povahy.

pochází z různých nebo pouze z jedné dětské knihovničky – „po někom“. To ovšem není případ souboru v Muzeu perníku.¹¹

Jakkoliv si z mnoha důvodů¹² cením tohoto pěkného počínu, myslím, že ke skutečnému muzeu patří skutečné artefakty. Adorace perníku skrze pohádky je originální nosný nápad, ale neznamená, že tvoří muzeum.

Poznali jsme prezentace, které byly tradičně muzejní, také inovátorské modernizované expozice, jiné výstavní počiny zaměřily svou ideu na prodej produktu a muzejní podstatě se silně vzdalují, ale stále zůstávají v rovině autentického předmětu a jeho příběhu. Další prezentují autenticitu, ale bez přidané hodnoty souboru.

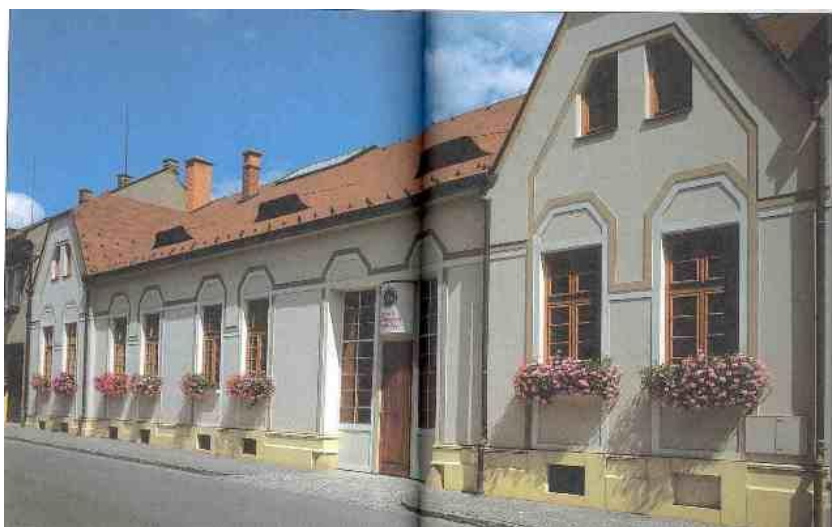
Mimo výše zmíněné expozice lze předpokládat menší soubory vztahující se k potravinářství v rámci regionálních muzeí všeho druhu. Nezříkám se přínosu i těchto materiálů, ale i vzhledem k dílčímu pojetí již při samotném zpracování jsem žádnou takovou expozici nezahrnula. Snad se najdou i další soukromá muzea, která neuvízla v mém vyhledávacím sítu. Krásné prezentace poskytuje například firma Moser ve svém novém muzeu v Karlových Varech. Což je také firemní oborové muzeum stejně jako Muzeum třineckých železáren. Další soubory jako Muzeum žehliček, panenek a medvídků, pohlednic a nebo radiopřijímačů jsou soukromé sbírky, které mají také svůj potenciál, záleží vždy na majitelích a jejich aktivitě. Cílem podkapitoly o příbuzných firemních projektech není vyjmenovat a popsat všechny u nás existující výstavní prostory. Záměr zmíněný výše se podařilo naplnit, jistě ne vyčerpávajícím způsobem. Poznání je v této rovině doufejme nekonečné, ale pro nalezení odpovědí na základní otázky spojené se studii stálé expozice bezpochyby podnětné.

¹¹ Televizní pořad „Soukromá muzea“, ze dne 29.8.2008, přístupno z www.ceskatelevize.cz/vysilani/207562230190006-soukroma-muzea/

¹² Muzeum se například pyšní tím, že nečerpá žádné dotace a užívá se vlastní aktivitou. K perníkové chaloupce získáte také certifikát s výpisem z katastru perníkových nemovitostí a perníkové hejtmanství pořádá rozličné akce i dle politických událostí.

Námět

pro studii stálé expozice muzea



Současnost

Muzeum je v dnes umístěno ve stísněných a nevyhovujících prostorech a je proto záměrem firmy A.W. spol. s r.o tento stav, i z mnoha dalších důvodů, změnit.

Vstup do muzea je situován ve dvoře současné výrobní provozovny. Budova byla součástí původní provozovny, je jednopatrová s podkrovím a sklepem. Vlastní vstup je také původní, vede přímo do sálu v rozsahu celého přízemí budovy. Místnost slouží jako promítací sál s videem, v zadní části je přístup do expozic. Uvítání návštěvníků probíhá ve dvoře, respektive v prostorné průjezdu do dvora.

Stávající soubor sbírkových předmětů je umístěn ve dvou místnostech v autentické budově původní výrobní Právých olomouckých tvarůžků. Expozice je umístěna v prvním podlaží a v suterénu pod budovou. Přístup je možný pouze schodištěm umístěným při kratší stěně domu. Do prvního patra vede širší poněkud příkré schodiště, do suterénu jsou schodnice původní tedy uzoučké a nepravidelné.

Některé sbírkové předměty jsou majetkem A.W. spol. r.o. jiné tvoří dlouhodobou zápůjčku z Městského muzea v Olomouci. Sbírkové předměty jsou v dobrém stavu, zachycují technologické postupy zpracování tvarůžků před zprůmyslněním mlékárenství. Stísněné prostory nedovolují logické rozmístění tématu ani doplnění o další informace. Ve sbírce chybí spojitost se současným zpracováním tvarohu a komplexnější historií výrobců tvarůžků, obojí je nahrazováno video projekcí. Video program ideově zastřešuje expozici respektive reprezentaci firmy. Zahrnuje: technologické postupy výroby, kvalitativní hodnocení produktu i historii výroby a výrobců tvarůžků. Je to nedostatečný způsob prezentace. Návštěvník se nemůže k informacím podle svých zájmů vracet, prohlubovat jejich poznání a podle vlastních schopností fixovat nabytou zkušenost. Nehledě k tomu, že není cílem muzea prezentovat videoprojekci, není ani možné tuto bohatou část minulosti výroby a historie pouze nahradit. Tento

první dojem z efektu video prezentace potvrzuje průvodce. Během prohlídky exponátů opakuje produkci videa a reaguje na dotazy návštěvníků, kterými se vracejí k nepochybeným informacím. Stávající postup expozice nemá logickou posloupnost ani efektivní komunikační schopnost. Informační hodnota sbírkových předmětů není dostatečně využívána. Jak zkratkový film, vhodný spíše pro obchodní partnery, tak soubor zajímavých neutříděných předmětů neodpovídají základním požadavkům sdělnosti expozice.

Námětem pro přestavbu muzea tvarůžků v Lošticích jsou nejen postřehy z nedostatků v expozici, ale i stoupající návštěvnost (a to bez náležité propagace, která se také zamýšlí). Dále jsou kritizovány nevyhovující prostory z hlediska bezbariérového přístupu pro pohybově omezené návštěvníky. Podnětem byla i zmiňovaná zastaralá koncepce prezentace, která postrádá některé historické návaznosti. Vedle chybějící propracovanější prezentace



Interiér expozice, 2006

zpracování mléka, tvarohu a následně sýru, jsou to nedostatky v historii firmy. Období dvacátého století je zlomkovité, v mnoha ohledech nekonkrétní. K podrobnému zpracování tématu nedošlo, nelze tedy říci zda je roztržitost způsobena nedostatkem pramenných materiálů, jejich neexistencí, jejich nedostupností nebo jen zatímní neznalostí. Přes koncepční nedostatky má muzeum k dispozici stále se rozšiřující sbírku unikátních předmětů a své informační zdroje bez nichž by další zpracování tématu nebylo vůbec možné. Vedle nadšenců pro toto téma, a to i z řad odborníků, je k dispozici zájmový firemní archiv vedený aktivně i v současnosti. Shromažďované materiály se týkají společenských akcí, historie a nových poznatků k tématu.

Budoucnost

Krátké zhodnocení stávajícího vzhledu a funkce expozice otevřelo prostor koncipování základní představy o změnách v ní. Vzhledem ke komplexnosti studie se budu nejprve věnovat dvou okruhům práce. Prvním z nich je koncepční pohled na obsahové kapitoly budoucí expozice, druhým bodem je zhodnocení možností umístění expozice.

Z výše uvedeného vyplývají aktuálně stanovitelné koncepční body prezentace, které budu dále prohlubovat skrze nabývané znalosti ve zpracování libreta a scénáře. Je nutné kalkulovat s změnou pohledu na jednotlivé body s ohledem na nově zjištěná fakta.

Koncepce expozice :

- *Historická prezentace technologie výroby tvarůžků od zpracování mléka (stručně) po finální produkt a jeho soudobé průmyslové zpracování.*
- *Historie výrobců tvarůžků – „spol. A.W. s r.o. nebyla první, ale je poslední nositel tradice“, v souvislosti s historií výroby (lokální odlišnosti).*
- *Prezentace historických marginálií souvisejících s tvarůžky jako je: obalová technika, doprava, marketing, aktivity a slavnosti.*
- *Reprezentace firmy jako rodinné společnosti s tvarůžkářskou historií. Nezůstávejme pouze u historie původu firmy. Bylo by vhodné zohlednit i poválečnou historii v době komunistické éry. Jedná se o období národního podniku a restituce po roce 1990.*
- *Muzeum jako místo příjemně stráveného času, zábavy, poznání, relaxace, tedy muzejní komplex současných trendů orientovaných na návštěvníky nejširšího spektra a „zaklínací“ slovo interaktivní.*

Vedle zpracování prezentace je zde i otázka umístění expozice a s ní spojených prostor. Výběr objektů využitelných pro prezentaci je omezen na tři varianty.

Umístění expozice :

- prostor 1 – komplex dvou bytových jednotek v sousední budově provozovny, s vlastním vstupem, dvorem a zázemím (cca 226m²), sousedí s objektem bývalé spořitelny.
- prostor 2 – současné muzeum s možností zrcadlové přístavby (cca 214m²)
- prostor 3 – půda navazujícího křídla zástavby dvora provozovny se vstupem z prvního patra současné expozice (cca 300 m²)

K prostorovému hledisku je nutno zvážit několik bodů. Mnohé z nich tak, jak se tomu v podobných historických stavbách, nebude možné zohlednit. Ani jedna ze zvažovaných variant umístění muzea není účelová stavba, ale přizpůsobená, rekonstruovaná či dostavěná část budovy určená pro jiné účely než muzejní. Na základě studie a architektonického



Vstup do provozu, napravo vstup do muzea návrhu bude nutné provést výběr. Vzhledem ke koncepci této práce jako studie se těmito prvky nebudu věnovat detailně. Na stav expozice budou mít přirozeně vliv závěry inženýrských studií, avšak stálé expozice, tak jak ji představuje studie je přístupná množství kompromisů. Podstatou projektové studie je obsah a forma prezentace ve smyslu komunikování obsahu. Vlastní scénář je odvislý od výběru a úprav dotyčné zvolené budovy. Plánky zvažovaných scénářů expozic zaměřím na odhad rozložení jednotlivých kapitol v rámci libreta. V každém případě je nutné zvážit i níže uvedené body.

Provoz muzea :

- bezbariérový přístup (nutnost)
- klimatizace – dobrá větratelnost, nikoliv průvan
- osvětlení – nikoliv přímé denní světlo, ale horní nejlépe denní světlo
- bez rušivých prvků – hluk z ulice, nadměrná prašnost, rušnost běžného provozu na silnici při vstupu do muzea. Podél domu vede úzký chodník, zájezdy a větší skupiny jsou vystaveny nepříjemnostem v bezprostřední blízkosti muzea před vstupem



-
- dostatek „volných“ prostor – uvítací foyer (i pro větší skupiny), šatna, toalety, občerstvení, obchod se suvenýry, čítárna, promítací sál, prostor pro speciální akce, parkovací prostory (bicykly)
 - samostatný vstup z venku (v žádném případě křížení s výrobou)
 - zabezpečení (v případě cennějších zápůjček se stane nutností)

Libreta

ke stálé expozici muzea Pravých olomouckých tvarůžků



Tvarůžky v moderní výrobě

Teoretická část

Stálá expozice Pravých olomouckých tvarůžků je reprezentací firmy A.W. s r.o., která vybudovala na prvorepublikovém základu a zdevastovaném komunistickém dědictví fungující výrobu. Sortiment se neustále rozrůstá o speciality, zkouší se nové produkty a vylepšuje se technologie nejen výroby, ale i obalové techniky a celkové nabídky zákazníkovi. Cílem společnosti je nabízet vysoce kvalitní, cenově dostupný a ze stravovacího hlediska hodnotný sýr, který oplývá jedinečnými vlastnostmi stejně, jako unikátní historií jednoho z mála původně českých (moravských) potravinářských výrobků. Jedinečnost však s sebou nese i úskalí lidské nevědomosti, které se chceme zbavit.

Cíle expozice

Muzeum si klade jako jeden z cílů osvětu. Je to základní požadavek v souvislosti se stálou expozicí muzea, nikoliv však jediný. Nejde v žádném případě o vyučování, ještě hůře poučování. Jedná se o komunikaci založenou na faktech a jejich přenosu specifickým způsobem od vysílače k příjemci. Návštěvník, ať odborník nebo úplný laik (včetně dětí zhruba nad 12 let) odchází z muzea s představou o tom, co je to obecně sýr, co je to olomoucký tvarůžek a jak zraje, kdo jej vyrábí a vyráběl, proč je jedinečný. Tento záměr s sebou přirozeně nese i nutnost věnovat jistý díl obecnosti – například „co je to sýr?“. Sotva lze bez těchto informací vysvětlovat specifičnost tvarůžků, a to je jen jeden z příkladů. Podstatou jsou *ucelené informace*. Pro každou věkovou i zájmovou skupinu a pracovní profesi lze v muzeu najít zajímavé informace (technické, chemicko-technologické, obecné, historické, umělecké, kulinářské, ekonomické, makrobiotické). Návštěvník však má, podle vlastních schopností, zájmů nebo nálady, *možnost filtrovat* nabízené informace od základních po poměrně odborné, a to v jakékoli fázi samostatné prohlídky nebo podle dohody s průvodcem.

Moderní trendy muzeologie tíhnou jednoznačně ke změně pozice muzea jako celku. Nejde již o prostor zaprášených předmětů dávno vyšlých z módy, kde v posvátné tichosti smíme jen číst, našlapovat a dívat se – získávat pasivně informace. Aktivní přístup mění muzeum v místo poznání formou zábavného objevování, dotýkání se, ochutnávání. Expozice je inspirující neukončená pobídka k poznávání základních věcí kolem nás, jejich původu. Návštěvník by měl vidět za každým tvarůžkem lidskou práci, péči a profesionalitu. Měl by být schopen vybrat si sýr (tvarůžek) podle znalostí, které nabyl v expozici – orientovat se v nabídce, výrobě, složení a kvalitě prozrávání produktu. Nadšením pro věc a faktografií lze představit návštěvníkovi názor. Je však pouze na něm, co si vybere a jak změní své postoje. My můžeme jen nabízet, ukazovat a dokazovat - jakoby otevírat dveře.

Druhým bodem, který by neměl zůstat bez pozornosti návštěvníka a jenž by měl zanechat stopu v jeho paměti je *vlastní společnost A.W. s r.o.* Muzeum neztrácí svou schopnost dokumentovat vývoj, být zrcadlem historie. Nejedná se však o nudnou vědu papírů a objemných knih tisíců slov. Snadné vnímání fotografií, jednoduché popisky, možnost nalézt požadované informace týkající se i podrobnějších dat, to vše usnadňuje komunikaci méně atraktivním oddílům „papírové“ expozice. Návštěvník se seznamuje s rodinným podnikem. Cílem je výsledný dojem ze společnosti A.W. s r.o. opřený o historii a soudobé aktivity. Firma se angažuje ve společenském dění v obci a pracuje na zkvalitnění výrobků nabízených na trhu. Je vidět, žije a vytváří.

Cílem expozice a muzea by měla být také pobídka k návratu. Tedy:

Přijed'te na některou z našich akcí!

Zúčastněte se klání a soutěží!

Podpořte svůj region event. představte nám Váš region!

Jde o aktivní využívání muzejních prostor a tématu k širším, ale souvisejícím akcím pořádaným společností A.W. s r.o. Návštěvník po určité době chce přijet znovu nebo s sebou vzít návštěvu, je aktivně zván k další prohlídce, která mu ovšem nabídne něco nového - obměnu či společenskou nebo sportovní akci. Cílem je kulturní žití.

Průvodní myšlenka

Návštěvník je lidského rodu stejně jako „obyčejní“ lidé, kteří vlastní pílí a úsilím vedli firmu s vidinou pokračování. Dědictví se méně obvykle přeneslo v ženské linii a vůbec v osobě ženy-hospodyně, která kdysi uhnětla první tvarůžky a jejich varianty podle rodinné tradice předávala svým dcerám. Ze všeobecně rozšířené domácí práce se málem nedochovalo skoro nic. Dědictví však nebylo zapomenuto a rodina, ač původně z jiných profesí, se rozhodla nenechat času převálcovat další tradici a zvyk. Nestálý proud věků odnáší spousty užitečných objevů, znalostí a zkušeností nabývaných léty poznávání jevů a skutečností. Mnoho dovedností nelze nijak změřit ani spočítat, jejich kvalita se hodnotí právě zkušeností, a tu je nutno předat. Patetické věty jako ze starých časů jsou však víc než aktuální. Tradice nemusí znamenat jen rukodělnou práci od začátku do konce na předmětu bez využití. Předáváním praktické dovednosti při výrobě tvarůžků se postupně dospělo až k první mechanické formovačce, ale ani sebelepší měřidlo nepozná jakost tvarohu nebo nejvyšší čas zrání. Veličin, které je nutno započítat, je příliš mnoho a bez nadsázky k nim patří i počasí. Setkáváme se se dvěma fenomény – dědictví a rodina.

Základem lidské společnosti je bezesporu rodina. Ne každý návštěvník má nebo pochází z úplné rodiny, ale má nějaká lidská pouta k dalším jedincům. Je jedno odkud pocházíte nebo kým jste

v dnešní společnosti. Podstatné je máte-li se o koho opřít a jaké zázemí si vytvoříte. Možná, že rodina není to pravé – nikdo jsme si ji nevybral, ale naše další vztahy jsou volbou, která formuje náš život. Zázemí je první krok k úspěchu, ať už je naším cílem cokoliv. Rodina Wesselsova procházela poměrně těžkými ekonomickými otřesy konce 19. století, ale šla dál kudy cesta vedla. Možná, že jejich vztahy nebyly vždy urovnané (ostatně bližší informace nemáme), nevzdali se a vytvořili dokonce něco trvalejšího. Pokračovatelé měli na čem a z čeho budovat. Není nutné konstruovat teorie o krásném rodinném životě Wesselsových a Pivných. Úcta k užšímu lidskému společenství a jeho schopnosti obstát k toku času, je jedna z idejí, kterou nelze v historii tvarůžků nevidět. Tradiční a rodinná firma, dvě přídavná jména pro stabilitu, jistotu a kvalitu. Co se za nimi ale skutečně skrývá, jsou právě mezilidská pouta.

Dědíme všichni a neustále. Poslední dobou však spíše negativní odkazy pokusů našich předků od jaderného rakovinotvorného zamoření vzdušných sfér, ekologických krizí a kolapsů, po špatné stravovací návyky a sklony k obezitě. Předávání zkušeností a znalostí je dnes odkázáno na školu. I fenomén rodinných receptů, co zaručeně nikdo nezná, je ten tam. Člověk, který by si myslel, že to není škoda asi do muzea nezabloudí. Vážít si počínů našich předků a ještě víc těch, jenž je dokáží kvalitně využít i dnes, je podstatou rodinné výroby. Krása pokračování v tradici moderními prostředky, z mnoha úhlů pohledu stojí za ocenění. Průběhem doby se mění mnohé a podobně rapidně jako móda i stravovací návyky. Proč nevyužít ověřené tradice jedinečné chuti, kvality v čistotě produktu a zajímavých nutričních hodnot, které nám dědictví nabízí.

Dnes se dědicové rozhodli vzdát svých odborných profesí pro obnovu tradice, která spojuje velmi odlišné osobnosti i osudy, ale jednotí je v myšlence pokračovat, nezapomenout, zlepšit a hledat nové cesty – proč to tak není se vším a kde bychom asi jako společnost byli? Dědictví není vždy něco dobrého hodnotného, ale stojí za zvážení a třeba i za pokus. Proč opakovat chyby, když můžeme navazovat? Původně obyčejná kuchyňská práce každé hospodyňky se stala specialitou a jedinečností. Každý máme s sebou světem balíček znalostí a zkušeností třeba není srovnatelný ani stejně kvalitní, jeden nikdy neví... Průvodní myšlenkou je neodvracet se od dědictví a od tradice zády jako od něčeho překonaného. Můžeme je ocenit a docenit, využít v pozitivním slova smyslu.

Stálá expozice je tedy prostředkem ke komunikaci, získávání dat specifickým způsobem. Cílem je nenásilnou formou zasvětit návštěvníka do technologie a historie Pravých olomouckých tvarůžků tak, aby jeho vzpomínka na produkt byla pozitivní, ve smyslu chápání nutnosti neztratit tento výrobek z trhu pro jeho originalitu, původ a kvalitu. Tato charakteristika by měla zůstat vryta do paměti návštěvníka. Dále jsou tu hodnoty rodinné společnosti, která dokumentuje fenomén dědictví a rodiny ve

smyslu zázemí. Tyto průvodní ideje, vedle klasické prezentace faktů, podtrhují emotivní komunikaci během prezentace a jsou nosným paměťovým mediem, které pozitivně koresponduje s názory návštěvníka a prohlubuje jeho osobní prožitek z prezentace. Tato vodící myšlenka může být jen podtextem, nikoliv nezmatelným, stává se novou informací, nečekanou, ale vyplývající přirozeným tokem komunikace expozice.

Praktická část

Provedení prvků

Expozice je na jedné straně tvořena souborem unikátních jednotlivin, které dávající dohromady celek a na straně druhé je tvořena doplňky tohoto souboru, tedy vysvětlujícími texty, podstavci, vitrínami, tably a jinými maličkostmi jako jsou šipky a orientační nápisy. Originální jednotlivina komunikuje pouze podle podmínek, které jí vytvoříme, ale sama se do výše zorného úhlu nevynese. Musíme vybírat prostředky usnadňující pozorování objektů. Ačkoliv je „dívání se“ tou nejsnazší věcí, není tak lehké jej zprostředkovat. Dostatečná světelnost, odstup a možnost pohledu ze všech stran je podstatou vizuální komunikace v muzeu. Hledáme tedy podstavce, stojany, opěrky, prosklené skřínky, celoskleněné vitríny, rámečky a jiná „držadla“ všech rozměrů, aby chránila vystavovaný předmět, aniž by zamezovala pohledu na něj. Dnešní obecenstvo uvyklo dramatickému pohledu na akční filmy a křiklavé reklamy, kterým věnuje jen zběžný oka-mžik. Soustředit se na statický pohled, vnímat detail, pochopit informaci, to jsou kritéria, která je nutno uchopit a „předžvýkat“ návštěvníkům, aby se zájmem zůstali „hledět“.

Návštěvník expozici vnímá jako celek, ten k němu hovoří. Nejlépe je ponechat předměty volně. Je nutné také zvážit skutečnou unikátnost předmětu, tedy existenci jediného kusu. Takový předmět by neměl být vystaven mimo vitrínu. Změny teploty a vlhkosti způsobené přítomností většího počtu dýchajících tvorů, nehody a náhody nebo jen dlouhodobá expozice UV záření a prachu nesvědčí žádnému materiálu.

Vhledem k tomu, že jde o tradiční řemeslnou produkci je jistě nasnadě sjednocení designu v přírodních materiálech a vlastní řemeslné produkci. Považuji za vhodné využít i dobového nábytku, pokud je bez specifického vzhledu. Staré almáry či skříně lze z čelní strany zasklít a prosvětlit, stoličky použít pro vyšší exponáty. Tento přístup působí velmi přehledně, dobově a navozuje domácí atmosféru (viz. Muzeum másla, okr. Kralupy n. Vl.). Podstavce doporučuji dřevěné jednoduché nebo kované bez přílišných ozdob, všechny stejné, jen upravené na konkrétní výšku nutnou pro ideální prezentaci daného objektu. Rámečky nejlépe také obyčejné dřevěné stejnobarevné (přírodní), eventuálně s odlišným odstínem (namořením nezávadnou lazurou) pro

zvýraznění. Odlišení barvami je vhodné i jako prvek rozlišující jednotlivé kapitoly. Tento jev zohledníme při výběru podkladových barev ráků a dvojrozměrných tabulí určených pro texty a obrazovou dokumentaci v expozici. Pro „papírové“ exponáty citlivé na světlo jsou vhodné šuplíky či svislé pořadače se zasklenými rámy. Návštěvník se sám rozhodne k prohlídce (prolistování) a otevřením pořadače vystavuje exponáty světlu jen po dobu vlastní prohlídky. Průvodce nebo sám návštěvník soubor uzavírá (šuplík, příklopný pořadač s madly) do ochranné tmy.¹³

Doplňkový nábytek, což jsou hlavně odpočinková sofa nebo taburety, by byly jednotné, ale různých rozměrů podle místnosti a prezentace. V některých místech jsou vhodné sedačky pro skupinku návštěvníků s průvodcem, jako plánovaný odpočinek při delším výkladu u jednoho exponátu. Jinde jsou umístěny samostatně u složitějších schémat, kde z pohodlí sedačky může návštěvník hledat v tištěném průvodci a sledovat vysvětlující tabule v expozici. Vybíráme jednoduchá, textilní křesílka se snadnou údržbou a bez náchylnosti k rychlému opotřebování či tvorbě skvrn a jiných nežádoucích vizuálních či fyzikálních změn (prosezení).

Informační tabla a delší vysvětlující texty (mimo vlastní popisku předmětu) jsou částečně přímo na zdech a částečně na samostatných tabulích, které rozdělují prostor. Nápis musí být dobře čitelný, přírodní dřevo je proto vhodné pouze ve světlých variantách. Podle potřebných rozměrů lze použít paravánový styl nebo různotvaré desky masivnějšího charakteru. Je nutno se vyvarovat tenkostěnných desek navozujících dojem provizoria nebo veletržního prostředí stánků.

Vedle výstavního mobiliáře bude nutné kalkulovat také se scénou. U nás není tento přístup úplně zažitý, ale v praxi vlastně zcela přirozeně existuje. Málokteré muzeum v Čechách zaměstnává scénografa, mnoho autorů expozic se jím však s větším či menším úspěchem stává. Pro některé témata budeme vytvářet i prostředí ke komunikaci jednotlivé kapitoly. Dobrým příkladem je období historie společnosti po roce 1945. Ve sbírce převažuje pro toto období spíše písemný materiál. Abychom oživilí účinek sdělovaných informací a zbavili návštěvníka nutnosti pouze číst, budeme vytvářet „socialistickou kancelář“. Půjde o historizující nejlépe originální historickou scénu, kterou se nám snad podaří vytvořit z dobových předmětů, nábytku a doplňků. V pravém slova smyslu nepůjde o originální firemní nábytek, ale zprostředkovanou informaci o soudobém vzhledu pracovního prostředí. Podobně budeme přistupovat například k názorné ukázce tužení tvarohu. V tužáku samozřejmě nebude tvaroh, ale budeme jeho existenci předstírat rekvizitou.

Nápis na zdech s popiskou dané kapitoly a sekce v ní, včetně orientačních šipek pro zmatené bloudily, jsou otázkou výběru a hlavně barevné kombinace. Stylem jsou jednotné, barvou

¹³ Konkrétní vzdálenosti a rozměry expozičních prostor upravují doporučené normy pro muzea. viz seznam literatury

se přizpůsobují konkrétnímu místu. Barvu stěn tvoří jemný odstín, ale nikoliv stále stejný. Kvalita podlahových krytin je otázkou vlastního rozpočtu, v zásadě je spíše neutrálním doplňkem stěn. Bylo by dobré na podlahu umístit orientační značení, nožičky, šlápoty či tlapky upozorňující na návaznost tématu či zajímavost například v rámci dětského programu.

Osvětlení bude řešeno dle výběru prostor aktuálně. Přednostně doporučuji zdroj neprodukující ÚV záření a s co nejmenším uvolňováním tepla zvláště pokud je blízko exponátů.

V neposlední řadě je třeba se věnovat zabezpečení sbírkových předmětů a majetku vůbec. V obecné rovině jednoznačně vyplývá, že sbírkové předměty budou umístěny v uzamykatelných vitrínách. Zápůjčky budou hlídány čidly. Uložení reprodukcí a faksimilí stanovím dle ceny a náročnosti vyhotovení. Premisou pro tvorbu expozice zůstává myšlenka přístupnosti. Chtěla bych, pokud to jen trochu bude možné, vystavit předměty bez bariér, tedy bez skla a vitrín. Ráda bych některé zajímavé mechanismy zprostředkovala návštěvníkům přímo, tak, aby bylo možné se vybraných předmětů dotknout a uvést je do autentické funkce. Nabízí se několik variant zvláště v kapitolách věnovaných technologii.

Ruku v ruce s tímto přístupem vchází i řešení návštěvnického provozu. Nejsem zastáncem stabilního dozoru tzv. průvodců v expozici. Domnívám se, že se jedná o přežitek. Pokud je návštěvníkům umožněn samostatný vstup do expozice, je vhodné uvažovat o kamerovém systému, a to i pro bezpečnost osob. Druhou variantou je zavést pouze komentované prohlídky. Sdílím ale také jisté sympatie k názoru, že lidé nečtou, ale ne vždy chtějí poslouchat. Rozhodnutí je také poplatné aktuální lokalitě, pokud prostory dovolí, bylo by muzeum co nejpřístupnější bez tradičního dozoru. Jistou formu kontroly může zajistit dostatečný počet personálu na recepci v osobě flexibilního průvodce občasné asistujícího v expozici.

Kapitoly - prezentační část

Ačkoliv nebyla ještě ukončena heuristická fáze zpracování, tedy sběr dat, je možné z informací dostupných nyní, zpracovat libreto stálé expozice muzea Pravých olomouckých tvarůžků. Cílem bude si ujasnit směr a rozsah jednotlivých oddílů. Potenciální nedostatky jak v prezentačních prvcích, tak v obsahovém záběru je možné eliminovat během další práce na tématu. Přidržíme se námětu, který v obecném pohledu rozčleňuje prezentovanou látku do dvou kapitol :

- Historie a původ A.W. s.r.o. a dalších výrobců tvarůžků
- Technologický postup výroby od pradávna po dnešní nerezové vybavení

V zásadě lze prezentaci uvést dvěma způsoby, oba plně v logické návaznosti. Od výroby k původci či naopak. Ačkoliv jde mimo jiné o reprezentaci společnosti, je o něco kreativnější

poznání vlastní technologie. Doporučuji začít celé téma otevírat obecným, známým a v jistém smyslu bližším širší veřejnosti. To znamená od prvotní suroviny potřebné k výrobě a od nejstarší historie. Podle prostorového výběru se obě kapitoly (historie a technologie) v určité části prolnou. Je nutné mít na paměti celkovou myšlenku, která nesmí opustit prezentaci v žádné dílčí kapitole (viz. výběr prostoru). *Prostor - kapitola*¹⁴ neznamená místnost, ale ucelený oddíl různého rozsahu (od jednoho tabla po několik předmětů), pořadí prostorů - kapitol zvláště v závěru expozice není jednoznačné, jsou stavebními kameny, které lze dále dělit a přeskupovat.

VSTUP – návštěvník je uvítán v dostatečně velkém prostoru, kterým může být dvůr, v zimních měsících však nutně interiér. Vstup je rozčleněn informačním pultíkem, kde průvodce disponuje plánky pro samostatné návštěvníky a informacemi o prohlídce pro skupinky. (prostor doplňuje velká dobová fotografie tří dětí v popředí s uvítacím nápisem : Vítejte ve společnosti A.W. výrobce Pravých olomouckých tvarůžků od roku 1876). V místnosti jsou odpočinkové taburety, nejčastěji se čeká na dohodu s průvodcem nebo zapomenuté členy výpravy apod.. Ke zvážení je možnost umístit občerstvovací automat již do foyer. V prostoru je možné zanechat (hlavně v zimě) bundy, batůžky, deštníky aj. nevhodné či prohlídku omezující věci – včetně dětí. Pro odložení osobních věcí stačí oddělený prostor s věšáčky, odkapávači, poličkami na kabely a batůžky – zamykací skříňky jsou fakultativní, v recepci vždy někdo je („rodinný“ dojem). Dětský hrací koutek (alespoň kouteček) může tvořit stůl s pastelkami, miniklouzačka, žluté dukátky (tvarůžky) stavebnice, plyšová kráva, krabice od výrobků z mléka (skládačka). Půjde o děti, které nemají zájem o expozici a čas strávený s rodiči, a to ve věku do sedmi let. Starší děti by měly být schopny využít dětských průvodců.

Od vstupu jsou dosažitelné toalety (v dostatečném počtu (min.3) a v perfektním stavu). Po zakoupení vstupenky je návštěvník šipkami na zdech nebo podlaze veden na začátek expozice.

EXPOZICE

Prostor - kapitola 1

Historie výrobců tvarůžků se snaží uvést návštěvníka do problematiky existence jedinečného původního moravského sýru. Zodpovídá na otázky:

Kdy se objevuje první tvarůžek? – historie prvních zmínek

Kdo jej vyráběl? – rozšířenost domácí produkce s postupným

omezováním na několik strojních provozoven.

¹⁴ Plánky jsou zařazeny za touto kapitolou

Jakou měl pozici v dobovém jídelníčku – mléčné výrobky a jejich členění

Jak se měnilo postavení tvarůžku? – oblíbenost, odlišná produkce.

Prostor – kapitola 2

Historie A.W. mezi množstvím výrobců se objevuje pan Wessels a jeho nástupci, kteří zvelebili výrobu a rozšířili společnost – rodokmeny, dokumenty, fotografie. Od konce 19. stol. do meziválečná a válečná éry. Související podkapitoly družstevnictví a oborové školství.

Prostor – kapitola 3

Zpracování mléka od krávy k tvarohu s podstatnými mezičlánky, odborně nikoliv detailně – konkrétní složení jednotlivých látek s možností vybrat si individuálně zajímavé informace (skrývačka v algoritmickém znázornění zpracování mléka – umístěná uprostřed místnosti, na stranách pak konkrétní předměty ke zpracování (máselnice, konve, odsmetaňovače, odstředivky), zasouvací tabla reprodukováných fotografií – dobových, různých typů přístrojů na zpracování mléka, na zadní straně každého základní popis funkce). Poslední předmět – pytel tvarohu jako vstupní surovina do dalšího prostoru

Prostor – kapitola 4

Zpracování tvarohu na tvarůžky – od tužení, formování, sušení, omývání, zrání a skladování se vsuvkami dnešního stavu moderního procesu tradičních kroků. Kapitola je pravděpodobně nejnáročnější na prostor – formovačka ze 70. let (ze dvora, délka 1,6m šíře 1,2m). Místnosti jsou označeny velkými nápisy daného kroku technologie nebo jsou předměty rozmístěny v kruhu se středem tvořícím tablo popisující jednotlivé kroky v jednoduchých větách. Technologie je názorná, pod sýrašským poklopem jsou umístěna jednotlivá stádia (nasolený tvaroh, čerstvě vyformovaný tvarůžek, po sušení - jsme ve fabrice), na přístrojích a nástrojích (sušáky, formovačka) jsou atrapy požadované hmoty – vizuálně srovnatelné kvality (!).

Prostor – kapitola 5

Máme tvarůžek co s ním dále – jak se balil a transportoval. Otáčecí stojany s tably nesou zarámované obalové techniky jednotlivých firem vyrábějících tvarůžky (rok, původ, jméno). V centrálním prostoru vitrína s obaly A.W. až k současnosti (některé vyplněné žlutou atrapou hmoty (vosk)). Druhý oddíl „transport“ je spíše vsuvkou – trakař, vozík, zdůraznění role železnice a souvislost se zráním.

Velký tvarůžek rozpůlený s odklápěcími stádii zrání. Průvodce či očíslované části informují o průběhu zrání, tedy o tom, jaký lze tvarůžek zakoupit, jak zraje v obalu. Ochutnávka (možno za poplatek nebo pro zájemce) s vysvětlením postupu zrání, nakládání aj. úprav tohoto syru.

Prostor – kapitola 6

Komunismem k neexistujícímu cíli (vzdušné zámky komunismu), historie po roce 1945 – socialistická nástěnka znázorňující nesmyslné plánování komplexu národního podniku. N.p. Ostrava závod 02 Loštice. Proces ničení sítě tvarůžkářských dílen (hospodaření socialismu) a důvody zachování jedné výrobní. (prostor pro zatím neznámé skutečnosti), současní majitelé – kdo nám dělá tvarůžky dnes, zaměstnanci (p. Bílek a spol.) tablo fotografií (více jak 10 let ve výrobě – drobné fotky, účta, ocenění práce) záměry společnosti, podpora neziskových akcí, slavní v Lošticích.

Prostor 7

Video sál – podle obsahu videa. Dosud užívaný materiál je vhodné použít pro obchodní partnery či návštěvníky před samotným vstupem do expozice. Pokud se podaří rozšířit filmový materiál, bylo by vhodné jej prezentovat i v jednotlivých sekcích tématicky souvisejících (vyžaduje více projektorů). Video prezentace by mohla obsahovat ukázky skutečné akce s artefakty, které jsou umístěny v expozici (dokumenty filmového archivu). Což samozřejmě nenahrazuje vlastní prezentaci, nejde o živoucí doklad minulé skutečnosti, ale hranou fikcí. Rozhodně doporučuji dobové záběry umístit v ideálním případě přímo do expozice k jednotlivým částem tématicky (zpracování tvarohu a balení).

Prostor 8

Čítárnička s křesílkem a pultíkem ke stání s návštěvní knihou a policemi s literaturou o syrech, zpracování mléka a o Lošticích.

ZÁVĚR expozice

Prostor 9

Obchod se suvenýry možnost spojit s obchodem s tvarůžky (část potravinová, část nonfood), tvoří odchod z expozice, může být přístupný i ze dvora, aby se vyhovělo spěchajícím turistům.

Suvenýry: Šátky v logem A.W. (temně zelená loga na béžovém podkladu, tmavě modrá, vinná červeň – moderní a široce užitečné barvy), šátky se zlatožlutými dukátky bez nápisu – decentní naznačení tématu.

Trička dámská – hezký střih a dobrý materiál, malé logo a slogan, *pánská* (i s límečkem) odvážnější nápisy a obrázky – vtípky, *teamová trička* – rodinný team za tvarůžky – cyklisté,

lyžaři, vodáci, turisté aj. (5 triček s pořadovými čísly, logem a sportovní obrázkem se zakomponovaným tvarůžkem – turisté místo batohu tyčinku, lyžaři - na hůlkách věnečky, vodáci – pádlo, cyklisté – tvarůžková kola).

Pohlednice tři typy alespoň

Brožurky – skládačka (alespoň 5 evropských jazyků)

Knížky – historie, kuchařky, *kalendáře*, *PF*

Přívěsky – plastový tvarůžek (vizuálně kvalitní designe)
se slogany „hanácké zlato“, tvarová replika
výrobku A.W. „stále se mnou“

Jojo dva tvarůžky, se sloganem

Létací talíř – jako tvarůžek

Sýrařský zvon (náznorné foto z ledničky – inspirace k
použití k nákupu)

Nože na sýry s logy A.W.

Ozdobné sklenice na nakládání sýrů, různé velikosti,
logo A.W., event. keramika

Termotaštička (malá, hranatá – drží tvar) na tvarůžky

Kolíčky na nos s logy (legrace) – „pro spokojené
manželství“

Dárkové balení sýru – po jednom v krabičce (papírová
skládačka nebo dýha - s ozdobným letáčkem na tkanici (recept –
různé), větší balíček do poklopu podle přání, taštička s logem
A.W. na sýry - možnost plnit podle prodeje a přání zákazníka

Keramické pivní podtácky s logem

Tácky pod skleničky – kovový designe, rytiny
historických fotografií

Zástěra – motiv z historických fotografií – ruce nesoucí
balíček tvarůžků, recept napsaný zrcadlovým písmem – čitelný
v zrcadle tj. když ji máme na sobě.

Chňapka – tvarůžek na dlani

Otvírák s logem a replikou tvarůžků

Ubrousky s motivy z fotografií, s logem – plastické
provedení

Prostor 10

Odpočinkové místo za expozicí, před obchodem (čekání na
skupiny) vybaveno automatem na kávu, nápoje a cukrovinky –
možno v exteriéru dvoru, pultíky na odkládání nápojů, slunečníky,
popelníky a sedacím nábytkem. V zimě omezit na video sál či jiný
prostor.

Obecné cíle a průvodní předpoklady expozice:

Návštěvník, který tvarůžek nikdy nejedl, po odchodu
z expozice, chce ochutnat tvarůžek, k čemuž je určena buď
závěrečná ochutnávka nebo aktuální nabídka ochutnávky
v prodejně. Pokud tvarůžek někdy jedl a nezaujal ho, nabízí se
speciality (naložený, v uzenině či rybě).

Průvodce je schopen (poučen z materiálu) přizpůsobit výklad
školní výpravě, důchodcům spěchajícím na ochutnávku, malé

skupince znalostí chtivých nebo rodince s dětmi. Pokud si návštěvníci nepřejí průvodce nebo to není z důvodu aktuálního počtu skupinek možné (průvodce je v okruhu, museli by čekat) mají k dispozici text, ve kterém je možno přehledně přeskakovat (záložky, názorné skici expozice pro snadnou orientaci). Text je umístěn buď v expozici v jednotlivých sálech, členěný po jednotlivých kapitolách nebo jako souborný materiál s přehledným členěním k zapůjčení v recepci muzea. Obě varianty se nevylučují.

Výběr prostor

Již v námětu bylo vytyčeno několik základních bodů, které je nutno dodržet při uvažování o umístění stálé expozice. Při zvažování jednotlivých prostor pak vyplývají i další skutečnosti. Pokusím se z celkového pohledu souhrnně charakterizovat jednotlivé lokality s nástinem možnosti průběhu expozice, umístění zázemí a všech uvažovaných vybavení patřících k muzeu.

Všechny navrhované prostory¹⁵ jsou vhodné a schopné pojmout stálou expozici. Podstatnou otázkou je samotná orientace muzea v komplexu budov do budoucna, jeho pozice mezi výrobnou a kanceláři. Uvažujeme-li změnu umístění výroby či sídla společnosti, pak by muzeum mělo být situováno co nejbližší k uliční čáře, aby nezůstalo zasunuto v komplexu nesouvisejících staveb. Je-li tato otázka irelevantní¹⁶, zůstává podstatou dlouhodobý záměr muzea a finanční nákladnost přestaveb či úprav. Zdůrazňuji, že v této části práce vybíráme obecnou lokaci muzea, jednotlivé prvky a kapitoly jsou umístěny odhadem, konkrétní skupiny nebyly zatím vytvořeny. Při další postupu se kalkuluje s předběžným odhadem a přizpůsobením se konkrétním okolnostem. Plánky předvádí variabilitu a možnosti, zachycují hlavní myšlenky a postupy, jejich další vzájemné kombinace jsou uvažovány. Základní popis jednotlivých prostorů je dále rozvíjen konkrétními variantami jednotlivých kapitol v uvažovaném umístění. Rozhodnutí zadavatele je odrazovým můstkem dalších propracování libreta v následujícím scénáři. V prvním kroku je nutno zvážit dlouhodobý záměr existence muzea a cíle vlastní prezentace, finanční nákladnost přestaveb a rekonstrukcí stejně jako možnosti společnosti A.W.

S muzeem také přímo souvisí prodejna tvarůžků a suvenýrů. Jsou to dva odlišné prostory, ale současně se podílí na propagaci firmy, mají ji reprezentovat. Obchod se sýry by měl být co nejbližší muzeu a veden v podobném duchu. Tradiční vybavení provedené ve dřevě s dekoracemi (váhy, džbánky, krajáče, dózy) a domácí atmosférou obsluhovaného pultu. Jeden z návrhů (prostor 1) zmiňuje možnost umístit podnikovou prodejnu do objektu

¹⁵ První úvahou bylo rozšířit stávající muzeum o zrcadlově přístavěný objekt, druhou možností je využít navazující půdy v prvním patře současného muzea a třetí variantou je prostor dvou bytových jednotek v areálu přiléhajícím k současné provozovně.

¹⁶ Možnosti rozšiřování stávajícího provozu jsou omezené a do 10.2006 se zvažovala možnost novostavby provozovny v blízkém okolí.

bývalé spořitelny, tedy do sousedství muzea, což by bylo ideální. Prodejna by mohla mít dva vstupy (podle umístění). Jeden pro návštěvníky muzea a druhý z ulice respektive náměstí. Zde by byla také znatelně více na očích kolemjdoucích či jedoucích, než je v současné poloze (v ulici ústící na náměstí). Také přístup by se zjednodušil včetně parkování vozidel zákazníků, kteří si již navykli prodejnu navštěvovat při svých cestách do jiných měst. Výkladní skříň s historizujícím zdobením by byla vhodnou prezentací nejen potravinářského zboží, ale i sýrařských pomůcek natož pak samotného muzea. Nebylo by nutné prezentovat celý sortiment suvenýrů, ale ty z nich, které sice nesou jméno společnosti, ale jsou i obecnými pomůckami. Ve větších prostorech, které dnes skutečně chybí, by v interiéru prodejny byly umístěny informační tabule pseudo-historického stylu pro dezorientované návštěvníky typu: „hledáte něco pikantního, tradičního, méně obvyklého, pro znalce, novinka měsíce“ - s krátkou charakteristikou a atrapou výrobku, zákazník si pak dle vlastního tempa vybírá, následně ví co chce nebo co by ho zajímalo, nezírá bezobsažně do pultu, nezdržuje neboť alespoň tuší co chce.



Umístění 1 – byty v levém křídle

Lokalita je situována v rohu náměstí, sousedí s výrobnou a sídlem firmy z jedné strany, ze strany druhé přiléhá objekt bývalé spořitelny s čelem budovy směrem do náměstí. Právě objekt bývalé spořitelny nabízí další případné prostory pro samotné muzeum nebo pro obchod se sýry A.W. spol. s r.o. v přímé návaznosti na muzeum. Bytové jednotky mají samostatný vstup ve vjezdu.

První zvažované umístění stálé expozice tvoří dvě původní bytové jednotky v přízemí patrového domu. Přicházející návštěvník by využíval samostatného vstupu z ulice skrze vjezd ústící do dvora (dvůr sousední k dvoru u výroby). Průchod přímo k domovní čáře je trochu stísněný kvůli vlastní zástavbě vybočující z linky náměstí a chodník se zde proto zužuje. Samotný vjezd je však dostatečně široký, více než stylový a přívětivý. První kontakt návštěvníka s muzeem tak může bezezbytku plnit svou úvodní funkci. Z rušného prostředí ulice a náměstí přicházíme do podloubí vjezdu se zakončením v prostorném dvoru.

Ve vjezdu je vstup do foyeru s pultíkem průvodců (plánek 1a). Je možno jej umístit i ze dvora (plánek 1 b), ale považuji za praktičtější využít dnešního postavení dveří. Za vstupním pultíkem je deska nabídky „co můžete vidět, kolik to stojí, jak funguje průvodce, které varianty výkladu Vám nabízíme“. Na zdi za pultíkem jsou věšáky, pod nimi police na tašky – šatna ve stylu domácí předsíně. Návštěvník se v klidném a velkém prostoru zorientuje (maximalizuje plánek 1c), je přivítán z recepce a do

menších komorních prostor vstupuje až s prohlídkou. Každé řešení má své výhody a drobná omezení....

Následujte plánek č.1 - Z pohledu příchozího vlevo je „čekárna“ – taburety, nápojový automat, šipka k toaletám a obchod. Vpravo se vchází od expozice, která je oddělená uvítací rodinnou fotografií. Presentace pokračuje podle navrhnutého schématu. Současná koupelna zůstává využita jako příruční toalety, počítá se s dalšími toaletami u promítacího sálu. Kuchyňka taktéž zůstává - v oddílu 4 proběhne ochutnávka. Průvodci jsou přítomni dva, jeden je vždy na místě recepce, stará se o nově příchozí, děti a nebo přípravu ochutnávky (měla by fungovat na objednávku, lze ji tedy připravit i dříve). Oddíl prostoru 5 využívá sklepní místnosti k prezentaci sušení a zrání tvarůžků, nejde sice o autentický prostor, ale je jakousi replikou. Nevýhodou této místnosti je plné umělé osvětlení (- zvážit možnost rozšíření do sousedního sklepního sálu). Možnost druhé varianty zvažuje záměny oddílů prostorů 4 a 5 (viz. plánek). Kapitulu obalové techniky lze rozdělit do historické sekce, prezentace prostor 6 a soudobých obalů v prostoru 7 (promítací sál). V současné době nelze přesně vymezit kolik metrů čtverečních bude ta která kapitola vyžadovat (nutno dokončit heuristickou fázi a vybrat konkrétní umístění celého muzea).

Lokalita 1 je vhodná pro svůj již existující bezbariérový přístup. Případné využití sklepních místností počítá s průhledem pomocí zrcadel. Vychází vstříc nejen nižší finanční náročnosti při bezbariérových úpravách, ale také omezeným počtem úprav pro samotnou expozici. Ozvláštňuje prezentaci i pro nehandicapovaného návštěvníka a nabízí možnost výběru. Třeba i takový důchodce neshledá nutným slézat do sklepení a pohled okýnkem je tu připraven i pro něj.

Velikost prostoru bytových jednotek je dostatečná, ačkoliv nevidím možnost tyto jakkoliv zvětšit bez nutnosti stavebních zásahů pro bezbariérový přístup (např. využití prvního poschodí). Také menší oddělené místnosti budou muset často podstupovat kompromis s exponáty, na druhou stranu působí lidsky, domácky jaksi celistvě (podobně Dům u Zlatého prstenu – Galerie hl.m.Prahy). Narážíme zde trochu na budoucí záměr muzea. Pokud se budou sbírky rozrůstat pravidelnou péčí či budou alespoň pasivnějším způsobem sledovat úspěchy firmy bude nutné aktivně pracovat s co největší částí muzea. Možnosti rozšíření by pak existovaly v propojení se současným muzeem, jako prostorem pro krátkodobé výstavy a akce (kombinovaná varianta viz. plánek č.4).

Jediným zásadnějším negativem bytových jednotek je přilehlá rušná ulice pod okny muzea. Nejde pouze o hluk, ale i prašnost a světelnost. Jestliže výhled není do klidové zóny je nutno jej odclonit, nelze jej ovšem zatemnit. Kombinace umělého osvětlení a denního světla však není na závadu. Jde spíše o mírně rušivý vzhled a sluchové podněty. Cirkulace vzduchu musí být zajištěna jinak než z ulice prašnými okny. Ani jedena z jmenovaných potíží však není neodstranitelná ani příliš nákladná (ventilace a

bezbariérový přístup). Prostor je také velmi variabilní viz. plánek 1b, což hovoří pro snadné využití v budoucnu.

Umístění 2 – přístavba současného muzea

Lokalita je založena na plánu zrcadlového rozšíření stávajícího muzea. Otázkou je, zda lze využít i přilehlou chodbu a kde konkrétně by byl bezbariérový přístup a schodiště. Jednou z možností je vést schodiště středem stavby. Případně druhou variantou může být projekt s přístupem vně po obvodu budovy ze dvora (dnešní parkoviště) jakousi pavlačí.

Hlavní přístup by zůstal stejný jako u prostoru 1, vjezdem do dvora (dvůr sousední s dvorem výroby). Vstupní průčelí novostavby doporučuji stejné jako je současná fasáda muzea (tj. z hlavního dvora). Video sál a toalety by zůstaly naproti. Dále viz. plánek 2a. Jde o hypotetické rozvržení se schodištěm a výtahem uprostřed. Je to jistě neobvyklé umístění, ale rozděluje zajímavě nečleněný větší prostor, který by přístupem ze strany či rohu vytvořil příliš velký, nejasný a „nesoukromý“ sál. Podstatou ústupků je využít sklepní autentickou místnost v rámci kapitoly zpracování tvarohu na tvarůžky. Expozice se tímto musí začít buď prezentací technologie výroby a nebo aktivně využívat výtah z prvního patra, kde by technologie výroby byla návazně umístěna do suterénu a návštěvník by se vracel k pokračování v prohlídce zpět. Přesuny návštěvníka v budově dodávají expozici „dobrodružství“ jakési vytržení z pozvolna plynoucího výkladu (do sklepa a zpět). Návrh však jednoznačně předpokládá menší skupinku návštěvníků.

Dalším oříškem je bezbariérový přístup do suterénu. Plánek 2b počítá s umístěním bezbariérových přístupů do oblasti dnešního schodiště a přizpůsobuje průběh expozice tomuto řešení. Nutno podotknout, že otázkou je i velikost přístavby tedy – je možné přistavět stavbu jeden a půlkrát delší?

Jednoznačnou výhodou tohoto prostoru je možnost rozšiřování v půdních prostorách (navazují v prvním poschodí). Může jít pouze o využití prvního oddílu půdy minimálně jako zázemí muzea – depozitář, materiály atd. Bezbariérový přístup bude muset být tak jako tak zaveden do stejného podlaží expozice, čímž bude pohodlný přístup zajištěn pro případ využití půdy pro veřejnost. Dále je tu průhled okny muzea do skutečné výroby (ač pouze nádvoří) přesto jde o kontakt. Je zde i smělá myšlenka prozkoumat vzduchotechniku a zprostředkovat ovzduší vůně tvarohu do expozice. Jde také o tichý klidný prostor, který lze ovlivnit jak z hlediska rozsahu stavby tak zařízení (novostavba). Muzeum je však více včleněno do areálu výroby a je otázkou zda to v budoucnu nebude na závadu. Může jít o zvětšování kapacity výroby nebo úplné přestěhování fabriky. Nezůstalo by pak muzeum uprostřed nevyužitých budov případně uprostřed provozu?

Umístění 3 – půda u muzea

Lokalita využívá půdních prostor vedle dnešního muzea a počítá s úpravou a propojením se sousední půdou zasahující až nad kanceláře za vjezdem. Půdní prostory jsou díky novějším stavebním úpravám na úrovni prvního patra tj. současné expozice.

Přízemní budovy dnešního muzea by bylo upraveno na vstupní prostory, přičemž vlastní vstup by změnil umístění na protilehlou stranu celé stavby. Návštěvníci by přicházeli druhým vjezdem (ne hlavním společným se zaměstnanci, jak je tomu dnes), a to přes současné parkoviště skrz současný zadní trak muzea. Muselo by přirozeně dojít k drobnějším architektonickým úpravám, jak v interiéru, tak ve dvoře (oprava fasády, oddělení průchodu k nakládacím rampám).

První poschodí skýtá velké množství variant rozčlenění nově vzniklého prostoru. Překážkou se stává využití autentických sklepních prostor. Možnost schodiště či jiného zajímavého přístupu nepovažuji za nerealizovatelnou (viz. plánek) ovšem snadnějším se jeví tento sklepní prosto definitivně opustit.

Je nutné také podotknout, že půdní prostor bude vyžadovat světelné řešení neboť dobrou přirozenou světelností právě neoplývá. Zvětšení současných osvětlujících průhledů ve střeše nebo stálé umělé osvětlení je nutností. Elektroinstalace a vytápění jsou technické doplňky, které musí posoudit opět architekt. Předpokládám, že nebudou neřešitelné. K těmto požadavkům se přidává bezbariérový přístup, který bude zřejmě nejnákladnější položkou úprav v těchto prostorech.

Uvažovaná lokalita je velmi kompaktní a svou rozlohou, například i výškou stropů na půdě, tvoří velmi příjemné a pozitivně působící místo. Půdní prostory u většiny návštěvníků evokují skrytá tajemství tradičně stavěných domů a volné vzdušné prostory nevšedního poznávání.

Umístění 4 – kombinace dvou prostorů oddělených dvorem

Tato lokalita je volnou kombinací výše zmiňovaných plánů. Využívá prostoru bytových jednotek jako vlastního muzea a jeho stálé expozice včetně přilehlé části bočního křídla. Zároveň začleňuje prostory současného muzea, a to pouze v přízemí se vstupem ze současného parkoviště (zadního dvora, druhého vjezdu), které by se stalo obchodem se suvenýry, video sálem a odpočinkovým prostorem (viz. plánek 4). Případně by bylo možné využít první patro jako zázemí muzea, pro zaměstnance a jako sklad. Podle stavebních úprav by zde, po rozšíření o dnes neužívané místnosti, vznikl jakýsi rezervoár pro přechodné akce. Celý dvůr (dnešní parkoviště) pak tvoří komplex přístupný z druhého vjezdu, tedy bez rušení výrobního provozu ve dvoře sousedním. Návštěvníci mohou bezesbytku využít i exteriéru například jako bezpečné parkoviště jízdních kol či k relaxaci u cigarety.

Z hlediska finančního by nebylo nutné řešit bezbariérový vstup, protože všechny veřejné prostory jsou v přízemí. Úprava prahů a šíře dveří se týká všech uvažovaných prostor stejnou

měrou. Eventuálně by bylo možné zachovat část garáží v zadním, vzdálenějším křídle, které přiléhá v přední části k bytovým jednotkám a jednoznačně tak vymezit pohyb návštěvníků ve dvoře.

Tento prostor nabízí architektonicky zajímavé a velmi živé prostředí. Ačkoliv jsou návštěvnické cíle na první pohled roztráštěné zůstávají pevně spojeny dvorem, který nepřímo představuje původní dvůr staré výroby a obecně ráz venkovských stavení. Podíl na vytváření specifické reality muzea je nasnadě. V prostorovém řešení plánu č.4 by vznikl malý návštěvnický komplex se značnou flexibilitou.

Suma

– souborný text k expozici muzea Pravých olomouckých tvarůžků



Karel Pivný, 30. léta 20.stol.



Etiketa tvarůžků
kolem roku 1925



Františka Pivná rozená
Wesselsová

Kapitola 1 Obecně

Historie sýrů

Vítejte v muzeu Pravých olomouckých tvarůžků!

Předpokládám, že jste přišli právě za tajemstvím alespoň jednoho ze tří slov, která tvoří název tradičního sýru, o kterém, a nejen o němž, zde bude řeč. Pokusíme se zjistit proč je tvarůžek pravý a jak se dostal k přívlastku olomoucký, když se v Olomouci nevyrobí. A možná už i víte, jestli je tvarůžek syreček nebo není. Že je tvarůžek sýr to asi všichni víme, napadlo Vás někdy jak mohl vzniknout sýr a jak dlouho je na jídelníčku lidstva?

Historie sýrařství sahá hluboko jako původ většiny potravin. Rozmanitost stravy je všežravcům tedy lidem tak blízká a odráží se již v prvních archeologických nálezech pozůstatků lidské aktivity mladší doby kamenné (neolit, stř. Evropa 5000 př. Kr. – 3000 př. Kr.). Leckdy je obtížné přesně s určitostí zařadit nástroj či fragment z nálezů k technologickému úkonu či jeho funkci. Lze tedy předpokládat, že jakmile se lidská populace dostala vývojem (či jakkoliv jinak) ke stádiu chovu zvířat, začala využívat i zdroje mléka. Přenášet a uchovávat tekutiny v kožených vacích uměl člověk již v době kamenné. Mléko samovolně v koženém vaku zkyslo a zahřáním se oddělil tvaroh. K jeho sušení pak zbývá jen malý krůček. Tak mohl vzniknout první sýr, a to dokonce dříve než máslo. Jde samozřejmě o hypotézu jejíž základ se odvíjí od současných znalostí. Skutečné pomůcky určené jednoznačně ke zpracování mléka jako jsou cedníky, dřevěné kádě, naběračky a lžíce byly nalezeny ve výbavě člověka z doby bronzové (1900 před Kristem – 700 před Kristem)¹⁷.

Přímý důkaz výroby sýru nám zanechaly tzv. staré říše - Egypt a Babylón z poloviny 2. tisíciletí před Kristem. Šlo o tkané plachetky nalezené v písku, kde v přirozeně suchém prostředí měly

¹⁷ PEČÍRKA, J. a kol. : Dějiny pravěku a starověku I, Praha, 1989,575s.

uchovávat zpracovaný tvaroh.¹⁸ Zmínky o technologických postupech jsou pak poněkud mladší, z doby 4. století př.Kr.. Aristoteles zmiňuje fíkovou šťávu, plody artyčoku, šťávy z žaludků jeleních kolouchů a slepic užívané ke srážení čerstvého mléka pro přípravu sýrů.¹⁹ Jako stovky dalších znalostí převzala řeckou zkušenost kultura římská. Zmiňovány jsou sýry uzené, kořeněné nebo formované v koších z proutí. Již tehdy (3. století stol. př.Kr.) získávaly proslulost zrací sklepy v Pádské nížině. Rozvíjení technologie výroby sýrů bylo částečně převzato po pádu římské říše v době raného středověku nástupnickými zárodky budoucích států (5. století po Kr.). Nelze opomenout jejich vlastní lokální invence ve výrobě. Například samo slovo sýr je v několika jazycích označení pro zkyslé mléko (švédština, balkánské jazyky). Neznamená to tedy, že by snad sýr byl objeven právě v určitém místě. Spontánní prvopočátek objevu a jeho rozvíjení jsou dokladem nepostihnutelné šíře užívání technologie zpracování mléka. Všude, kde se chovalo domácí zvířectvo schopné dávat mléko existuje tradice výrobků z něj ať už tvarohů, sýrů, másla či nápojů. Názvy sýrů byly často odvozeny z názvu kraje a časem se zkomolily a zkreslily. Ustálení postupu výroby k dokonalému zobecnění mezi spotřebiteli podle názvu pak trvalo ještě několik století. Italský parmezán je znám od 14.stol., anglický čedar je oblíbený od 17.stol., známý se stal holandský eidam a gouda nebo švýcarský ementál, francouzský camembért si panovníci objednávali od 18. stol..

Jak to bylo se sýry u nás? První zmínky o sýru nalezneme v listině z desátého století (rok 993). V břevnovském klášteře se uvádí jako jeden z naturálních poplatků i třicet sýrů. O něco později Kosmas (kolem 1073) přikládá sýru význam ve stravě olomouckého biskupa Jana.²⁰ Přesné složení stravy našich předků se však poměrně nesnadno rozlišuje. Vedle sýru, sejru, který je

¹⁸ SOVÍK, F. : Technologie sýrařství pro IV. roč. průmyslové mlékařské školy, Praha, 1960, s.6

¹⁹ Žaludky se vyluhují v mléce, tak se uvolní enzym a roztok se pak usuší na prášek nebo uchovává v tekutém stavu jako koncentrát.

²⁰ BRONCOVÁ, D. (ed.) : Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě, Praha , 1998, s.9

součástí menších jídel tedy svačin nebo snídaní se také často míní tvaroh, jindy přímo syreček dělaný s kmínem nebo šalvějí.²¹ Jídávala se syrovátka s chlebem, polévka z tvarohu.



1. Král David posílá sýry jako dar sousedovi

Součástí oběda byl často jako poslední chod sýr nebo ovoce. Polévky ze sýra nebo sýrových zbytků nejsou také neobvyklé. Záměnu názvů sýr a tvaroh ilustruje sýrová kaše z tvarohu vařená s krupicí a máslem maštěná jako svatební selský předkrm, kdy šlo jistě o sladké jídlo.²² K nejasnosti se přidávají buchty se sýrem.²³ Statistické studie umísťují sýr na čtvrté místo v jídelníčku raného novověku v Českých zemích, a to po chlebu, hrachu a cibuli. Přičemž na Moravě jsou ještě zmiňovány topénky se sýrovou polévkou.²⁴ Jak to vypadalo s recepty na sýrová jídla zhruba v šestnáctém století?

Sýrný koláč – sejra mladého a část sejra starého a hrst jáhel vlejž tam vaječ co chceš, pak udělej těsto bochníkové s kořenima to směs se sejrem chcešli míti krutej a dobře syrnej dej sejru třetí díl.

Koblihy – vzali sejr suchý nalili naň vaječ a opepřili, upravili v kuličku a v másle na pánvi zapekli.

*Kaše bílá ze smetany – vejce, mléko, ocet dej až se srazí jako drn, se syrovátkou mandle a koření přilej.*²⁵

Sýr i tvaroh byly tedy krmí všeobecnou ať na stole panském jako desert „pro uzavření žaludku“ nebo jako svačina pro sedláka či poslední chod měšťana. Je obtížné odlišit tehdejší sýr a různě zpracovaný tvaroh podle dnešních měřítek rozlišování mlékárenských výrobků. Způsob výroby i užívání mléčných výrobků k přípravě různých pokrmů je v době raného novověku velmi odlišný od dnešních poměrů. Koření se užívalo ve velkém a

²¹ WINTER, Z. : Šat, strava a lékař v XV a XVI věku, seš.5, Praha, 1915, s.162

²² WINTER, Z. : Šat, strava a lékař v XV a XVI věku, seš.5, Praha, 1915, s.164-166, 180,183

²³ WINTER, Z. : Kuchyň a stůl našich předků za XVI. Stol., Praha, 1892, s. 114

²⁴ WINTER, Z. : Kuchyň a stůl našich předků za XVI. Stol., Praha, 1892, s. 12

²⁵ WINTER, Z. : Kuchyň a stůl našich předků za XVI. stol., Praha, 1892, s. 36 - 47

v kombinacích dnes opravdu pozoruhodných. Sladké se často mísilo s pálivým, kuchyně byla pravděpodobně mnohem výraznější. Protože bylo koření drahé, vypomáhaly si hospodyňky náhražkami z bylin dostupných v kdejaké zahrádce.

Na dvoře Karla V. bratra Rudolfa II, byl sýr pojídán jako první potravina právě zavedeným novým stolovacím náčiním – vidličkou (u nás 1594). Proslulá lékařská škola v Salernu nabádá v 16.stol. ke konzumaci sýru neboť: “Věz, že po stole (rozuměj jídle) sajř jedený žaludek sílí a činí jej uzavřený..”²⁶

Dlouhá období lidské existence jsou provázena strachem z hladu. Právě sýr se stal přirozenou a dlouhodobou zásobou hodnotné potravy. V sušeném stavu je tvaroh možno skladovat víc jak půl roku bez využití dnešních chladicích zařízení a chemických konzervantů. Jak si dále ukážeme mnoho druhů sýrů za určitých podmínek odolává rozkladu a naopak zraje ušlechtilými procesy třeba i rok.

Mléko a jeho zpracování

Teď víme něco o původu sýru a tvarohu v historii. Tyto názvy často znamenaly prostě zpracované mléko, nevypovídaly již nic o kvalitě tohoto zpracování. I dnešní definice sýru podle světové organizace pro výživu a zemědělství (FAO/WHO) nerozlišuje mezi sýrem a tvarohem. „*Sýr je čerstvý nebo prozralý výrobek vyrobený odpovídajícím odvodněním sraženiny mléka, smetany, odtučněného nebo částečně odtučněného mléka nebo směsi některých případně všech těchto surovin*“²⁷. Podívejme se proto blíže na původ sýru co se týká jeho složení.

Sýr je zhuštěné mléko v ideálním poměru základních látek, které odpovídají původní surovině. Mléko nemusí být jen kravské, ovšem pro naše poměry je nejvýznamnější.

Mléko kravské obsahuje vedle *vody* (87,2%)

²⁶ VILIKOVSKÝ, V. : Dějiny zemědělského průmyslu v ČSR, Praha, 1936, s.810

²⁷ FORMAN, L. : Mlékárenská technologie II, Praha, 1960, s.42

- *bílkoviny* (proteiny) 3,2% což je podstatná složka pro výrobu sýru, převažuje kasein, ale obsažen je též albumin a globulin (0,6%). Kasein je velmi složitá molekula poskládaná z různých (asi 17ti) aminokyselin spojených s vápníkem (koloidní nabobtnalý roztok). Důkazem kaseinu v mléce je pro jednoduchou představu škrálop. Voda se při rychlém ohřátí mléka vypaří z povrchu hladiny mléka v hrnci a molekula bílkoviny nestihne pojmout další vodu z okolí a srazí se v hustší emulzi na povrchu. Druhou základní bílkovinou mléka je albumin obsažený v syrovátce, říká se mu mléčný bílek. Je snadno stravitelný, přechází přímo do krve.
- *cukry* (uhlohydráty) jsou zastoupeny laktosou tedy mléčným cukrem (4,7%). Tato látka je podstatná pro výživu bakterií přirozeně obsažených v mléce. Právě ony způsobují kvašení neboli zkysnutí mléka spotřebováním (strávením) cukru a jeho přeměnou na kyselinu mléčnou.
- *Tuky* jsou zastoupeny v rozličných mastných kyselinách v objemu 3,6%.²⁸ Tvoří v mléce kuličky různých velikostí - v 1mm^3 je 1 - 6×10^6 kuliček. Čerstvé mléko stojící v klidu za den vyloučí 85% tuku k povrchu. Říkáme, že vyvstala smetana (tuk), ze které se dělá například máslo.
- *Vitamíny* obsažené v mléce jsou nezbytné pro život bakterií (provitamin A, laktoflavin provitamin B2 a další).
- *Barviva* (karotiny) a baktericidní látky – antitoxiny chrání mléko od napadení z vnějších nečistot
- *Soli* (0,71%) v mléce jsou zastoupeny chlorid sodný (NaCl) 10,6%, draslík (K) 9% a fosforečnan dusný (N_3PO_4) 12,7%, fosforečnan vápenatý ($\text{Ca}_3\text{PO}_4/2$) a citran hořečnatý. Soli jsou ve vazbě s kaseinem a vápníkem, tvoří jakousi síťku. Během vaření mléka dojde k jejich úbytku a mléko sládne.
- Ještě tu máme *enzymy* tyto látky rozkládají cukry, tuky i bílkoviny a spolupracují s bakteriemi, jsou původem z těla krávy.

Dnes je k dostání pouze mléko pasterované tedy tepelně zpracované při teplotě 85°C opakovaně po několik vteřin nebo částečně pasterované tzv. termizované při teplotě 63°C po dobu 10ti minut²⁹. Důvody jsou hlavně hygienické a chrání spotřebitele. Při velkém objemu výroby ani nelze jinak zaručit kvalitu a nezávadnost mléka. Z nepasterovaného mléka je povoleno vyrábět pouze dlouho zrající sýry nebo tvaroh určený k tepelnému opracování, v obou případech dojde k zničení škodlivých zárodků. Jakoukoliv úpravou ztrácí mléko své původní vlastnosti. Pasterace způsobuje úbytek vitamínu C o 6%, vaření o 22%, ale už samotné přelévání mléka zničí asi 4% vitamínu C. Avšak ošetřené mléko ztrácí obsah vitamínů pouze v prvních dvou dnech, neošetřené podléhá zkáze a degradaci složek až do zkysnutí.

Je jasné, že žádný produkt z mléka neobsahuje jen jednu složku z mléka, ale vždy poměr, kde může některá převažovat například dle následujících příkladů z nejběžnějšího i méně známého prostředí.

Smetana – odstředěný tuk z mléka, kávová 12% tuku, čajová 15%, šlehačka 33%, kyselá smetana 8%

Máslo – smetana (tuk) z mléka, dříve vyvstala k povrchu mléka v krajáči, později byla oddělována separátory a odstředivkami, následně se vybrala z mléka, umístila do máselnice a tam pomocí nárazů spojila v jednolitý tuk – máslo se stlouká. Tato hmota se dále hnětla, aby se zbavila posledních zbytků podmáslí. Sebraný tuk z mléka se před stloukáním nechá zakvasit kultivovanými bakteriemi, které dodávají máslu aroma a zkvalitňují vazby bílkovin. Ze zkyslého mléka se vyrábělo máslo trvanlivé z čerstvého mléka nejdražší máslo čajové.

Jogurt – počátkem 20.století často zvaný jagurt, kyselé mléko či kyška je tureckého původu. Nejpropracovanější a tradiční pokrm v Bulharsku, u nás se objevil ve velkovýrobě od roku 1908, zákvas se tehdy dovážel ze Sofie (jmenoval se Maya) později jej

²⁸ MRTVÝ, F. : Chemie a biologie mléka a mléčných výrobků, Kroměříž, 1922

²⁹ SOVÍK, F. : Technologie sýrařství pro IV. Ročník, Praha, 1960

sám produkoval laktologický ústav (jako jagurtogen). První se na rozšiřování novinky podílela Radlická a Smíchovská mlékárna v Praze po roce 1920.

Sušené mléko – Marco Polo přivezl do Evropy od tatarských národů roku 1298 prášek, který byl smícháván s vodou u sedla jedoucího koně v mléčnou kaši. Průmyslově k zpracování mléka sušením přistoupil Grimwade z Velké Británie (od roku 1883 zavedl válce na sušení mléka s cukrem a sodou).

Mléčné mýdlo – známo již v antice, Agripina proslula jeho užíváním, průmyslově největší rozkvět zaznamenán v 18. století. U nás bylo vyráběno v době módního vrcholu na panství Harrachů.

Smetanová zmrzlina – snad manželka čtvrtého amerického prezidenta Dolly Medisonová nechala domácí recept vylepšit francouzským kuchařem Di Mircem a vznikl tak základ experimentování s různými mraženými dobrotami – sušená smetana, mléko, máslo, ovoce, čokoláda a želatina.

Kondenzované mléko – objeveno Gailem Bodenem, USA roku 1856, finální vylepšení technologie zajistil Henry Nestlé 1875 za účelem transportu. (u nás Radlická mlékárna 1900)

Kefír – určitým způsobem zkyslé mléko se smetanou, mírně alkoholický nápoj zraje tři dny, je arabského původu ze kavkazských stepí. Kefírová zrna (typické bakterie v kožených vacích) se dědila v rodině.

Kumys – bílý lehce alkoholický nápoj (do 1‰), tatarský původ z jižního Ruska, z kobyliho či kravského mléka.

Syrovátka – část mléka při zpracování, bohatý zdroj snadno stravitelných bílkovin, dříve užívána na polévku a jako běžný denní nápoj (místo vody). Dnes se zpracovává v pekařství, k výrobě octa, do krmných směsí a obohacuje mléčné výrobky (nápoje, aj.)

Denní spotřeba vápníku a fosforu pro jednoho člověka se rovná 100g sýru. Jde však i o další vitamíny, které tělo z mléka přijímá jako: C, E, B1, B2, A, karoten, B12, B6, D a kyselinu

panthotenovou důležitou pro regeneraci. Výčet využitelných a pro zdraví podstatných látek však nekončí, máme v sýrech také anorganické minerály : Na, K, Mg, Ca, Mn, Fe, Zn, P, fluoridy, chloridy, jodidy. Lidské tělo je založeno na acido-bazické rovnováze, sýr představuje dostupné volné aminokyseliny se sloučeninami vápníku a fosforu, které vedou k vyváženému poměru kyselých a zásaditých látek v celém těle. Je dobře známo, že tvaroh byl od pradávna užíván pro choroby srdce a cév. Obsahuje málo kalorií, ale nabízí vysoký objem bílkovin. Zpracování této nenahraditelné stavební látky probíhá bez energetických ztrát a je základem rychlé regenerace. Vitamín laktoflavin posiluje buněčnou stavbu jater. Mléčné výrobky jsou zásadním přínosem do jídelníčku, a protože mají tolik podob může si vybrat každý bez rozdílu věku a chuťových požadavků.

Obecné zpracování mléka na sýr

Je víc než jasné, že při výrobě sýra je podstatnou látkou získávanou z mléka bílkovina. Sýr je koncentrovaná, zhuštěná mléčná bílkovina. Jak ji ale z toho mléka oddělíme? Jak je to tedy s rozdílem mezi tvarohem, sýrem, tvarůžkem a syrečkem?

Bílkovina se z mléka vyděluje přirozenou cestou z kysnutím nebo sražením mléka. Bakterie žijící v mléce jako jeho součást pozvolna spotřebovávají mléčný cukr – tráví jej. Výsledkem trávení - rozkladu cukru je kyselina mléčná, která zase působí na bílkovinu, a to kasein. Kasein je sloučen se solemi a vápníkem, tyto se díky kyselině mléčné oddělují a kasein vytváří vločky, jakousi koncentrovanou bílkovinu neboli tvaroh (sraženinu), z mléka zbývá řídký roztok syrovátky. Existuje však ještě druhá cesta, která byla objevena velmi dávno, ale dlouho se zdokonalovala. Jde o chemické, umělé sražení čerstvého mléka syřidlem. Syřidlo je látka, která rychleji než kyselina mléčná donutí k shluknutí kasein. Jsou to enzymy žaludečních šťáv savců – chymosin (neboli renin) také šťáva z fíkovníku, použít lze i ocet



ovšem jeho vliv na chuť výsledného produktu je příliš nevhodná. Umělou výrobu syřidla objevil dánský sýrař Christian Hansen. Kasein, který se takto z mléka vydělí - srazí (zbaví vody) je rosolovitý a obsahuje ještě poměrně dost solí a fosforečnanu vápenatého.

2. Stejně ohřívání mléka při srážení

Sýřenina je tedy jiné kvality než tvaroh (sraženina). Podle stavu mléka (nikoliv podle chuti výsledku) nazýváme sýření kyselým tedy přirozeným a nebo sladkým sýření chemické, chymosinové sýření.³⁰ Aby se nezdálo dělení příliš snadné je možno mísit kyselé a sladké mléko a sýřit je syřidlem, ovšem samotné kyselé mléko se syřidlem sýřit nedá.

Dnes je mléko hned u výrobce pasterováno a jeho sýřitelnost je nižší, protože určité množství bakterií v mléce je zabito vysokou teplotou. Pro získání stejně kvalitního – „živého“ mléka jako syrového je přidáván takzvaný zákys – mléčné čistě kultivované (vypěstované) bakterie, které vrátí mléku původní kvalitu a neunesou s sebou nijakou závadnost či znečištění.

Sýr může tedy vzejít z dvojího kysání mléka – přirozeného kyselého nebo sladkého chemického. Výslednou hmotou je sýřenina (sladká nebo kyselá, nikoliv podle chuti). Její kvalita se před dalším zpracováním zkoušela prstem nebo trubičkou s háčkem (nástroje k tomu měly zajímavé názvy: Rosamův prolamovač, Hillův curdmetr, Allemanův koagulometr). Tímto malým nakrojením se hodnotila soudržnost, pružnost a lom sraženiny. Načasování další práce je také zárukou úspěchu. Dnes se k posuzování fyzikálních vlastností přidala i chemie, jde hlavně o kyselost sraženiny a syrovátky. Srážení mléka při teplotě 25 °C trvá 12 hodin.

V kotli se sraženým mlékem plave sýřenina či sraženina a syrovátka, té je nutno se zbavit. Sraženina se vybírala širokou javorovou naběračkou, aby se co nejméně poškodila kompaktnost. Někde se naopak syrovátka odpustila spodní výpustí z kotle.



Sraženinina se dále krájela na menší kusy nebo i drobounké kousičky sýrařskými

3. Sýrařská naběračka

noži nebo také sýrařskými prkénky. Pro drobné kostičky tu byla sýrařská harfa nebo lyra – drátěné obloučkové nebo žebříčkové krájítko, tak zvané „drobidlo“.³¹ Podle druhu sýru je vhodná i velikost sýrovinového zrna. Je možno sraženinou teď již sýrovinu i dohřívát. Zrno se formovalo různými tvořítky. Vedle dřevěných, proutěných a keramických formiček a forem se později užívalo i kovových, které však rychleji ochlazovaly někdy teplou sýřeninu. Ošatky z proutí jsou spíše krajovou specialitou, soudečky nebo plachetky nejsou výjimkou. Novodobě se zkoušela i síťka z umělé hmoty tzv. perlon, ten se však neosvědčil, zarýval se příliš do sýru.



Podstatou procesu tlačení sýroviny do forem je odstranění posledních zbytků syrovátky, která odtéká otvůrky ve formičkách. Někdy je toto lisování přirozené, tedy vlastní vahou hmoty sýroviny, jindy pod tlakem lisu. Sýry ve formičkách se přerovnávají, aby tlak na odtékající syrovátku byl stejnoměrný a sýr byl také stejně upravený uvnitř i na povrchu.

5. Dřevěná forma na sýr

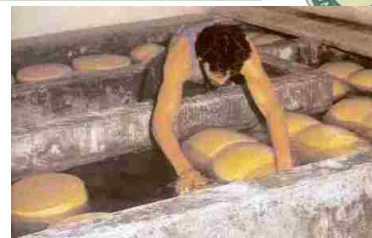
Nejkratší dobu se formuje čerstvý měkký tvaroh. Při domácí výrobě šlo zhruba o dvě hodiny pod mírným tlakem. Některé druhy se dále solí a silněji listují na tvrdý tvaroh či pro ochucené varianty tvarohových pomazánek.

Solení je další podstatný bod výroby. Kvalita soli a způsob solení se odvíjí od druhu sýru. Solný roztok nebo suchá sůl je nanášena na povrch sýru nebo jsou sýry koupany v slaném roztoku, některé jsou soleny před pěchováním do tvořitek přímo v hmotě sraženininy. Podstatou je zamezení vzniku nevhodných ložisek bakterií a plísní a naopak stejnoměrný pomalý růst bakterií

³⁰ HOJDAR, FIALA, KNĚZ : Mlékaření, máslařství, sýrařství, Praha, 1948, s.34

³¹ ROSAM, A. : Povšechné sýrařství, Hospodářská knihovna, Praha, 1900, 39s.

a kvasinek žádoucích tzn. zrání. Většinou má sůl za účinek vytvoření kůrky na povrchu sýru. Je tedy používána nejen pro chuť, ale také jako konzervace a ochrana sýru před neřízenými procesy. Pracuje pro správné prostoupení vody v sýru, a tím i vyživení kulturotvorných bakterií a kvasinek. Současně vytváří vhodné podmínky pouze pro některé bakterie a tím chrání sýr chemicky před ničením bílkovin hnilobou. V létě se proto solilo o něco více (chladicí místnosti doma každý neměl). Sůl je regulátorem klasických osmotických jevů.



6. Solení sýrů v lázni

Pak už vylisovaný, zformovaný a nasolený sýr zraje na policích ve sklepích. Dřevěné rošty, prostá prkna a pocínované regály později nahradil hliník a po něm nerez tedy nerezavějící potravinářskou ocel. Některé sýry zrají v suchu jiné ve vlhku, podle druhu.

A co že je to umění? Od začátku až do konce je tu teplota jak mléka, sýřeniny a sýru stejně tak teplota výroby a okolí. Pro každý druh sýru je teplotní řetězec jednou z nejdůležitějších hodnot. Některé druhy se během výroby liší právě jen teplotními odchylkami při výrobě, výsledek pak poznáme my všichni, když si jdeme vybrat do obchodu. Ale nejde jen o teplotu, je tu i počáteční kvalita suroviny, se kterou je nutno kalkulovat. V celém průběhu výroby se měří kyselost sraženiny a syrovátky. Podle aktuální kvality a výchozí suroviny je nutno přizpůsobovat celou výrobu.

Právě dle technologických kroků můžeme sýry třídit. Vedle dvou velkých skupin tvrdých a měkkých sýrů, je zde dělení podle původu sraženiny na sýry kyselé a sladké, tedy srážené přírodně či chemicky. Viz. tabulka s. 67a – uvádí příklady členění sýrů dle různých parametrů. Dnes jsou na trhu sýry v široké škále tučnosti od jednoho druhu, méně se však objevují technologicky speciální a tudíž i z hlediska nutričních hodnot zajímavé výrobky.

7. Výběr evropských sýrů



Rozdělení výroby sýrů jasně ukazuje, že tvarůžky tvoří specifickou a dosti malou skupinku. Dnes dokonce na trhu ojedinělou. Ještě vícekrát zmíníme, že kyselých sýrů se jídávalo v porovnání s dneškem mnoho druhů. Výroba podomácku se odvíjela velmi podobně jako způsob, který jsme právě nastínili. Díky drobným, ale podstatným odlišnostem ve zpracování bylo možné rozlišovat více druhů kyselých sýrů, než je dnes sýrů dohromady v chladícím boxu největšího supermarketu. Krajské zvláštnosti a chutě se odrážely v používaných ingrediencích. Nešlo pouze o směsi koření, ale také o samotný postup.



Dělení sýrů podle různých kritérií

Obsah tuku

	Plnotučné 50-40 % tuk v sus.	% tučné 40-30 % t. vs.	Polotučné 30-20 % t. vs.	Netučné méně než 15% t. vs.
↓ Technologie Sladké sýry	Lisované sýry Tvrdé a polotvrdé	Slabě dohřívané Eidam, gouda, moravská cihla, trapist, čedar (mletá sýřenina), oštiepok, parenica	Polotučné 30-20 % t. vs.	Netučné méně než 15% t. vs.
		Silně dohřívané Ementál, parmezán, moravský bochník (poloementál)		
Nelisované sýry měkké do 50% tuku v sušíně	Nedohřívané Tvrký tvaroh			
	Nesolené Měkký tvaroh			
	Solené Imperial, čerstvý sýr			
	S plísni na povrchu Camembert, de брие, hermelín			
	S plísni v těstě Roquefort, gorgonzola, niva			
sladké i kyselé	Zrající pod mazem Romadur, pивní sýr			
	Pomazánky a čerstvé tvarohové sýry Liptavský sýr, žervé, cottage			
Kyselé sýry	Temizované čerstvé smetanové sýry Lučička, dukko			
	Lisované Tvrký tvaroh – pekárenský, neufchatelský s modrou plísní			
	Nelisované			
		Zrající v hmotě brynza		
		Zrající pod mazem tvarůžky		

Kapitola 2 Technologie

Výroba tvarůžků

Již na sklonku devatenáctého století tvrdil sýrařský odborník Antonín Rosam, že výroba tvarůžku je složitá. Přesto v tomto období ještě doznívala domácí výroba a bylo tedy možno čerpat zkušenosti u zdroje původní výroby. V obecné rovině se neliší tvarůžkář od klasického sýraře, ale podíváme se na celý proces podrobněji a snadno uvidíme, co měl pan Rosam na mysli.

Jak už název tohoto sýru napovídá začneme od tvarohu. Správný tvarůžkářský tvaroh je z odstředěného mléka tedy s obsahem tuku 0,7 - 0,8%, je bohatý na bílkoviny a cukr. Tvaroh jako základ většiny sýrů, vyrobíme jak, přirozeným kysnutím mléka tak, chemickou cestou, tedy srážením mléka syřidlem. Syřením vzniká takzvaný sladký tvaroh vyrobený ze sladkého nikoliv zkyslého mléka. Ovšem tvarůžek je sýr přírodní tedy bez syřidla vyrobený. Tvaroh musí být tak zvaný kyselý, přirozeným zkysnutím mléka tak říkajíc vzniklý. Máme sice zmínku o příměsí koziho mléka do rudohorských syrečků, ale čistě kravské mléko si udrželo absolutní převahu. Ovšem protože dnes se mléko pasteruje, je nutné jej oživit čistými aktivními kulturami, pak může dojít pod dohledem, bez možnosti znečištění, ke kysnutí mléka na tvaroh. Základní surovinu bychom tedy měli. Do tvarůžkárny se vozí jako průmyslový tvaroh to znamená určený na další zpracování.

Dříve ovšem šlo o běžný doma vyrobený tvaroh. Odstředěné nebo sebrané,³² dnes mu říkáme odtučněné, mléko se zchladilo a nechalo samovolně zkysnout. Zkyslé mléko – „kyška“ zhoustla a opět se přihřála a opatrně promíchala. Za zhruba 12 hodin se od sebe oddělí syrovátka a tvaroh, který vyplaval jako velký pecen na povrch. Surovátka musela



8. Šroubovací lis s dížkou na odtékající syrovátku

³² Smetana se sebrala z ustáleného povrchu v klidu stojícího mléka, zbylo odtučněné mléko, proces trval celý den.

být buď vypuštěna nebo se naopak tvaroh vybral a naplnil do plátna či pytle – míšku (dnes silonového vaku). Nejprve chladnul tvaroh volně na stole, kde také zvolna okapal od syrovátky. Její zbytky bylo nutné z tvarohu odstranit. Tvaroh na tvarůžky musí mít určité vlastnosti – potřebujeme dost mazlavý, ale ne blátivý, dost tuhý, ale ne tvrdý a kyselý, ale ne moc ani málo, také musí být hladký nikoliv vločkovitý. Aby kyselá syrovátka odtekla dával se tvaroh v pytli do malého lisu – tužáku, tvaružníku či po hanácku „šráčku“. Jde o jednoduchý prohnutý laťový žebříček kam se plátěný pytlík napříč uloží a proti se zapře



prkénko zaklesnuté do žebříčkovité západky. 9. Lis na tvaroh s žebříkovitou západkou
Tlak může být vyvíjen i šroubovacím prkénkem. Celý tužák se položí na škopek kam stéká vytlačená syrovátka. Jak syrovátka odtéká posunuje se prkénko níže v žebříčku, aby byl malý tlak pořád stejný. Tužení trvalo obvykle celý den. Způsobů je mnoho, v malé domácí výrobě stačilo třeba prkénko zatížené menším kamenem. Pytel se během lisování přehazoval, aby tlak byl i na všech stranách stejný. Přílišný zbytek syrovátky v těstě tvarohu by jej okyseloval.

K tvarohu se tedy dalo dostat obojím způsobem - nákupem i výrobou, ale ve velkém byla vlastní výroba dosti náročná na prostor a další zaměstnance. Tvaroh se prodával na trzích po funtech či librách (libra za 5-10 krejcarů).³³ Nákup tvarohu se počátkem dvacátého století a místy ještě v mladé Československé republice stal otázkou nesnadnou. Pasterace mléka nebyla ještě povinná, a tak výrobci tvarůžků museli dbát na kvalitu. Docházelo k míšení tvarohů od různých dodavatelů. Pokud by byl například tvaroh z mléka od dojnic krměných řepnými řízky, objevovaly se pak ve výrobě zásadní potíže s prozráváním a tvorbou správných kvasinek v tvarůžku.

³³ MACALÍK, B.: Dějiny mlékařství na Hané, s. 312, 1931

Rozdíly v prvotní výrobě tvarohu jsou dané nejen lokalitou, ale i samotným výrobcem, tedy šlo li o selku, rolnickou domácnost či skutečného tvaroháře živnostníka i třeba o družstevní mlékárnu. Později se do kvality tvarohu promítá sám region, ze kterého tvaroh pochází a místní možnosti čistoty zpracování mléka. Někde se tvaroh více solil, jinde krátce zaležel před expedicí. Koncem 19. století se objevila nabídka tvarohu ze strojově odstředěného pasterovaného mléka z rolnických družstevních mlékáren. Nedůvěra byla z počátku veliká, ale dobré výsledky a stejnoměrná kvalita dodávek převálcovala i poslední nedůvěřivce, kteří také dali přednost vyrovnanému výsledku moderního zpracování základní suroviny. Plynulost dodávek tvarohu tak byla zajištěna o něco snáze. Kvalita se však musí sledovat i dnes, protože kyselost se od dodavatelů liší. K další výrobě se často užívalo několik dílů čerstvého a několik dílů odleželého tvarohu, podle kyselosti a kvality (konzistence), což bylo dříve samozřejmě rozlišováno pouze citem.

Nabídka tvarohu na trhu během roku značně kolísala a tvaroh dobře uskladněný vydržel i několik týdnů. Bylo tedy otázkou znalosti obchodní situace a technologie pro zajištění nejlepšího zpeněžení výsledného produktu. Tvarohářská sezóna zpravidla vrcholila od května do září. S markantním rozvojem železnice v posledním desetiletí 19. století se tvaroh dovážel i ze Slezska, Uher a Haliče. Dnešní nabídka tvarohu je díky otevřeným trhům také široká.



Nakoupený tvaroh se z pytlů nebo škopků sesypal do kádí. Nechával se za občasného míchání se solí asi tři dny tzv. zaležet. Případně se ukládal na pozdější spotřebu. Soli se přidávalo 3,4 – 4 kg na 100kg tvarohu, v létě to bylo až 5 kg. Kádě jsou nad dnem po stranách navrtané, aby syrovátka mohla volně odtékat. Dnes se tvaroh skladuje v 600kg velkých betonových zásobnících se spodním odtokem, svrchu se solí a zakrývá, aby neoklihnul a správně zaležel.

Každá příchozí dodávka tvarohu má svou průvodní kartu - šarži, která se archivuje. Původní hodnota kyselosti tvarohu k zaležení je do 115 SH³⁴. Příliš nízká kyselost pod 95 SH startuje proces hnití. S nástupem laboratorního sledování kvality tvarohu se zjišťuje kyselost, obsah sušiny, těžké kovy a schopnost zrání. Malé vzorky se nechají tři dny inkubovat a posuzuje se kvalita jednotlivých dodaných šarží, které je pak s ohledem na výsledky nutno kombinovat. Z původní kyselosti 120 SH je nutno docílit kyselosti kolem 140 SH, to je již průmyslový tvaroh připraven k dalším krokům.



12. Nerezový mlýnek na tvaroh

Dobrý tvaroh se prohnětl. Menší množství se propracovalo mezi prsty, při větším množství se šlapal v nízké vrstvě do 30ti cm přímo v kádi. Byla to dosti namáhavá práce. Kád' o průměru dva metry šlapaly dvě ženy více jak hodinu. Tvaroh musel

být vláčný jako těsto bez krupkovitých kousků. Počátkem 20. století se objevují první mlýny na tvaroh. Šlo o poměrně jednoduchou konstrukci dřevěných nebo granitových válců se spodním nože pro čištění mazlavé hmoty. Pod mlýnkem stály troky neboli necky na semletý tvaroh. Opakované



11. Mlýnek na tvaroh.

11. Počátek 20.stol.

těsto). Mnohdy se přidával i kmín, ale pouze 5dkg na 100 kilogramů, aby tvarůžky nezhořkly. Dnes se mele tvaroh v tak zvaném nekonečném šneku, nerezové šroubovici, která kvalitně a rychle prohněte tvaroh. Od konce sedmdesátých let 20.

³⁴ SH je jednotka titrační kyselosti, podle Soxhleta-Henkela jde o poměr k roztoku NaOH na 100ml tvarohové – mléčné kultury, barvením dochází ke změně fenolftalaleinu, která je rozřazen do stupnice

století docházelo z mnoha důvodů k zjednodušení výroby tvarůžků. Do tvarohu se při mletí přidávaly různé soli chemicky upravující přirozené procesy zrání. Pro snížení kyselosti se začal používat hydrogen uhličitán vápenatý případně další vápenné soli zajišťující tuhost a pevnost tvarůžku. Sodné soli ovlivňovaly roztékavost tedy jemnější konzistenci. K těmto přísadám se přistupovalo ve vyšších dávkách pro nedostatečnou péči o výrobu, pro zjednodušení. Dnes nejsou užívány v takovém množství a receptura se tak posunula zpět k tradičnímu přístupu.

Ustaralému - uleženému, osolenému případně okmínovanému prohnětenému tvarohu bylo nutno udělit vhodný tvar. Nešlo však pouze o vzhled, ale i nejvhodnější způsob prozrávání sýru, tvorby mazu na povrchu a růst vhodných bakterií a kvasinek. To ovšem dříve nikdo nezkoumal, ale zkušeností se vědělo, že moc velký tvarůžek neuzraje, moc malý se seschne, moc kyselý shnije a málo kyselý zplesniví.

„Modelování“ tvarůžků se nejčastěji nazývalo pleskání, klapání nebo vykrajování. To souviselo s vlastním způsobem tvarování mazlavé měkké hmoty - soleného tvarohu. Domácí výrobu zastupují paní mámy na celém olomouckém venkově, které tzv. pleskaly tvarůžky v dlaních, podle svých znalostí a tradic v jednotlivých rodinách. Větší tvarůžkářské dílny, kde se o výrobu staralo více osob, zaměstnávaly pleskačky. Dvě ženy si sedly proti sobě kolem škopku s tvarůžkářským tvarohem. Po straně měly váhy na dovažování a na druhé zatím prázdnou „šindel“ na skládání

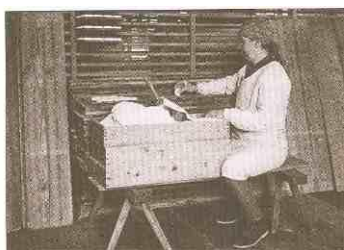


13. Klačky na formování tvarůžků

vytvarovaných tvarůžků. Prvně je tedy potřeba oddělit kousek tvarohu z velké díže. Jednoduchý, ale záludný krok, je nutno provést skutečně odměřeně, jak jsme řekli, tvarůžek potřebuje určité rozměry, aby dobře zrál. Zhruba 20% hmoty se vysuší a určitá velikost tvarůžku má jistou cenu na trhu. Šikovná pracovnice může výrobcu ušetřit značné finance již pouhým

pravidelným odměřením velikosti ještě „syrového“ tvarohu. Pleskačky měly po ruce váhy, ale práci nesmírně urychloval vlastní odhad nežli dovažování každého kousku. Z odměřené kuličky se mezi dlaněmi vytvaroval dukátek chcete li vdoleček a plesknutím o lavici se zploštil, jeho hrany se zarovnal o desku šindele protočením mezi prsty jedné ruky. Hotový tvarůžek je bez trhlin, hladký a úhledný, aby se při další manipulaci nelámал.

Se zvětšováním objemu výroby již domácí práce nestačila svou nízkou rychlostí. Pro usnadnění a urychlení se začaly koncem devatenáctého století užívat ruční formy. Šlo o dvoudílný kadlub spojený otočným patentem na jedné straně a na druhé straně opatřený madélky pro snadnou manipulaci. Spodní část byla



přípevněna ke stolu. Vlastní forma se vyložila plátýnkem, aby se tvaroh nelepil. Vložením odměřené dávky a zavřením kadlubu se vytvaroval požadovaný dukátek. Následné otevření formičky napnulo látku, která vyklepla hotový tvarůžek. V mlékařské škole

14. Prezentace „klapání“ v 50. letech

v Kroměříži se užívalo i dlouhých kleští zakončených také kruhovým kadlubem s kouskem látky. V domácí výrobě v Chrastu u Chrudimi se tvarůžky vykrajovaly z placky rozváleného tvarohu. V Jaroměřicích se dochovala plechová forma pro natlačení tvarohu a děláni jakýchsi báboviček. Podobný způsob



15. Údajná forma na tvarůžky

byl užíván i v Hněvotíně pro změnu šlo o kadlub keramický. České homolky se formovaly v kovových obroučkách do válečků (s bílou plísní). Samotné prvně zmíněné „klapačky“, zvané podle zvuku při uzavření formy, byly

nejrozšířenější. Některé zmínky upozorňují na možnost užívání obou způsobů formování tvarůžků

tedy jak, klapačkou pro odměření množství tak, následně ručně dotvarování pro dokonalé zpracování vzhledu i stlačení tvarohu.³⁵

Zhruba lze odhadovat objem upleskaných tvarůžků za den na jednu pracovníci, hovoří se o 6000 kusech tedy 100 kopách.

Nejběžnější velikosti tvarůžků rozlišovaly: dvojky o váze 4,6 dkg, trojky - těžké 5,5 dkg, čtverky - 6,6 dkg a pětky - 8,3 dkg v čerstvě napleskané stavu. Jiné měření rozlišuje pouze tři typy - podle toho kolik kop (60 kusů) vyrobíme ze 100 kg tvarohu. Drobné jsou rozsahu 33 kop ze 100kg, střední 25 kop a velké 20 kop tvarůžků.³⁶ Jinde najdeme ještě podrobnější dělení ze 100 kg tvarohu vyrobeno 36 kop dvojek, 30 kop trojek, 25 kop čtverek a 20 kop pětěk. Chcete-li na kopu dvojek bylo potřeba 1,2kg tvarohu, trojek 1,8kg, čtverek 2,4 kg a pětěk 3,0kg, šestky pak Linhart uvádí 3,6 kg tvarohu na kopu. Pro představu měly být velké tvarůžky po upleskání 8-9 cm v průměru, jinde se uvádí 4-6cm šlo-li o upleskané či zralé tvarůžky není úplně jasné. Výška dukátků se pohybovala od 0,5 – 1,5 cm. V období první republiky (cca rok 1925) byly nejběžnější čtverky o váze 66 gramů kus. Širší sortiment velikostí tvarůžků dokládá i další dělení dle množství tvarohu spotřebované na výrobu jedné kopy tvarůžků. Nejčastější údaj počítá s 0,85-2 kg tvarohu nebo prostě z 1kg tvarohu 18-20ks, což odpovídá průměrně 20-66 g na jeden tvarůžek.

Velikosti tvarůžků podle různých autorů

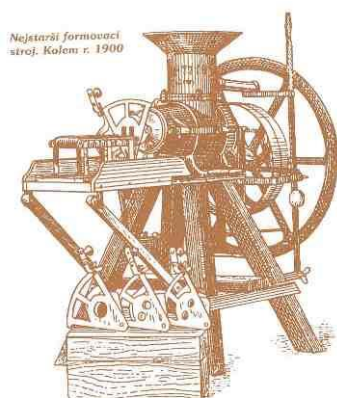
prodejní velikost tvarůžku	ze 100kg tvarohu	váha jednoho kusu podle Pichlové konec 19.stol.	tvaroh na jednu kopu tvarůžků	váha jednoho kusu podle Laxy 20.léta 20.století
Dvojky	36 kop/	46,3 g	1,2kg	20g
Trojky	30 kop/	55,5g	1,8kg	30g
Čtyřky	25 kop	66,6g	2,4kg	40g
Pětky	20 kop	83,3g	3,0kg	50g
Šestky			3,6kg	60g

³⁵ LAXA, O. : Sýrařství, Praha, 1915, s. 422-423

³⁶ PICHOVÁ-POLÁKOVÁ, B. : Mléko a jeho zpracování na, Praha, 1922, s.35

Tvarově se mohly tvarůžky i podstatně lišit podle kraje. Dukátky, oválky, homolky, severočeské kuželkovité neboli špidlaté tvarůžky nebo šištičky jihočeské. Tyčinky jsou doloženy až ve dvacátém století, věnečky se objevily prvně ve výrobě v Kunčině (majitel O.Zech), zato kousky zvané na Hané „kósky“ jsou na trhu od nepaměti, jde samozřejmě o zlomky vzniklé při manipulaci s tvarůžky, hlavně při mytí. Každý tvar má své výhody a nevýhody v otázkách prozrávání a tedy následně i chuti a pikantnosti. Tu ovšem doplňuje také koření, které se užívalo různé podle kraje. Kmín je znám asi nejdéle, ale často je zmiňován i balšán, šalvěj, paprika či pepř. Laxa uvádí, že formování tvarůžků z původních homolek doznalo změn pro rychlejší a kvalitní prozrávání k plochému koláčkovitému tvaru.³⁷ O výrobě homolek však nemáme na Hané žádných přesnějších zpráv. Mohlo jí o jiný region, kde se tento postup projevil.

Formování klapačkami však brzo přestalo stačit tempu přicházející průmyslové výroby sýrů. Od klapačky k strojní produkci tvarůžků vedlo několik kroků skrze klasické sýrařské formovačky. Průmyslový tvaroh si svou specifickou konzistencí vynutil zvláštní přístup a speciální úpravy. Tvarování tučných



16. Formovačka na ruční pohon

tvarohových sýrů počátkem 20. století probíhalo skrze stříkačku a nit, která odřezávala hotový sýr. Tvarůžkáři postup převzali. Později se přidal posuvný pás napojený přímo na mlýn tvarohu. Sestavu mohla obsluhovat jen jedna osoba, a to při balení vytvarovaných sýrů. Takováto polomanufakturní výroba pracovala prvně v

Kroměříži v mlékařské škole. Urychlení výroby napomáhaly i objemné krájecí rámy, jenž mohly vykrajovat více jak desítku sýrů z připraveného plátu.

³⁷ MACALÍK, B. : Dějiny mlékařství na Hané, 1931, s.318

Strojní formování tvarůžků naráželo od počátku na množství nesnází. Tvaroh je mazlavá přilnavá hmota, která se nechce posunovat ani dobrovolně oddělovat. První formovačka na tvarůžky je doložena roku 1902 původem z dílny firmy „Petr Traisler Gross Gerau Hessen“ (Německo). Vypracovala za hodinu 4000 kusů sýrů. Roku 1912 se objevuje automatická formovačka firmy Lübers-Langensalza s výkonem 6000 kusů.³⁸ Provenience formovacích strojů v Německu není samozřejmě náhodná, naši nejbližší sousedé vyrábí podobné tvarohové sýry a objem výroby, už vzhledem k velikosti této země, se dříve orientoval na větší produkci. Formovací stroje byly v našem prostředí dlouho velmi nákladnou investicí a o prvním využití se dovídáme jaksi mimoděk z účetních záznamů. Není jasné, kdy se k nám formovačky dostaly. Vzhledem k následnému vývoji, lze předpokládat, že o jejich existenci se od počátku 20. století vědělo. Styky s německým průmyslovým prostředím byly na dobré obchodní úrovni. Formovací stroj u nás je v rukou soukromníka doložen roku 1924, byl dovezen do Loštic velkovýrobcem Karlem Pivným. Podle tohoto „prototypu“ pak ze zámečnické dílny Františka Köglera vycházely další. V kroměřížské škole je zmiňován kolem roku 1912 tzv. Traiserův stroj na výrobu tvarůžků, zda šlo skutečně o formovačku, jak ji známe z německého dovozu či nějakou místní úpravu, není jisté. Mohlo by se totiž jednat například jen o pomůcku k formování, které si každý mistr upravoval sám. Další název zaznamenal sýrař na slovo vzatý, Otakar Laxa, jako Schachův stroj.³⁹ Vývoj poznamenal formovací stroje z mechanického hlediska jen nepatrně, vylepšil možnosti hygienické péče a modernizoval materiály jednotlivých součástí. Také přiměřeně rozšířil kapacitu, čímž vzrostl požadavek na prostor. Dnešní formovací stroj je vyroben z nerezů a původem je italský.

³⁸ LINHART, T. : Výroba sýrů v českých družstevních mlékárnách na Moravě, Praha, 1924

³⁹ LAXA, O. : Sýrašství, Praha, 1905, s. 117

Vytvarované tvarůžky byly vyrovnávány na šindele nebo lísky, šlo o dlouhé nehoblované, hrubé desky. Tvarůžek se po nich nesmekal a později se nelepil. V Kunovicích se používal kovový rám s vypnutou papírovou mřížkou. Šlo o to, aby každý tvarůžek měl dostatek prostoru pro přístup vzduchu nejen ze shora a po stranách, ale i od spodu. Šindele či desky se ukládaly do lešení - „darů“, takových regálků se



vzdáleností polic kolem 20 cm. Takto se zahajoval proces sušení. Ovšem nestačilo čekat až budoucí tvarůžek oschne. Denně se šindele přeskládávaly, někde i samotné tvarůžky, podle teploty a proudění vzduchu v místnosti na sušení. Je tedy jasné, že záleželo i na dispozici daného stavení, na počasí a vůbec kraji, kde tvarůžek schnul. Tudíž návod by byl víc než marný, jen citem a zkušeností se dalo určit, kdy už přišel čas na omývání, či kdy je potřeba ještě přeložit šindele na jiná místa. Často se dočteme, že se tvarůžky sušily na slunci, v průvanu nebo třeba po pečení v chlebové peci. Také se při rychlém schnutí kropily vlažnou vodou. Podstatný je cit pro věc. Na povrchu tvarůžku se vytvoří kůrka, žlutavá pokožka zvaná „řasa“, je složena z povlaku kvasinek rodu *torullopsis*, *candida* a *oospora lactis*. Život těchto mikroorganismů zajišťuje mléčný cukr rozkládaný na mimo jiné kyselinu mléčnou (oxidace). Projevem procesu je tužší, ale pružná kůrka, která signalizuje počáteční fázi zrání, kdy je nutno zajistit plynulý a nerušený vývoj aerobních mléčných kultur. Nedosušené tvarůžky se při omývání lámou, drobí a rády plesnivějí, přesušené zas pomalu zrají a stávají se štiplavými.⁴⁰

Aby kyselé prostředí na povrchu tvarůžku nelákalo nevhodné bakterie a kvasinky je nutno tvarůžek omýt a snížit tím kyselost. Osolená voda nebo osolená čerstvá syrovátka plně zajistí změnu pH. Pokračuje tak vývoj kvasinkových kultur, které rozkládají

⁴⁰ MACALÍK, B. : Dějiny mlékařství na Hané, 1931, s.315

mléčné bílkoviny. Omývání stejně jako formování byla ruční práce. První pomůcky se objevují v podobě bubnových „praček“. Dřevěný buben na otočném dřívku se naplnil vodou a tvarůžky.



Klika na boku bubnu pak sloužila na ruční pohon k rotaci celé sestavy a tím i k oplachování tvarůžků. Tento proces tvrdší způsobem vybíral méně pevné kusy a zvyšovaly tak objem zlomků v porovnání

18. Buben na oplachování tvarůžků s dřívějším zdlouhavým ručním koupáním. Omyté tvarůžky se sypaly do beden s děrovaným dnem či odříznutými rohy, aby přebytečná voda mohla volně odtékat. Než byla celá dávka tvarůžků omyta, ty první oschlé od vody se skládaly do dalších čistých beden.

Tvarůžky seštosované po pěti do sloupečků podstupovaly proces dalších stádií zrání. Bedny byly poskládány křížem na sebe do určité výšky, omezený přístup vzduchu, vysoká vlhkost a stabilní teplota jsou hlavními charakteristikami nového prostředí zrání. Bedny podobně jako šindele se přeskládávaly od spodu nahoru, aby tvarůžky u stropu místnosti, kde je tepleji nezrály příliš rychle a naopak tvarůžky v bednách u podlahy neplesnivěly pro větší vlhkost a nižší teplotu. Také způsob postavení beden na sobě byl podstatný pro přístup vzduchu. V první třetině doby zrání vzniká typický maz. K již vyvinutým ušlechtilým kulturám se přidává *brevibacterium linens*. Po třech dnech se tvarůžky opět přeskládávaly, tentokrát



19. Bedny na osychání tvarůžků, nedávná minulost

do štosů po pěti až šesti kusech do „kysní“ tedy beden na poslední zrání. To probíhalo v chladném sklepě (12-14°C).

Zde již musela pracovnice odhadnout i vzdálenost a podmínky transportu případné expedice zboží, které se posílalo jen na půl zralé, aby po cestě neztrácelo kvalitu.

Postupem doby se některé procesy zjednodušily, nelze však říci, že by došlo k zjednodušení výroby. Stále je nutno vycházet

z empirických a teoretických zkušeností, nelze totiž všechny procesy v sýrech změřit a zvážit.

Omývání a přeskládávání bylo i otázkou přístupu jednotlivých výrobců. Někteří prokládaly napůl zralé tvarůžky ořechovým listím, prý pro barvu.⁴¹ Jiní je omývaly v pivu. Část procesu byla však postupem doby usnadněna posuvnými pásy, stroji a měřicími zařízeními, která hlídají a mění teplotu a vlhkost sušárny a zrací místnosti. Podstatným ulehčením je vedle mechanizace formování, hlavně vypuštění kroků přeskládávání po omytí a po oschnutí tvarůžků do několikerych různých beden. Mechanizace zajistila stále stejné uložení tvarůžku na roštu. Ovšem hledání nových cest nebylo nijak snadné. Dřevěné šindele a bedny se staly z hygienického hlediska nevhodné. Ostatně již v době svého užívání jim musela být věnována pozornost při mytí. Někteří autoři⁴² se dokonce domnívali, že mazová kultura pro zrání tvarůžků je původem z dřevěných šindelů, které jí musí být jakoby očkovány jednou za čas. Během padesátých let se objevuje hliník, šindele z hliníkového pletiva se však neosvědčily. Dřevo zůstalo převažujícím materiálem až do 90. let.

Zavádění nerezů do výroby čekalo až na nové opět soukromé majitele. Neobešlo se bez potíží. Tloušťka nerezových roštů se dlouho zkoušela, aby vzdálenost mezi jednotlivými pruty byla dostatečná jako podpora dukátkům i tyčinkám a zároveň, aby se sýr nelepil a od spodu neplesnivěl. Také povrch tvarůžku při formování byl upravován pro lepší prozrávání, ale hladký povrch se nakonec ukázal jako nejlepší.



20. Nerezové „dary“ pro celý proces zrání

Výrobu tvarůžků lze přirovnat k výrobě piva nebo vína, jedná se o přírodní proces kvašení v různých kombinacích postupného zkvalitnění původní suroviny. Dochází k rozkladu složité molekuly bílkoviny na jednodušší řetězce, které jsou snadno stravitelné. Pro

⁴¹ MACALÍK, B. : Dějiny mlékařství na Hané, 1931

⁴² PICHOVÁ-POLÁKOVÁ, B. : Mléko a jeho zpracování na, Praha, 1922

lidskou výživu tak představují zdroj bílkoviny v zajímavém chuťovém podání a ve vysokých výživných hodnotách bez zátěžových látek jako jsou tuky.

Hotový tvarůžek – zrání

V selských domácnostech na Hané byly tvarůžky chutnou zásobou vydatné stravy na období žní. Selka mívala i víc jak 10 hrnců tvarůžků pro chasu k práci na poli. Z poznámek o vesnické stravě se jen nepřímo dovídáme o různých nádobách na uskladnění tvarůžků. I z těchto detailů je možné usuzovat o



rozdílech v míře pikantnosti jednotlivých tvarůžků 22. Zrací místnost 60. letech domácnost od domácnosti. Tvarůžek zrající v bedně na teple musel být jistě štiplavější než ten z chladného sklepa prozrávající pozvolným tempem. Proces zrání je v největší míře závislý na teplotě a vlhkosti.⁴³ Uložením skoro zralého tvarůžku do chladnějších míst se zpomalí proces a rozšíří hodnota zrání. Což lze samozřejmě využít i za účelem prodloužení trvanlivosti sýru. Podle doby, tedy fáze, ve které dojde k uložení tvarůžku se odvíjí i chuť, kvalita sýrového těsta a celkový výraz sýru. Šlo o individuální požadavek té které rodiny či spotřebitele odvíjející se i od tradice nebo míry zkušenosti kuchařky.

Díky požadavkům trhu, které lze datovat do doby první republiky (1918-1938) se ustálila požadovaná chuť tvarůžků do jemnější formy než bylo dřívější povědomí o jejich chuti a různorodost dle jednotlivých výrobců vzala za své. Dnes jsme schopni charakterizovat míru štiplavosti či pikantnosti podle rozkladu kaseinu (mléčné bílkoviny) na nižší složky. Hodnotíme tak leckdy mimoděk mikrobiologické, chemické a fyzikální pochody.

⁴³ Dříve se vlhkost měřila poměrným způsobem, tzv. psychometr byla to vlastně sada dvou teploměrů. Jeden byl ve zracím sklepe, druhý obalený v organtýnu jehož cípek se máčel ve vodě. Odpařováním vody se teploměr ochlazoval a rozdíl obou teploměrů se porovnával s tabulkou vlhkosti.

Zrání sýrů se dnes ohodnocuje dvojitou veličinou. *Rozsah* zrání je poměr dusíku rozpustného v celkovém objemu N_2 v sýru a vypovídá o tom, do jaké míry jsou zráním zasaženy všechny části sýru. *Hloubka* zrání je poměr dusíkatých aminokyselin a amoniaku v celkovém objemu dusíku.⁴⁴ Popisuje do jaké míry jsou bílkoviny rozloženy na jednodušší chemické látky, do jaké míry došlo k jejich změně. Nejčastěji se zrání týká pouze povrchu sýru a dle kvality je schopné postupovat do středu. Může jít například o pomalé zrání v celém těstě sýru. Zvláště u tvrdých sýrů zaznamenáváme vysoký rozsah zrání, ale malou hloubku, jsou proto hůře stravitelné v porovnání s měkkými sýry.⁴⁵

Podle rozsahu zrání můžeme sýry dělit na :

- sýry s velkým rozsahem a malou hloubkou zrání (tvrdé a polotvrdé)
- sýry s velkou hloubkou zrání a rozsahem dle druhu (sýry s mazem a plísněmi)

Správný postup zrání je signalizován vlastní proměnou sýru, probíhá totiž hlavně v kyselém prostředí a mnoho zásaditých sporobakterií je tak předem vyloučeno. Pokud se tvarůžek nesesychá, neplesniví ani nehnije, je to známka dobrého postupu rozkladu bílkoviny.

Zrání je tedy proces rozkladu postupujícího nejprve od mléčného cukru, následně k mléčné bílkovině tak, že se obě látky se rozloží na jednodušší. Mléčný cukr je přeměněn na kyselinu mléčnou, alkoholy a plyny. Nesmí však ubývat příliš rychle, aby nedošlo k hnití, což by zamezilo růstu bakterií mléčného kvašení. Produktem prvního stupně zrání je kyselina mléčná, která se váže na povrch sýru a k její likvidaci je potřeba aerobních procesů, tedy těch kvasinek, co dýchají kyslík. Ze sýroviny se stává sklovitá hmota. Tvarůžek je sice malý sýr, ale má velký povrch právě pro snadný postup první fáze zrání. Po omytí povrchu sýru

⁴⁴ FORMAN, L. a kol.: Mlékárenská technologie II, Praha, 1996, s.59

⁴⁵ Dírky v sýrech vytváří bakterie propionového kvašení rozkladem kyseliny mléčné uvolňují oxid uhličitý podobně jako kvasnice

dojde k snížení kyselosti a zamezení růstu nevhodných kvasinek, utvoří se tak prostor pro další práci kultivovaných druhů.

Sledovali jsme cestu tvarůžků od tvarohu, od obrovských zásobníků po zrací bedny, kde tvarůžek odpočívá až do své expedice do prodejen. To že tvarůžek chutná pikantně a unikátně je zásluhou bakterií a kvasinek, které svým životem mění obyčejnou chuť soleného tvarohu na jemně prozrálou kvalitní sýrovou pochoutku. Tvarůžek je jako živý „tvoreček“. Procesy jež se odehrávají již od umístění tvarohu do zásobníků jsou přírodní a jejich řízení probíhá pouze teplotou, vlhkostí a načasováním jednotlivých kroků. Projděme si produkci trochu jiným úhlem pohledu než je praktická výroba.



Tvaroh v zásobníku se zaleží, to znamená, že různé tvarohy se podle naměřené kyselosti smísí tak, aby výsledek byl v jednotkách SH (jednotky kyselosti) optimální. Vedle měření kyselosti se hodnotí chemickým způsobem schopnost tvarohu zrát. Podle výsledků se kvalita upravuje laboratorními bakteriálními kulturami, které jsou přísně sledovány. Při mletí tvarohu se dodávají kultury přímo do tvarohu a bakterie začínají pracovat tedy 23. Dnešní zrací místnost trávit látky, které sami potřebují k životu, první na řadě je mléčný cukr.⁴⁶ V zjednodušeném pohledu je právě tato jejich aktivita podstatou zrání sýru. Možná jste si všimli, že mléko příliš velké množství cukru neobsahuje. Bakterie a kvasinky se po vyčerpání mléčného cukru v tvarohu pustí do dalších látek. Je nutné zmínit, že bakterií a kvasinek je velké množství a podstatou kvalitního zrání je umožnit růst právě a pouze některých jejich druhů. Jakmile se rozroste ten správný druh, je pak téměř jisté, že ostatní nevhodné druhy vytěsní a jejich růst vůbec nedovolí, ale během zrání tvarůžků se musí vystřídat více typů bakterií, takže zas tak jednoduché to nebude.

⁴⁶ laktosa je štěpena enzymaticky na glukosu a dále fermentována na kys. mléčnou a galaktosu katabolickým procesem kvašení.

Podle teplotní křivky snáže uvidíme jak je vývoj kvasinek *Torulopsis olomucensis candida moravica* a *oospora olomucensis* řízen a kontrolován. Názvy těchto mléčných kultur vznikly ve třicátých letech 20. století a jsou spíše orientační pro obecnou skupinu bakterií a kvasinek. Sestavoval je totiž nadšenec pro tvarůžky, odborný chemik O. Mašek. Jejich názvy se neujaly, ale protože žádné jiné zkoumání zatím nebylo dokončeno, můžeme se jimi minimálně inspirovat.

Po té co se tvaroh semlel a nastartovaly se první pochody látkových proměn přikročíme k sušení tvarůžku, což je další část procesu zrání, kde se mění kvality obyčejného soleného tvarohu. Sušení tvarůžků na šindelích trvá 2-3 dny při teplotě 20-24°C případně lze zkrátit na 12-15 hodin při teplotě 30°C, což ovšem vyžaduje značné topení. Vlhkost sušárny se musí pohybovat od 70-80%. První oschnutí tvarůžků se podílí na utvoření mikroklimatu v každém jednotlivém sýru. Hned po omytí tvarůžků se při nižší teplotě (17-21°C), ale vyšší vlhkosti (90-95%) během tří dnů utvoří na povrchu dukátků maz neboli řasa. Právě toto je projevem zdárného rozvoje kulturních kvasinek a bakterií. Celý proces je založen na odpařování a výměně vody v sýru, musí probíhat pomalu pro kvalitní oxidační práci kvasinek v hodnotě pH 4,6 (kyselé prostředí). Po omytí tvarůžků se částečně sníží kyselost a tím se znevýhodní růst kvasinek, aby byl umožněn růst další kultury aerobní mikroflóry skupiny *torulopsis*, *candida* a *oospora*, které zajišťují enzymatické zrání (rozklad) bílkovin v hmotě. Kvasinky oxidují mléčnou kyselinu, hned po ní jsou na řadě bílkoviny. Vzhledem k tomu, že tvarůžky obsahují jen minimální procento tuku může dojít k aerobním procesům bez překážek i uvnitř sýru. Kombinace různých druhů mikroflóry byla v minulosti některými odborníky označena jako typicky hanácká proteolytická kultura.⁴⁷ Jde o trochu nadnesenou charakteristiku klimatu, který se podílel na utváření tvarůžkářských mikrobiologických kultur.

⁴⁷ SOVÍK, F. : Technologie sýrařství pro IV.ročník, Praha, 1960, s.182

Co se tvarůžku týče, je považován za nejdokladnější sýr v procesu zrání mezi kyselými sýry. Maz je složen z kokových bakterií a kvasinek (6:2) v hmotě liquefaciens a nonliquefaciens. Tvarůžek díky minimálnímu obsahu tuku umožňuje kvasinkám pracovat aerobně i uvnitř sýru a zrání je tak v širokém rozsahu (zbývá málo volných sloučenin dusíku).⁴⁸ Velkou hloubku zrání, rozklad bílkovin na téměř nejjednodušší řetězce, zase zajišťuje druhově bohaté složení podílející se mikroflóry. Rozsah zrání tvarůžků měřený v 30. letech minulého století byl 44,1%, hloubka 26,5% (Mašek). V současné době probíhá nové ověřování hodnot tvarůžků po stránce chemické vzhledem k návratu k původní receptuře.

Ještě v 19. století bychom vedle Pravých olomouckých tvarůžků našli další kyselé sýry jako syrečky, tvarůžky a homolky podle krajových zvláštností. Valašské tvarůžky byl vlastně tvaroh dopékaný v troubě s vejci, po té dosušený ve tvaru jehlánků (špidlaté tvarůžky) a rozstrouhaný jako zásoba mletého sušeného tvarohu. Podobně fungovaly litoměřické homolky z kyselého tvarohu a soli. Dochovaly se klícky na schnutí takovýchto homolek, pak se uchovávaly v plátěných sáčcích v suché místnosti. Někde je nedosoušely, ale



21. Klec pro sušení sýrů 19.stol.

rovnou nakládali do štandlíků nebo spíšků, kde proložené stébly slámy zrály až do rosolovata s hnědým mazem na povrchu jako „spíškový sýr“ specialita z Dražanské vysočiny. Plzeňské syrečky se „vaří“ z polosyrových strouhaných brambor, soli, kmínu a tvarohu. Takto promísené se těsto nechá tři dny uležet. Po formování koláčků následuje nakládání do zracích bedýnek. Duryňské tyčinky více připomínají romadur. Jsou ze směsi kyselého a sladkého tučného tvarohu. Mohučské syrečky se omývají a suší až čtyři týdny, to jsou teprve správně prozralé.

⁴⁸ LAXA, O. : Chemie mléka a mléčných výrobků, část povšechná, Praha, 1936, s.20

Jejich bochničky mají kolem 200 gramů. Nieheimské tvarůžky jsou z osm dní uleženého tvarohu a prozrávají v bednách naplněných vlhkým, po vaření piva zbylým chmelem. Pivní syrečky z okolí Prahy se omývaly, jak jinak než pivem, byla to velmi pikantní asi 4 cm vysoká a 7cm veliká kolečka.

Ne mnoho z těchto sýrů můžeme dnes chutnat, ale jeden přeci. Jsou to harcké syrečky. Jejich výroba byla a je v Německu oblíbená pro svou nenáročnost a rychlé zpracování. Tvaroh se mísí se solí, dvojuhličitanem sodným (sodou) a křídou, tyto zabezpečují zrání, tedy změny bílkoviny. Celý proces sušení a přeskládávání trvá pouze týden a místo kroku omývání se používalo smetáků máčených ve slané vodě, kterými se povrch sýrů omýval a vlhčil. Takovýto syreček je velmi slabé vůně a jemné až nevýrazné chuti. Zrání harckého sýru probíhá jako přímá chemická reakce bez působení ušlechtilých bakterií a kvasinek.

Samotný trh odjakživa formoval nabídku kyselých sýrů, a tak postupem doby z celé škály domácích sýrů zbylo pár druhů, které obstály na trhu času a dokázaly se přizpůsobit velkovýrobě, aniž by ztratily svého strávnicka. Kapitola historie nám o dlouhé cestě tvarůžku na náš stůl jednadvacátého století bude vyprávět.

Kapitola 3 Historie - první tvarůžek

Sýr a tvaroh podomácku (do roku 1918)

Tvarůžek byl dlouho vyráběn v rozmezí domácího charakteru. Celá výroba byla silně ovlivněna kvalitou chovu skotu. Snad se zdá toto pojetí trochu ze široka, ale časté války 15 – 17. století a neznalost omezovaly jakékoliv zdokonalování krmení a kondice dobytka, což se přirozeně odrazilo v kvalitě mléka. Dojnice se na panství nechovaly ve větších počtech, a tak zůstával dobytek roztroušen u jednotlivých poddaných. Nadojené mléko

musela hospodyně rychle zpracovat na máslo, tvaroh nebo sýr. Mléko při 15 °C vydrží v odpovídající kvalitě pouze tři dny, a co teprve v létě! Většina mléka byla nejen rychle zpracována, ale i zkonsumována, vždyť rodina čítala nezřídka deset dětí. Kde chyběl přebytek, nebylo třeba zdokonalovat technologii zpracování hodnotné suroviny pro delší úschovu. Menší a sezónní přebytky byly snadným způsobem upravovány na chutné sýrce různých typů. O sýrech se dochovala řada zápisů v městských kronikách nebo instrukcích pro jednotlivá panství. Jde však spíše o nařízení o prodeji či zacházení se sýry, o samotné domácí výrobní tradici se nic nedovíme. Z původní konkrétní výroby sýrů se zachovalo velice málo. Ovšem z pozdějších zmínek (během 19. století) se dovídáme o tradiční výrobě celé řady kyselých sýrů. V některých receptech šlo například jen o uleželý kyselý tvaroh. Na tak zvaný „starý sýr“ se kyselý tvaroh rozdrobil, osolil a pokmínoval. Takto prohnětený se uložil do hrnce, kde pečlivě zakrytý zrál podle chuti i 14 dní. Zkližnatělý mazlavý sýr byl velmi pikantní. Homolky označovaly také nasolený kyselý tvaroh, ale po vytvarování se nechaly uschnout, až byly na kámen tvrdé. Hospodyně je pečlivě naskládaly do štandlíků a uložily na zimní spotřebu jako sýrovou konzervu do kaší, na vaření a pečení. Z ještě mazlavých homolek a čerstvého tvarohu se dělal pikantní sýr s paprikou a dalším kořením a to hlavně k pivu. Podobně se dělal syreček na strouhání, byl to pouze vysušený tvaroh, tedy nezrající sýr, určený také na pozdější spotřebu.

Během 15. a 16. století se objevují zmínky v pozůstalostních soupisech, ale těžko rozlišovat skutečný pojem tvarůžek a kyselý sýr, ačkoliv vlastní označení tvarůžek je doloženo již v 15. století.⁴⁹ Až koncem 16. století můžeme nabývat alespoň slabší jistoty s názvem hanácký sýr, tvarůžek, maldříky v Čechách či homolky ve východních Čechách. Všechna tato pojmenování kyselých sýrů měla hlavně regionální význam. Důvodem byl i původní omezený rozsah trhů s potravinami, proto

se mnohé z pojmenování mohou prolínat. Ve východních Čechách se název „homolky“ dochoval téměř shodně s označením tvarůžky, ale pro mnohé Středočechy „tvarůžky“ znamenají syrečky na strouhání. Pozůstalostní soupis z roku 1583 původem z Olomouce užívá jako první ze známých pojmenování „tvarůžky“.⁵⁰ Tvarůžek sám je zmiňován jako sýr z kyselého mléka, specialita z Moravy. O skutečné chuti tohoto výrobku se však již nikdy víc nedovíme. Podle tzv. „Regimentu zdraví“ od lékaře Koppa z konce 16. století víme, že české ženy dělaly maldříky s balšánem, kmínem, šalvějí či muškátem, tedy velmi aromatickým kořením, kterým se v žádném jídle nešetřilo.⁵¹ Vzhledem k soudobým zvyklostem lze i předpokládat, že tvarůžek byl ještě mnohem pikantnější než dnes, a to právě vzhledem k množství tehdy používaného koření, tedy i obecně oblíbeným chutím. To, že se tvarůžek stejně jako dnes pojídal k pivu je nasnadě, byl ale, také žádanou svačinou o žních či jiných celodenních pracích na poli.

K prvním zmínkám o tvarůžku musíme přistupovat dosti zlehka. Haná a celý Hornomoravský úval byly považovány za úrodný kraj. Zkvalitnění chovů a dostatek mléka se proto projevil nejprve právě zde. Přebytky mléka a zvláště pak odtučněného nabízely kvalitní výchozí surovinu pro výrobu kyselých sýrů. Stopy, které tu zanechal tvarůžek, však nejsou nijak snadno čitelné. V některých případech si můžeme být díky naznačené technologii alespoň trochu jisti, že se sýr tvarůžkům jistě podobal. Kyselé sýry byly víc než rozšířeným pokrmem, oblíbeným v širokých vrstvách, nejen mezi rolníky, ale i mezi měšťany a šlechtou. Vedle různých receptur kolísá i jejich označení, ale na Moravě jde vždy o název „tvarůžky“. Kdežto v Čechách a jinde o syrečky či homolky případně s označením původu jako hanácké homolky, vrchlabské syrečky, sýr olomůcký⁵² apod. Na samotné Hané bychom při hledání homolek nepochodili, toto označení se

⁴⁹ POSPĚCH, P. : již 125 let na našem stole ..., Olomouc, 2001

⁵⁰ POSPĚCH, P. : ...125 let na našem stole, Olomouc, 2001, s.6

⁵¹ WINTER, Z. : Kuchyně a stůl našich předků, Praha, 1872, s.14

⁵² DUMEK, J. : Mléko, máslo, sýr, Praha, 1890, 40s.

zde prostě nepoužívalo v souvislosti s kyselými sýry. Moravský politik Karel st. ze Žerotína (17.stol.) ve svém dopise manželce zmiňuje maldříky jako neobvyklý sýr, který jí zasílá z přerovského panství do Čech.⁵³ „Maldřík“ není označení hanáckého původu, ale naopak z Čech.⁵⁴ Například v Poříčském špitále sv. Pavla Za branou v Praze je zmiňován přiděl tří syrečků každému místo sýru či tvarohu (1585-1594).⁵⁵ Na Královéhradecku jsou také proslulé homolky, stejně jako vrchlabské tvarůžky, podomácku dělané po celých Krkonoších.

17.-18. století již není tolik skoupé na zmínky o tvarůžkách. Nalezneme je v záznamech rychtářů, či z hostiny loštického magistrátu nebo v soupisu odměn pro kopáče olomoucké studně roku 1601. Tyto drobné střípky jednoznačně zařazují tvarůžky na jídelníček Moravanů od pozdního středověku. Nemůžeme charakterizovat chuť tvarůžků 16. století, ale s jistotou je řadíme mezi sýry kyselé, odtučněné a zrající. Značná oblíbenost v širokých vrstvách společnosti, levné suroviny a soudobá znalost přípravy zajistily tvarůžkům i množství variant dle zručnosti kuchařky a jistě i možností té které hospodyně. Raný novověk zná tvarůžky na vesnicích a menších městech jako nejběžnější pokrm srovnatelný s chlebem, který se taktéž připravoval doma. Tradici kyselého sýrařství lze srovnávat s brynzařstvím na Slovensku.

S počátky panského velkostatkářského podnikání koncem 18. století se objevují první větší výroby sýrů, které měly možnost zúročit zkušenosti a hledat snazší a rychlejší postupy ke zpeněžení mléka. Z této doby pochází ústní podání o daru Hanáků císaři Leopoldovi pro jeho svatební hostinu s Marií Luisou španělskou (roku 1768) v podobě tradičního velmi neobvyklého sýru. Nelze s jistotou tvrdit, že se předání daru skutečně stalo, ale možné to jistě je, vždyť výroba v Hněvotíně se datuje k roku 1770. Tato první tvarůžkárna poblíž Olomouce patřila Josefu

⁵³ MACALÍK, Basil : Dějiny mlékařství na Hané, s.317

⁵⁴ ZÍBRT, Č. : Česká kuchyně z dob nedostatku před sto lety, 1917

⁵⁵ Tamtéž s. 110

Schindlerovi a Johannovi Lantschovi. Hněvotínská dílna je nejstarší dosud doložený zdroj tvarůžkářských mistrů a výroby tvarůžků pro export vůbec. Datuje se již od přelomu 15./16. století, ale o samotném provozu se nedochovalo téměř nic, jisté je, že v této lokalitě lze hledat prakořen tvarůžkářství na Moravě, potažmo u nás.

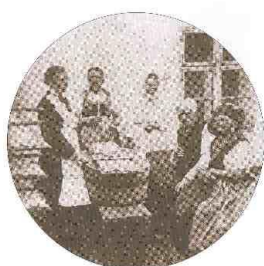
Objevil se i názor, že do Hněvotína byla výroba přenesena Němci. Nacionální vášně v 18. století nehrály v rakouském mocnářství žádnou roli, bohužel později tomu bylo úplně naopak. Tvarůžek se však nikde jinde po Evropě ve své stávající receptuře nedochoval a jeho tradice v německy mluvících zemích není doložena vůbec. Jistě existují podobné sýry, ale jejich odlišnost je snadno doložitelná. Na Moravě žilo početné německy hovořící obyvatelstvo stejně jako na příklad Židé a i mezi nimi se našli výrobci tvarůžků.

Tvarůžky z Hněvotína byly dováženy na olomoucké trhy skrze překupníky, drobné či větší prodejce, kteří dále zajišťovali rozprodej zboží hlavně v Olomouci, ale i na jiných trzích poblíž a také dům od domu, jak se to dříve s čerstvým zbožím dělalo. Formani neboli povozníci dováželi z Hněvotína po prašných silnicích zboží do Olomouce. Při svých zastávkách po cestě zásobovali dost pravděpodobně i přepřahací stanice. Rozrůstal se tak odbyt a poptávka v celém regionu. Odtud tedy přídomek tvarůžků, o který se dříve i dnes vede tolik sporů. Olomoucko jako celek se stalo kolébkou tvarůžkářství, trvalo to však ještě zhruba jedno století než nastal skutečně zakladatelský čas. Přívlastek „olomoucký“ se k tvarůžku přeřadil zprvu nenápadně a dlouho se neužíval všeobecně, ale jeho původ pramení právě v tomto období olomouckých trhů. To, že většina menších dosud neznámých dílen byla umístěna hlavně mimo Olomouc dokládá, jak dlouhou cestu tento název musel ujít. Až o dvě století později, koncem života první republiky, se označení olomoucký tvarůžek stalo obecným označením sýrové speciality, nikoliv tedy místním označením

původu. Právě Olomouc se o to zasloužila, jako první větší město pravidelně zásobené na obvyklých trzích touto specialitou.

18. století probíhalo ve znamení podnikání na vrchnostenských panstvích. Drobní i větší šlechtici najímali tyrolské či italské sýrařské mistry, aby přenesly výrobu parmazánu či strachina (stratina) do českých zemí. Přesvědčili se však záhy, že místní podmínky, kvalita mléka a celkové podnebí, není pro podobné druhy sýrů vhodné. Ovšem sýr jako kvalitní potravina i obchodní artikl nebyl nikdy zavrhnut, spíše naopak. Páni se poučili, že je nutno dát přednost domácím recepturám. Tak se objevují typické sýry na panství Harrachů či Schwarzenberků. Tvarůžky však zůstaly zbožím vesnickým, protože tradičními nositeli jejich receptury zůstaly jednotlivé rodiny, které střežily vysokou kvalitu. Podstatné také bylo, že základní surovinou bylo odtučněné mléko a výroba by se tak hodila spíše jako přidružený provoz sýrárny. Tvrdé sýry byly považovány za způsob kvalitního zpeněžení mléka, bylo však nutno najít vhodnou cestu ke kvalitnímu produktu ve velkovýrobě. Pro velkovýrobu tvarůžků však bylo nutno ještě dalších změn, které teprve nadcházely. Domácká výroba je však během 18. století doložena v řadě lokalit.

----- 18./19. století



24. Rodina u dížky s tvarohem, kolem r.1880

Konec 18. století provází významné společenské změny. Zrušení nevolnictví (roku 1781) uvolnilo značné množství levné pracovní síly. Dříve nevolník nyní osobně svobodný poddaný sice mohl odejít za prací, ale k půdě byl stále vázán. Druhým milníkem jenž významně změnil hospodářsko-společenské poměry byl rok 1848, kdy došlo ke zrušení poddanství za náhradu. Zmizel poddaný a objevil se majitel půdy, kterou bylo nutno splatit. Zdroj finančních příjmů byl hledán kde se dalo. Každý menší přebytek z hospodářství bylo nutno zpeněžit na blízkých

tržích nebo překupnickým odprodejem. Někteří domkáři dodávali zemědělské výrobky či surovinu na vesnické či příměstské statky, případně na vrchnostenská hospodářství, kde se hospodařilo ve velkém.

Po zrušení roboty a poddanství v roce 1848 se sice z poddaného přes noc stal rolník, ale starostí mu spíše přibylo. Za původně šlechtickou půdu musel rolník zaplatit, tedy vykoupit ji z bývalého feudálního závazku. Půdu vykupoval za tržní cenu, ale na to samozřejmě nikdo z nich neměl finance, tak vznikl státní vyvazovací fond, který se stal věřitelem šlechty a rolník tak dlužil státu, nikoliv přímo šlechtě. Půda se stala volně směnitelným majetkem a rolníci z největší části splatili svůj dluh inflační měnou válečného období do koncem 60. let 19. století (války s Pruskem). Rolníci o nově nabytém majetku neměli mnoho kvalitního povědomí ani o zacházení s ním. Léta práce na vrchnostenské půdě nebyla vhodným zdrojem poznání hospodárnosti a efektivní péče. Na druhé straně byli nuceni obstarat finanční obnos na splacení dluhu, a proto využívali všech dostupných možností zpeněžení zemědělských přebytků.

V druhé polovině 19. století se z pohnutek Zemědělské rady království Českého objevují v každém regionu první kočující učitelky a učitelé.⁵⁶ Šířili nauku o výrobě měkkých sýrů a jejich zpeněžení, zpracování mléka obecně a vůbec o chovu dobytka a jeho možnostech. Důraz byl kladen na čistotu, vědecký přístup i seznamování se s novinkami, které ulehčovaly práci a zvyšovaly objem, ať už šlo jen o ruční separátory na odstředěné mléko nebo kvalitní pocínované zásobníky na tvaroh. Ovšem ne vše se dalo vyložit. Pro výrobu kvalitních sýrů bylo třeba velké zkušenosti, a ta pramenila z domácí tradice. Výroba vyžaduje mnoho citu, nikoliv tabulkové počty z příručky.

Tak jako v jiných lokalitách se i u nás dochovaly díky domácí výrobě některé výrobní postupy, které se osvědčily, jak pro výslednou chuť sýru, tak pro relativní jednoduchost, případně

dostupnost surovin či prostou poptávkou. Postupem doby však docházelo k změnám v objemu výroby, které znamenaly i změnu pracovních postupů, jejich úpravou pro rychlejší výrobu bylo mnoho běžných znalostí zapomenuto.

„ V Čechách tak zůstala jen výroba homolek, na Hané výroba tvarůžků a v horských oblastech je to výroba brynzy.“⁵⁷

Vlna průmyslové revoluce zasáhla i naše území v postupujícím 19. století a stála u zrodu potravinářského průmyslu. Odstředivky na ruční, koňský či parní pohon našly uplatnění při zpracování větších objemů mléka. Zimotvorné stroje a pastéry přispěly k zlepšení skladovacích a transportních možností.⁵⁸ Právě tyto první technické vymoženosti postavily pevné základy průmyslovému mlékárenství. Zároveň se nutně mnohé z prvovýroby u zemědělce změnilo. Nákup novinek si mohlo dovolit jen větší panství a zpětně potřebovalo náklady na stroj pokrýt dostatečným objemem dodaného mléka. Provázanost zemědělské výroby zpětným pochodem od výrobce vede ke kvalitnímu mléku, potažmo tvarohu jako základní surovině při výrobě kyselých sýrů. Kvalitní základ nezávisel pouze na objemu, stále se vedle panských nebo například arcibiskupského hospodářství, na výrobě tvarohu podíleli i rolníci a sedláci. Velkovýroba a malovýroba tedy nejprve spolupracovala na všech úrovních, od poptávky po pracovní síly k dodávkám surovin z jednotlivých statků a stavení.

Éra selských tvarůžků se nachýlila na rozdíl od ostatních potravinářských odvětví poměrně později. Postupující hloubka dělby práce dorazila později na vesnice než do měst, kde již nákup všech potravin byl každodenností. Od pěstování lnu a konopí, tedy domácí výrobě látek, kterou jako první vytlačily manufaktury, k pečení chleba, jenž obstaraly pekárny, dochází

⁵⁶ VILIKOVSKÝ, V. : Dějiny zemědělského průmyslu v ČSR, Praha, 1936, s.833

⁵⁷ BRONCOVÁ, D. (ed.) : Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě, Praha , 1998, s.10

⁵⁸ Paster vynaleten roku 1877 Lavalem, F.T., odstředivka zdokonalena roku 1876 Lefeldtem.

mezi mnohými dalšími k výrobě tvarůžků po živnostensku na přelomu 19/20. století.

Volný obchod, který zaznamenal vzestup právě uvolněním feudálních vztahů, umožňoval širokou škálu zajišťování vhodné suroviny pro zvyšování objemu výroby. Hněvotínská dílna skupovala tvaroh ve Fulneku, Novém Jičíně, Příboře nebo i na Kravaňsku. Domácí tvaroh byl prvním krokem k vytěsnění selských domácích tvarůžků. Bylo výhodnější dodávat jen surovinu a výrobu⁵⁹ přenechat dílnám, které zvětšovaly objem výroby a oslovovaly tak trh lepší cenou. Postupná specializace v jednotlivých potravinářských oborech souvisela se změnami v bývalé feudální společnosti. Odehrávala se ve znamení přechodu ke kapitalistickým obchodním vztahům a pozvolnému zániku soběstačnosti jednotlivých rodin v zásobování potravinami například pečení chleba, zpracování mléka, vajec a obilí.

V roce 1872 se dostává tvarůžkům skutečné pocty v hlavním městě monarchie ve Vídni, kde se konala mlékařská výstava. Vedle švýcarských, alpských a italských sýrů mezi 195ti vzorky se tvarůžky ani v nejmenším neztratily a sklidily vysoká ocenění za kvalitu. Vystavovali zde dva tvarůžkáři H. Seliger z Olomouce⁶⁰ a firma Chudoba a Novák z Topolan vedle velkostatkářských sýráren to byly tvarůžkáři stojící u zrodu průmyslového zpracování mléka. Parním a strojním provozem se mohl pyšnit právě Johann Lantsch v Hněvotíně. V registrech nově vzniklé obchodní komory však živnostníky najdeme pouze dva, již zmíněné, ostatní výrobci či překupníci zatím nedosáhli takového objemu, aby se jich týkala ustanovení o registraci, což nijak nepřispívá našemu poznání.⁶¹ Ovšem z pozdějších prvorepublikových registratur možno usuzovat, že takových

⁵⁹ Ve srovnání s výrobou tvarohu byla výroba tvarůžků nadstandardní pro běžnou domácnost, kde by přebytek nestál ani za cestu na trh.

⁶⁰ Firmu Seliger převzal Moritz Zweig pod názvem „Erste Ölmützer Käsefabrik“

⁶¹ Živnostenský řád z roku 1859 (článek V. uvozovacího patentu) uvolnil a osvobodil rolnickou výrobu v co nejširší rovině, stejně jako mnohé živnosti a řemeslnou výrobu. Další novelizace, zvláště ta poslední před vznikem Československa, z 5.2.1907 říšského zákoníku číslo 26 zařadila průmysl domácí do skupiny

podomních prodejců či překupníků bylo skutečně mnoho. Také čísla hovoří ve prospěch výroby, v roce 1872 bylo zpracováno 960 vagónů tvarohu na tvarůžky.⁶² Což jistě není úplné číslo, objem podomní výroby totiž žádné záznamy nezahrnují.

Samotné zakladatelské období na sebe dalo čekat až do druhé poloviny 19. století. Neznamená to ovšem, že by výroba kvetla jen v Hněvotíně, ačkoliv je to zhruba sto let po jejím výrazném rozkvětu. Naopak výroba byla do té doby pravděpodobně rozšířena až příliš, tedy téměř v každé moravské domácnosti, že bylo těžké až zbytečné zavádět velkovýrobu a prodej. V Hněvotíně předběhli svým exportním zaměřením domácí vývoj. Až občanská společnost bez feudálních omezení zabezpečila podmínky pro výrobce tvarůžků.

Sedmdesátá léta 19. století je období, kdy první výrobci tvarůžků zvětšili objem výroby natolik, aby zanechali svá jména a daně v registru obchodního rejstříku. Vysloveně zakladatelské období se týká let 1867-1876.⁶³ Jde o obecné ohraničení předpokládané doby, kdy větší počet dílen zaznamenal nárůst objemu výroby z domáckého charakteru na objem předepsaný prvními živnostenskými řády o průmyslu domáckém ke zdanění státem. Během následujících let se dále profilyovaly a na přelomu století již měly své místo na trhu s potravinami. Je zřejmé, že ačkoliv je mnoho zmínek o tvarůžkárnách pozdější, nelze předpokládat, že by z roku na rok zpracovávaly tunu tvarohu, jak tento jev zachycují nedokonalé statistiky odvozené z registru.

Charakteristické rysy ovlivňující toto období jsou počátky druhé vlny průmyslové revoluce. Postupný nárůst velkovýroby v některých odvětvích, jenž odváděl své zaměstnance od tradiční práce doma, nabízel nákup zboží, dříve jen podomácku vyráběného, již hotového. Jednalo se spíše o městské prostředí,

svobodných živností s povinností pouhé opovědi (přihlášení) osvobozený od jakékoliv nutnosti prokazování způsobilosti k provozu.

⁶² VILIKOVSKÝ, V. : Dějiny zemědělského průmyslu v ČSR, Praha, 1936, s.837

⁶³ PŮLPÁN, K. : Nástin Československých hospodářských dějin do r. 1990, Praha, 1993, s.100

kde industrializace zasáhla první a možnosti vlastní výroby byly nejdříve omezeny z mnoha důvodů (čas, prostor, surovina). Také osvobození rolnických domácností od feudálních přežitků umožnilo ustájit více krav a zpeněžit základním způsobem zpracované mléko v tvarohu či másle. Nesmíme zapomínat že do tradiční domácí výroby se vkrádají první stroje nejen parní vztlakové motory, ale i výbušné, chemie do zemědělství, telefony a elektroinstalace. A to je prostředí, v němž se rodí první průmyslový tvarůžek. Jen větší výroby mohou modernizovat a tím zlevňovat náklady na jeden výrobek. Město se stává prvním větším odběratelem hotových čerstvých potravin.

Také s dopravou po silnicích s koňským potahem nebylo možno překonávat velké vzdálenosti a dodávat kvalitní zboží. Vzdálenost mezi městskými trhy původně překonávaná pouze pěšky nebo povozem se brzy zkrátila. První kilometry pražců se rozlétly po krajině a záhy spojily větší města. Nějakou dobu trvalo než se doprava dostatečně zlevnila, aby i široká veřejnost měla přístup, i z obchodního hlediska, k přepravě zboží. Vlakové soupravy byly nesrovnatelně rychlejší a bezpečnější než koňský povoz. Císařské silnice podléhaly vlivům počasí a cesta se prodlužovala třeba i nezkušeností formana. V Hněvotíně se pravděpodobně zaměřili na vývoz. Není totiž bližších zmínek o zásobování domácího trhu ve větším množství. Tvarůžky měly v rakouském mocnářství úspěch zvláště v okolí Vídně, ale i na Balkáně. Železnice je mohla převézt desítky kilometrů v odpovídající kvalitě.

Vedle dobrých podmínek v nové společnosti, na pokraji skutečné demokracie, tu byly i stinné stránky. Jednou z nich byl neregulovaný trh v celém mocnářství, který silně dopadal tvrdou rukou pohyblivých cen na sociálně méně stabilní výrobce. Právě období 1849-1873 je charakterizováno vzestupnou konjunkturou v zemědělství i obchodu, Vedle naprosto volných pracovních podmínek je to zlatá doba podnikání, ale nikoliv vždy úspěšného. Půda se stala kapitálem a díky brzkému sjednocení trhů s Uherskem se zvětšil i rádius dostupného odbytu. Živnostenská

komora byla založena v roce 1850 a již v roce 1859 byl novelizován živnostenský řád. Spolčovací zákon pro podnikání byl ustaven až v roce 1863 ani tento nijak zásadně neomezoval podnikání, konkurenci a nekalé soutěžení.⁶⁴ Malovýrobci a malí podnikatelé se proto bránili polofeudálním magnátům a bankovnímu kapitálu spolčováním do družstev. Vzájemně se tak podporovali, pojišťovali a všemožně si vypomáhali. Byla to hlavně výrobně řemeslná družstva vedená zákonem od roku 1873. Po zakladatelské horečce však následovala i očištná krize z nedostatku kapitálu. Například živnostenská komora v Brně registrovala 34 sýrařů, olomoucká pobočka jich zaregistrovala na 69. Nelze usuzovat kolik z toho bylo tvarůžkářů, ale jisté porovnání čísla přináší.

Koncem 19. století se vesnice staly zásobárnou měst. Společenské změny se mimo větší aglomerace odehrávaly pozvolnějším tempem, ale byly již nezadržitelně odstartovány proměnou feudální společnosti a odeznívající průmyslovou revolucí. Mlékařská produkce však i přes nedohlednou domácí tradici měla mělké kořeny ve výrobě větších objemů pro vzdálenější trhy a překupníky. V 90. letech nabývaly snahy o zprůmyslnění mlékařské produkce konkrétních obrysů pod vlivem kočujících učitelů a vyslanců Zemědělské rady. Ti neúnavně organizovali združstevňování⁶⁵ mlékáren a šířili osvětu ve zpracování a zpeněžení mléka v podobě krátkých kurzů po celé Moravě.

Pro severomoravskou oblast nutno alespoň vzpomenout osobnost Jana Věnceslava Pavelky, který se velkou měrou zasloužil o podporu mléčné výroby všeobecně. Podobné mlékařské kurzy na Přerovsku vedl Basil Macalík a Antonín Líska, který se v roce 1902 stal ředitelem Kroměřížské mlékařské školy. Svě zkušenosti čerpali tito obětaví a neúnavní učitelé v zahraničí

⁶⁴ PŮLPÁN, K. : Nástin ČS hospodářských dějin, 1993, s. 98-100

⁶⁵ V tomto období jde o zcela dobrovolná družstva, kde každý člen má hlasovací právo dle objemu svého vkladu, jenž býval často rovnocenný. Družstva si zajišťovala odbyt, stabilní cenu, společné sklady či pojištění a využívala výhod ekonomicky silnějšího a stabilnějšího celku. Neslučovat s družstvy po roce 1948!

nejen ve Švýcarsku, Francii a Holandsku, ale i v Dánsku a Švédsku (stáž doložena roku 1892). Studijní cesty jim financoval český odbor Zemědělské rady moravské, který byl také organizátorem celkové zemědělské osvěty. Sám Pavelka přednášel v roce 1893 i v Lošticích, budoucí velkovýrobně tvarůžků. Měl také přímý vliv na založení první družstevní mlékárny na Moravě poblíž Loštic v Paloníně, pod vedením Josefa Zdráhala (přestavba roku 1895). Právě zásluhou těchto mužů se k roku 1900 čítalo na celé Moravě 59 družstevních mlékáren. Osvěta přinesla ruční odstředivky mezi rolníky a máslo a tvaroh z odstředěného mléka mohly být až o 4 krejčary lépe zpeněženy než prodej syrového mléka (kolem roku 1914).

V souvislosti s organizací zpracování mléka a odbytu výrobků se objevují častěji než dříve statistická čísla objemů zpracovaného či prodaného tvarohu, případně zaznamenaná ojedinělá výroba tvarůžků i v družstevní mlékárně respektive sýrárně. Takovou zmínku máme například o Bohušovické družstevní mlékárně. Taktéž v družstevní mlékárně Palonín bylo roku 1893 prodáno 350 kop tvarůžků vlastní výroby. Výroba tvarůžků byla zaregistrována i v mlékárně v Senicích na Hané (roku 1897). Místní tvaroháři absolvovali studijní pobyt ve Friedlantě (dnešní Frýdlant), kde byla od roku 1892 německá Mlékařská škola. Výroba tvarůžků se však v mlékárnách nijak nerozrostla. Tvarůžkaření se odvíjí od zpracování odstředěného mléka na tvaroh. Dále tvarůžek vyžaduje značnou péči, nepočítáme-li zkušenosti, a proto se svou podstatou jako přidružená výroba příliš nehodí a nevyplácí. Tvarůžky i sladké sýry při soudobých technologických možnostech velkovýroby vyžadovaly skutečnou odbornost. Mlékárny se o výrobu tvarůžků pokoušely hlavně z důvodu dobrého zpeněžení tvarohu z odstředěného mléka. Mnoho jiných způsobů práce s touto surovinou se totiž nenabízelo. Tím, že šlo o polotovar nízkotučný, nebylo jeho další zpracování na měkký či tvrdý tvaroh až tak výnosné, tvarůžky vyžadovaly určitý objem, aby se zpeněžení odrazilo v rozpočtu. Což samozřejmě

vyžadovalo i vhodné prostory. Poptávka byla po kvalitním tučném tvarohu do kuchyně, nízkotučný levný tvaroh se hodil jen do pekáren. Ostatně tehdejší největší sýrárna na Moravě v Novém Městě vyrobila v roce 1903 182 tun sýrů, takže bylo z čeho vybírat.

Díky drobným rolnickým hospodářstvím se objevila masa volně koupitelného tvarohu a celkový rozmach tvarůžkářství jako oboru zajistila surovina i z rolnických mlékáren, které se snažily maximálně zpeněžit svezené a vykoupené selské mléko. Tvaroh z odstředěného mléka si v mlékárnách udržoval stálou kvalitu. Ačkoliv nebyly počátky družstevních mlékáren snadné, učitelé ze Zemědělské rady svou houževnatostí a kvalitními výrobními výsledky přemohli i nedůvěřivý venkov. Zakladatelé první družstevní mlékárny v Paloníně u Loštic by o tom mohli vyprávět. Jak bylo zdlouhavé přesvědčit právě se rozrůstající výrobní tvarůžků o kvalitě kyselého tvarohu vyrobeného ze strojově odstředěného a pasterovaného mléka.

Významnou měrou na dalším posunu mlékárenského odvětví se podílelo školství, úzce navazující na družstevnictví.

----- 20. století

Jak již bylo zmíněno o první vzdělání rolníků se zasloužili kočující učitelky a učitelé. Počátkem 20. století se uvažovalo v Zemědělské radě markrabství moravského o zřízení sýrařské školy. Nebyla sice první v království českém, ale byla asi nejznámější i nejdéle fungující (do dnes). *Kroměřížská mlékařská škola* byla založena a otevřena pro první ročník v roce 1902. I zde totiž doznaly tvarůžky pozornosti a byly přímo vyráběny mistrem Floriánem Černým. Právě Kroměříž se zasloužila o uznání mlékárenského tvarohu při výrobě tvarůžků. Proškolení odcházeli jak dílovedoucí, tak sýrařky nebo máslařští mistři. Výuka se prolínala s praxí, mnoho dokumentárních fotografií o výrobě tvarůžků máme právě a pouze odsud. V roce 1912 se výroba

tvářůžků v Kroměříži poněkud rozrostla, byl zbudován i chladný sklep pouze na tvářůžky a cisterny na skladování tvarohu, sušárna byla vybavena paroturbinovým vyhříváním a TRAISERŮV stroj na tvářůžky s elektrickým pohonem formoval oblíbené dukátky po desítkách.⁶⁶ K těmto sporým údajům můžeme připojit rok 1908, kdy celkový počet 108 družstevních mlékáren na Moravě uvádí 29 664 q (2 966,4 tun) tvarohu zpracovaného na tvářůžky. Naznačuje to ovšem prodej tvarohu z mlékáren soukromým výrobcům, protože žádnou větší družstevní výrobu s přímým prodejem hotových tvářůžků před první světovou válkou nemáme doloženou. Výrobna v Paloníně měla dočasný charakter a další zprávy se nepodařilo zachytit.

Je tedy jasné, že ani školství ani družstevnictví nebylo nosným prvkem rozvoje tvářůžkářství, šlo spíše o okrajové jevy, ale nikoliv nevýznamné. Právě školství v Kroměříži vneslo vědu do výroby tvářůžků, kvalitativně měla školní výrobna i dobré výsledky.

Vlastní rozvoj výroby tvářůžků byl skutečně rodinnou záležitostí a jako takový se i rozvíjel a šířil. Mnoho dílen bylo založeno druhotně, jaksi z centra dříve založené výroby. Z praktického hlediska jde zcela jednoduše o provdané pracovnice, které odešly za svými manžely či zkušené dělnice z rodiny, které začaly působit v nově založených dílnách. Zejména u větších provozoven byl nalezen vztah k tradiční výrobní oblasti situované zhruba mezi městy Olomouc-Prostějov-Mohelnice-Litovel-Šternberk. Řadu odborníků vychovala i kroměřížská škola, která si od počátku udržovala vysoký kredit mezi tvářůžkáři. S přímým vlivem Kroměříže se setkáváme při zřizování tvářůžkárny v Podivíně, Velkých Bílovicích, Holešově, Ivančicích, Kojetíně a v Dubicku u Zábřehu. Hodonínská výrobna podpořila dodáním tzv. "know-how" výrobu v Moravské Nové Vsi a ze Strážnice se

⁶⁶ MÁŠA, Jan : Deset let činnosti Ústředního svazu českých hospodářských společenství v markrabství Moravském v Brně 1899-1908, Brno, 1909, 31s.



tvářůžky dostaly do Kunovic. Přenesení výroby do Loštic zajistila manželka L. Urbana, která pocházela z hněvotínské 25. Wesselsovi počátkem 20. století tvarůžkářské původní rodiny Ponížilů. Anna Sekaninová, dcera J. Schindlera, majitele jedné z úplně prvních tvarůžkáren, se provdala v Lošticích a vedla velkovýrobnu od roku 1874 a později i jako vdova v dílně Emanuela Siegla. Sama pak dala popud k založení dalších pěti výroben. Přesto většina dílen, někdy i ve vzdálenějších lokalitách od tradičních center jako v Kateřinkách u Opavy, Kunovicích či Rožnově po Radhoštěm, zůstává bez doložených podnětů či možný osobních vztahů.⁶⁷ Spojitost fenoménu zakládání dílen tak zůstává pouze v dimenzi domácí tradice a rozšíření domácí tvarůžkárny.

První živnostensky založené výrobce tvarůžků jsme již poznali koncem 18. století. V Hněvotíně J. Lantsch, L. Schindler a o něco později E. Niessner předběhli zakladatelskou tvarůžkářskou horečku. Výroba většiny dalších začala přesahovat nejužší region v 70. letech 19. století. Převaha dílen, které se zapsaly svým objemem výroby do dějin potravinářského průmyslu měla svůj zakladatelský vzestup za sebou do prvního desetiletí století dvacátého. Další vlna rozkvětu přišla až v nové republice.

Spolehlivě doložené kořeny v 19. století mají dílny jako Chrast u Chrudimi, Dymokury, Hněvotín (Knill, Mádr, Endl, Czok), Mohelnice, Loštice (Wessels, Urban, Gerlich), Litovel (Kvapil), Velké Pavlovice, Lubné u Kroměříže. V Hejčíně se proslavil Kurz po něm Beznoska, a Čech, ti však záhy uzavřeli provoz. V Ivanovicích jsme objevili Hanzlíka a Pospíšilíka. V Topolanech se datuje výroba Jaroslava Chudoby od roku 1832, nejdéle fungoval provoz Zelinkův, který na vrcholu své existence zpracoval vagon tvarohu za 2-3 měsíce. V Topolanech je povědomí o dalších šesti výrobcích. V Lošticích se v roce 1876 osamostatnil tvarůžkář Josef Wessels. Jeho nástupce Alois Wessels musel firmu

⁶⁷ POSPĚCH, P. : Výroba olomouckých tvarůžků, Olomouc, 1986, s.15



v roce 1897 protokolovat, protože počet zaměstnanců 26. Josef a Alois Wesselsovi s rodinou v provozu přesáhl 36 osob a byla začleněna i strojní výroba.

Vedle této proslulé dílny mají kořeny v 19. století i provozy Irmy Wischnitzerové a Siefrieda Eksteina ze stejného regionu.

Zakladatelské období bylo prvním prubířským kamenem. Zvětšení výroby se dělo pravděpodobně přirozenou cestou. Původně domácí výroba odprodejem sezónního přebytku přinášela domácnosti víc než příležitostný přivýdělek, a tak děvečka pomohla paní domu s výrobou, případně i další členové rodiny, aby výnos byl zas o něco lepší. Zárukou rozvoje byl dostatek tvarohu, což zajišťovali jak malí rolníci s pár kravami, tak větší panství nebo družstevní mlékárny. Zpeněžení odstředěného mléka bylo vcelku problém a odprodejem tvarůžkářům padly dvě mouchy jednou ranou. Odbyt stoupal díky poklesu domácí výroby v samotných domácnostech a tudíž rozšiřující se poptávce na trzích. Stejně tak se rozšiřovaly možnosti dovážet zboží i do vzdálenějších lokalit. Postupně se už jeden nebo více osob tvarůžkářské dílny muselo plně věnovat pouze výrobě. To, že šlo většinou o ženy a případné pomocníky je asi nasnadě, vždyť to byla z počátku kuchyňská práce.

Domáckému charakteru odpovídalo i špatné strojní vybavení, neúměrná a namáhavá ruční práce a nevyhovující pracovní prostředí. Hlavním nákladem se při takovém provozu stával nákup tvarohu v objemu asi 2/3 z vynaložených financí celkem. To sice znamená, že pracovní síla, doprava a prodej se odehrávaly za minimální ceny, protože rodinu bylo možno zapojit téměř bezezbytku, ale druhou stranou mince je i neobyčejně labilní postavení takového provozu. Každé omezení pracovní síly třeba jen díky nemoci se projevilo na objemu výroby. Základní surovina musela být skupována jen v okolí, koňský povoz nebo pozdější náklady železniční přepravy si malovýrobce nemohl dovolit, stejně jako uskladnění většího množství tvarohu v době

sezónních nízkých cen. Hybnou silou celého provozu se pak stávala osobnost v rodině. Podnikavost, obchodní duch a odborné znalosti musely být vlastnostmi toho, kdo v době první republiky nezapadl.

Před vznikem samostatného státu sice spolkový život bujel a družstevnictví kvetlo⁶⁸, ale tvarůžkáři díky své rodinné podstatě a možno říci i omezenému společenskému dosahu nijak ke sdružování netíhli. Spolek olomouckých výrobců tvarůžků vznikl v roce 1911. Slučoval pouze regionálně blízké České i Německé výrobce. Mnoho se z vedení agendy spolku nedochovalo než náznaky o snahu dohodnout jednotnou cenovou politiku během roku s ohledem na kolísající cenu tvarohu.

Počátek století dvacátého se zdá být nejprůhodnějším obdobím pro zvětšení firem tvarůžkářů, kteří se rozhodli založit své živobytí na této specialitě. Bylo to období rozšíření rakousko-uherského trhu o balkánské země a předvečer první velké války. Vedle těchto faktorů můžeme započítat i nástup strojní technologie do těchto dříve opomíjených průmyslových odvětvích.



Po prvořadě lukrativních komoditách, jako byla výroba řepného cukru, lihu či prodej obilí, byly objeveny i další zemědělské produkty či výhodné způsoby jejich zpracování, které se mohly stát zdrojem výtěžku a podnětem k podnikání a technizaci pracovního postupu. Do zpracování tvarůžků

27. Formovačka Köglerova 19/20.stol. také pronikají první specializované pomůcky. Objem výroby se zvětšuje nejen díky rostoucí síle trhu, ale i pro vojenské zakázky.⁶⁹

Malí výrobci mají stále možnost přivýdělku na místních trzích, ale jejich pozici pozvolna ohrožují velkovýrobci, jejich obchodní rivalita je zatím ukájena exportem a většími dodávkami,

⁶⁸ Mlékařská jednota Brno založena 1906, mlékařská družstva byla organizována Svazem českých hospodářských společenstev s přímým vztahem k Zemědělské radě království českého (s českým a německým odborem)

⁶⁹ Konflikty na Balkáně v prvním desetiletí 20. století odstartovaly nejprve pozvolný pak markantní početní růst armádního sboru

na něž malovýrobci nestačí. Cestu mají ti větší o něco snazší, ve větším objemu se snadněji vyrovnává s pohyblivou cenou tvarohu na trhu, stejně jako se sezónní poptávkou. Ovšem větší provoz vyžaduje také lepší organizaci a zásadní ekonomické kroky. Celá druhá polovina 19. století je ve znamení vzestupné konjunktury v živočišné výrobě. Všechny dílčí krize, které se na zemědělském trhu objevily (obilná 1873, cukrová v 90. letech) neměly zásadnější vliv na mlékárenskou produkci. Století páry, úvěru a akciových společností však mělo mnoho nedostatků zcela nového pracovního prostředí. Od roku 1909 existoval Ústřední svaz českých družstev, první kroky v podpoře českého podnikání však byly nejisté. Pro středního či malého podnikatele byl úvěr jen těžko dosažitelný, tak malou částku neměl kdo poskytnout. Bankovní a záložní domy teprve stavěly své kanceláře. Bankovní kapitál začal plynout do zemědělství až v letech 1904-07 ze zcela praktického státního zájmu, který odstartoval další konjunkturu. Tato však od roku 1912 částečně poklesla díky ztrátě části balkánských trhů počínajícím konfliktem.

Jména a lokality jednotlivých tvarůžkářských firem jsou známa až v období první republiky z převzatých obchodních registratur. Mnoho z nich odkazuje ke konci století devatenáctého, ale nic než jméno a rok přihlášení k dani z příjmu registratury nezaznamenávají. Lze jen velmi těžko usuzovat o



jednotlivých podnikatelských krocích firem a firmiček. O postupech výroby jsou zprávy jen dosti kusé. Víme například, že počátkem dvacátého století Wessels dodával tvarůžky do Ameriky a na Kavkaz. Výroba většiny firem byla nevyrovnaná a nedá se říci, že by bylo možné označit slabší a silnější období. Tím, že výroba

28. Alois Wessels, 1917

přímo a jedině závisela na vedoucí osobě stávalo se, že jediný krok mohl zhatit existenci tvarůžkárny. Například Lantschova výrobna se v roce 1909 rozrostla tak, že se mohl hrdě nazývat továrnou, zaměstnávala 30 osob. Je nutné

podotknout, že toto označení nemá zcela takový význam jako dnes. Netýká se totiž podstaty výroby. Často totiž označení „tovární výroba“ znamenalo poměrně základní manufakturní provoz s určitým počtem zaměstnanců, který již přesáhl počet zaměstnanců řemeslné dílny. Moderní doba pana Lantsche oslovila a chtěl využít vymoženost ústředního topení v dílenské části na sušení tvarůžků. Negativní dopad na kvalitu tvarůžků byl téměř zdrcující. Sousední Niessnerova továrna se udržela o něco déle, ale lpění na ručním zpracování také nemělo budoucnost. Výroba tvarůžků značně kolísala, a to bez nijakých dosud poznatelných regionálních či zobecňujících vln. Například v Hněvotíně roku 1913 jeden tvarůžkář zpracoval 10 400kg tvarohu a druhý 15 600 kg za rok.

----- první světová válka 1914-1918

První světová válka zasáhla stejně jako ve většině odvětvích i tvarůžkáře. Jako součást potravinářského průmyslu byly tvarůžkárny dočasně převzaty pod správu státem. Zásobovaly vojsko a přebytky tvarohu byly využívány jako zdroj kaseinu. Válečná opatření, která nařizovala státní správu se týkala pouze Hané jako regionu s vysokou koncentrací dílen.⁷⁰ Prostor novým výrobcům tak vznikl hlavně ve východních Čechách. Hledání vhodné technologie však poškozovalo název olomouckých tvarůžků užívaný i pro výrobky z východních Čech, které místy nedosahovaly uspokojivé kvality. V některých tvarůžkárnách byly měděné součásti strojů rekvírovány, zaměstnanci mobilizováni (i z 50%), železniční doprava byla pro civilní zboží zastavena a nemluvě o rekvizici dobytka a následně poklesu nabídky tvarohu na trhu. Volné nakládání s potravinami bylo zakázáno a vše muselo být prodáváno jen v rozmezí maximálních cen, které leckdy nekryly ani výrobní náklady. Mlékárny a sýrárny se vyplatilo v těchto podmínkách zavřít. Díky nedostatku potravin se také

prodalo pod rukou i nekvalitní zboží, za ceny leckdy přemrštěné. Nebylo toho málo co se na původní vysoké kvalitě sýrařství podepsalo.

Tvarůžek se tedy v období let 1850 - 1913 definitivně zformoval po všech důležitých stránkách. Z profesního hlediska zaujal místo v potravinářském průmyslu. Velkovýroba definitivně převzala štafetu po malé řemeslné produkci, ze které vyšla. S jistotou byl položen základní kámen pro budoucí průmyslovou výrobu. Drobní výrobci se ještě objevují v první republice v poměrně hojném počtu, trh však pouze doplňují podomním prodejem, již jej neutváří. Po spotřebitelské stránce došlo k sjednocování konkrétního vzhledu tvarůžku – chuti, vůně, poměru soli a kyselosti tvarohu. Výrobci stále dbají na vlastní tradici, ale díky poptávce se blíží pomyslnému prototypu. Nejen olomoucký trh, který dal tvarůžkům jméno, formoval preferencemi zákazníků požadavky na kvalitu tvarůžků. Objem spotřeby se nespolehlivě zjišťuje, údaje se různí a často zahrnují i množství tvarohu. V lokalitě Novosady - Moravské Slovácko se snědlo tvarůžků za 5 milionů korun ročně.⁷¹ Z pozdějších údajů lze usuzovat na stabilní vysokou spotřebu tvarůžků jako široce rozšířeného a denně konzumovaného pokrmu.

Kapitola 4 Historie po roce 1918

Tvarůžek „průmyslový“ v první republice⁷²

Poválečné období je v lidské historii vždy plné přechodných ustanovení a dočasných postupů, které podle opodstatnění tvoří základy dalším krokům. Mladá Československá republika procházela do první poloviny dvacátých let

⁷⁰ Nesporně také pro celkovou vysokou zemědělskou produkci

⁷¹ LAXA, O. : Sýrařství, Praha, 1915, s. 456

⁷² Období od 28.10.1918 založení státu – 1.10.1939 vznik Protektorátu Čechy a Morava

restrukturalizací a stabilizací. Po rozpadu Rakouska-Uherska neměly nástupnické státy úplně jasnou představu o způsobu obnovy a celkovém směru vlastního hospodářství. Českoslovenští odborníci si nebyli úplně jistí schopností nové republiky uživit se. Chyběly totiž statistické údaje, ze kterých by bylo možné vyjít.⁷³ Mlékárenské odvětví bylo jako další potravinářské obory začalo svou obnovu pod regulačním dohledem státu skrze *Výzkumný ústav pro tuky a mléko*.

Prvních pár měsíců po založení Československého státu se obnovovaly obchodní vztahy Čech s okolními státy. Nutno říci, že jsme z bývalého rakouského mocnářství vstupovali do nové republiky jako zkušení hospodáři, politici i úředníci, a to díky společenským podmínkám před zánikem Rakouska – Uherska.⁷⁴ Přišla však konsekvence potíží a nový státní útvar musel zaujmout v řadě zásadních otázek jasný postoj. Prioritou se neodmyslitelně stala přímá výživa obyvatelstva zajišťovaná zemědělskou prvovýrobou. Před válkou odjíždělo 75% mléka z Moravy po železnici do Vídně. Export surovin nebyl po válce povolen, ale na zboží se zákaz zpočátku nevztahoval. Vývoz tvarůžků do Německa a Rakouska se pozvolna obnovoval a přispíval k celkové rekonstrukci výroben po celé Moravě. Po prvních pár měsících však nabral tento příznivý exportní vítr jiný směr. Také obnova mlékárenství jako celku postupovala pomaleji než se očekávalo. Vedle jen zvolna rostoucího počtu chovných dojníc, to byla i zastaralost již tak dost sporého strojního vybavení mlékáren, které během války dosluhovalo a na nákladnou obnovu či vůbec potřebnou modernizaci po válce rozhodně nebylo prostředků.

Osudy tvarůžkáren po rozpadu Rakouska-Uherska a vzniku nových států velmi záhy narazily na řadu neočekávaných potíží. Nové státy se po své politické konsolidaci snažily chránit domácí výrobce a na dovozové zboží, zvláště na potraviny uvalovaly

⁷³ PRŮCHA, V. a kol. : Hospodářské a sociální dějiny Československa 1918-1992, Brno, 2004, s. 164

⁷⁴ PŮLPÁN, K : Nástin československých hospodářských dějin do r. 1900, Praha, 1993, s.127

ochranná cla. V Německu bylo clo stanoveno na 30 marek za 100 kg tvarůžků, v přepočtu asi 2,50 Kč za kopu. Rakousko se také snažilo o soběstačnost a uvalilo 8 zlatých na dovozové tvarůžky, přičemž domácí výroba byla subvencována jednorázovými dotacemi pro nově založené sýrárny v zemi (až 30 000 šilinků). Rakouské kyselé sýry tak konkurovaly hlavně cenou na jugoslávských i maďarských trzích. Maďarsko nezůstávalo pozadu a ocenilo clo na tvarůžky do výše 12 pengo. Jednání se táhla dva roky, pak byla speciální daň zrušena, aby byla záhy nahrazena poplatky a přírážkami. Polsko se ocitlo v nejasných právních poměrech a mezinárodní obchod tedy rozhodně nekvetl. Československo se ovšem nelišilo, byla také zavedena dovozní cla, která postupně stoupla až na sedminásobek původních hodnot. Šlo o ochranu domácích výrobců na všech stranách. Pro tvarůžkárny to znamenalo platit v ceně za dovoz clo 8 K (korun) za kilogram cizozemského tvarohu. Což mělo přirozeně vliv na cenu hotového výrobku v tuzemsku. Obchody plynoucí obojím směrem přes novodobé hranice z daleka nedosáhly původních objemů. Také se velmi volalo po zvýšení dovozních cel na všechny sýry pro důraznou ochranu domácích výrobců. Na sýry a tvaroh bylo dovozní clo v roce 1923 100 Kč za 100kg.

Hlad po rozmanitých potravinách však zůstával v nástupnických státech z počátku vysoký. Toho využily zvláště obchodníci. Hodoníská firma Jakuba Riebena zaprotokolovaná již v roce 1874 se specializovala na překupnictví potravin, zvláště mléka a sýrů. Předválečný objem vývozu do Rakouska nebylo možné obnovit. Nástupci Riebena (Karel Siebenschlein a později Josef Minks) provedli rozsáhlou reorganizaci a začali s výrobou tavených a tvrdých sýrů, olomouckých syrečků a másla. Ačkoliv nemáme tvarůžkárnu doloženou nijak dlouho, níže se přesvědčíme o významu této změny zaměření podniku na přebytkovou surovinu.

První kroky obnovy mlékárenství vzala pod svá křídla rozsáhlá organizace *Ústřední jednota českých hospodářských společenstev*. Spojila v roce 1919 původní spolky jako *Mlékařskou*

jednotu Brno, Zemědělskou radu království českého a další regionální organizace. Tento gigant v osmi sekcích zahrnoval i *Svaz mlékařských družstev* resp. později *Svaz československých mlékařských jednot* (dále jen *Svaz*).⁷⁵ Kořeny mlékárenské organizovanosti z 19. století rostly i po velkých změnách počátku 20. století. *Svaz* volně převzal agendu asi 120ti mlékáren.⁷⁶ Tiskovým orgánem se staly *Mlékařské listy* a funkci referenta zastávala známá osobnost: Jan Věnceslav Pavelka. *Svaz* se delegoval do role udržitele produkce a podporovatele rekonstrukce provozů. Sám však neměl o nic lehčí pozici než samostatné mlékárny.

Bohužel o neorganizovaných mlékárnách a výrobcích mlékárenských výrobků se mnoho nedovíme. Lze tedy odvozovat ze situace komunikované v propagačním listu jaké mohly panovat podmínky na trhu s tvarohem a tvarůžky.

Svaz rozdělil své úřadovny do okresních divizí. Díky široké působnosti mohl zprostředkovávat zájmy prvovýrobců v zemědělství, mlékáren a výrobců potravin na Ministerstvu zásobování potažmo Ministerstvu zemědělství. Například pro dojednání exportu bylo nutné vyjednávat i s Ministerstvem financí.⁷⁷ Povolení k vývozu potravin se vydávalo pouze v mimořádných případech přebytků, které nebylo možné upotřebit doma. Nezapomínejme, že lístkový systém na výdej potravin platil pro některé druhy zboží až do roku 1923. Lístky se vydávaly dle seznamu obyvatel na okresních úřadovnách státní správy. Vyznačovalo se na ně odebrané množství a objednávky se musely zapisovat na týden dopředu. Zakoupit zboží mimo odběr na lístky bylo možné, ale ceny byly určovány maximálními hodnotami danými státem.

⁷⁵ Nesmíme zapomínat na existenci Svazu německých mlékařských družstev

⁷⁶ V letech 1901-1910 bylo sdruženo pod českých odborem Zemědělské rady 34 družstev do roku 1914 již 85 z toho v Čechách 58, podpora a vůle se sdružovat byla v Čechách větší a možná i potřebnější.

⁷⁷ Rašínova inflační finanční politika držela kurz koruny uměle poměrně vysoko, což ztěžovalo vývoz, ale chránilo domácí trh.

Svaz sehrál významnou roli při uvolnění cen mléka. Maximální ceny totiž dle kupeckých počtů určité prvovýrobce poškozovaly. Nedosahovaly totiž zpracovatelských nákladů. Množil se tak odprodej na černém trhu nebo docházelo k rušení výroben. Nadstandardní tučné výrobky jako jogurty či šlehané smetany nebyly počátkem 20. let vůbec povoleny, ačkoliv po nich byla poptávka a bylo možné je dobře zpeněžit. Stát musel před obnovením běžných tržních poměrů zabezpečit plynulé zásobování základními potravinami všechny oblasti. Důraz byl kladen na odstředěné mléko pro děti a máslo. Obnova výroby sýrů v širší nabídce se uskutečnila až po uvolnění obchodu s mlékem a mléčnými výrobky v dubnu roku 1919. Přispěním *Svazu* byl stát přesvědčen, že pokles mléčné výroby pod 1/3nu předválečného objemu je nutno zastavit. Krize mléčné výroby se tím posunula ke klasickým cyklům obchodování a výroby během roku. Stále platily postihy za lichevní ceny, takže úplné uvolnění cen na sebe dalo ještě chvíli čekat, ale rekonstrukce byla odstartována. V takových situacích se zájmy tvarůžkářů a *Svazu* protínaly, přímo spojovaly a dovídáme se tak o nich trochu blíže.

Poválečná situace mlékáren byla nezávidění hodná. Stavebních dotací se nedostávalo a stát většinu z nich proplácel až po dostavění, výroby byly odkázány samy na sebe. Po téměř úplném uvolnění cen se doporučovala mlékárnám přidružená výroba. Nabízelo se zpracování ovocných šťáv, brambor a jiné potravinářské zdroje přivýdělku. Ještě v roce 1914 bylo 90 % mlékáren zařízeno pouze na ruční pohon. Na nákup nových strojů a vybavení, třeba jen parního kotle pro sýrárnu nebo cisteren na mléko, bylo nutno nejprve vydělat. Po zrušení maximálních cen byla obnovena rentabilita výroby mléka a mléčných výrobků. *Svaz mlékařských družstev* musel tvrdě bojovat za vlastní existenci a oprávněnost organizovat mlékárenskou výrobu v rovině prodeje a řízení odbytu. V roce 1920, aby dokázal svou obchodní sílu, vedl tři mlékárny, čímž je zachránil před bankrotem a udělal tak obří službu vlastní reklamě. Prokázal, že se vyplatí využívat služby

centrálního skladu se zajištěným odbytem a stabilní výkupní cenou po celý rok. Tvarůžkáren se *Svaz* v této rovině dotýkal skrze základní surovinu.

Družstevní mlékárny sice produkovaly rok od roku větší množství tvarůžkářského tvarohu, ale vlastní výroba tvarůžků se jim stále nevyplácela, proto se jí zabývala ani ne 4 % mlékáren. Krom nutné odbornosti bylo zapotřebí sladit celou produkci výrobků. Tvarůžkárna mohla být doplňkovým provozem k máslárně, ale většina mlékáren záhy produkovala širokou škálu sýrů, aby mohla zásobovat co nejširší poptávku ve vlastním regionu, a tak na odstředěné mléko nebyl čas. Objem výroby tvarůžků by také neodpovídal vložené námaze a zabraným prostorům v mlékárně. Poptávka vrcholila v nabídce tučných výrobků, takže přebytek odtučněného mléka potažmo odtučněného tvarohu byl poměrně rychle na skladech a bez jiného využití na trhu.

Počátky nového státu byly chápány také jako příležitost ke zmíněné restrukturalizaci, nešlo jen o plány, ale i nutné kroky v nových poměrech. Osoba nejzasvěcenější v mlékařském oboru J. V. Pavelka považoval za nevhodné u nás zavádět velkovýroby. Mléko se zpracovávalo na množství různých usedlostí a dovoz nebyl na takové úrovni, aby nepoškozoval kvalitu mléka. Výhody levnější velkovýroby by tak postrádaly význam. Nabízel řešení v provozu většího počtu středních a menších mlékáren s centrálním svozem ve vhodné obci.⁷⁸ Pavelka byl odborník se silným vztahem k praxi, již ve svých studiích zmínil jako překážku vytváření sítě odběrných míst regionální patriotismus, který poškozují družstevnictví. Obecní centrální mlékárny, pokud mají plnit hospodárné zpracování, nemohou být v každé obci a „Hanáci by ji chtěli všichni.“ Přes mírně naznačenou nedisciplinovanost na Haně si byl vědom ojedinělé kvantity, kterou právě tato lokalita

⁷⁸ Prognóza byla i nepřímo podpořena průběhem první pozemkové reformy, která zajistila převahu malých hospodářství (64 %) v rozloze do 20 ha půdy.

v produkci mléka nabízela. Haná byla srovnávána s takovými giganty ve zpracování mléka jako bylo Dánsko.

Tvarůžkárny v nové republice zaujímaly zcela specifické postavení v potravinářském průmyslu. Díky podstatě výroby zůstávaly v soukromých, převážně neorganizovaných rukách. Rodinné provozy si strážily své dílny, zdroje, zákazníky i kvalitu. Obnova všech těchto atributů probíhala různým tempem dle konkrétních podmínek té které rodiny, zda li se vrátil syn, zda stavení nebylo poškozeno atd. Tvarůžkářský tvaroh byl na trhu ke koupi záhy, původní důraz na mléko a máslo již v létě 1919 doplnila výroba sýrů a potažmo tvarohu k dalšímu zpracování. Odstředěné mléko nenacházelo odběratele, povinné kontingenty pro přidělové dávky musely obsahovat předepsané množství tuku, zbývající mléko nebo z něj vyrobený tvaroh mělo málo spotřebitelů. Tvarůžkáři tak neměli potíže s výrobou, ale s odbytem. Poptávka po rozmanitých výrobcích stoupala kolmo, ale první na řadě bylo tučné zboží. Proto se stala otázka vývozu nejaktuálnější právě pro tvarůžky.

Na přelomu let 1920 a 21 vznikl *Svaz sýráren severo- a středo-moravských* v Olomouci. Předseda *Svazu sýráren* Rudolf Hrabě, sám majitel tvarůžkárny, dokázal sjednotit v postupu celkem 34 výrobců tvarůžků. Seznam ani zápisy z jednání se nedochovaly, ale s jistotou lze tvrdit, že šlo o regionální sdružení. Cílem spolku bylo pozvednout vývoz a dostat se přes obtíže celní politiky okolních států. Šlo i o samotný dovoz tvarohu a vůbec rychlý nástup objemu výroby tvarůžků do předválečné úrovně. Neobvykle teplé léto 1921 ztížilo skladování tvarůžkářského tvarohu a výrobci se již v polovině roku domohli vývozu asi 8mi vagónů sýrů (každý obsahuje 10 000 kop tvarůžků). Byl to úspěch, který předznamenával nadcházející prosperitu.

Léta 1924-1929 jsou v Československu ve znamení hospodářské konjunktury. Uklidnění na trhu s potravinami zajistil přebytek výroby. *Svaz mlékařských družstev* ve snaze nasadit odpovídající laťku ztracené kvality zavedl výstavy sýrů a másla.

Šlo o dobrovolné akce, které však veřejnost neopomíjela a sloužily tak propagaci nejen firem, ale i nového zboží či právě se rodících produktových standardů. Odborníci z řad posuzovatelů sýrů z *Laktologického ústavu* významně upozorňovali na nutnost sjednocení standardů sýrů. Mlékárny a výrobci před válkou produkovaly vždy více druhů a často pod stejným jménem vznikaly dosti odlišné sýry. Standardizace a specializace měly být cestou k vysoké kvalitě schopné konkurence na zahraničních trzích. Jeden druh sýru se měl vyrábět všude stejně.

Mlékařská družstva a rolnické mlékárny profilovaly nabídku dle dostupnosti surovin a schopností mistra. Sortiment se tak poměrně často měnil. Sýrařská velkovýroba byla rodícím se oborem, sýry byly široce žádané a jejich zpeněžení čím dál vábivější. Bylo to také období hledání nových směrů v sýrařství a první pokusy doporučovaly cestu čerstvých tvarohových sýrů a kyselých sýrů, další mlékárny zkoušely zavést opět výrobu švýcarských sýrů. J. Kennerknech se pokusil v Kroměříži vyrobit kvalitní ementál a Ch. Reiman zas roquefort (roku 1929). K originálu se nepodařilo dospět. Úspěch však slavil moravský bochník řazený k speciální skupině poloementálů a druhý jmenovaný pokus se zasloužil o typicky českou variantu roquefortu - nivu.

Haná typická skladbou tvarohovitých měkkých sýrů (imperial, liptavský, pivní, tvarůžky), přičlenila díky poptávce do sortimentu i tvrdé zrající sýry. Nejoblíbenějším se na Moravě vedle tvarůžků stal tilžský (tylžský) bochník. Tvarůžkářství zůstalo typickým moravským národním průmyslem provozovaným hlavně v okolí Olomouce zejména v Hněvotíně, Topolanech, Novosadech, Lošticích, Litovli, Mohelnici a Zábřehu. Tvarohové olomoucké trhy zůstaly stanoveny na středu a sobotu. Tvaroh přicházel nejen z místních malých dílen, ale i z Haliče, Kravařska, Uher a Slezska. Mléko z rolnických mlékáren, které by bylo jinak odpadem, našlo v tvarůžkářských velkovýrobnách pravidelné odběratele pro tzv. planý tvaroh z odstředěného mléka. Od roku

1925 tvoří výroba tvarůžků 12,3% celkového objemu sýrů vyrobených v republice. Na produkci se podílelo 6 českých tvarůžkáren a 32 moravských. Družstevní tvarůžkárny uvádí pro rok 1920 477 578 kg tvarůžků, ale číslo zahrnuje nejen výrobu, ale také redistribuci v družstevní režii. Největší družstevní tvarůžkárna v Hodoníně zaznamenala zásadní nárůst výroby až v druhé polovině 20. let.

Tento malý statistický pohled na stav výroby tvarůžků a zpracování tvarohu po první světové válce je značně limitován původce informací. *Svaz* měl k dispozici podrobnější informace pouze o svých členech. Na druhé straně se podílel na množství celostátní sčítacích a jiných statistických výzkumech, a proto jisté obecné informace nepostrádají, zvláště pro tak úzce zvolený obor, svou váhu.

Na pravidelných sýrařských výstavách pořádaných *Svazem* v létě a zimě byly zastoupeny také tvarůžky. Obrázek o počtu dílen je tak přirozeně zkreslen dle počtu zúčastněných. Jistou výpovědní hodnotu však mají často se opakující dílny jako Wessels, Dubský, Knill a jiní. Některá jména se naopak objevují pouze sporadicky. Lze kalkulovat s několika aspekty. Jistý, ne však jediný, podíl na účasti mohl mít objem výroby. Pokud nebyl provoz kontinuální, bylo obtížné nabídnout správně zralé zboží a zajistit doručení v určeném termínu porotě. Dalším možným limitem mohl být počet zaměstnanců. Firmy se silným rodinným zastoupením byly patrně značně limitovány vytížením jednotlivých členů a koordinovat tento ryze marketingový krok se mohlo stát příliš náročným. Neposledním měřítkem je i nákladnost vlastní prezentace. Dle vzdálenosti dílny bylo nutno vypravit zásilku, a to nejen pro porotu, ale pro prezentaci. Samo zboží jistě nezatěžovalo tolik rozpočet jako právě doprava a například osobní doručení (pro prezentaci firmy). Lze tedy s jistou mírou hypotetičnosti předpokládat, že na svazových výstavách se účastnily dobře etablované dílny se slušným výrobní a provozním zázemím. V zásadě nám tak opakující se jména nepřímo potvrzují

předchozí desetiletí, kdy právě tyto tvarůžkárny z regionu Loštice-Hněvotín-Olomouc zanechaly svou stopu v daňových registrech.

Ze záznamů v Mlékařských listech se dovídáme o cenách tvarohu a tvarůžků. V roce 1920 bychom zaplatili za jeden tvarůžek zhruba 30 haléřů. Kopa (60 kusů) vyšla překupníka na 11,50 – 12,50 K. Podle velikosti a kvality pak v obchodě mohla cena vystoupat až k 16 -18K. Kopa trojek⁷⁹ (střední velikost) na vývoz byla k dostání za 16,5 K. Běžná tuzemský prodejna nabízela „trojky“ za 12K. Pro porovnání romadúr, jako druhý oblíbený sýr v žebříčku spotřebitele, vyšel zhruba na dvojnásobek ve srovnatelném množství, tedy kolem 32-38K.⁸⁰ Ceny uzeniny se pohybovaly poblíž 30K a čajové máslo v nejvyšší kvalitě až 60K za kilogram. Ceny poměrně rychle stoupaly, jakmile se totiž mlékárny vymotaly z kruhu státem kontrolovaných cen a předepsané produkce, mohly omezit výrobu másla a konzumního mléka a vrhnout se na lepší zpeněžení v sýrech.

Přes mimořádné postavení tvarůžků mezi ostatními potravinářskými produkty došlo k neobyčejnému poklesu výroby v porovnání let 1913 a 1920 zhruba o 63%.⁸¹ Ačkoliv tvarohové sýry zůstaly u spotřebitele v kurzu, nízká válečná kvalita a nízký obsah tolik žádaného tuku silně narušily poptávku a šíři odbytu. Sám Pavelka navrhoval speciální nižší celní tarif i pro tvaroh na ochranu tvarůžkářů. Byl si dobře vědom kolik tvarohu se na Moravě zpracovalo v roce 1911 na tvarůžky a jak snadno domácí výroba upadne.

Celkem bylo vyrobeno olomouckých tvarůžků v roce 1913 4 677 440 kusů a v roce 1920 jen 626 779 kusů.⁸² Na Moravě se zpracovalo v obecné výrobě v roce 1911 1,8 milionu kg tvarohu. K těmto hodnotám se po válce již nepodařilo přiblížit. Z pohledu celkové produkce tvarůžků můžeme tyto hodnoty využít pouze jako

⁷⁹ Dvojky podle Laxy vážily jeden kus 20g, trojky 30g atd.

⁸⁰ V porovnání stejných váhových jednotek stál kilogram romaduru ve velkoobchodě 36K a tvarůžky zhruba 10K

⁸¹ ML, 1921, č.3-4

⁸² tamtéž

srovnávací hodnoty objemu výroby. Jediným zdrojem zatím dostupné jakékoliv statistiky je zmíněný svazový tiskový orgán a data jsou nekompletní. Jak z výše uvedeného vyplývá, někdy číslo značí pouze celý objem a není patrný zdroj, jindy zase zahrnuje konkrétní komoditu, ale není patrné zda se jedná jen o družstevní výroby nebo všechny.

Přesnější data družstevních mlékáren dále dokreslují stav poválečné výroby a její směr. Objem výroby v počtu kop: Smržice 2 600, Šumvald 1 010, Dubicko 12 125 a Hrabová 5 500. Ve vrcholné produkci došlo k pokusu založit centrální tvarůžkárnu v Letohradě pro zpracování tvarohu z širokého okruhu sdružených mlékáren. Produkce však byla silně nerovnoměrná, ale dílna zanechala významnou stopu v historii. Provoz se udržel až do éry socialismu. Družstevní mlékárny celkem uvedly za rok 1924 58 415 kop tvarůžků přímo vyrobených, počet však rapidně klesal, o rok později je to již jen 36 962 kop. Mezi hlavní přidruženou tvarůžkárnu patřila Kroměřížská mlékařská škola, Centrální mlékárna Ostrava a budoucí družstvo Hodonín⁸³ (do roku 1937 firma Jakub Rieben). Právě tyto dílny patřily k tzv. vyrovnávacím. Nejenže produkovaly tvarůžky, ale také například tavené sýry (od 2. pol. 20. let) jako komodity přidružené výroby s centrálním svozem suroviny. Ve dvacátých letech představovala výroba družstevních mlékáren zhruba 10 % celkové roční výroby tvarůžků v republice (asi 40-60 000 kop). Porovnání se soukromým sektorem jasně vypovídá o stylu výroby. Soukromé výroby byly však podstatně méně monitorovány a informace jsou ještě více torzovité než občasná statistika organizovaných mlékáren.

První číslo rok 1913 druhé / rok 1920

Místo mlékárna	Tvaroh	Planý tvaroh v Kg	Tvarůžky v ks.
Kroměříž	9522 / 9700	214 92 / 62	104700 / 31368

⁸³ Mléčný průmysl Hodonín spadl pod brněnské agrární společenstvo Moragro (ředitel Josef Minks), po válce byl součen do n.p. východomoravské mlékárny Kroměříž s názvem Lacrum (od 60.let)

Prostějov	15,46 / 0	50954 / 99	285151 / 0
Vlčov	4596 / 0	37644 / 16548	70432 / 0
Dubicko	0 / 12025	38728 / 13165	727515 / 218210
Třeština	32951 / 22525	32951 / 22525	158760 / 90480
Vilímov	0 / 0	16063 / 0	267054 / 0
Šumvald	4050 / 0	10165 / 0	60600 / 0
Dubčany	3588 / 0	12932 / 0	561300 / 0
Habrová	19547 / 0	20761 / 428	355380 / 1510
Trnávka	0 / 0	47938 / 0	1151900 / 0

Po pádu monarchie byl zahájen boj o trhy. Velcí výrobci se pak museli ohánět, aby uživili investice do strojů a udrželi objem výroby nutný pro přežití a rentabilitu. Válečné hospodářství donutilo některé firmy ukončit provoz a jiné zas dokázaly rychle navázat a využít nejen volného místa na trhu, ale i nabídky suroviny. Například v Hněvotíně se zpracovalo 2 200q tvarohu denně. Před rokem 1914 odjíždělo 75% zboží za hranice. Celní politika se pro takto orientované firmy stala trvale stagnační příčinou.

Jižní Morava po téměř úplném uzavření hranic s Rakouskem zaznamenala výrazný nadbytek mléka v regionu, tradiční vývozní cesta byla uzavřena. Odtučněné mléko našlo uplatnění v nově založené hodonínské tvarůžkárně, také Moravská Nová Ves se svým provozem a drobnější výrobci v Kyjově a Mikulově se objevili právě v druhé polovině 20. let. Rozkvět nepřišel jako nástupce předválečných vztahů a obchodních toků. Počáteční všeobecná poptávka mnohé výrobce ukolébala snadným odbytem, ale modernizace provozů a péče o kvalitu se vyplatili těm, kdož neusnuli v poválečné euforii snadných výdělků a investovali do vlastního provozu. Po zahlcení trhu výrobky všeho druhu nastala krize z nadvýroby, krize odbytu. A zde se výrazným způsobem odrazilo strojní vybavení a organizace prodeje.

Do historie tvarůžkářství se významně zapsala firma rodiny Wesselsových v Lošticích. Vyprofilovala se z původně drobného přivýdělníka v rodinnou firmu, která zaměstnávala několik pomocníků a povozníků. Na strojní formování tvarůžek přešla firma v období předválečné a válečné konjunktury, takže dočasný pokles výroby související s nutnou rekonstrukcí výroby (roku 1907-09) přestála v příhodné době. Těsně před koncem války (roku 1917) došlo ke změně majitele. Alois Wessels předal firmu Karlu Pivnému, svému zeti. V polovině 20. let dochází k odštěpení dvou dceřiných firem. První zůstala v Lošticích o několik ulic dále a vedl ji druhý zeť pana Wesselse, Jaroslav Dubský. Druhý závod byl přenesen do Olomouce na Sladkovského ulici (dnešní autobusové nádraží) a majitelem se stává vnuk Vincenc Wessels. Firma tedy pracovala nejen na vnitřní organizaci a rodinném zabezpečení, ale i na tržní strategii.

V Lošticích v té době existovalo 6 výrobců a do konce období první republiky je jich zaznamenáno 25. Jednalo se o všechny kategorie od registrovaných podomních prodejců tvarůžek po velkotvarůžkářny. Není žádná jiná lokalita, která by po první světové válce nabyla takového významu pro tvarůžkářství jako Loštice. Lze říci, že tato lokalita s blízkým okolím převzala hněvotínskou štafetu. V tomto období by však bylo krajně nespravedlivé opomenout další zajímavé lokality a dílny. A. Hubáček v Podivíně aktivně zkupoval selský i mlékárenský tvaroh do svých vlastních nádob a vyráběl olomoucké tvarůžky strojně. Mádr v Hněvotíně zpracoval v roce 1919 32 000kg tvarohu. Vedle něj se i tak uživil Schindler vykazující v daních 6 000kg zpracované suroviny. V nové republice s k nim přidala i firma Sukaný Žamberk zabývající se výrobou tvarůžek od roku 1928.

V registrech jsou zaznamenáni také „obyčejní“ výrobci sýrů. Je velmi nesnadno určit jaký sortiment firma nabýzela. Například Oldřich Marek v Troubkách u Přerova nebo Neoralova továrna na sýry v Olomouci má sice v seznamu produktů tvarůžky uvedeny, ale to je také jediná zmínka, kterou se mi podařilo nalézt. Ačkoliv

je to dosti zobecňující jak právě zmíněný příklad ukazuje, můžeme říci, že výrobce sýrů k tvarůžkářům nepočítáme. Jistě mezi nimi byli i ti, kteří se o výrobu pokusili a třeba i jistou dobu tvarůžky prodávali, ale díky omezené stopě můžeme usuzovat o důležitosti a úspěchu této produkce.

Trhovci a obchodníci rozváželi tvarůžky i do oblastí, které nebyly zrovna bohaté na dílny jako Šumpersko nebo východní Čechy. Týdenní trhy ve velkých městech stále neztratily svou platnost v zásobování měst z venkova, a tak spousty vytrvalých překupníků jezdili vlakem či povozy do Olomouce, Přerova nebo Brna, kde nabízeli vedle dalšího žádaného čerstvého zboží i tvarůžky .

----- léta 1929 - 1938

30. léta jsou mnohdy příliš obecně řazena ke světové krizi. V českých zemích se setkáváme se skutečným dopadem celosvětových ekonomických zvrátů až v době počátku třicátých let s vrcholem zhruba v roce 1932.⁸⁴ Již koncem předchozí dekády se projevovaly symptomy nasycenosti trhu a obchodníci i výrobci hledali pevnější pozice ve slučování do spolků. *Svaz mlékařských jednot* společně s nově založeným *Svazem hanáckých mlékáren* (v roce 1927) z okolí Olomouce se zasloužily o zřízení zemského svazového orgánu již tolik potřebného *Ústředí moravských družstevních mlékáren*. Byla to prodloužená ruka *Ústředního svazu hospodářských jednot* s celorepublikovým působením. Pobočka mnohem efektivněji reflektovala potřeby moravské mlékárenské produkce. Ústředí v Čechách mělo naprosto odlišné zkušenosti, a proto i jiné představy o potížích a možnostech moravského regionu. Navazovalo založení obchodní kanceláře *Svazu* v Brně roku 1930. Pobočka *Svazu* podporovala vývoz tvarůžků, který byl v době vrcholící krize garantován státem také pomocí exportních úvěrů.

⁸⁴ KÁRNÍK, Z. : České země v éře první republiky, II. 1930-35, Praha 2002, s.50-58 - moratorium na dluhy zemědělských výrobců povolila vláda v roce 1933-34.



Dosah krize se v Československu projevil pomaleji díky státním zakázkám, sanacím bank a všemožným brzdícím prostředkům, ovšem o to pomaleji také krize ustupovala. Její vyrovnávání probíhalo pomaleji než v celé Evropě a trvalo až do válečných příprav pod tlakem Německa na konci třicátých let. Krize v živočišné výrobě se dokonce posunula až k roku 1934. Již tuhá zima roku 1929 nastartovala silící odklon od živočišné výroby, která vyžadovala každodenní péči a byla fyzicky náročnější.⁸⁵ Hlavně středně veliké podniky s 5-20ti zaměstnanci zaznamenaly významný pokles. Zaměstnanci dílny „A.Wessels dědicové“, uprostřed manželé Pivní slabinou se jim stala nedostatečná kapitálová rezerva. Menší výrobci založení na domácí výrobě a rodinné pracovní síle z počátku vyvažovaly krizové jevy nasyceného trhu zvyšováním vlastního úsilí. Výnos nemusel upadat okamžitě, protože pracovní sílu nebylo nutno hned vyplácet. Naopak velkovýrobní se strojním vybavením měly provoz nastavený na rentabilní hranici, kdy se ještě vyplatí stroje uvést do chodu a zaměstnat u nich požadovaný počet osob. Snižovat objem výroby znamenalo prodělávat na běhu provozu.

Vlastního původce krize je nutno hledat v poptávce. Koupěschopnost širokých vrstev obyvatelstva díky celostátním ekonomickým potížím značně klesla, a to samo o sobě mělo vliv na potravinářský trh. Výroba tvarůžků nevykazovala zásadní vzestup značící zahlcení trhu. Rána přišla zvenčí.

Ještě v roce 1930 se celková produkce tvarůžků rovnala 346 vagónům z 724 vagónů tvarohu.⁸⁶ Vyvezeno bylo ročně 3509 tun tvarohu a tvarůžků, Rakousko odkoupilo 1794 tun za 13,1 mil.Kč. Ze statistických údajů vyplývá, že celní cizina v prvním pololetí roku 1929 utratila 12,8 mil.Kč z toho 7,5 mil. Kč Rakousko.

⁸⁵ PRŮCHA, V. a kol.: Hospodářské a sociální dějiny Československa 1918-1992, Brno, 2002, s.165-168

⁸⁶MACALÍK, B. : Dějiny mlékařství na Hané, Sborník Československé Akademie Zemědělské roč.VI, oddíl A, Praha, 1931, s. 323-324



V roce bylo 1930 zaznamenáno 11,1mil Kč za vyvezené tvarůžky, export v tomto pololetí ještě neztrácel na objemu.

Ceny tvarůžků mírně stouply na 36 – 40 haléřů za kus. Obecná cena sýrů povýšila asi o deset korun, kdežto tvarůžky zhruba o deset haléřů.⁸⁷ Velkoobchodní cena oproti stagnovala na 6,50 Kčs za kilogram tvarůžků.

Většina rodinných provozovatelů neměla, i přes úspory na pracovní síle, prostředky k zpětné investici do tvarůžkárny, což se výrazným způsobem projevilo v následujícím desetiletí. Oproti tomu velkovýrobce přešlapující na nedostatku odbytu, díky nutným rezervám, měl možnost nenechat provoz zastarávat. V rámci snah o vyvážení krizových jevů se dost investovalo do výroby za účele zlevnění produkce. Dobře zavedená firma Karla Pivného v Lošticích provedla generální přestavbu závodu v roce 1930. Ze selských stavení na Palackého ulici se stal moderní průmyslový závod. Vstupní vjezd i dispozice jednotlivých domů ve dvoře zůstala zachována. Změny se týkaly jednotlivých částí provozů, jejich propojení, odvětrávání a například zvýšení střech. Plošné rozšíření díky lepšímu využití parcely bralo na vědomí budoucí i současné strojní vybavení a připravovalo tak celý provoz i na příští léta. Revitalizace provozu tak předběhla průměrné změny 30ti letého cyklu o 10 let.⁸⁸

Jiné podniky se soustředily na vlastní produkci a inovaci. Faltejskovi tyčinky se ve východních Čechách objevily v roce 1934. Jejich distribuci zajišťoval i Svaz mlékáren. Nápad změnit tvar z tradičního dukátku na tyčinku přišel asi z výroby v Otovicích u Karlových Varů se silným německým vlivem. Kontakty v této lokalitě byly zvláště plodné. Strojní formovačky a první balicí stroje měly svůj původ právě v Německu. Provozovna v Otovicích mnohé z nich vyzkoušela a odprodala perspektivním výrobcům na Moravu, kde pak docházelo k drobným technickým

⁸⁷ ML 1934

⁸⁸ Dílna založena 1876, první přestavba provozu 1907, druhá 1930, ke třetí došlo v roce 1990 (!)

úpravám.⁸⁹ Poblíž Moravské Třebové v Kunčíně jsou zas poprvé zaznamenány tvarůžkové věnečky. I přes tyto sporé zprávy lze alespoň v obrysech vykreslit tvarůžkářství v závěru první republiky.

Mezi tvarůžkáři neznamenała krize hromadné zavírání provozů. Z velkých zanikl během 30. let jen provoz J. Lantsche v Hněvotíně pro špatný výběr technického vybavení a snad jednostrannou obchodní orientaci na export. Množství drobných a středních tvarůžkářů spíše přizpůsobilo produkci snížené poptávce. Překupníci, podomní výrobci a prodejci v jedné osobě často rozšířili nabídku na úkor tvarůžků nebo přičlenili další zpracování jiných příhodných surovin. Malé jen ojediněle nahlásily úplné ukončení výroby v krizových letech. Nelze přirozeně usuzovat, že by se tvarůžkářům v krizi žilo dobře, ale lze soudit, že stále existovaly vyhlídky pro pokračování provozu.

V druhé polovině 30. let tvarůžkářskou obec rozdělil vleklý spor. Koncem roku 1937 se na stole ministra zemědělství objevila žádost, aby název olomoucké tvarůžky označoval také původ zboží. Troufalý krok k omezení nemoravských výrobců podnikl *Svaz sýráren severo- a středo- moravských*. Požadoval výlučný nárok na označení zboží „olomoucké tvarůžky“ pro své členy. Proběhla rozsáhlá anketa o názvu „olomoucké tvarůžky“ mezi čtenáři *Mlékařských listů*, maloobchodníky, konzumenty a prodavači. Dospělo se k závěru, že název není otázkou původu a ze stálého užívání zobecněl jako druhové jméno. *Svaz sýráren* se bránil nekalou konkurencí polských výrobků se stejným označením, které by chtěl tímto eliminovat. Ovšem poněkud opomněl fakt, že polský výrobce není vázán českým předpisem (o Evropské unii nikdo ještě ani neslyšel). *Svaz mlékařských družstev a Spolek výrobců olomouckých tvarůžků*, který byl založen jen za účelem ochrany výrobců mimo region Olomouce se snažily o kompromis. *Svaz sýráren* se zpočátku razantně stavěl za ochranu

⁸⁹ Největší rozmach dovozu strojů je zaznamenán po druhé světové válce v krátkém období obnovy bývalých trhů a obchodních vztahů.

původu výrobku a snášel historická opodstatnění pro odsouhlasení tohoto ustanovení. Vedle vídeňského zápisu z první mlékařské výstavy roku 1872, kde je zmiňován především kraj u Olomouce, to byly tradiční receptury původem z této lokality a možná geologická spojitost s kvalitou tvarohu. *Svaz sýráren* také apeloval na olomouckou Obchodní a živnostenskou komoru, která má hájit zájmy výrobců v jejím regionu. Olomoucká komora si naprosto nebyla jista svým vynucovaným postavením k žádosti a předala rozhodnutí *Stálé delegaci zemědělských rad*. Obě instance nejprve vyřídily žádost kladně. *Spolek výrobců olomouckých tvarůžků* se odvolal k Ústřední živnostenské a obchodní komoře. Jejich argumenty oproti *Svazu sýráren* měly totiž mnohem větší váhu a nezakládaly se na polopravdách.

Pro nás je podstatné přiblížení soudobého vztahu k výrobě a produktu. *Spolek výrobců* uvádí jako důvod k zamítnutí označení tvarůžků dle původu fakt, že téměř 40% výrobců je situováno mimo olomouckou oblast, a světe div se, nejsou členy *Svazu sýráren*.⁹⁰ *Svaz sýráren* se opírá o tradici výroby, což je nepřesné. Copak čtyři generace například rodiny Balíčků v Chrastu u Chrudimi od počátku 19.stol. nelze považovat za tradiční výrobu? Také odborník na sýrařskou produkci u nás O. Laxa rozlišuje ve svých odborných publikacích různé tvarůžky - vlašské, plzeňské apod., a to podle druhu, ne původu.⁹¹ Snaha využít paragraf 6 zákona proti nekalé soutěži za účelem monopolizace olomouckých tvarůžků se nepodařilo. Nejvyšší správní soud nevynesl rozřešení sporu do počátku roku 1939 a politická situace učinila výsledek bezpředmětným.

Následující rok se ukázalo, že organizovaní tvarůžkáři by své sdružení mohli využít i k dalším obchodním účelům. *Mlékařská jednota Moravsko – slezská* a *Svaz sýráren severo- a středo-moravských* (předseda Rudolf Hrabě) společně zasedly k jednání o ceně a odběru tvarůžkářského tvarohu. Družstevní

⁹⁰ ML 1938 různé zprávy s. 218, s. 62

⁹¹ ML 1937, s.71-73

mlékárny nabízely 1,8 Kčs kdežto tvarůžkáři se snažili získat cenu nižší (1,50 Kčs). K dohodě nedošlo ač zásoby tvarohu byly velké, bezesmluvní stav zůstal v platnosti. Pružnost trhu se tak nadále odrážela v obchodování s planým, dnes zvaným průmyslovým, tvarohem. Snížení cen odtučněného tvarohu znamenalo zásobu na straně dodavatele i možnou úsporu pro výrobce. Schopný majitel či obchodní zástupce tvarůžkárny mohl na pár halířích z každého kilogramu tvarohu a následně kopy tvarůžků přinést dílně nezanedbatelný výtěžek.

Koncem třicátých let vyvrcholilo pozvolné snižování cen potravin.⁹² Zahraniční obchod zaznamenal silný vzestup a očekávalo se zásadní obnovení narušených vztahů. Německo mělo dokonce velký zájem na smlouvě založené na dovozu celofánu do Čech a vývozu tvarůžků do Německa v poměru 50:34. *Obchodní společnost mlékařských družstev* (součást Ústředního svazu) by tak byla schopná prodávat balení tvarůžků v celofánu za 5,4 – 6,5 Kčs. K finální dohodě však nedošlo, další okolnosti nejsou známé.

V roce 1938 došlo k dohodě všech větších výrobců o normalizaci váhy olomouckých tvarůžků. *Spolek výrobců olomouckých tvarůžků v ČSR a Svaz sýráren Severo- a středomoravských* se dohodly na nejmenší váze tvarůžku na 80g ±5%. K dohodě na cenách již, hlavně díky politické situaci druhé republiky, nedošlo. Protektorátní vláda využila těchto ustavených spolků a sjednotila je pod nuceným dozorem nového úřadu – *Syndikátu olomouckých tvarůžkářů*. Jako všichni výrobci potravin byli i tito organizováni dle protektorátního hospodářského diktátu Říši. Družstevní organizace vklouzla téměř nepozorovaně do státní organizace skrze *Ústřední svaz hospodářský jednot*. Ještě v roce 1938 jsou z družstevní organizace mezi výrobci tvarůžků jmenováni Zemská mlékařská škola Kroměříž (výroba 7437 kop - 11495 kg), Mléčný průmysl Hodonín dříve J. Rieben vyrovnávací družstevní tvarůžkárna a tavírna sýrů (312 709kg - 290832 kop), Rolnické mlékařské družstvo Oplocany (112604kg - 90416 kop) a



Rolnické mlékařské družstvo Zdounky (2718 kg - 2250 kop).⁹³
Seznamy ostatních organizovaných výrobců jsou až staršího data.

Válečné období let 1939-1945

Neveselé období naší (a světové) historie znamenalo pro tvarůžkáře v první řadě rapidní pokles počtu dodavatelů průmyslového tvarohu. Rozpínající se Německo zabralo naše pohraničí, tak zvané Sudety, a učinilo z nich území Říše. Svaz *sýráren* se činil na vyšších místech, aby zrušil dovozní clo za kilogram tvarůžkářského tvarohu, které narostlo do výše 3,50 K. Vzápětí po cenovém diktátu přišla hrozba přímého zastavení tvarůžkářského průmyslu. Dovídáme se z hospodářských záznamů *Mlékařských listů*, že příslib zavírání provozoven byl díky vlivným osobám odvrácen.⁹⁴ Úřední záznam o této skutečnosti nebyl dosud objeven, lze tedy pouze usuzovat. Ani o výsledku celního vydírání německou říší jsme nenašli dalších zpráv. Nepřímo však vyplývá, že vedení všech tvarůžkáren převzal stát kompletně. Od roku 1939 je totiž garantován 100% platový nárůst ve výrobnách jako součást kolektivní smlouvy.⁹⁵

Válečné období znamenalo pro mlékařství vysoké výrobní nasazení. Nejvyšší cenový úřad řídil státní hospodářství tak, aby zásobování lidu bylo na hranici přežití a přebytky bylo možno odeslat na válečné fronty. Cena tvarůžkářského tvarohu byla ustavena na 6 Korun za 1kg (tvrdý tvaroh 7,5K).

Tvarůžky měly pevné ceny všude po protektorátu na rozdíl od jiných čerstvých potravin, které se lišily cenou podle prodeje na venkově či ve velkých měst (Velká Praha, Brno, Moravská Ostrava). Distribuční a správní systém byl uměle rozčleněn a delegován, kde nebylo možné využít minulé organizace vznikla

⁹² Kilogram eidamské cihly stál ve velkoobchodě 14-16Kčs.

⁹³ WENZL, F. : Začátky družstevního mlékařství na Moravě, Brno 1940, s.9-10

⁹⁴ Fachleiter Wilhelm Niesner se prý snažil tvarůžkárny zrušit skrze nařízení o zrušení Svazu sýráren a jeho členů. Bližší informace nenalezena.

⁹⁵ ML 1939, s.172

nová. *Českomoravský svaz pro mléko a tuky, Mlékařská jednota a zemědělská družstva* v závislosti na Ministerstvu sociální a zdravotní správy měla v péči prodej, distribuci mléka a výrobků z něj.

Typ balení	Maloobchodní cena	Velkoobchodní cena
Kopa	10,3 K	9,2 K
Kus	0,20 hal.	-
10 kusů v celofánu	10,9 K	
8 kusů v celofánu	11 K	
6 kusů Speciál	11,2 K	
5 kusů Velký speciál	28,2 ⁹⁶	

Svaz pro hospodaření zemědělskými produkty pak vydával nařízení o množství přidělů až do roku 1943, kdy došlo k jeho přejmenování a úpravě pravomocí. Objemy kontingentních dodávek spravoval *Svaz pro tuky a mléko* jako dílčí oborová jednotka vyššího orgánu (*Svazu pro hospodaření..*). *Ústřední jednota hospodářských družstev* plnila funkci dozíracího úřadu. Mimo jiné zajišťovala říšskou propagandu v zemědělství, která se orientovala podle hesla „výrobní



30. Etiketa pro exportní i domácí balení

zemědělské bitvy“. Všemožným nabádáním a odměňováním naddodávek se Říše snažila zemědělce podnítit k nejvyšším možným dodávkám na úkor jejich vlastní spotřeby a samozřejmě spotřeby obyvatel protektorátu. Platil přísný zákaz domácí výroby bez příslušné kontroly. Také cla do Říše byla zrušena ovšem jen na dovoz.

Postup protektorátní vlády⁹⁷ vystihuje zákaz z roku 1940 nařizující zaplombování všech soukromých domácích odstředivek za účelem pozvednutí dodávek mléka do centrálních mlékáren.

⁹⁶ MZA Brno, Fond 751/10, min.zemědělství, inv.č.592, kart. 36, fol.106-108

⁹⁷ tímto nekomentujeme počínání vlády, ale faktické kroky, které vláda podnikala pod tlakem říšské správy protektorátu.



Výsledkem byly dodávky nekvalitního mléka z odlehlých oblastí, kde převoz na větší vzdálenost poškozoval kvalitu mléka. V roce 1942 bylo povoleno odplombovat pod dozorem odstředivky v odlehlých oblastech, kde nebyl možný efektivní svoz a povinné dodávky byly vypsány v množství másla. Následně bylo v roce 1944 nařízeno zřídit společných sklad zaplombovaných odstředivek a máselnic, které nemají povolení provozu. Nařízení za nařízením hledalo poslední gram tuku, který by mohl využít bojující voják. Oborový tisk je plný propagandy. Oslavy výročí založení prvních družstevních mlékáren v nich ztrácí upřímnost (1893 založen Palonín u Loštic J. V. Pavelkou a J. Zdráhalem).

Od roku 1943 byly mlékařské obory celoprotektorátně sloučeny pod *Společnost pro obchod s mléčnými výrobky, tuky, drůbeží a vejci s.r.o.* (tvoří: Ústřední svaz zemědělských družstev pro Čechy a Moravu, Obchodní společnost mlékařských družstev, Českomoravské družstvo pro suroviny olejen a továren na margarín a Družstvo pro obchod domácími a cizozemskými jatečnými výrobky a tuky). Další reorganizace v duchu dalších předpisů a omezení.

Tvarůžky se staly jedinou povolenou sýrovou specialitou na trhu v relativně odpovídající kvalitě. Příčinou byla samozřejmě skutečnost, že šlo o odtučněný výrobek. Také nesmíme opomenout ochranou ruku *Svazu pro tuky a mléko*, který měl pod palcem kontingenci tvarohu. *Svaz* byl pravou rukou *Ústředního svazu* a mohl tak určovat i výrobu tvarohových produktů. Dodávky průmyslového tvarohu do Loštic a okolí tu a tam dorazily třeba až z Tábora nebo Českých Budějovic, kde byly toho času největší mlékárny. Z tabulky na str.124 a 135 je patrné, že sortiment tvarůžků ke konci války mírně zchudl.

Výroba tvarůžků v q

Rok:	1940	1941	1942	1943	1944
------	------	------	------	------	------



Množství: 18234q	18738q	24366q	28257q	19553q ⁹⁸
-------------------------	--------	--------	--------	----------------------

V kartotéce Ústředního svazu českomoravského průmyslu, který za války registroval všechny výrobce potravin za účelem dokonalé evidence a plnění povinných dodávek, jsou uvedeni i tvarůžkáři. Na zadních stranách evidenčních listů se tu a tam objeví i poznámky o objemu výroby v korunách. Registr byl využit i později, zvláště po komunistickém převratu. Na kartách proto nalezneme i pozdější zápisy. Tvoří po prvorepublikové kartotéce živností jeden z mála relativně přesných zdrojů informací o výrobcích tvarůžků.

Jméno, lokalita	Počet zaměstnanců	objem výroby v Kč	rok zápisu do registru
Adolf Appel, Loštice	11	6mil	1940
Jar. Dubský, Loštice	17	13mil	1939
Fr.Fojtík, U.Hradiště - Ostrožské předměstí	2	856tis.	1940
Fr. Faltejsek, Čermná u Kyšperka (Litomyšl)	17	8,2mil.	1940
Josef Fritcher, Loštice	3	865tis.	1940
Gerlich a Šišman, Loštice	Neuvedeno	neuvedeno	1948
A.R.Hrabě, Jungmanova 20, Hodolany	11	7,1mil	1939
Ant.Hrudník, Hněvotín	4	1,4	1939
J.F. Hynková, Doloplazy	1	740tis.	1940
Josef Balíček, Chrást u Chrudimi	2	523tis.	1942
Jos.Koutný, Hesperova 8, Hodolany	6	2,03mil.	1939
Družstvo pro mléčný průmysl Kyšperk	25	5,4mil.	1943
A.Wessels, Palackého 57, Loštice	19	14,9mil.	1939
J. Polák, Úhřetice, Hrochův Týnec, Chrudim	5	2,02mil.	1946
M. Prikrylová, Radeckého třída 15, Prostějov	2	1,8mil.	1939
J. Sukaný, Žamberk	11	7,03mil.	1940
K. Šulc, Kollárova 17, Kyjov	2	2,56mil.	1940

⁹⁸ Mlékařství - hlavní dodavatel tuků, [bez šifry], ML, 1945, s.188



Karel Vaněk, Litovel	7	4,2mil.	1939
Vi.Wessels,Sladkovského 31, Hodolany	14	7,3mil.	1939
M. Zelinková, Topolany 2	2	955tis.	1939
Al. Zemánek, Hájka z Libočan, Beroun II	2	572tis.	1940 ⁹⁹

Tvarůžkáři ztratili jeden z mála společných prvků, a to samostatnost. Pokud se výrobci sdružili, mělo to vždy záměr, byly to cla, povolení vývozu, nákup tvarohu z mlékáren či spor o označení původu. Nyní byli sloučeni pod státní správu za účelem povinných dodávek tvarůžků pro zásobování, pro přesné stanovení objemu výroby jednotlivým dílnám a pro kontrolu počtu zaměstnanců. Od roku 1940 všichni za tuto protektorátní „péči“ platili poplatky k úhradě výdajů *Českomoravského svazu pro mléko tuky a vejce*. Z kilogramu vyrobených tvarůžků to bylo 10 haléřů. Od roku 1942 byla zavedena povinná minimální dodávka. Zemědělec a výrobce potravin tedy v případě neúrody nebo nemoci skotu musel omezit svou vlastní spotřebu, aby splnil dodávku bez újmy na svém majetku. Všechna opatření vedla postupně k zásadnímu snížení objemů výroby potažmo počtu zaměstnanců.

I ostatní sýrařská produkce byla omezována různými předpisy. Nejprve bylo omezeno množství tuku v sýrech. Holandská cihla klesla na 25% tuku v sušině, později dokonce na 20%, to je hranice, které dnes neodpovídá žádný výrobek. Byl předepsán měsíc na zrání tvrdých sýrů, což je skutečně nedostatečné, většina sýrů zraje tři měsíce. Vidíme tedy jak silně klesla kvalita potravin během války. Prodej se odehrával stejně jako za první světové války na výdejové lístky určené pro daný region.

Centrálně řízená výroba zajišťovala přísun surovin i zboží do požadovaných lokalit. Proto bylo možné svázat průmyslový tvaroh ze všech mlékáren. Například z již zmíněných jižních Čech, kde sídlilo největší mlékárenské družstvo „Tábor“, až na Hanou pro

⁹⁹ Národní archiv, fond Ústřední svaz ČS průmyslu, inv.č.358, kart.č. 351-362 (kartotéka)

tvarůžkářské dílny. O výhodách tak dlouhého přesunu sice z ekonomického i technologického hlediska může být učiněna poznámka, ale za války bylo třeba všech dostupných potravin. Však tvarůžky jedli i v Plzni, kde se o tvarůžkářské tradici skutečně mnoho neví. Propagační zprávička z roku 1943 mluví o denní spotřebě 5 000 kusů.¹⁰⁰

Poválečná léta obnovy a výstavby

Již během okupace byly menší závody uzavřeny, v obtížných podmínkách nemohly plnit dodávkové povinnosti spojené s válečným zatížením potravinářského průmyslu. Mnoho sýráren a tvarůžkáren kvůli napjaté situaci využilo výhod sdružení a kromě nucené správy Svazu dobrovolně podléhalo regionálním družstevním organizacím. Organizace *Společnosti pro obchod mléčnými výrobky*, která od roku 1943 spravovala a registrovala mléčnou produkci, přešla po osvobození na nově ustavované orgány správy státu. Ministerstvo výživy a jednotlivé Národní výbory přebíraly vykoupené produkty a prováděly redistribuci v podobě potravinových lístků. Spolupráce státních a družstevních orgánů balancovala na snaze odstartovat obnovu zdevastované mlékárenské produkce a nutné výživy obyvatel. Rok 1946 byl pro živočišnou produkci velmi příznivý, a tak se zdálo, že nástup poválečné konjunktury bude částečně opakovat situaci po první světové válce. Záhy byla obnovena širší úřední struktura a ze *Společnosti pro hospodaření mléčnými produkty* se stal opět *Svaz mlékařských družstev* pod patronací *Ústředního svazu hospodářských družstev*. Ministerstvo zemědělství zajišťovalo prvovýrobu mléka a Ministerstvo výživy jeho distribuci, výkup a odbyt skrze trhové svazy.

Velkoměsta bylo nutno zásobovat rychle a plynule. Vykupovalo se veškeré mléko a produkty z něj. Státní

¹⁰⁰ Distribuce mlékařských družstvem Lochotín, Městský deník 10.3.1943, Plzeň

„Vyrovňovací fond“ pak proplácel nerovné náklady na výrobu, které vznikaly v odlehlých mlékárnách dopravou nebo výrobou nákladných sýrů, odprodaných na výdejové lístky v pevných cenách bez ohledu na sezónní výkyvy. Družstevní síť velmi plynule navázala na požadavky povinných kontingentů mléka, výrobků a svoz mléka od všech prvovýrobců v daných rajonech. Protektorátní hesla se změnila na vlastenecké výzvy a dodávky neměly být vynucovány osobní nátlakem. Čekalo se na uvolnění trhu a zrušení lístkového systému.

První vlašťovka přinesla uvolnění trhu s tvarůžky v dubnu 1946. K dalšímu postupu však už nedošlo. Mlékárny a sýrárny neměly tentokrát na co navázat. Předválečná konjunktura byla velmi krátká a protektorátní správa vyždímala mnohé až do poslední kapky. Nejen zdecimované chovy dobytka, ale i strojové parky a vybavení mlékáren po dlouhém stání nebylo možné rozhýbat přes noc. Jiné prostředky byly zase na takovém stupni opotřebovanosti, že bylo otázkou času, kdy definitivně doslouží. Chyběl kvalifikovaný personál, či vůbec nějaký zaměstnanec např. v pohraničí.

První roky po válce se počítalo s obnovením i malých mlékáren a výroben v obcích skrze Národní fond obnovy. Národní výbory tak tlačily na místní výrobce, aby využívali vyrovnávací fond, který dlouho dotoval nerentabilní výrobu, protože výkupní ceny byly drženy na hranici nákladů. Okresní úřadovny zajišťovaly výkup a svoz mléka případně výrobků. Obnova tučnosti a kvality sýrů stoupala jen zvolna. Přednost měla výroba a distribuce mléka a másla. Svaz a úřadovny určovaly povolené množství výroby a nutné kontingenty výkupu, aby všechny mlékárny a sýrárny měly možnost obnovy a zpeněžení.

Tvaroh stejně jako ostatní produkty mléka byly přerozdělovány okresními úřadovnami Svazu ve spolupráci s Ministerstvem výživy a místními Národními výbory. Na soukromé tvarůžkáře byl pozvolna uvalován tlak úřední distribucí výchozí suroviny.

Politická situace v zemi měla zásadní vliv na obnovu a restrukturalizaci mlékárenského průmyslu. Levicová vlna pod tlakem SSSR bohužel neodezněla jako jinde v Evropě. Soukromý majetek byl označen za původce spekulací na trhu, poukazovalo se na obohacování a „keřasení“ soukromníků na úkor pracujících. Vykonstruované a mnohdy naprosto scestné případy byly dávány za příklad nadcházející druhé krize podobné té ze 30.let.¹⁰¹ Košický vládní program v bodě 12 ustanovil státní dozor nad rychlou obnovou hospodářství a vyzdvihnul nutnou ochranu pracujících proti příživnictví a kořistění. Volné ustanovení dalo prostor neupřímným komunistickým heslům o socialistickém světě rovnosti a otevřelo jim cestu k nezákonným praktikám zacíleným na vlastní touhu po jediné moci ve státě.

Obnova pokřiveného válečného směru hospodářství trvala necelé dva roky. První dekrety o znárodnění klíčového průmyslu z roku 1945 č.101 nezasáhly mlékárenský průmysl. Jejich rozsah byl však nesmyslně velký a postavení vzniklých národních podniků nevhodně členilo ekonomiku do tří sektorů (znárodněný – státní, družstevní – řízený státem, soukromý).

Přehledka sýrů v *Mlékařských listech* z jara a podzimu roku 1946 nás nepřímo informuje o slušném úspěchu tvarůžkářů. Jestliže před válkou se počet zúčastněných v Čechách pohyboval na 8% z celkové výroby teď to bylo 6%. Na Moravě z 24% předválečných výrobců tvarůžků z celkového počtu sýrařů obnovilo výrobu 23,5%. Na druhé výstavě již zaznamenáváme lehký pokles na 5% českých výrobců a 21% z Moravy.

Výrobci 1946 (zdroj ML) ze seznamu soutěže:

Čechy	<u>výborný</u> : Faltejsek – Čermná, Bednář – Praha, Jasanská – Jablonné, Zemánek – Beroun, Balíček – Chrást, Sukaný – Žamberk <u>velmi dobrý</u> : Polák – Úhřetice, Družstvo - Kyšperk
-------	---

¹⁰¹ PŮLPÁN, K. : Nástin ČS hospodářských dějin do roku 1990, Praha, 1993, s.183-184

Morava	<p><u>výborný</u> : Valouch – Rájec, Vaněk – Litovel, Dubský – Loštice, Chudoba – Topolany, Šolc – Kyjov, Pivný – Loštice,</p> <p><u>velmi dobrý</u> : Urbanová – Loštice, družstvo – Krnov, Příkrylová – Prostějov, Zelinka – Olomouc, Zdařil – Hodolany, Tomášek – Moravská Nová Ves, Hrudník – Hněvotín, Burian – Prostějov</p> <p><u>dobry</u>: Wessels – Olomouc, Zach – Kunčina, Brachtl – Šumvald,</p> <p>nezralé: Fristcher-Loštice, Koutný – Olomouc, Fojtík – Ostravské předměstí, Hrabě-Olomouc, Skála-Moravská Třebová</p>
--------	--

Na podzimní přehlídce se objevuje poprvé „Hodonín družstvo pro mléčný průmysl“. V roce 1948 se dokonce zapojují do soutěže další výroby jako druhá výroba Vaňka v Litovli, Appel v Lošticích, Hynková z Doloplas a druhý závod Sukaného z Žamberka.

Marshallův plán obnovy Evropy dotacemi z USA byl z politických důvodů odmítnut a naše země překročila práh cesty k idealistickému socialismu. Devizy na bezpodmínečnou modernizaci jsme měly přislíbené z východu.

Obchod s tvarůžky

Podívejme se na specifickou kapitolu v životě tvarůžků, a to obchod. Tímto procesem se dukátky dostávaly do širokého okolí a obchod byl také základním pilířem existence dílen. V průběhu času se měnil způsob nabídky i dopravy tvarůžků. Vrátime se proto k prvním obchodním krokům na trhu potravin, abychom došli k období naší současnosti. Snáze si tak utvoříme představu o tom, jak se v běhu politických dějin měnily i dějiny hospodářské.

V domácnostech zůstávaly tvarůžky v kysnících, zracích bednách, případně v různých kameninových rendlících. Uložené ve sklepech, a to do doby konzumace, podomního prodeje či cesty na trh. Kdo požadoval pikantní tvarůžky nakládal je k pomalému prozrávání a pečlivě uzavíral, kdo dával přednost jemné klasické

chuti nechával tvarůžky „dojít“ na vzduchu. Ve větších výrobnách si často odběratel určoval, jak zralé zboží chce koupit. Zásilací bedna se pak podle obsahu označovala.

První bedničky byly ze silných prken (15mm silných) a vešlo se do nich 3-10 kop tvarůžků (max.600 kusů), musely být zabezpečovány dřevěnou obručí proti krádežím a vracely se zpět do výroben.¹⁰² Tvarůžky se prodávaly volně z těchto přířezových bedýnek vyráběných na míru v každé dílně. Většina obchodů používala různé poklopy nebo kameninové nádoby pro oddělení požadovaného množství sýru.

Poloprodyšný pergamenový papír se objevuje počátkem dvacátého století a doplňoval cestovní pohodlí tvarůžků. Bedýnky ze smrkového dřeva se jím vystýlaly. Hygienické požadavky stoupaly a bedničky takto bylo možno použít i vícekrát vždy s novým pergamenem. Později se přidalo balení jednotlivý štosů po 5-10 kusech. Do beden se vešlo 10-15 kop tvarůžků seštosovaných po pěti. Bedýnky byly označeny nalepený formulářem průvodky, jen zřídkakdy byly nositelkami označení výrobce v reklamním provedení. Zvláště v poštovním styku s odběratelem nebylo nutno zdůrazňovat obsah zásilky a zboží v prodejně bylo vystaveno pod poklopem v pergamenu, tudíž reklama na přepravce pozbývala významu. Přímí dodavatelé expedovali bedýnky s vyraženými či vypálenými značkami, které měly jistě i praktický důvod rozlišování vratných bedýnek. Stále šlo o přepravní prostředek, a tak přebaly i jiné nákladnější reklamní tisky na nich by byly méně praktické pro častou manipulaci a snadné poškození povrchu bedýnek. V nové republice (kolem roku 1930) se používaly přířezové bedýnky úspornější a hygieničtější asi 4mm slabé jako nevratné bedničky.

Ve dvacátých letech (20. stol.) se objevuje celofán. Jeho významnější rozšíření pro balení sýrů a jiných čerstvých potravin lze konstatovat až v 50. letech. Během první republiky sice užíván

¹⁰² MACALÍK, B. : Dějiny mlékařství na Hané, s.321

byl, ale jeho oblíbenost byla velmi malá pro vliv na kvalitu zrajících tvarůžků. Již první testy pokoušející se zmapovat proces zrání tvarůžků rozlišují vzorky z pergamenu a celofánu. Bylo rozpoznáno, jak neprodyšný materiál zadržuje vlhkost v balení a narušuje kvalitu mazu na povrchu tvarůžků, a tak prozrávání sýru do středu postupuje poněkud odlišným způsobem. Pergamen, který částečně propouští vlhkost byl dlouhou dobu ideálním řešením. Uspokojil výrobce, kteří potřebovali oddělit tvarůžek od špinavého okolí, ale nezamezoval dýchání povrchu sýru a tím i kvasinek. Balení v pergamenovém papíru bylo běžné po více kusech, často se na pultech prodávalo přímo z balíčku po jednotlivých dukátcích. Každý prodejce přistupoval k nabídce tvarůžků zákazníkovi odlišně.

Balení tvarůžků zůstalo hluboko po druhé světové válce otázkou ruční práce. Právě menší balíčky pergamenového papíru stočené do válečku daly prostor typickým reklamním etiketám v podobě štítku na uzavření sloupce. Převažující množství etiket je nositelem informace o výrobci skrze zkratku iniciál jména tvarůžkáře, případně nápis v lemu ještě doplňuje lokalitu výroby.



31. Etiketa Fritscherů

Zabalené zboží je nutno dopravit na druhý konec města nebo i na opačný cíp Evropy k zákazníkovi či prodejci. Podstatný zlomem v transportu nejen potravinářského zboží se stala železnice. Koňským povozům konkurovala rychlostí a nepoměrně vyšší spolehlivostí v počtu ujetých kilometrů. Pokud nemohl výrobce využít tohoto komfortu, zůstal odkázán na místní trh. Pěšky s nůši na zádech mohl prodávat v určitých dnech a při slavnostech na obecných trzích. Případně se zapojil podomní prodejce a kus po kuse rozprodával u domovních dveří většinou s dalším čerstvým zbožím jako byl samotný tvaroh a vejce. Tento způsob oslovení zákazníka byl dlouho součástí života každého výrobce. Pozvolna se přidávala distribuce po železnici, povoz cestou k zastávce také něco stržil a sít odběratelů se tak

rozzrůstala. Větší výrobce si mohl dovolit díky objemu nákladnější přesun zboží, třeba i vlastním povozem nebo celou sítí formanských povozů pravidelně zásobující určitá místa či překladiště.

Železnice nabízela spojení nejen do větších měst v okolí výrobce, ale i do velkoměst jako byla Vídeň nebo Istanbul. Nesmíme zapomínat i na opačný pochod, kdy výrobce mohl sledovat v roli odběratele tvarohu stejnou cestu k zákazníkovi a ještě výhodně nakupit planý tvaroh. Záznamy uvádí destinace tvarůžků v Srbsku, Hercegovině, Rumunsku, Bulharsku, Haliči, Uhrách, Polsku, Německu, Turecku a po celém Rakousku. Trhy se ještě rozšířily po první světové válce i přes luxusní daně uvalované na tvarůžky bylo možné zakoupit tradiční moravský sýr v Anglii, Francii i Palestině. Sporadicky se objevují pokusy prorazit i na dalším kontinentu v Severní Americe či Argentině. Potíže s délkou transportu a citlivostí tvarůžků, však ještě nebyly řešitelné cenově výhodnými způsoby.

S putováním tvarůžků po Evropě a přilehlých zemích souvisí i snahy zavést tamní výrobu a vytlačit dovoz tvarůžků. Snaha přetáhnout zaměstnance je v několika případech i spolehlivě podložena (tvarůžkárny Dědice, Kunovice). Rakousko jako největší odběratel voňavé pochoutky dočasně otevřelo několik provozů, které se však výrazněji neprosadily pro kolísající kvalitu respektive odlišné vlastnosti sýru.

Vývoz tvarůžků za hranice své vlasti se pohyboval vždy v objemu kolem poloviny celkové produkce. Pro některé etapy hospodářského vývoje nám chybí dostatečné statistické údaje, ale mnohé lze usuzovat z dlouholetých obchodních vztahů. Nejtěživěji dopadala na export přírážková cla cizích států zřizovaná v krizových obdobích za účelem podpory vlastní produkce sýrů. I tato zlá léta uměl tvarůžek přestát a udržet se v povědomí zákazníků. První citelný pokles zaznamenává vývoz až s celosvětovou krizí, jejíž vrchol se u nás pohyboval kolem roku 1934.

Období druhé světové války bylo jako pro většinu výrobců potravin hrou o čas. Vzhledem k tomu, že se podařilo udržet alespoň nějakou produkci, zůstala tradice živou i po skončení politicko-mocenského konfliktu. Vedle skutečností zmíněných výše, jež nepříznivě ovlivnily vývoj tvarůžkaření, je nutné poznamenat, že právě sledování objemu výroby a cen tvarůžků v tomto období je poznamenáno nebývalou přesností. Kusé informace z doby první republiky lze navázat na fakta hospodářských registrů.

Dostáváme se i k poznámkách o cenách, které byly po celou dobu soukromého podnikání závislé na ceně suroviny tedy planém později průmyslovém tvarohu, potažmo na prvovýrobci tedy mlékárně. Od ceny mléka se i dnes odvíjí spleť politika zdražování a dotování. Tyto pohyby kopírují s malým zpožděním i všichni výrobci potravin z mléka. Vzhledem k tomu, že se jedná o základní potravinu je cena suroviny vždy sledována státní správou a dle aktuálních potřeby i státem saturována. Na maloobchodní ceně tvarůžků se pak tento fakt projevil relativní stabilitou. Výkyvy nelze označit za nijak markantní či snad neočekávané. Stejně jako pozvolný růst, který spolehlivě kopíruje vzrůstající cenu mléka, inflaci a nárůst cen energií. Během druhé světové války byly ceny potravin uměle stabilizovány.

Tabulka cen kolem roku 1943

Zboží	Maloobchodní cena	Velkoobchodní cena
Kolečkový tvrdý tvaroh	8,6 K / kilogram	
Tvarůžkářský tvaroh		6 K/ kg
Tvarůžky volné	0,20 hal/kus, 10,3K / kopa	9,2K
10 ks celofán	2,05 K/kus, 10,9K	9,8K
8 ks celofán	1,7 K/kus, 11K	10K
5 ks velký speciál	2,6 K/kus, 28,2K	25,5K
Tyčinky	Neuvedeno, pouze	

	v seznamu výrobků	
--	-------------------	--

K navrácení tržních procesů došlo jen načas, a to ještě pouze na takzvaném „volném trhu“. Poválečný lístkový systém přidělování potravin spojený s povinnými dodávkami výrobců nestačil k úplné obnově tržního hospodářství dospět. Politická situace vedla k ustavení iluzorního hospodaření.

Nejhlubší ránu tvarůžkaření uštědřila přímo Československá socialistická republika. Po politickém převratu se k moci dostala skupina omezených idealistů ovládaných navíc z moskevského ústředí. Dlouholetým uzavřením hranic na západ a státním dozorem nad zahraničním obchodem se po roce 1948 nepodařilo obnovit objem vývozu, který pro tvarůžkářny znamenal značné omezení odbytu. Sami majitelé dílen se stali z pozice podnikatelů nepřáteli státu. Socialismus individualitu nepřijímá a přímo potlačuje. Postupně měl tvarůžek i potíže, díky kolísající kvalitě, obstát v konkurenci ostatních mléčných výrobků. Dílny postupně podstupovaly svůj majetek národním podnikům - státu. Národní podniky u nás nebyly oprávněny vést obchodní jednání se zahraniční stranou a vlastní odbyt produkce zajišťovaly rozdělovny či stabilní odběrové smlouvy s plánovanými závazky. Zahraniční obchod za žádané valuty spravovalo ministerstvo. Tvarůžky však díky nestabilní kvalitě ztrácely na zahraničním trhu i vlastní vinou. Z pohledu dneška byla existence tvarůžkáren „postavena na hlavu“. Výrobek, který potřebuje individuální péči, byl od prvních zmínek rodinnou záležitostí a prošel desetiletí vlastním postupem se stal předmětem hromadné strojní výroby v oboru nevzdělaných lidí. Až je spíše s podivem, že si přesto udržel své příznivce, kteří si tento výrobek našli i v celkově nedostatečně zásobených krajích po celé republice.

První pětiletka 1948-1953

„Směle vpřed zpátky ni krok! Kdo nejde s námi, jde proti nám!“ V polovině roku 1949 byla úředně zrušena družstva i svazy a vzniklo *Ústředí pro hospodaření zemědělskými výrobky* s podřízenou organizací *Ústřední radou družstev*. *Ústředí* bylo rozděleno na několik sekcí. V pravomoci ohromného kolosu byl výkup všech zemědělských produktů, oběh zboží, rozdělování krmiv, osiv, stanovení plánů a cen zboží. Sekce IV se věnovala mléku a drůbeži. Pokud chtěl zemědělec a výrobce potravin něco prodat, musel zboží nabídnout *Ústředí* a jeho trhovému odboru. *Sdružení výkupních podniků* pak přímo spadalo pod předsednictvo vlády s výkonným orgánem Národním výborem.

Menší tvarůžkáři neměli hned z počátku na výběr. Dílny jako Hynková, Schindler, Kyšperské družstvo, Fritscher, Gerlich, Zdařil nebo Chudoba se zařadily do družstevního trhového výkupu zboží. Zařadili se tak do státem spravované sekce hospodářství a jejich zboží bylo prodáváno na vázaném trhu. Cenu výkupu i prodeje, stejně jako objem dodávky a množství vyrobeného zboží určoval úřad. Vetší z výrobců vydrželi nejistotu dodávky suroviny a nejasný odprodej na volném trhu do druhé poloviny roku 1950. Ceny na volném trhu byly umělým vytvořením cen na trhu vázaném velmi labilní. Mlékárny musely nejprve zásobovat smluvní státní podniky, dle kvót pro predispozici zboží. Tvarůžkárny vlastně profitovaly na skutečnosti, že nikdo jiný než soukromí výrobci tvarůžky nevyráběli. Základní surovina zůstávala v přebytku. Rozhodně do té míry, která dostačovala níže zmíněným zbylým velkovýrobcům. Hybatelem změn se stala státní moc, která dle socialistické ideologie směřovala ke zrušení soukromého majetku a stejně tak soukromých výrobních aktivit.

Nucené kontingence surovin a zboží byly denní praxí inspektorů pro výkup z pověření Národních výborů. Z důvodů

politických změn, a s nimi spojeného odmítnutí zásadní finanční injekce v podobě poválečné státní půjčky obnovy, se o několik let prodloužilo krizové poválečné období se všemi obvyklými nešvary. Vedle nucených dodávek potravin a potravinových lístků vůbec to byly i vázané ceny, z nichž se snadno přikročilo ke státnímu socialistickému systému „hospodaření“.

Ještě v prokletém roce 1948 vyráběli nad 100 tun ročně tvarůžkáři Pivný, Dubský, Wessels a Hrabě. Loštické centrum potvrdilo silné kořeny. Nové postavení tvarůžkáren znamenalo rozhodnutí ministerstva potravinářského průmyslu z listopadu roku 1949. Socializace zasáhla potravinářský průmysl kompletně. Od ledna 1950 se závody převáděly do státní správy podle fiktivních smluv o pronájmu a odkoupení majetku, které se rovnaly záboru majetku z rozhodnutí státu, tedy vládnoucí komunistické strany. Náhrada majetku byla vtělena do státních dluhopisů, které měly být umořovány z přebytků státních podniků, k čemuž nikdy nedošlo.

Řešení hospodářské otázky se stalo nedílnou součástí otázky mocensko-politické, kterou měl na starosti jen a pouze státní aparát. Původní cíle znárodnění jako převzetí majetku kolaborantů a majetku na osvobozeném území se neuskutečnil. Revanšistické pocity a uchopitelské tendence malých lidí rvoucích se o vůdčí mocenská postavení zvítězil v mrazivém únoru. Závodní rady vzešly z odborových organizací, kde se komunisté usadili ještě před uvedením znárodnovacích dekretů. Ovšem samotné postavení národního podniku bylo z hlediska ekonomického až směšné. Vznikly jen obecné zásady a zbytek závisel na osobě vedení podniku, tento post se přiděloval podle politické iniciativy. Subjektivní rozhodování nezdělaných jednotlivců pak předvádělo divy. Rozpočtem nespádaly národní podniky do rozpočtu státu, ale stát inkasoval přebytky. Tržní vztahy mezi podniky neexistovaly, zboží se v případě přebytku predisponovalo správnou cestou do jiného podniku, nejlépe výměnou. Bilanční ztráty se vyrovnávaly ze společného fondu všech národních podniků, kam spadaly i

státní dotace. Čerpání z nich probíhalo podle plánu a rozhodnutí státu nikoliv vlastního podniku. Znárodnění zestátněním se týkalo i přidružených závodů či majetku, veškerých nemovitostí i práv podniku v podobě patentů a licencí. Ovšem nový podnik nepřebíral žádné závazky z let minulých. Obava před syndikáty a monopoly z první republiky, které byly označeny za zdroj krize, se naplnila v ještě zruďnější formě totálního státního monopolu.

První pětiletka restrukturalizace podle teorie, že Československo nahradí v živočišné výrobě a strojírenství Německo, považte o jak velký stát jde v porovnání s námi... se setkala s potížemi již v roce 1952. Surovinová základna kovů a uhlí nedostačovala ani neefektivním zpracováním strusky. Chovy skotu zůstávaly v nevyhovujících ustájeních, neustále zamořovány epidemií TBC. Sociální politika sice stále nivelizovala platy, ale již nebylo co si za vydělané peníze koupit. Mzdy a produktivita práce se dostaly do nepoměru. Propagace zvýšeného pracovního nasazení a dobrovolných neplacených brigádních hodin za obnovu republiky nevedly ke skutečně dlouhodobé efektivní práci.



32. Krabička z letohradské dílny

Znárodnění mlékárenské výroby bez jakýchkoliv omezení vedlo k uzavření nejmenších provozů tvarůžkáren, které se nepodařilo začlenit do národních podniků. Mnohé z nich nemohly nabídnout dostatečný odběr a zpracování suroviny. Balíček, Gerlich, Urban, Hynková a Valouch z rozhodnutí shora již nebyly od roku 1950 názvy pro tvarůžkářské dílny, ale jen občanská jména s nepěkným škrálopem podnikatelské minulosti. Vznikly čtyři tvarůžkářské regiony z nichž z celkového počtu 21 dílen bylo do konce roku 1950 osm výroben uzavřeno pro nevyhovující provoz a malou kapacitu. K lednu 1951 vznikly tři giganty:

LOŠTICKÉ TVARŮŽKÁRNY, LOŠTICE (provoz Pivný, Dubský, Tomášek, Skála),

OLOMOUCKÉ TVARŮŽKÁRNY, OLOMOUC (Wessels, Zdařil, Koutný, Hrabě, Šolc) a



ORLICKÉ TVARŮŽKÁRNY, ŽAMBERK (Sukaný, Faltejsek, Jasanská, Polák – jen do března).

K Lošticím bylo za nedlouho připojeno Družstvo pro mléčný průmysl Letohrad. Novým ředitelem po panu majiteli Pivném se stal Antonín Divín. Měl na starosti 13 provozoven. Je patrné, že způsob vedení jednotlivých dílen se naprosto změnil. Vzniklý konglomerát několika provozoven tvořil pestrou směsici počínaje odborností na jednotlivých pracovních pozicích v dílně a konče pyramidovitým vedením podniku. Uměle vytvořený stabilní trh s produkty i s pracovní silou a socialistické politikaření s židlemi ve vedoucích kancelářích se staly naprosto typickými.

Již během první poloviny 50. let byl odstartován proces zničení všech ekonomických i morálních hodnot vesnice - zvaný kolektivizace. Vznik národních podniků se na něm velkou měrou podílel. Nejen, že měla tvarůžkárna vyrábět syrečky, ale převzala patronaci nad dokrmnou skotu Palonín a podporu JZD Pavlov. Později se přidružila opravárenská dílna mlékárenského vybavení (konví aj. vybavení). V atmosféře pozvolna se ustavující diametrálně odlišného hospodářského systému bylo nutné devalvovat měnu.

Finanční reforma v roce 1953 se stala nutností, kvůli disproporcii oběživa a kupní síly. I socialističtí ekonomové pochopili, že natisknout více peněz nevyřeší hospodářskou labilitu. Druhá pětiletka se pro naprostou dezorganizaci musela odstartovat o tři roky později a o nějaké rozletu či strmém startu nemůže být řeč. Ovšem dopad měnové reformy na morálku dělníků se již nikdy nesmyl. Důvěra ve stranu, která vzala poctivě vydělané úspory všem a ještě zdražila základní potraviny, se otřásla v základech pracující třídy.¹⁰³ Finanční úspory byly zkráceny v poměru jedna nová koruna za padesát válečných a běžné platy v poměru jedna ku pěti. Každý vzal objem svého účtu

¹⁰³ PŮLPÁN, K. : Nástin Československých hospodářských dějin do r. 1990, Praha, 1993

a vydělil ho padesáti. Co byste říkaly kdyby se toto přes noc objevilo ve Vaší finanční rezervě jako realita?

Měnová reforma první třetiny padesátých let se významně dotkla každého jednotlivce. Nové ceny tvarůžků až tak velkou změnu neprodělaly. Cena ovšem dostala přídomek fixní. V rámci socialistického hospodaření to sice bylo v pořádku, ale ekonomické změny v celé Evropě tak naše zemědělství a potažmo potravinová produkce mohla sledovat jen těžko, respektive vůbec. Stabilita cen byla těžce vykoupena díky nesoběstačnosti republiky v mnoha potravinářským odvětvích. Dovoz ze západu byl velmi drahý a vyžadoval značných devizových dotací. Zpočátku se, ale předpokládalo, sotva můžeme říci, že by šlo o ekonomickou studii, že nedostatkové zboží snadno nahradí dovoz z Bulharska či Jugoslávie. Výsledkem byly dnes stále vzpomínané, ale jen těžko skutečně představitelné, fronty na dlouhodobě nedostatkové nejen potravinářské zboží.

Nové ceny tvarůžků na přelomu let 1953/54 :

Zboží	Balení	Cena / kilogram	Cena / balení
Tvarůžky velké	Celofán 5ks/160g pergamen	19,2 Kčs	1,6 Kčs
Tvarůžky malé	Celofán 10ks / 160 g	9,96 Kčs	1,6 Kčs
Tyčinky	Krabička 400g	23,5 Kčs	4,7Kčs
Tvarůžky zlom	Kelímek 400g		8,8Kčs

Tvarůžky už byly delší dobu jednou z mála položek na seznamu vývozního potravinářského zboží. V roce 1953 se vyvezlo 7400kg a o rok později 8980 kg, většinou šlo o cílové stanice v NDR.¹⁰⁴ V prvních letech socialistické správy neklesala poptávka tak strmě jako objem výroby. Obnovení výroby v původních objemech se očekávalo po konsolidaci nově ustavených podniků.

¹⁰⁴ MZA Brno, Fond K 10 – Východomoravský mlékárenský trust Hodonín, kart.5, inv.č. 27

Druhá pětiletka 1956-60, a ty další...

Ano, ano mezi první a druhou pětiletou nám vězí tři roky. Měnová reforma proběhla „koordinovaně a zcela systematicky“. Vyrovňování jejích následků proto trvalo celé tři roky, kdy nebylo možno plnit vůbec žádné plány. Roční záchranné plány nahrazující pětiletý plán příliš skutečného úspěchu nepřinesly. Byla podceněna role údržby stávajících podniků a investovalo se pouze do novostaveb zakládaných tzv. na zelené louce. Záběr výstavby byl však tak široký a nekoordinovaný, že k závodům například chyběly silnice. Některé nové provozy vznikly v odlehlých lokalitách, kde mělo dojít k osídlení tj. hlavně v pohraničí.

Plán druhé pětiletky se korigoval již v jejím druhém roce. Směrná čísla pro strojírenství a těžký průmysl měla v plnění přednost před potravinářstvím a lehkým průmyslem. Koncepce strojíreny a kovárny, kterou měla ČSSR pro východní blok tvořit, byla vrcholem úvahy ekonomického fantasy. Rada vzájemné hospodářské pomoci (RVHP) v duchu jednotného respektive sovětského modelu hospodářství pro všechny socialistické státy koordinovala výrobu směrnými čísly, jež byla sotva v celé historii jedinkrát splněna, za to vždy „pochtivě“ vykázána včetně nadplánu.

V tomto opět naprosto prozíravě zvoleném klimatu všeobecné nespokojenosti přistoupila státní správa k reorganizaci. V souvislosti s krajským uspořádáním podniků k roku 1956 se



33. Etiketa z víčka, Faltejskovi

provozy tvarůžkáren soustředily do národního podniku „*Olomoucké tvarůžkárny, Loštice*“. Správa sdružených závodů čítala 13 hlavních položek: dva závody v Lošticích, čtyři v Olomouci, v Moravské Nové Vsi, Moravské Třebové, Žamberku, Jablonném, Letohradu, Dolní Čermné a Kyjově. Toto charakteristické přesýpání provázelo celou socialistickou výstavbu a v novodobé historii získalo příznačný přídomek „kosmetická změna“. Vlastní dopad na skutečné vedení každé tvarůžkárny lze jen obtížně sledovat (viz.dále), přesto nelze řadit tyto strukturální změny

k přínosným krokům. Vzhledem k charakteru vztahu vedoucích složek po celou komunistickou éru k tomuto potravinářskému odvětví, nepřinášely změny podnikové architektury žádné výsledky. Nešlo totiž o promyšlené postupy založené na vlastním fungování závodu, ale o čistě správní pouze vizuálně kosmetické úpravy bez vlivu na práci v podniku.

V roce 1957 došlo k dalším správním změnám ve vedení tvarůžkárny v Lošticích. Nadřízeným orgánem se stala *Hlavní správa drůbežáren a mléčného průmyslu Praha*. Důvody této změny snad tkví v další důrazu na centralizaci, která v příštích letech opět otočí o 180°.

Poslední zásadní změnou v organizaci výroben byla reorganizace v roce 1960. Stále vysoce módní trend velkopodniků vyvrcholil vznikem národního podniku *Severomoravské mlékárny Ostrava*, kam spadaly i provozy loštických tvarůžkáren (nejen v Lošticích). Územní reorganizace byla na pár let dovršena. Další etapa urychleného růstu se nedostavila. Deformace průmyslového spektra se dostala do labilní smyčky zvyšovaného pracovního nasazení a degradace odbornosti. S přesýpáním podniků do různých celků nemělo jako již dříve s ekonomickým dopadem mnoho co dočinění.

Koncentraci výroby provázela myšlenka specializace jednotlivých provozů. Přírozený stav spočíval v zásobování daného regionu v širokém sortimentu mléčných výrobků „domácí“ mlékárnou. Nyní mělo jít o úzce specializované dílny rozvážející zboží po celé republice. Mnoho mlékáren bylo uzavřeno, protože nevyhovovaly nové koncepci. Pro tvarůžkárny to znamenalo přesné vymezení územního regionu. Dílny v Jablonné a Moravské Nové Vsi byly uzavřeny. Vedle organizačně - kosmetických důvodů se stal problémem zastaralý provoz těchto dílen. Soudobým ekonomům přišlo vhodnější neprovádět rekonstrukci původních provozoven a koncentrovat výrobu do jednoho regionu.

Dopad zavírání provozoven měl množství vrstev. Úbytek pracovních míst a pokles ekonomické aktivity v místě zavřených

provozů podněcuje otázku, zda nebylo možné podniknout kroky dříve, než se stav provozu stal skutečně havarijním. Socialistické kolektivní hospodaření zkrátka preferovalo jako první krok řešení organizační příslušnosti a strukturálního rozčlenění.

Ačkoliv bylo jedním z důvodů reorganizace volání po kvalitních mlékárenských výrobcích, dodávky základní suroviny do tvarůžkáren stále vykazovaly špatné parametry. Nekvalitní a různorodý průmyslový tvaroh se stal jedním z limitujících faktorů kvality samotných tvarůžků. Vývoj kapacity stávajících tvarůžkáren také proto kopíroval schopnosti provozoven řešit technologické potíže. Lze tedy říci, že nebylo jen věcí výroby získat kvalitní sýr, ale také otázkou kvality suroviny, což úzce souvisí s dosažitelnými zdroji kvalitního průmyslového tvarohu. Dlouhé trasy přesunů suroviny nebyly dobře zabezpečeny. Již v době první republiky bylo toto úskalí detekováno jako limitující pro centralizaci výroby. Socialismus však z historie a vědeckých poznatků minulosti nečerpал.

Obecný pokles výroby zaznamenaný již od roku 1965, byl vysvětlován špatnou distribuční sítí. Tvarůžky byly rozváženy společně s mlékárenským zbožím z celého regionu. Mlékárny, které vypravovaly a přerozdělovaly zboží neměly na prodeji zájem. Propagace se v socialistickém netržním systému také nijak neupřednostňuje, natož nějaký „marketing“. Zboží se vozilo v chladicích vagónech pouze jako exportní. Běžná produkce absolvovala cestu k zákazníkovi linkovým autobusem či nákladním autem mezi ostatním zbožím bez chlazení.

Nutno však připomenout, že se zásadním způsobem měnila kvalita samotných tvarůžků. Nezájem o výrobu a stárnoucí vybavení bylo příčinou častých výskytů plísní a nežádoucích procesů. O příčinách pozvolného úpadku zájmu o tento tradiční sýr se dovídáme z pozdějších drobných poznámek k výrobě. Vzhledem k jejich podstatě je jasné, že muselo jít o déle trvající proces.

. Během šedesátých let byly uzavřeny tvarůžkárny v Žamberku, Kyjově a dvě dílny v Olomouci. Další zavírání se

plánovalo, týkalo se to hlavně dílen v Čermné a Moravské Třebové. Z původních 41 národních mlékárenských podniků v celé republice vzniklo 20 zvětšených a porůznu pospojovaných nových kombinátů. K plynulosti zásobování Loštic průmyslovým tvarohem to nijak nevedlo. Suroviny byl sice značný nadbytek, ale pouze nárazově. Letní sezóna vydatná na mléčné přebytky se každoročně potýkala s nedostatečnou kapacitou sušáren mléka a chladicích skladů pro průmyslový tvaroh.

Pokusy s mražením průmyslového tvarohu vyzněly do ztracena. Hodonínské družstvo v polovině padesátých let podniklo sérii pokusů v pronajaté velkochladírně. Několik dodávkových šarží z loštického skladu bylo zamrazeno a po rozmrazení zpracováno, ale výsledek nebyl zaznamenán. Dost možná, že i celá studie nebyl dokončena. V MZA v Brně je uchována pouze zpráva o predispozici průmyslového tvarohu za účelem mražení.¹⁰⁵ Nárazové zásobování tak po mnoho let zůstávalo ve stejných kolejích přirozeně chlazených přebytků s nestejnou kvalitou. Průmyslové chladírny totiž v Lošticích nebyly dosud plánovány.

Množství potíží v polovině 70.let vyprovokovalo vedoucí skupiny k nebývalé aktivitě jejíž výsledkem byla studie „*Výhledové koncepce rozvoje národního podniku severomoravských mlékáren Ostrava*“.

Snaha řešit těžko zvladatelný stav obracela pohled směrem k další predispozici a centralizaci specializovaných provozů. Velké koncerny zatěžovala nevyřešená otázka vratných obalů, které vyžadovaly nejen dostatečný počet zaměstnanců, ale i neustálé doplňování a péči. Toto se již netýkalo tvarůžků, vratné bedýnky byly naštěstí vyřazeny již v první republice, ale protože vedení podniku bylo společné celému gigantu, odsouvaly se další záležitosti úměrně do pozadí. Hned po neekonomických a neekologických vratných obalech zaměstnávalo vedení Severomoravských mlékáren zvyšování kvality výrobků. Nešlo totiž pouze o tvarůžky, ale téměř celý sortiment, který v zásadě

nedoznal větších změn od 50. let, kdy se v poválečném hladu nabídka rozšiřovala podle dodávek suroviny.

Následující tabulka zachycuje zamýšlenou centralizaci provozů tvarůžkáren z pohledu objemu výroby a zároveň zaznamenává i charakter produktů.

Závod¹⁰⁶	Tvarůžky	Produkce tun/rok 1970-75	Prognóza 1980-85
Loštice 01	Velké	1500	1500
Loštice 02	Tyčinky	750	1250
Olomouc 03	Malé	500	0
Moravská Třebová 04	Malé	300	0 (1985)
Černá 05	Tyčinky	250	0 (1985)
Letohrad 06	Tyčinky	450	0

Je patrné, že výroby s malým objemem produkce měly být uzavřeny a část produkce měly převzít centrální pobozy v Lošticích. Z historického pohledu šlo o dvě dílny pana Wesselse. Jednu z nich původně vyženil Karel Pivný s druhou dcerou Františkou Wesselsovou. Druhá dílna patřila panu Jaroslavu Dubskému s manželkou taktéž rozenou Wesselsovou. Třetí z rodinného podniku jsme již ponechali v toku dějin za námi. Byla zrušena při stavbě olomouckého autobusového nádraží a původně ji vedl vnuk Vincenc Wessels. K rozhodování o ukončení činnosti výroben přispěly i další okolnosti.

Pro názornost uvádím následující tabulku dle zdroje z počátku 70.let charakterizující jednotlivé provozy sdružených tvarůžkáren. Nejvyšší zůstatková hodnota byla vyčíslena v Lošticích, a to jejím provozovněm zachránilo život. Tato

¹⁰⁵ MZA Brno, Fond K 10 – Východomoravský mlékárenský trust Hodonín, kart.5, inv.č. 27

¹⁰⁶ Nezprac. Fond: Mlékárenský průmyslový koncernový podnik Severomoravské mlékárny Ostrava, Vývoj národního podniku do konce 5. pětiletky (1970-71), fond Bílovec, ZAO

informace se stala stavebním kamenem většiny dalších rozhodnutí týkající se budoucnosti tvarůžkáren v republice.

Provoz,okres	Stáří budov	Výměra v ha	Zastavění v m ²	Poznámky
Loštice 01, Šumperk	1913	0,71	3300	Provozy 3170 m ²
Loštice 02, Šumperk	1932	1,66	2040	
Olomouc 03, Olomouc	1929	0,34	1430	
Moravská Třebová 04, Svitavy	1920	0,18	900	
Čermná 05, Ústí nad Orlicí	1933	0,25	520	Bez kanalizace – odpad řekou
Letohrad 06, Ústí nad Orlicí	1920	0,26	750	Bez kanalizace

Nepřímo lze životaschopnost loštických tvarůžkáren přičíst i vlastnímu vedení společnosti v předválečné době. Mnoho se totiž po druhé světové válce v provozu nezměnilo. Poslední inovace strojového parku a jedna z prvních po válce se konala v roce 1966. Byly dovezeny dva balicí stroje (z NSR, značka Almpa) a formovačka Liebers z NDR. Ubylo tak namáhavé lidské práce, ale prostředí provozu nedoznalo větších změn. Soustava jednotlivých technologických kroků i procesy zůstaly na svých místech. Díky novým strojům a koncentraci výroby se stal provoz hlučnějším a rušnějším. Oddělená zůstala jen zrací místnost, jinak byly jednotlivé stupně zpracování v propojeném sálu. Tvarůžky tak byly náchylnější ke kontaminaci a jen menší porušení hygienických pravidel snadno ohrozilo množství výrobků. Vzhledem k tomu, že pan Pivný inovoval a rozšiřoval provoz v druhé polovině třicátých let a jeho poválečné plány již nebyly realizovány, je neuvěřitelné jak dlouho dokázala výroba produkovat bez výraznější investice. Ovšem nelze ji označit za bezproblémovou a nevyčerpatelnou.

Vedení Severomoravských mlékáren si bylo vědomo nutnosti modernizace provozu tvarůžkáren a příslib státní dotace ve výši osmi milionů korun otevíral možnosti. V Lošticích se výhledová koncepce zaměřila na modernizaci provozu ve všech směrech. Šlo jak o nákup nových strojů a vybavení, tak o zvýšení mechanizace celé výroby. Doplnění počtu baliček ALMA mělo například snížit objem namáhavé práce a vůbec podíl lidské práce na výrobě.

Mělo dojít k modernizaci skladů průmyslového tvarohu. Tato část provozu se dlouhodobě potýkala s nedostatečnými prostory i nevyhovující kvalitou. Záměr centralizovat výrobní a sklady průmyslového tvarohu v Bruntálu byl opuštěn a nově se přeorientoval na lokalitu Krnova. Nedomyšlená megalomanská vize však v realizaci nepostupovala a ještě o ní uslyšíme v polovině osmdesátých let. Ostatně státní dotace se pohybovala stále v rovině příslibu.

Studie Výhledové koncepce vršila jednotlivé body více či méně palčivých výrobních a provozních zádrhelů a neusoustavňovala návaznost nutných změn. O vlastním rozpočtu a procesu modernizace zpráva hovoří velmi spoře. Po modernizaci Loštic se uvažovalo o uzavření všech ostatních provozů. K roku 1983 měl olomouckou tvarůžkárnu spravovat památkový ústav. Velké plány čekaly na šestou pětiletku a slíbenou dotaci.

Odhadovaná roční produkce tvarůžků v následující pětiletce se pohybovala kolem 3000 tun. Když tuto prognózu porovnáme se stabilně klesajícím objemem výroby způsobeným nejen malou poptávkou, ale i špatnou kvalitou zdá se, že ozdravnému procesu ve výrobě byl přikládám velkým význam.

Další kroky vedení mlékárenského koncernu lze vysledovat pouze z výročních zpráv o jejichž původu bude ještě řeč níže. Vyplývá z nich, že jednotlivé menší dílny byly skutečně podle prognózy uzavřeny. První z nich byla Moravská Třebová a Čermná. Letohrad a Olomoucká dílna přišly na řadu až v osmdesátých letech. Tvarůžkárny na Šumpersku nebyly schopny převzít proponovanou kapacitu. Modernizace provozu v Lošticích,

zvyšování kapacity a důraz na kvalitu však nijak zaznamenán ani zmiňován není. O průběhu využívání či vůbec přidělení státní dotace nebylo také mnoho nalezeno.

Osmdesátá léta v loštických tvarůžkárnách koncernu Severomoravské mlékárny Ostrava plynuly ve znamení plnění plánu. V tak rozsáhlém koncernu několika různých výroben se často objevovaly ve výročních zprávách opakující se potíže. Šlo například o nedostatky v zásobování obalovými materiály, často nebylo čím ochutit jogurty, protože nebyla splněna dodávka džemu nebo se opět zastavila balicí linka vinou poruchy. Jistými zůstávala čísla vyjadřující splnění plánu výroby a dodávek, stejně jako nízké kvóty zmetků a dalších nedostatků ve výrobě. Zprávy jsou proto poněkud méně obsažné, protože nám chybí skutečné srovnání s fakty. Přesto je v obecném rámci přínosné se na některé hodnoty v rozmezí let podívat a usuzovat z nich o osudu loštické výrobní tvarůžky, která přežila jako jediná z tvarůžkářských dílen.

V roce 1981 nebyl výroba tvarůžků splněna o 11 tun pro nedostatečnou poptávku, a tak ani nevadilo, že v druhé polovině roku nedorazila dostatečná dodávka obalů. Nebyl to zrovna uspokojivý začátek roku, zvláště po otevření nové tvarohárny ve výrobě *Olma*. Označení jakosti podle nespecifikovaných tabulek dosáhlo prvního stupně kvality jako jedena z mála pozitivních



položek výroční zprávy. Ovšem v zápětí se dovídáme, že ke snížení odběru tvarůžků došlo pro výrazně zhoršenou kvalitu. Hned se přidává i zvýšení zásob průmyslového tvarohu a nedostatky zjištěné v hygieně strojů. Poměrně typický sled informací

34. Vstup do výrobní, kolem 1980

vypovídá o nastupujících potížích, které tvarůžky až do konce 80.let neopustí.

Místo řešení jaksi stydlivě naznačených zásadních potíží ve výrobě bylo na pořadu dne řešení spotřeby přebytků odtučněného tvarohu. Neklesající tuny průmyslového tvarohu se pohybovaly ve

stovkách řádů. Místo hledání odbytu této suroviny se spekulovalo nad velkoskladem samozřejmě centrálního charakteru. Původně mělo jít o lokalitu jižní Moravy. Jak bylo zmíněno v Hodoníně se v druhé polovině 50.let pokusně mrazil průmyslový tvaroh. Zkoušky zrání pak probíhali v tehdy ještě fungující tvarůžkárně Družstva Hodonín. Díky organizačním změnám a s nimi spojeným zavíráním dílen, se centrum tvarůžkaření posunulo k severu Moravy. Centrální sklad průmyslového tvarohu měl stát v Jeseníkách směrem k Bruntálu, později se mluvilo výhradně o Krnově. Přízeň si patrně zasloužil díky poloze na železničním tahu, ačkoliv dostupnost loštických tvarůžkáren je poněkud diskutabilní. Nejsou nám ovšem známi všechny záměry hospodářské plánovací komise, pokud tedy nějaké byly. Jisté je, že mrazicí či chladicí sklad zřízen nebyl. Příčina hromadící se suroviny však také řešena nebyla. Jakékoliv informace o snaze pohnout zásadními problémy ve výrobě tvarůžků nejsou ve výročních zprávách zaznamenány.

Následující rok 1982 byla výroba tvarůžků snížena o 100 tun ovšem nikoliv z důvodu pružného plánu dle výsledků z předchozího období, ale z důvodu nedostatku průmyslového tvarohu. Dle změny plánu byl důraz ve výrobě kladen raději na dodávku mléka a laktoflory. V červnu a červenci byla dokonce přechodně zastavena výroba v Lošticích. Omezení dodávek tvarůžkářského tvarohu vedlo až k poklesu objemu zpracování pod technologicky únosnou kapacitu. Závod využil dodávek z jiných mlékáren než obvykle a narazil na velký objem plísní, které v dodávkách z Místku nebo Těšína znehodnocovaly průmyslový tvaroh. Znehodnocení průmyslového tvarohu se pravděpodobně pohybovalo v poněkud vyšších objemech tun. Vzhledem k přerušení výroby na několik měsíců lze předpokládat i zásadní potíže s výskytem plísní v provozu. Dokonce je zmiňován výskyt hepatitidy mezi zaměstnanci (1984). Což je v současném provozu nejen díky kontrolám nemyslitelné. Ovšem tehdy šlo o malou

zmínku ve výroční zprávě. Možná bylo přerušení výroby přičítán i samovolný ozdravný proces na trhu.

Počet zmetků ve výrobě mírně klesnul, ale počátek osmdesátých let se zdá být pro tvarůžky počátkem poklesu všech výrobních ukazatelů. Ani vývoz se nijak nezvyšoval. Exportním zbožím se staly malé tvarůžky a vyvezeno jich bylo 16 500 tun převážně do východního Německa (NDR), oproti 19ti tunám loňského roku je to další sestup. Následující rok (1983) byl zaznamenán celkový pokles poptávky po mléčných výrobcích vůbec.

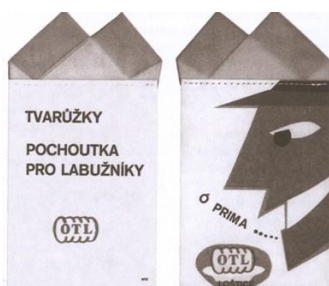
Možnou příčinu lze hledat v obecných trendech stravování, které díky nabídce na trhu a dostupným informacím prezentovaly jako hodnotnou stravu tučnou. Tzv. „knedlíkový komunismus“ nebo politika „plného talíře“ právě vrcholila. Dotazy čím je ten talíř naplněn, jak hodnotná je strava z přehnojených polí a hormonálně přiživovaných dojníc nebyly ani položeny. Plán výroby tvarůžků byl snížen o 62 tun a přesto zůstávaly velké zásoby průmyslového tvarohu překračující povolené kvóty resp. kapacitu. Sušárny mléka a mrazírny také zaznamenaly nadměrné dodávky. V roce 1983 se export pohyboval v objemu 8700 kg tvarůžků. Sumu nelze srovnat ani s vývozem před druhou světovou válkou, kdy byla velká část provozu ruční prací. Jisté je, že tvarůžek měl zákazníky i v těchto krušných dobách.

V roce 1984 byla uzavřena poslední tvarůžkárna mimo Loštice a to Olomoucká dílna v Olmě. Posledních 20 zaměstnanců bylo dočasně přesunuto do Loštic. Opět je kritizována jakost tvarůžků. Výsledkem je jedno provedené čištění sanitního vybavení. Byla zahájena investiční výstavba provozní budovy (č.stavby 358) a obslužné komunikace. Mělo jít o rozšířené provozní budovy s vyhovujícím přístupem. Dodávka strojů ze západního Německa (NSR) pro oživení kvality a plynulosti provozu nebyla potvrzena, a tak zůstalo u jednorázové pomoci z východního bloku. Problémem, který již nesnesl odklad bylo chlazení průmyslového tvarohu. Základní vybavení zůstávalo

v provozu od konce války. Celá výrobná byla vytápěna parou a kromě nové baličky (BKL), která měla urychlit zpracování, k žádné obnově vybavení nedošlo.

Vedení podniku Severomoravských mlékáren Ostrava v osmdesátých letech vykonával ředitel Miroslav Turek. Již v roce 1985 se celý tři čtvrtě roku potýkal s potížemi při plnění plánu. Problém plnění není nijak konkretizován, ale sedmou pětiletku obecně provázelo velké šetření. Prohlubovala se amortizace vybavení a stoupal objem vnitřních zmetků, kolapsy provozních linek byly na pořádku čtvrtletí téměř každý měsíc. K tomu se přidávaly dlouhodobé jevy jako občasný nedostatek obalů či složek do sýrů a jogurtů. Těžko vyrobit kapiový sýr, když došly papriky a do čeho nalít jogurty, když kelímky zůstaly kdesi na železnici. Také s propagací se to nijak nepřehánělo. Položka několik tisíc korun na oslavy 20 let závodu Martinov je spíše určena pro zajištění alespoň nějaké zprávy do regionálních deníků. S ekologií to bylo ještě horší. Pokuta přes 600 000,- tisíc Kčs není komentována jako něco neobvyklého. Šlo o znečištění vod a skládku obalů. Nejdůležitější byla ovšem cifra splnění plánu překračující vždy 100%, na druhém místě stojí smluvené dodávky sovětským vojskům a hned za nimi nepřekročení mzdových prostředků.

Je poměrně nesnadné hodnotit tento shluk informací. Je jisté že výroba tvarůžků nebyla hodnocena jako produkce speciality a kvalitní komodity pro případný vývoz, jak by se snad dalo očekávat v jiném ekonomickém systému. Z pohledu plánování šlo o okrajovou produkci nízkotučného výrobku, jehož přínos pro jídelniček nebyl naprosto doceněn, o možnostech finančního zhodnocení nelze v socialistickém plánování ani uvažovat. Přes tento pokřivený pohled v rámci mlékárenského národního podniku měl tvarůžek stále své příznivce. Originální chuť si s trochou nadsázky nevybírání a našla své mlsouny i v rovnostářské socialistické republice.



V druhé polovině osmdesátých let byl sice do tabulek plnění plánu zapisován vždy nadměrný výkon, stejně tak stoupala zásoba průmyslového tvarohu, a to až na 363 tun. Rok 35. Krabička, Olomoucké tvarůžkárny Loštice 1986 poznamenaly povodně, které na čas ochromily výrobu. Pokles kvality suroviny u prvovýrobce způsobil špatné prozrávání většiny sýrašských výrobků,

Stejně tak zaznamenal průmyslový tvaroh zhoršenou kvalitu neboť mléko mělo nižší prokysávací schopnost. K průvodním jevům, které se namátkou opakují v každém roce pětiletky lze zaznamenat ještě zajímavé uspokojení z dodávek. Pokud totiž některý z druhů sýrů nebyl vyroben, ať už pro nedostatek hliníkových přebalů nebo pro nedostatek pracovních sil, byla tato mezera na trhu zaplněna výrobkem jiným. Podstatou záměny byl stejný druh, tedy nějaký sýr. Zákazník dle tohoto přístupu neexistuje, je zde pouze občan, který je zásobován ve všech částech republiky stejně a vším. Za paletou výrobků si ovšem nesmíme představovat dnešní nabídku, ale kompletní zásobení jednodruhovým rozřazením potravin. Prostě na prodejně musel být vždy nějaký tvrdý a nějaký měkký sýr, že nebyly tvarůžky a lučina nevadí, hlavně že je eidam a tvaroh zítra třeba přijde zase to druhé nebo třeba příští měsíc.

Poslední zprávy z období před privatizací, tedy před návratem majetku jeho původním majitelům, se stávají již poměrně značně kontroverzními. Například výroba hlásí o 32 tun vyšší výrobu než předešlý rok, ale konkrétní čísla mluví o stabilním snižování.(viz. tabulka níže). Zásadní potíže jsou identifikovány při zrání. Nestandardní postup prozrávání sýrů způsobovala převážně nekvalitní surovina. Také v seznamu dodavatelů pouze dva z pěti splňovali první třídu kvality. Největším dodavatelem byla samotná ostravská mlékárna do jejíhož komplexu Loštice spadaly, průměrně dodávala 1854 tun tvarohu ročně. Brno jako druhý dodavatel kvalitní suroviny byl však svým objemem jen menším z ostatních. Hradec Králové a Praha dodávaly průměrně

150 tun ročně a jen minimální dodávky přicházely do tvarůžkárny z Bratislavy.

Ke speciálním kulturám, které se přidávají do průmyslového tvarohu byla zařazena i mazová kultura pro lepší vzhled tvarůžků. V mlékárně v Táboře, kde disponovali kvalitní laboratoří, se pokoušeli vyrobit tvarůžky srážením mléka chemickou cestou, tedy druhým z možných postupů při výrobě sýrů. Výsledek však neměl žádnou z typických kvalit tvarůžku: ani maz ani hloubku zrání ani přiměřeně výraznou chuť. Tyto na první pohled drobné zprávičky o dění ve výrobě částečně naznačují, že technologické procesy značně pokulhávaly. Dodávat do směsi tvarohu a soli kultury zajišťující vzhled tvarůžku nepřímou naznačuje, že výsledný dukátek bez těchto kultur měl značné potíže se vzhledem a tedy i s prodejností. Pokud šlo o vzhled pravděpodobně se příliš roztékal či jinak rozpadal, což zase přímo souvisí s procesem zrání a správnou posloupností změn teplot a vlhkosti. Vyrobit tvarůžek vždy vyžadovalo znalosti, zkušenost a péči. Pokud bylo nutné procesy zjednodušovat a nahrazovat tyto kvality mlékárenskými kulturami nelze než usuzovat, že zájem o precizní výrobu klesá a do popředí nastupuje nutnost plnit normy početní nikoliv kvalitativní. Typické vlastnosti, které provází výrobu tvarůžků, jako jsou přirozené procesy zrání, se přidávkou příliš vysokých dávek mlékárenských kultur nebo jejich rozšířených směsí mění a s nimi i kvalita sýru. Celkově lze hodnotit postup jako zjednodušující a znehodnocující. Tvarůžek pomalu přichází o svou speciálnost a přibližuje se sýrům harckým, jež zrají pouze díky chemickým procesům, nikoliv díky přirozeným změnám speciálních živých mlékárenských kultur.

Rok ¹⁰⁷	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
tun tvarůžků	3109	3020	2574	2278	2248	2224	2002

¹⁰⁷ Nezprac. Fond: Mlékárenský průmyslový koncernový podnik Severomoravské mlékárny Ostrava, Zpráva o výsledcích hospodářské činnosti, zprávy o výsledcích hospodářské činnosti 1982-87, 1989, ZAO.



Tun průmyslového tvarohu	-	1458	1588	1718	1858	1917	-
--------------------------------	---	------	------	------	------	------	---

Problematickým výrobkem byly vždy tyčinky. Jejich tvar klade nároky na kvalitu tvarohu a rovnoměrnou práci kvasinek. Koncem 80. let jsou pravidelně označovány za zdroj zvyšování počtu zmetků. Ke kvalitě také vůbec nepřispívala obalová technika. Nejen že balička východní proveniencí ALMPA často a dlouho čekala na náhradní díly, ale samotný celofán, nebyl nijak vhodným materiálem pro tvarůžky. O neprodyšnosti a celkově nedostatečných kvalitách tohoto materiálu byly učiněny poznatky již ve 30. letech. Přesto malé a velké tvarůžky ze závodů 01 a 02 Loštice byly baleny právě do této folie. Tvarůžková pochoutka dnes zvaná stejně jako kdysi „kousky“ byla rozvážena ze závodu 02 Loštice v kelímcích. Tyčinky jako okrajová a náročná výroba byly formovány v závodě 07 Letohrad a 09 Dolní Čermná.

prodejní místo ¹⁰⁸	rok 1988 / 1000kg	rok 1989 / 1000kg
Praha	379,8	340
Č.Budějovice	64	64,5
Klatovy	129	115
Litoměřice	233	223
Hradec Králové	263	223
Ostrava	451	507
Brno	436	441
Zvolen	61	75
Košice	20	22

Stačí letmý pohled na počet dílen a jejich vytížení před rokem 1945 a v 80. letech a mnoho komentáře není třeba. Centralizace výroby zrušila mnohé dílny a chystala se zavřít i ty z posledních. Velkovýrobna v Lošticích upadala. Důvodů bylo

¹⁰⁸ Nezprac. Fond: Mlékárenský průmyslový koncernový podnik Severomoravské mlékárny Ostrava, Zpráva o výsledcích hospodářské činnosti za rok 1989, ZAO.

výše zmíněno hned několik. Výsledkem byl odklon od původní technologie, a to nikoliv z důvodu modernizace, ale pro zjednodušení technologických kroků a snižování odbornosti zaměstnanců. Nedostatečná propagace, kterou dokládají dva marketingové počiny za rok a nezájem o výslednou kvalitu tvarůžků se podepsaly na neustálém snižování výroby pro snižující se poptávku na trhu. Teorie o tom, že dobrý výrobek nepotřebuje reklamu byla vyvrácena nejen po první světové válce a v socialistickém hospodářství se ji také nepodařilo obhájit. Jak již bylo řečeno tvarůžek své obdivovatele měl, ale trvalý pokles odbytu zajišťovalo hned několik výše zmíněných faktorů : kolísající kvalita, špatné zásobování, žádná propagace.

Do provozoven v Lošticích se neinvestovalo, zlepšení kvality pracovního prostředí vyřešily dočasně bílé nátěry. Vozový park měl mnohdy odslouženo i 18 let (vozy Liaz, Avia). Menší závody nebyly vůbec brány v potaz a čekalo se na jakýsi „samovolný úhyn“. Posledním ekonomem závodu byl pan A.Gája¹⁰⁹ a ten neshledal při kontrole hospodaření v socialistickém vlastnictví žádné nedostatky. Dodávky z Loštic tedy vykazovaly splnění odbytové režie. Kromě investic do provozní údržby, je zaregistrována stavba příjezdové komunikace k vjezdu do tvarůžkárny a projektování další provozní budovy. To co původní majitelé v roce 1990 přebírali by Vás možná rozesmálo. Rozbitý betonový dvůr a zchátralé průmyslové stavbičky ne nepodobné skladům sběrných surovin. Interiér byl dezolátním stavu. Až by se dnes člověk divil jak mohly vůbec nějaké výrobky opouštět tyto zdi a být ke všemu požitelné. O zdravotní nezávadnosti pracovního prostředí nemá vůbec smysl začínat.

Zhruba v takovém to stavu se potomci původních majitelů z rodiny Pivných respektive Wesselsových poprvé shledali se svým majetkem v období počátku 90. let, kdy došlo k restituci loštických tvarůžkáren.

¹⁰⁹ Nezprac. Fond: Mlékárenský průmyslový koncernový podnik Severomoravské mlékárny Ostrava, Zpráva o výsledcích hospodářské činnosti, Prověrky a revize Loštice 1987, ZAO.

Bylo by jistě zajímavé srovnat stav v jakém stát přebíral (svévole si přivlastňoval) majetek rodiny pana Pivného v poválečné době padesátých let a v jaké stavu jej vracel po čtyřicetiletém „hospodaření“. Co by pak měla komunistická éra vrátit rodině Faltejsků v Čermné nebo Wesselsovým v Olomouci, když jejich dílny byly dovedeny k definitivnímu zchátrání?

Podobně na tom byla samotná výroba. Vhodným příkladem je stav obalové techniky, která již nepoužívala pergamenový papír, přestal se totiž vyrábět, ale hledání vhodných materiálů po druhé světové válce stagnovalo. Celofán se stal jediným dostupným materiálem a zřetel ke kvalitě pomalu, ale na dlouho ustupoval do pozadí. Přístup vedoucích provozoven měl odezvu na spotřebitelském trhu. Vzhledem k tomu, že základní ekonomické poučky o poptávce a nabídce neměly mávnutím komunistického proutku platit, nebylo ani třeba odpovídat na dotaz proč strmě klesá kvalita, stejně jako poptávka. Celofán podoben neprodyšnému politicko-hospodářskému přístupu v zemi uzavřel tvarůžky do směrných čísel a kvót plnění výroby. Index kvality byl bezostyšně vyplňován do tabulek a grafů s neoprávněnou hrdostí a hledání kvalitní fólie splňující nejnáročnější požadavky „živého“ sýru zůstalo na nových majitelích. Tento první odborný úkol bylo nutno promptně vyřešit. Bez něj nebyla cesta v další výrobě. Počátkem 90. let se začala používat speciální folie, která si ponechala jen jednu z kvalit celofánu a to průhlednost. V ostatních parametrech jde o paroprodyšný materiál, který však nepropouští pachy. Tvarůžky jsou udržovány v dostatečně vlhkém prostředí, aby nevysychaly, ale přístup vzduchu není omezen, takže výměna s okolím funguje v nejvhodnějším poměru, kdy nedochází k osychání ani k mokvání a přesycení tvarůžků mazem.

Po prvních úkolech rekonstrukce celé výroby a zásadních investic do vybavení přišly další tentokrát opravdu obchodní otázky a překážky k řešení. (Srovnej s.84, obr.22 a s.85, obr.23) Průmyslový tvaroh jeho nákup a dovoz, rozvoz zboží a zásobení

velkých naprosto centralizovaně obchodujících řetězců obchodních domů.

Výzkum novodobé historie tvarůžkářství od konce 50.let do doby restituce pokračuje. Archivní materiál Severomoravských mlékáren Ostrava, kam se Loštické provozy, díky reorganizaci, zatoulaly, není ještě plně badatelsky přístupný. Několik výročních zpráv nabízí torzovitý pohled nejen díky dosud nezpracovanému materiálu, ale také pro těžce hodnotitelná uvedená fakta. Ku příkladu cifry plnění plánu jsou ve své podstatě nic neříkající informace atd. Kvalitní zpracování tohoto období historie bude nutné podepřít také všeobecným rámcem dějin socialistického hospodaření, pro nějž ještě nenadešel ani čas ani přístup k archivním materiálům.