

Ze sbírek muzea: Máselnice

V tomto čísle chceme upozornit na etnografickou část sbírky, která bývá v regionálních muzeích velmi ceněna, neb přináší autentickou představu o v místě používaných lidových výrobních postupech a tradicích.

Máselnice, jak již název napovídá, sloužila ke stloukání másla z mléčného tuku (smetany). Dnes již nelze předpokládat, že by mnoho lidí používání těchto domácích máselnic pamatovalo. Jedná se o jednoduchý starší typ máselnice se středovou tyčí (tloukem).

V 19. století se pak rozšířilo používání taktéž typu rotačního, kdy na čepech zavěšený soudek byl pomocí kliky pomalu a pravidelným pohybem otáčen nebo takzvané kolíbký, která opravdu jako skutečná kolíbký vypadala a fungovala. Domácí stloukání másla u nás vymizelo až po druhé světové válce, kdy se plně přešlo na jeho průmyslovou výrobu.

Domácí výrobě másla nepomohla řada opatření vydávaných během druhé světové války i v poválečném období, která v podstatě nařizovala odevzdávat mléko z domácích hospodářství mlékárnám.

A menší zajímavost na závěr. Severně od Prahy se nalézá obec Máslovice, ve které po revoluci vzniklo malé muzeum másla, které lze o víkendech navštívit a rozšířit si informace (s domácí výrobou másla jsou spojeny i často krásné ručně vyřezávané formy či speciální nádoby k uchovávání mléka i smetany).

Martin Hůrka

Říčanský Kurýr 2014/1

