

## Pro Národopisnou společnost v Praze

### Výroba másla, dojení mléka, výroba smetany v domácnosti

1. Vemeno krávy a struky krávy se umývaly vlažnou vodou, před dojením. Byly krávy, které se udržely čisté, některé se v hnoji válely. Byli hospodáři pořádku milovní a také lajdáci jež nedbali na pořádek ve chlévě. Pro čistotu mléka a másla většina však dbala o pořádek a čistotu při dojení.
2. Dojička, dojič před dojením si ruce umýval
3. Poslední dobu byly dojačky plechové, tvaru dřívějších oválných putýnek ze dřeva
4. Mléko se cedilo přes čisté lněné bílé plátno, později přes kovový cedík.
5. Slévalo se do hliněných nádob, hrnců, krajáčů a přikrývalo se dřevěnými poklicemi, dýnky.
6. Ukládalo se do sklepů, komor, haltýřů, kde bylo chladno, případně studánka, kam se krajáč, hrnec s mlékem částečně ponořil.
7. V místech uložení se dbalo na čistotu, větrání okénky, které byly zabezpečeny sítí, proti kočkám. Okénka bývala zamřížovaná, malá proti zlodějům, kteří pídili hlavně po smetaně. Vypráví se o zlodějích, kteří trhali u sklípků, haltýřů zámky a ukradenou smetanu přelévali do svých nádob. Byly to dřevěné putny, zvané pantovnice, nosili je na zádech. Pantovnice měly přilehavá víkva, aby se smetana nevylévala.
8. Smetana se sbírala naběračkou - sběračkou
9. Ostředivky se počaly u nás užívat v třicátých letech. V Sobíňově byl obchodní zástupce různých firem a nabízel ostředivky Diabolo Separator /švédské výroby/ a výroby Ježek, Pichner atd. Zástupce František Starý, Sobíňov 97 měl zastoupení asi od r. 1930. Nabízel také máselnice na kliku. Za války 1939- 45, kdy ostředivky byly nejvíce potřebné, musela se ze stroje odevzdat jedna část, aby se mléko nemohlo "dřít", ale odváděb plnotučné. Též i část ručních máselnic- korbílek, se musela odevzdat na obecní úřad. Nářízení se obcházela, odevzdala nějaká starší, nepotřebná věc a doma se mléko dřeło a při zavřených dveřích stloukalo máslo. Fr. Starý byl tak čilý zástupce, že dokázal prodat ostředivku i když hospodář nechtěl. U Starých- Zámečníků nebyla právě doma hospodyně, zástupce umluvil "Zámečníka" a ruku k podpisu mu vedl. Smlouva byla platná a ostředivka přišla a musela se zaplatit. Hospodyně, která ji nechtěla ji s hněvem dala na půdu.

Přišla však válka a paní Stará si vzpoměla na stroj. Snesla ho, umyla a také mléko ostřeďovala. Když zjistila výhodnost ostřeďivky přišla panu zástupci děkovat.

Ostřeďivky se šířily zásluhou výbojného a nezdolného zástupce Františka Starého i v menších hospodářstvích, i když dalo lidem hádně uvažování o ceně a koupí. Byly dobré kupní podmínky, na splátky a když lidé poznali výhodu ostřeďování šířly se pak dost rychle. Klady užívání ostřeďivek, více smetany!

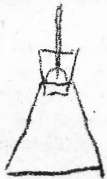
Byli také konservatisté, kteří nevěřili novotám a tedy nejen ostřeďivkám. Ti dále stahovali naběračkou smetanu s mléka.

#### -----

#### Výroba a tvarování másla

1. Na jedno stloukání se připravovala smetana podle množství krav a hlavně podle obsahu máselnice. Obsah krajáče asi 10 litrů. Též podle březivosti a tučnosti mléka.
2. Před stloukáním se máselnice poctivě vydrhla a vypařila horkou vodou a dala se byloří to v létě na lišetkový plot, aby slunce ji vysušilo. V zimě ke kamnům, ale tak, aby nedošlo k rozeschnutí.

3.



4. Kdo máslo prodával vážil jej na kila na váhách. Jinak na delší uskladnění se máslo převářelo a ukládalo do kameninových, hliněných nádob, které měly už svou míru.
5. Smetana před stloukáním musela mít určitou teplotu, kterou znala hospodyně a doba stloukání bývala asi hodinu. Máslo se hnětlo na míse do tvaru šišky.
6. Moje matka / 87 r. / nepamatuje, že by se zde máslo zdobilo.
7. Máslo se balilo do křenových listů a máslového pařru
8. Formy se neužívaly, snad dříve v minulém století, neboť jsem
9. jich několik do svých sbírek sehnal. Ani o výrobci jsem ne-
10. našel nějakou zprávu. Nemohu popsat ani cenu, ani použití
11. forem.
12. -----

13. Podmáslí bylo pochoutkou k bramborám na loupačku, nebo k maštěným, klofaným, nebo bramborové kaši. Nejvíce chutnalo s krajícem doma pečeného chleba, jenž byl potřen silnou vrstvou čerstvě stlučeného másla. Zvláště když podmáslí bylo plné máslové krupice. To byla chuť!!
14. Po stloukání se máselnice zase pečlivě vymyla, vypeřila a uložila do místa, kde nemohla zvlhnout, zplesnivět, ani do velkého tepla, kde by se mohla rozeschnout.

---

Zapsal: Karel Janáček, 582 62 Sobíňov čp. 31, okres Havlíčkův Brod.  
Rok: leden 1980