



Strípky Čriečky



Časopis Čechů, Moravanů, Slezanů a Slováků na Novém Zélandě

Číslo 11 (No. 11) Listopad 2010 (November 2010) Ročník 21 (Vol. 21)

Čeští vynálezci světa – Kostka Cukru

Kostka cukru nebo chcete-li cukr v kostkách – tak to je jedna z mnoha drobností, kterou dnes považujeme za samozřejmost a která poprvé spatřila světlo světa právě na území dnešní České republiky v Dačicích.

Stalo se tak při rafinérii cukru, kterou koncem 20. let 19. století v Dačicích založili bratři Grebnerovi. Původně počítali přímo s výrobou cukru, ale po neúspěších s pěstováním cukrovky na Dačicku se orientovali na zpracování dováženého cukru.

Třtinový cukr byl dovážen z italského přístavu v Terstu a později od 40. let zpracovávali již výhradně řepný cukr z domácích zdrojů. Pro naši kostku cukru je důležitý rok 1840, kdy na jaře do dačické cukerné rafinérie přichází z Vídně nový ředitel Jakub Kryštof Rad, rodák ze Švýcarska. Pod jeho vedením dochází k modernizaci podniku, zavádí nové stroje a roku 1842 i první parní stroj ve městě. Rafinérie prosperuje a vyváží cukr na jižní Moravu, východních a jižních Čech a do rakouského pohraničí.

Kde se vlastně vzal ten nápad na cukr v kostkách? Do této doby se totiž cukr běžně dodával v podobě homolů či jiných relativně velkých kusech nebo jako velké krystaly a pro použití se musel dělit nebo drtit na menší části. Při jednom takovém porcování cukru v létě 1841 se údajně zranila i manželka pana ředitele Rada, která se pak u svého chotě důrazně přimlouvala za nějaké praktické řešení, jež by odstranilo nepohodlné porcování cukrových homolů. Odpovědí bylo první balení přibližně 350 kostek cukru,

jako dárek své ženě dva až tři měsíce po jejím nešťastném zranění. Tak se roku 1841 zrodil nový praktický vynález, který odstranil ono občas nebezpečné štípání velkých kusů cukru. Ovšem trvalo další dlouhé měsíce než se podařilo splnit všechny úřední náležitosti a bylo možné získat licenci na výrobu kostkového cukru a schválit patent. Toho se Jakub Kryštof Rad dočkal v lednu 1843 a ještě téhož roku na podzim se nový výrobek objevil na trhu. Dodávala se balení 250 kostek v krabičce s originální etiketou, která



Jakub Kryštof Rad s manželkou

se prodávala za 50 krejcarů. Samotné kostky pak byly k mání ve dvou velikostech, jako kostka s hranou 1,5 cm a menší 1,2 cm. Spolu se samotným vynálezem zkonstruoval Jakub Kryštof Rad první zařízení a protokol na výrobu kostkového cukru, jež se do dnešních dnů v základě příliš nezměnil.



Památník kostce cukru v Dačicích

Osud rafinérie v Dačicích ovšem nebyl tak sladký jako produkty zde vyráběné. Přes uvedení novinky kostkového cukru se nepodařilo udržet továrnu, ležící mimo cukrovarnické oblasti, konkurenceschopnou a nakonec byla roku 1852 uzavřena. Jakub Kryštof Rad, který vkládal do nové výroby velké naděje, rezignoval a odešel zpět do Vídně. Ačkoli rafinérie sama nepřežila, její vynález – kostka cukru – se rozšířila po celém světě ač bylo dlouho zůstávalo zapomenuto, kde se vlastně zrodila.

Převzato z Internetu