

# NAŠE KŘÍŽOVKA

Namísto obvyklých vánočních a novoročních blahopřání je lépe pomoci potřebným, jejich rodinám, vdovám a sirotkům finančním příspěvkem – vyzýval dárce Podpůrný spolek techn. a admin. úředníků cukrovarnických v Praze před sto lety. Záslužný zvyk pamatovat na méně šťastné při různých příležitostech, veselých i smutných, dle přání dárce či uvážení spolku, nalézal mezi cukrovarníky dobrou odezvu. Za deset let bylo mezi nečleny rozděleno ca 20 tis. K. První podnět ke sbírkám dal v roce 1898 ústřední ředitel (*tajenka*), od jehož úmrtí uplyne v lednu sto let.

Pomůcky: atavo, Tona, Ann, OCI, tá, tante, akyn	Nástroj k bušení	Přinutit	Mravouk		Slovensky „statek“	Šachový velmistr	Chemická značka radonu	Vyzdobit tapetami	Americké prase
Na jakém místě				Opak podlahy					
Biblická postava				Německy „teta“ Kouzelník					
Živočich (kniž.)							Slovensky „jestliže“ Jm. zpěvač- ky Csákové		
Dřívější české platidlo						Stavební lepenka SPZ Louny			
Celní kód Itálie			3. DÍL TAJENKY Téměř						
Tělocvičný prvek				Část svíčky Nadezdívka nad římsou					Západní afriický stát
Škrabka u pluhu					Jenom (nářeč.) Souzvuk tónů				
	Úřední spisy	Jméno spi- sov. Pavla 1. DÍL TAJENKY				Druh pepře Přední stra- na mince			
Světadíl							Chemická zn. hliníku Italský „děd“		
Měřiti kroky									
Tahle			Zásah otěžením Infekce (mn. č.)					2. DÍL TAJENKY	Krátká árie
Anglicky „Anna“				Napadající živočichy Strnutí šije					
	Jihnout Podnik v Pečkách				Rozepře Škub v obličejí				
Sázanka						SPZ Olomouce Litinový plát			
Opatřit oděvem							Hle (nářeč.) Zevnitř		
Povolit									
Asijský lidový pěvec					Bulharská měna				

Tajenka z minulého čísla: HOKKAIDÓ.

NOVÉ KNIHY

Luboš Antonín

## Bílé zlato: historie cukru v kostce

Pro Svazek obcí Svatojiřský les vydalo Nakladatelství VEGA-L, 2006, 1. vyd., 128 s., ISBN 80-86757-24-2.

Publikace, která již zdaleka není knižní novinkou, se populární formou zabývá historií výroby cukru a používání sladidel obecně.

První polovina knížky je věnována výrobě cukru z cukrové třtiny. Zavede nás do Ameriky, do doby Kolumbových objevů, dovezení sazenic třtiny na Hispaniolu a bojů s Indiány. Čtenář se účastní zakládání plantáží, stavby prvních mlýnic na třtinu a ocitne se na otrokářské lodi přivázející černé pracovníky z Afriky. Popis vývoje pěstování třtiny a výroby cukru a jeho významného vlivu na utváření ekonomických a společenských vztahů vede až ke Castrově revoluci na Kubě. Druhá část knihy pojednává o výrobě cukru z cukrové řepy. Rozhodujícím impulsem byla obchodní blokáda Evropy během napoleonských válek a potřeba najít náhradu za cukr třtinový. Po úvodních informacích se autor omezil na rozvoj pěstování cukrovky a výroby cukru v Čechách. Popisuje významný vliv tohoto vývoje na rozvoj strojírenské výroby, na výstavbu železnic a na mechanizaci zemědělských prací. Největší pozornost je zaměřena na rodinu Thurn Taxisů a cukrovar v Dobrušce. Poslední kapitola je věnována výrobě čokolády, cukrovinek a cukrářských výrobků.

Tato knížka, i když si jistě nečiní ambice na zařazení mezi objevné vědecké publikace, poskytne čtenáři řadu zajímavých informací o počátcích výroby cukru u nás i ve světě a několik osobitých postřehů na vliv gastronomie na vývoj lidské společnosti.

Karel Duffek

