

František Čapka, Lubomír Slezák

**Cukrovarnictví do roku 1938 a agrární strana
(se zřetelem na Moravu a Slezsko)**

Vydala Masarykova Univerzita Brno v Akademickém nakladatelství CERM s. r. o., Brno, 2011, vydání 1., 298 stran, 32 obr., 7 text. příloh, formát B5 (17,6×250 mm), cena 290 Kč*, ISBN 978-80-210-5717-3.

Seznam knih zaměřených na historii výroby cukru na našem území rozšířila na přelomu roku monografie renomovaných historiků z Katedry historie Pedagogické fakulty MU v Brně, kterou zde krátce představíme. Publikace se od podobných liší především svým zacílením na území Moravy a Slezska, jejichž cukrovarnická historie není zcela totožná s vývojem oboru v Čechách. Autoři se zaměřili na dobu Rakousko-Uherska a první Československé republiky, proto jsou logicky popsány i důležité události týkající se historie cukrovarnického oboru na celém území dnešní ČR a na území států, jejichž součástí Morava a Slezsko v daném období byly.

Specifickým pro tuto monografii je i důraz na politické i ekonomické pozadí oboru, pozornost je věnována především vztahu mezi rozvojem popisovaného potravinářského oboru a událostmi v agrární straně, která byla významným činitelem působícím nejenom na politiku venkova. Právě tento široký záběr, kdy se autoři vyhnuli pouhému popisu historie vlastního oboru (ten v některých částech knihy ustupuje do pozadí, aby byly rozvedeny podstatné okolnosti, které obor ovlivňovaly) činí tuto knihu výjimečnou.

Publikace je rozdělena do dvou kapitol, každá obsahuje čtyři podkapitoly. První kapitola je věnována vývoji cukrovarnictví na Moravě a ve Slezsku do roku 1918 a aktivitám řepařských či cukrovarnických organizací i agrární strany v tomto období. Druhá kapitola popisuje následující dvacetiletí (měnová a pozemková reforma, nostrifikace ve vztahu k cukrovarnictví; situace v oboru; cukrovarnictví na Hané a severní Moravě, Jan Vaca; Stoupalův koncern, agrárární strana). Textovou část doplňuje bohatý poznámkový aparát, obsáhlý seznam pramenů a literatury (přes 290 položek), jmenný a místní rejstřík i textové přílohy. Na závěr je zařazeno třicet stran obrazové přílohy na kvalitním křídovém papíře.

Publikace zaujme zajímavě zpracovanou obálkou, originální fotografie objektu z kostek cukru uvádějí v různých modifikacích i dílčí části knihy. K příznivému dojmu přispívá dobré grafické řešení. Škoda, že v publikaci nejsou dodržena všechna pravidla sazby – bohužel dnes ne výjimečný jev. Protože se autorům podařilo zpracovat text způsobem zajímavým také pro laiky, lze knihu doporučit pozornosti širšího okruhu čtenářů i mimo akademickou obec.

Blahoslav Marek