

Sito s veľkosťou 0,80 mm zachytilo takmer rovnaké podiely kryštálov bieleho cukru ($22,31 \pm 0,24$) pre všetky varianty bez významných rozdielov. To znamená, že zmeny v množstve mikroočka a očkovacej cukroviny neovplyvnili tieto podiely kryštálov cukru.

Na site, ktoré zachytáva kryštály o veľkosti medzi 0,79 mm a 0,63 mm, neboli zistené výrazné rozdiely. Ale môžeme pozorovať tendenciu zvyšovania podielov kryštálov od variantu A ku variantu D. Táto tendencia má pôvod v zvýšení množstva zárodokov kryštálov prítomných v očkovacej cukrovine. Významné rozdiely boli zistené medzi variantom A a D.

Na site s veľkosťou 0,40 mm má najvyšší podiel bielych kryštálov cukru variant D, čo robí tento variant odlišný od ostatných. Na tomto site je možné badať vyššiu tendenciu zvyšovania podielov kryštálov od variantu A k variantu D ako na predchádzajúcom site. To má za následok zvýšenie množstva zárodokov kryštálov v očkovacej cukrovine. Získané podiely kryštálov predstavujú významný rozdiel medzi variantom D a zvyškom variantov. Na týchto dvoch sitách variant E nepotvrdil tendenciu zvyšovania podielu kryštálov. To môže súvisieť s jeho vysokým množstvom očkovacej cukroviny.

Podiely na posledných dvoch sitách a zachytnej misky, sú až na malé odchýlky totožné a nemajú vplyv na kvalitu procesu.

Pre ideálny chod odstredieviek resp. odstredovania cukru a jeho optimálne hospodárenie s energiou a je najvhodnejší variant D. Pridaním $1\ 000\ \text{cm}^3$ mikroočka do varostroju na očkovaciu cukrovinu a 20% náťahom očkovacej cukroviny sú podiely medzi druhým až piatym sitom takmer rovnaké a majú minimálne rozdiely v hmotnosti.

Najväčšie rozdiely sú na podieloch druhého sita, čo sa dá vysvetliť množstvom kryštálových zárodokov v základnom očkovacom vare. Pri prvom variante bolo dávkaných $1\ 000\ \text{cm}^3$ mikroočka, čiže bolo použitých menej kryštálových zárodokov ako pri dávkaní $1\ 100\ \text{cm}^3$ mikroočka. Pravdepodobne v súvislosti s nižším množstvom mikroočka bol najvyšší podiel kryštálov na druhom site pri prvom variante. Na druhej strane záleží aj od množstva náťahu očkovacej cukroviny do varostroja, pretože malý objem náťahu zapríčini aj menší počet kryštálov v očkovacej cukrovine zvarenej s prídavkom mikroočka s objemom $1\ 000\ \text{cm}^3$ alebo $1\ 100\ \text{cm}^3$. Na základe toho sme usúdili, že by mal náťah postupne stúpať. Čím je väčší

Miroslav Eliáš

Šuriansky cukrovar: 1852–2000

Vydalo Mestské kultúrne stredisko – Mestské múzeum Šurany, 2012, tisk AZ Print s.r.o. Nové Zámky, vydání 1., 220 stran (160 s. + 60 s. obrazové prílohy), 23 tab., 130 + 296 obr., formát A4, cena 10 eur*, ISBN 978-80-971106-0-4.

Pri príležitosti 160. výročia založenia šurianskeho cukrovaru bola 19. 10. 2012 v Mestskom kultúrnom stredisku v Šuranach slavnostne verejne predstavená monografie dr. Eliáša o tomto závode. Založil jej cukrovarník B. Frey s videňskými bankéřmi M. Gersonem a L. Lippmannem v roce 1852. Byl to tehdy jeden z nejmodernějších cukrovarů na Slovensku, od roku 1856 měl i rafinerii a vyráběl bílý cukr. Vrcholným obdobím pro cukrovar v Šuranach pak byla patrně doba 1. československé republiky, kdy byl druhým největším (po trnavském cukrovaru) v celé ČR.

Kniha zaujme nejenom svým rozsahem a počtem fotografií i dalších obrázků, ale také svým obsahem. Popisuje všechna období historie cukrovaru až do jeho zániku v roce 2000, což se u publikací tohoto druhu ne vždy zcela daří. „Autor,“ jak uvádí posudek jednoho z lektorů, „paralelně sleduje technický, hospodářský, sociální a také personální vývoj cukrovarnického závodu na pozadí dlouhodobého hospodářsko-politického vývoje Slovenska, čímž přispěl k obohacení hospodářských a sociálních dějin a také dějin vědy a techniky.“ Publikace se po úvodní kratší kapitole o dějinách oboru věnuje ve třech kapitolách historii cukrovaru v jednotlivých obdobích (do roku 1938, v době 2. sv. války a poválečné historii, která je zpracována nejobsáhleji). V další kapitole autor seznamuje čtenáře s dělnickým hnutím a se spolky a organizacemi působícími na půdě cukrovaru. Samostatná kapitola popisuje tragické události, ke kterým během provozu došlo. Následují kapitoly o dalších zařízeních, které s cukrovarem souvisely: úzkorozchodné železnici, cihelně, obilním a paprikovým mlýně, řepářském výzkumném pracovišti a učňovské škole. Textovou část publikace uzavírají personálie – seznamy zaměstnanců ve vybraných letech a stručné představení významných postav a pracovníků cukrovaru, maďarský a anglický souhrn a přehled literatury, pramenů a archivních zdrojů.

Na první pohled kniha upoutá množstvím obrazového materiálu – nejenom dobových fotografií, ale také různých dokumentů, podnikové korespondence, novinových zpráv ad. Zprostředkují mj. i atmosféru dané doby a činí publikaci přístupnou pro široké spektrum čtenářů. Autorovi se podařilo shromáždit o cukrovaru v Šuranach velké množství nejrůznějšího materiálu, velký podíl tvoří přímé citace; i když někdo může polemizovat o vyváženosti či relevanci dílčích údajů, nesporně lze publikaci hodnotit kladně, protože obsahuje dosud nezpracovanou historii jednoho z významných cukrovarnických závodů. Je škoda, že podobně obsáhlou monografií nemají i další.

Blaboslav Marek



* Zájemci o knihu z ČR se mohou obrátit na redakci LCaŘ.