

NOVÉ KNIHY

**Cukier, Skrobia, Biopaliwa – Cukr, škrob, biopalivo – 2014**

Wydawnictwo Bartens Sp. z o.o., Słubice, ve spolupráci s VUC Praha a.s., 2013, 16. vydání, 368 s., ISBN 978-83-930436-3-7.

Čtenářům se dostává do rukou upravené vydání pro rok 2014. Kapesní formát je výhodný pro uživatele, převážně technické pracovníky v cukrovarech, škrobárnách a lihovarech. Obsah je rozdělen do šesti aktualizovaných částí. Statistika těchto průmyslů ze světa, Evropy, Polska, Česka a Slovenska je na prvním místě a zabírá 61 stránek, převážně ve formě tabulek. Adresář organizací, institucí, obchodníků, společností, cukrovarů, škrobáren, lihovarů a výrobců biopaliv, nově i výrobců droždí a cukrovinek, je opatřen u každé firmy kontakty, výrobním programem a jmény členů vedení. Každý obor je doplněn orientační mapkou rozmístění závodů. Celý adresář zabírá 138 stran, tj. zhruba 40 % publikace.

Třetí část (48 stran) tvoří katalog výrobců strojů, zařízení, laboratorních aparátů a přístrojů. Je zpracován třídílnou formou – rejstřík, seznam hesel a adresář dodavatelských a výrobních firem doplněný nově QR kódy. Ve čtvrté části jsou na 17 stránkách nejdůležitější technické tabulky zaměřené především na cukrovarnictví a škrobárenství. Týkají se vlastností sacharosy, vybraných monosacharidů, sypkých a pevných látek, složení řepy a melas třtinových i řepných. Nechybí tabulky rozpustnosti sacharosy, hustot a viskozit cukerných roztoků. Je zde uveden i systém bodování kvality cukru dle EU.

Každoročně jsou uváděny v páté, legislativní části zákony EU. Tato část zabírá 55 stránek a je pouze v českém jazyce.

Nemůže chybět ani šestá část, kalendář s poznámkovým blokem, čítající 28 stránek.

Jaroslav Gebler

**Replika prvních kostek cukru na světě**

U příležitosti 170. výročí první výroby kostkového cukru na světě vznikla replika původních kostek, resp. obalu, kterou lze zakoupit v Dobrovických muzeích a v Městském muzeu v Dačicích. Replika, i když ne zcela věrná, se přibližuje vzhledem a hmotností (0,56 kg) historickému balíčku kostkového cukru z Dačic. Vyroběn byl pouze omezený počet replik, 170 ks, odpovídající zmíněnému výročí.

První kostky cukru vyrobil ředitel dačické rafinerie Jakub Kryštof (Jacob Christoph) Rad na podzim 1841 (navázal na pokusy majitele rafinerie Fr. Grebnera) a koncem roku 1842 zažádal dvorskou komoru ve Vídni o udělení privilegia k výrobě kostkového cukru. To obdržel 23. ledna 1843. Na podzim roku 1843 pak byla v Dačicích zahájena výroba kostkového cukru pro trh pod názvem „Thee Zucker“. Balíček obsahující 250 menších či 64 větších kostek vážil jednu libru (0,56 kg) a připomínal bedničku s čínským čajem. Prodával se za 50 krejcarů. Balíčky se ukládaly po 120 kusech do beden, ve kterých putovaly k zákazníkům. Balení byla opatřena etiketou s obrázkem dačické rafinerie.

Kostky cukru se vyráběly ve dvou velikostech: jedna měla hranu o velikosti 3/5 palce (zhruba 2 cm) a druhá byla o rozměru 1/2 palce (1,2 cm). Cukr z ještě neusušených homolů se naplnil do 400 čtvercových otvorů mosazné desky. Pomocí šroubového lisu se obsah stlačil na poloviční objem. Kostky se nakonec lisem vytlačily na dřevěnou podložku a s tou byly dopraveny do sušárny, kde se sušily 10–12 hodin při 31–37 stupních. S pomocí šesti lisů se denně mohlo v Dačicích vyrobit až ca 6,3 t kostkového cukru.



Z cukrovaru v Opavě-Vávrovicích (foto Josef Veverka)