

JE
KREATIVITA
UČENÍ?


dny
otevřených
Ateliérů
v Jihočeském kraji

8. → 10. ŘÍJEN
DNYOTEVRENYCHATELIERU.CZ

Barevná fotografie – patent Karl Křiváček



Regionální muzeum v Českém Krumlově
Horní Trosy, 389 01 Český Krumlov

kompoziční a barevnou vyváženost. Tematicky se
v tvorbě především zabývá portréty, akty a krajiny. Často
se reklamní tvorbou. Vydal množství odborných článků,
dal přednášky a připravil několik výstav. Poprvé nastoupil
v roce 1932 v Praze. Jednalo se o první výstavu barevné
fotografie v Československu. Publikoval barevné přílohy ve
svých knížkách. Pro výstavu v Bruselu 1958 sestavil reportážní
publikaci „Československo“.

† Mgr. Alice Glaserová

DOAkce!

Regionální muzeum
v Českém Krumlově
Horní Trosy, 389 01
Český Krumlov

Kostka cukru



DOAkce!

Regionální muzeum
v Českém Krumlově
Horní Trosy, 389 01
Český Krumlov

Městské muzeum a galerie Dačice,
Havličkovo náměstí 85, 380 01
Dačice, www.muzeumdacice.cz

Město Dačice se může pyšnit jedním světovým unikátem – právě zde byla roku 1841 vynalezena první kostka cukru na světě. Tradice výroby cukru byla na Dačicku založena již roku 1828, kdy vznikl v nedalekém Kostečíně Vydří na pánství Karla Maximiliana Dačberga první heprný cukrovar moderního typu v západní části Habsburské monarchie. Skvělý podnikatelský záměr však ztroskotat na přírodních podmínkách regionu. Roku 1833 se zpracování cukru přeneslo do Dačic na Palackého náměstí, kde díky Františku Grebnerovi vznikla rafinerie na zpracování Mlýnového cukru. Na jaře roku 1840 dostala rafinerie nového ředitele – Jakuba Kryštofa Rada. Ten se svou manželkou Julianou přišel z Vídně a byl to právě on, kdo stál za největší novou výrobou cukru v Dačicích. Pod jeho vedením došlo k rozšíření výrobních prostor a pořízení nových strojů. Dačickým

cukrem se stálo na jihozápadní Moravě, v jižních a východních Čechách a také v rakouském pohraničí či přímo ve Vídni. K lepšímu využití některých výrobního zařízení zřídil Rad v Dačicích výrobu cukrovinek, kterou vedla jeho žena Juliana, jež pravděpodobně stála za vznikem první kostky cukru.

Cukr se vyráběl ve formě homol, kloubků či bochníčků. Nepraktické tvary se špatně balily, při přepravě došlo snadno k poškození a při sekání vznikala odpad v podobě drobtového cukru. Právě s problémy spojenými se sekáním cukrových homol se našel vynález cukru kostkového. Když se totiž jedním správným dnem roku 1841 paní Juliana zmanila při sekání cukrové homole, obrátila se na svého muže a další úředníky dačické rafinerie, aby problém s harem vyřešili. Ještě téhož roku na podzim Rad zřídil lis na výrobu kostek. Dne 23. ledna 1843

mu byla dvorskou kancelář ve Vídni udělena privilegium k výrobě kostkového cukru. Na podzim roku 1843 začal v dačické rafinerii vyrábět kostky cukru i pro trh. Poprvé se objevil také ve Vídni pod názvem „Dačický cukr“. Balíček obsahující 250 kostek vážil jednu libru a prodával se za 50 krejcarů. Patent na výrobu kostek záhy získovali Prusko, Švédsko, Bavorsko, Švýcarsko a Anglie. Zdokonalenou formu Radova vynálezu používá rafinerie cukru na celém světě dodnes.

† Mgr. Martin Rychák
Bc. Markéta Hojcová