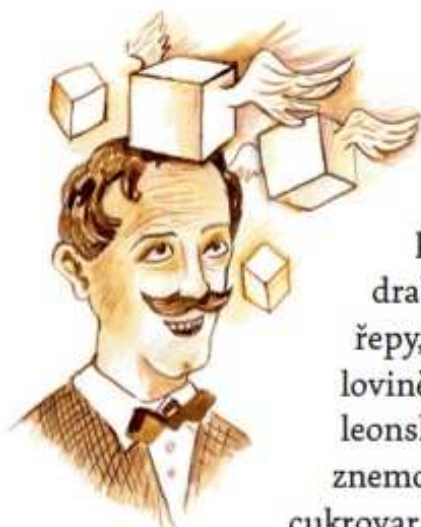


KOSTKOVÝ CUKR – Z LÁSKY K MANŽELCE

Jakub Kryštof Rad
(1799–1871)



Naši dávní předkové sladili pouze medem. Cukr se sice již od starověku vyráběl z cukrové třtiny, jelikož se však musel dovážet z exotických krajin, byl velmi drahý. Koncem 16. století se podařilo vyrobit cukr i z cukrové řepy, ale prakticky využitelný postup byl objeven teprve v polovině 18. století. Pravý rozmach řepného cukru začal za napoleonských válek na počátku 19. století, kdy politická situace znemožňovala dovoz třtinového cukru z Karibiku. První řepný cukrovar na světě vznikl roku 1802 v Dolním Slezsku (dnes Polsko).

19. století je pak dobou masivního rozmachu cukrovarnictví a české země se v té době staly doslova cukrovarnickou velmocí.

V roce 1829 založili bratři Tomáš a František Grebnerovi malý cukrovar v Kostelním Vydří nedaleko Dačic na česko-moravském pomezí. Ten sice roku 1832 pro nedostatek kvalitní cukrové řepy v okolí zanikl, podnikatelé se ale nevzdávali a zřídili rafinerii cukru přímo v centru Dačic. Nejdříve zpracovávala třtinový cukr dovážený z italského Terstu, od 40. let potom kvalitní řepný cukr z Moravy.

Roku 1839 se podnik dostal do finančních potíží a majitelé rafinerie povolali z Vídně nového ředitele. Byl jím Jakub Kryštof (Jacob Christoph) Rad, původem ze Švýcarska. Hned po nástupu začal s modernizací. Továrnu rozšířil, pořídil nové stroje a do výroby zavedl první parní stroj ve městě. Podnik pod jeho vedením vzkvétal a dodával cukr do širého okolí. K rafinerii připojil Rad také výrobu kandovaného ovoce a cukrovinek.

Cukr se v té době prodával v homolích, které se porcovaly odsekáváním. Bylo to všeobecně nepraktické: výrobu zdržovala dlouhá doba sušení, homole se špatně