

ČESKÉ VYNÁLEZY: KOSTKOVÝ CUKR

příležitostná poštovní známka

<i>Datum vydání:</i>	6. 3. 2019
<i>Výtvarný návrh:</i>	Jiří Slíva
<i>Rytina FDC:</i>	Bohumil Šneider
<i>Nominále:</i>	19 Kč
<i>Rozměr obrazu známky:</i>	23 x 40 mm
<i>Tiskové listy:</i>	á 50 ks známek
<i>Způsob tisku známky:</i>	plnobarevný ofset
<i>Způsob tisku FDC:</i>	ocelotisk z ploché desky



Námět známky: *názorné využití kostkového cukru v podobě ruky sladící šálek kávy či čaje*

Po skončení napoleonských válek došlo ve 20. letech 19. století také v habsburské monarchii k obnově pokusů s výrobou cukru z cukrové řepy. První řepný cukrovar moderního období v západní části habsburské monarchie byl založen v roce 1829 v Kostelním Vydří u Dačic na panství Karla Maxmiliána Dalberga. V roce 1833 zřídil František Grebner rafinerii cukru přímo v Dačicích a navázal tak na tradici cukrovaru v Kostelním Vydří. Cukrem z Dačic byla v té době zásobována jihozápadní Morava, jižní a východní Čechy a také rakouské pohraničí. Cukr se také prodával ve skladech dačické rafinerie zřízených ve Vídni, Pešti, Lvově a také v Brně. K lepšímu využití některých výrobků rafinerie cukru zřídil ředitel Jakub Kryštof Rad v roce 1841 v Dačicích výrobu kandovaného ovoce, cukrovinek a čokolády, do které zapojil také svou ženu Julianu. Nevýhodné tvary dosud vyráběného cukru v podobě homolí, klobouků či bochníků přiměly Jakuba Kryštofa Rada k „vynálezu“ kostky cukru. Pro obchodníky i domácnosti byl totiž tvar homolí málo praktický, jelikož se homole špatně balily a při manipulaci se poškozovaly. Zároveň se při prodeji vždy nepodařilo useknout přesné množství cukru, čímž vznikal odpad v podobě tzv. drobtového cukru. Patent na výrobu kostek tak záhy zakoupilo Prusko, Sasko, Bavorsko, Švýcarsko a Anglie. Zdokonalenou formu Radova vynálezu používají rafinerie cukru na celém světě dodnes.

Námět FDC: *číšník, který nese jak homoli cukru tak již zpracovaný kostkový cukr*

<i>Kat.č.</i>	<i>Nominále</i>	<i>★</i>	<i>⊙</i>	<i>FDC</i>
1024	19,--	19,00	10,00	35,00