

OBSAH

ÚVOD 9

HISTORIE CUKROVARNICTVÍ NA MORAVĚ A VE SLEZSKU 15

(Daniel Froněk, Michaela Ryšková)

OSOBNOSTI A PODNIKY 27

(Daniel Froněk, Karel Sklenář)

Bauerové 27

Kuffnerové 28

Mayové 29

Primavesi, Spolek moravských cukrovarů (Verein mährischer Zuckerfabriken) 30

Proskowetz, Emanuel I. (1818–1909) 31

Reichenbach, Karl (1788–1869) 32

Robertové, Robert & Cie. 32

Salm-Reifferscheidt hr., Hugo František (1776–1836) 34

Skene 35

Stoupal, Viktor (1888–1944) 36

Stummerové 37

Vaca, Jan (1871–1931) 37

Vykoukal, Josef (1861–1927) 39

TECHNOLOGIE 41

(Daniel Froněk)

Technický vývoj výroby cukru z cukrové řepy 41

Základní úseky zpracování cukrové řepy na cukr 43

Příklady historických postupů práce v cukrovarech 43

Postup podle F. C. Acharda zdokonalený Ludvíkem Fischerem 43

Postup podle francouzských vzorů zavedený Tomášem Grebnerem, cukrovar Kostelní Vydří 45

Schützenbachova suchá macerace, cukrovar Horní Suchá 45

Postup podle Karla Weinricha a Bedřicha Kodweisse, tzv. „česká práce“ 45

Typologický přehled technologie a zařízení pro výrobu cukru z cukrové řepy 46

Technologie zpracování cukrové řepy a výroby cukru 46

Příjem a skladování řepy v cukrovarech 47

 Příjem řepy 47

 Skladování řepy v cukrovaru 47

Doprava řepy k čištění 47

Čištění řepy 51

Doprava vyprané řepy 52

Řezání řepy 52

Získávání šťávy, extrakce 54

 Těžení šťávy 54

 Robertova difuze 54

 Lisování vyslazených řízků 56

Čištění šťávy	58
Jelínková saturace	59
Příprava vápenného mléka a oxidu vápenatého	60
Hašení vápna	62
Spodiová filtrace	62

Odpařování/zahušťování	63
------------------------	----

Krystalizace	65
--------------	----

Vyzrávání	68
-----------	----

Odstředování	69
--------------	----

Sušení cukru	69
--------------	----

Skladování cukru	71
------------------	----

Výrobky 74

Cukr sacharóza	74
----------------	----

Krystalická podoba cukru	74
--------------------------	----

Mletý cukr	74
------------	----

Lisovaný cukr	74
---------------	----

Homole	74
--------	----

Tekutý cukr	74
-------------	----

Balení cukru	75
--------------	----

Vyslazené cukrovarské řízky	75
-----------------------------	----

Voda	75
------	----

Zemina	76
--------	----

Saturační kal, šáma	76
---------------------	----

Melasa	76
--------	----

Energie, pára	76
---------------	----

STAVEBNÍ FOND 79

(Michaela Ryšková, Miloš Matěj, Daniel Froněk, Karel Sklenář)

Stavební vývoj 79

Využívání stávajících objektů	79
-------------------------------	----

Individuální řešení	81
---------------------	----

Formování svébytné typologie	83
------------------------------	----

Hmotově kompaktní areály	83
--------------------------	----

Hmotově strukturované areály	84
------------------------------	----

Púdorysné uspořádání	86
----------------------	----

Cukrovar jako typový projekt	89
------------------------------	----

Rekonstrukce a modernizace ustálených forem	90
---	----

Cukrovary 2. poloviny 20. století	91
-----------------------------------	----

Typy cukrovarských objektů 93

Manipulace s řepou	93
--------------------	----

Vážní domek (váha)	93
--------------------	----

Splachovač řepy ELFA	93
----------------------	----

Sklady řepy (řepné splavy)	93
----------------------------	----

Řepník	94
--------	----

Výrobní budova	97
----------------	----

Varna	98
-------	----

Vodní věž (věžový vodojem)	99
----------------------------	----

Filtrací věž	100
--------------	-----

Skladové hospodářství	101
Cukerní půda	101
Skladiště cukru	101
Vápenka	102
Energetické hospodářství	104
Kotelna	104
Komin	105
Správní a obytné budovy	107
Urbanistické a architektonické řešení	108
Výrobní budovy	108
Reprezentativní obytné a správní objekty	116

VÝBĚROVÝ KATALOG CUKROVARŮ 133

Bedihošť, cukrovar rodiny Primavesi (Daniel Froněk, Michaela Ryšková)	133
Břeclav, Kuffnerův břeclavský cukrovar / Břeclav I (Daniel Froněk, Karel Sklenář)	140
Dřevohostice, Rolnický akciový cukrovar (Daniel Froněk, Karel Sklenář)	146
Hrušovany nad Jevišovkou, nový cukrovar / Moravskoslezské cukrovary, závod Hrušovany n. J. (Daniel Froněk, Michaela Ryšková)	151
Hrušovany u Brna, Hrušovanská cukerní rafinerie (Daniel Froněk, Michaela Ryšková)	157
Hulín, Spolek moravských cukrovarů Olomouc / Hulín I (Daniel Froněk, Karel Sklenář)	164
Kostelní Vydří, nejstarší moravský cukrovar (Daniel Froněk, Michaela Ryšková)	169
Litovel, Rolnický akciový cukrovar v Litovli / Litovelská cukrovarna (Daniel Froněk, Michaela Ryšková)	173
Opava, Rolnická akciová společnost pro výrobu cukru z řepy ve Vávrovicích / Moravskoslezské cukrovary, závod Opava (Daniel Froněk, Michaela Ryšková)	181
Rájec nad Svitavou, cukrovar knížete Salma (Daniel Froněk, Karel Sklenář)	189
Vrbátky, Rolnický akciový cukrovar ve Vrbátkách / Cukrovar Vrbátky (Daniel Froněk, Michaela Ryšková)	194
Židlochovice, cukrovar Robert & Cie., arcivévodský cukrovar na židlochovickém panství (Daniel Froněk, Karel Sklenář)	202

ZÁVĚR 211

PŘEHLEDOVÁ MAPA REGISTRU 214

(Karel Sklenář)

REGISTR CUKROVARŮ MORAVY A SLEZSKA 215

(Daniel Froněk, Karel Sklenář)

SLOVNÍČEK VYBRANÝCH POJMŮ 229

(Daniel Froněk)

LITERATURA A PRAMENY 230

SUMMARY 237