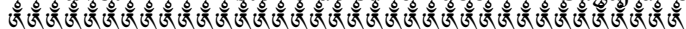


Enhavo: Historio de sukerkubo, Saĝaj diroj de Laocio



Historio de la unua sukerkubo en la mondo

Dolĉigi teon aŭ kafon antaŭ preskaŭ 180 jaroj ne estis tiel facile kiel nun. La dommastrinoj unue devis diserigi la sukeron por kuiru uzo je pli malgrandaj pecoj de granda sukera konusforma peco ĝis 1,5 m alta. Tio tute ne estis facila, precipe por virinoj.



Ili devis uzi specialan fendilon, kiu ebligis kaj faciligis tiun laboron - vidu la bildojn:

Oni povas vidi, ke la dekstra parto de la fendilo estas fakte hakilo, la maldekstra parto servas kiel malgranda martele-

to.

Kiam, kie kaj kial unue aperis sukero en formo de kubo

Post la fino de la napoleonaj militoj, post la 1820a jaro (= post la 20aj jaroj de la deknaŭa jarcento), la Habsburga monarkio renovigis eksperimentojn pri produktado de sukero el sukerbeto. De la jaro 1840 okazis en Eŭropo industria revolucio, kies efiko estis precipe rimarkebla en lokoj, kie ĉe la pinto staris edukita nobelo. Tia persono estis ankaŭ Karl



Anton Maxmilian Dalberg (1822-1908). La kastelo en Dačice (*legu: Dačice*) estis familoĝejo.



Kastelo Dačice



Ĉeĥa respubliko (Bohemio, Moravio, Silezio)

La unua sukerfabriko de la moderna periodo en tiu ĉi parto de la iama Habsburga monarkio (vidu la mapon de la nuna Ĉeĥa respubliko) estis fondita en 1829, en la vilaĝo Kostelní Vydří apud Dačice, en la bieno de Karl Maxmilian Dalberg, tiam en suda Moravio. Pri la establo zorgis du fratoj Tomáš kaj František Grebner. Sed la grundo ĉirkaŭ Dačice ne estis tro taŭga por kultivado de sukerbeto. Tial la sukerfabriko mem ne longe daŭris en Kostelní Vydří kaj jam en 1832 ĝi devis ĉesigi sian funkcion.

Tamen, la entreprena agado de František Grebner (1791-1851) ne finiĝis per fiasko. En 1833, kun la financa subteno de la viena bankisto Karl von Puthon (1780-1863), li establis suker-rafinejon rekte en la urbo Dačice. Komence ĝi prilaboris nur sukerkanon importitan de la itala haveno Triesto, sed post 1844 ĝi prilaboris ekskluzive betsukeron el hejmlandaj fontoj. En 1839 la firmaon renkontis monmalfacilaĵojn. Printempe de 1840 tial estis vokita el Vieno al Dačice Jacob Christoph Rad (1799-1871) por iĝi direktoro de la loka rafinejo. Rad estis sendube teknike tre kapabla kaj tuj post sia nomumo li eklaboris pri modernigo de la fabriko.

Kun la alveno de la nova direktoro (J. Ch. Rad) komenciĝis la plej fama periodo de la rafinejo Dačice. Sub la nova administrado la firmao dungis tridek konstantajn laboristojn aldone al ofi-cistoj kaj helplaborantaro. Per sukero de tiu ĉi rafinejo estis provizataj la regionoj de Dačice, la suda kaj orienta Bohemio kaj proksimaj aŭstriaĵ limregionoj. Sukero estis vendata ankaŭ en stokejoj de la rafinejo Dačice starigitaj en Vieno, Peŝto (nuna Budapeŝto), Lvivo (Ukrainio) kaj en Brno (Moravio).



Unuaj skatoletoj kun sukerkuboj

Ĝis la mezo de la 19a jarcento, sukero estis plejparte konata nur en la formo de sukerkonusoj. Ne malofte okazis vundoj, kaj dolora kriego disvastiĝis de la manĝprepara ĉambro (kuirejo) al la loko de agrablaodoro. Simila situacio okazis iun somerantagon en 1841, kiam s-ino Juliana (la edzino de la direktoro Jacob Rad) venis al sia edzo kun bandaĝo sur la mano forte ekscitita: „Rigardu, kio okazis al mi! Venontfoje oni povus detranĉi al si la tutan fingron, mi aŭ unu el niaj filinoj. Ĉu vi vere ne povas elpensi pli uzeblajn malgrandajn pecojn de sukero?!“

Invento

La edzo Jacob kompreneble zorgpleniĝis pro la malagrabla okazaĵo kun la vundita fingro de sia edzino. Do li komencis cer-

bumi, kiajn pecojn de sukero li faru por plenumi postulojn? Liaj klopodoj kulminis per la invento por produktado de sukerkuboj. Jakob inventis specialan matricon kun 400 ĉeloj, kiu transformis kristalan sukeron al kuboj, preskaŭ kiel ni konas ilin hodiaŭ. Li venis al sia edzino kaj diris: „Juliana, mi havas por vi donacon. Ion, kion vi delonge deziras" - kaj montris al ŝi skatoleton kun ĉirkaŭ 350 sukerkuboj: "Tio estas belega," Juliana hurais: " Per tiuj ĉi malgrandaj kubetoj dolĉigo estos por mi ĝojo!"

Jacob Christoph Rad konsciiĝis pri la potencialo oferti eblojn koncerne la sukerkubojn kaj pasigis la venontajn monatojn laborante pri la metodo de amasproduktado. Li devis solvi teknikajn problemojn kaj superi obstaklojn metitajn de la oficiala burokratio. Li finfine sukcesis en ambaŭ direktoj. Unue, li akiris imperian privilegion (ekskluzivan rajton) por sia proceduro, tiam patenton, kaj finfine, dum la aŭtuno 1843, li komencis produkti en la Dačice-rafinejo la sukerkubojn por la merkato.

J. Ch. Rad, la iama direktoro de la sukerrafinejo en la urbo Dačice, estas konsiderata la inventinto de sukerkuboj. Nia tiama lando - t.e. Ĉeĥio + Moravio + Silezio, apartenis al la Habsburga monarkio - vidu la mapon sur la paĝo 2. Al la fakto, ke Jacob Christoph Rad estis la unua produktanto de sukerkuboj, fakte helpis lia edzino Juliana.

La kubetoj, kiuj estis pli taŭgaj por kuiru uzo, elflugis en la mondon kaj ĝuis grandan sukceson. Post kiam ili ricevis „aplaŭdojn“ en Vieno – la ĉefurbo de la Habsburga monarkio, kelkaj landoj (Prusio, Saksio, Svislando, Anglio) aĉetis koncesion por sia produktado, kaj la sukcesa kampanjo de la sukerkubo ĉirkaŭ la mondo komenciĝis. La plibonigita formo de la invento de Rad estas daŭre uzata de sukerrafinejoj en la tuta mondo.

Sukero troviĝas en kelkaj formoj (en Ĉeĥio)

En nia lando sukero estas dividita laŭ grajnomezuro: la sukero kristalforma, la sukero grietforma kaj la sukero faruno-simila, fajna (la ĉeĥa branĉnormo difinas la maksimuman grengrandecon de jena, de la menciitaj, de la nomitaj frakcioj). La premo-proceduro de sukerkristaloj produktas diversajn specojn de sukerkuboj. La unuaj serioj de la sukerkuboj havis formon de kuboido proksima al kubo kun randaj dimensioj de 1,2 cm kaj 1,5 cm. Poste la dimensioj komencis diferenci inter diversaj produktoj, kaj ankaŭ la formo ŝanĝiĝis de kubo al diversaj geometriaj formoj, ekzemple al simboloj de la Rummy-kartludo – koro (kero), trefo, trapez-formo, folio.



Speciala ĵeleo-postula sukero (por fari marmeladojn) enhavas pom-pektinon kaj acidon, aldonitajn kiel ĵeleaj agantoj. Proceduro: fajna kristala sukero estas miksata kun acido por siropa sukero. Por fari ber-siropon kaj kerno-frukt-siropon, estas aldonata al la sukera siropo por malhelpi ĵeleo-faron. Brunan kaj blankan sukerojn oni akiras el altkvalita sukersolvaĵo per kristalligo. La bruna sukero havas sian koloron pro natura melaso, la blankan oni akiras per rafinado (t.e. forigo de melaso). Sukero havas praktike senliman daŭron se ĝi estas konservita ĝuste!

Maso

Unu sukerkubo kutime pezas 3 ĝis 6 g (tipe 5 g). Tamen, ankaŭ pli malgrandaj kaj pli grandaj sukerkuboj estas produktataj, ekz. en Rusio furoras kuboj en formo de longforma prismo pezanta ĉirkaŭ 15 g. Tio rilatas al tio, ke teo ofte estas trinkata tie kun

sukerkubo enmetita inter la antaŭaj dentoj. Sukerkuboj estas plej ofte uzataj por dolĉigi varmajn trinkaĵojn, en centra kaj orienta Eŭropo, kaj estas malpli oftaj aliloke.

Koloro

La koloro de sukero povas esti varia, sed la plej ofta koloro estas blanka, kiu estas akirita per rafinado de sukero sen aldono de tinkturfarboj.



Bruna sukero



Blanka kristala sukero



Sukerkuboj



Melaso

De sukerbeto al sukero mem - koncize

En nia lando sukero estas produktata el sukerbetoj. Post la rikolto aŭtune betoj estas transportataj de la kampo por prilaborado en sukerfabrikoj. Post purigado la betoj estas raspataj al tiel nomataj nudelo-similaj tranĉaĵoj, el kiuj la sukero estas ĉerpata per varma akvo (70°C). La rezulta suko estas laŭgrade koncentrigita kaj poste lasata por kristaliĝi. La rezultaj sukerkristaloj estas finfine apartigataj de la siropo en centrifugilo. La preta sukero estas ordigata laŭ grajna mezuro kaj plene aŭtomate pakata por uzo en mastrumaĵo kaj por grandaj klientoj, kaj komencas sian vojaĝon en la komerca reto.

Produktado de sukero el sukerkano

Sukerkano estas kultivata el sukerkanaj plantidoj, kiuj povas esti rikoltataj post dek unu ĝis dek ok monatoj. Ĉiu plantido povas ripete produkti eĉ sep sinsekvajn rikoltojn. Tiam ĝi devas esti anstataŭigata per nova. Rikoltado estas farata meĥanike aŭ per-

mane. Post rikoltado la tranĉita kano devas esti prilaborata kiel eble plej rapide por konservi la sukero kaj malhelpi ĝian difekton de mikroorganismoj. Tial sukerfabrikoj troviĝas kutime proksime de plantejoj. Tie la sukerkan-maso estas purigata, muelata, premata kaj poste ĝi estas lavata per varma akvo. La akirita suko estas filtrata, en vakuaj vaporigiloj ĝis la postulata koncentro, kaj poste ĝi estas lasata al kristaliĝo. La sukero tiam estas apartigata de la likvaĵo per centrifugado. La sukero akirita tiamaniere estas parte purigata kaj haveblas en kristala, mikrobiologie stabiligita formo. Ĝi povas esti stokata kaj transportata al rafinejoj ĉirkaŭ la mondo laŭbezone.



Monumento kun granita „sukerkubo“ en Dačice

La granita monumento estis konstruita en 1983 kiel memorigilo al la 100a datreveno de la komenco de sukerkubo-produktado en Dačice. En 2012, en ĝia ĉirkaŭaĵo estis instalitaj memortabuloj memorigantaj la jaron 1843 en dek du lingvaj versioj, de kiam la inventaĵo el Dačice – la kuba sukerformo – komencis sian triumfan vojaĝon tra Eŭropo kaj mondmerkatoj. La monumento staras en la parko proksime alta renesanca turo de la St. Laŭrenco – preĝejo.



Kompilis helpe de retaj informoj kaj esperantigis Josef Kříž, Čeĥa resp.

Saĝaj diroj de Laocio, ĉina filozofa

Li vivis en la 6a jarcento antaŭ Kristo, fondinto de la taoismo.

La potenco de amo!

Honoro sen amo iĝas orgojla.

Potenco sen amo iĝas kruela.

Devo sen amo iĝas ĉagrena.

Posedo sen amo iĝas avara.

Kredo sen amo iĝas fanatika.

Prudenteco sen amo iĝas fraŭda.

Vero sen amo iĝas kritikavida.

Ordo sen amo iĝas pedanta.

Justeco sen amo iĝas rigora.

Kompetento sen amo iĝas pravema.

Afableco sen amo iĝas hipokrita.

Respondo sen amo iĝas senrespekta.

El la Ora Ĵurnalo

Ora Ĵurnalo estas eldonata de Esperanto-Societo de Gotenburgo



**Gajan Kristnaskon
kaj feliĉan novan jaron 2023
deziras al vi la redaktoroj
kaj korektantoj de nia gazeto.**