



Фото: © Racool_studio / Freepik

Любовь в кубике сахара

БЫТУЕТ МНЕНИЕ, ЧТО В ОСНОВЕ ЛЮБОГО ИЗОБРЕТЕНИЯ ЛЕЖИТ ТАКОЙ ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ПОРОК, КАК ЛЕНЬ. СТАРАЯСЬ УПРОСТИТЬ СВОЮ ЖИЗНЬ, ЭКОНОМЯ СИЛЫ И ВРЕМЯ, ЛЮДИ СТРЕМИЛИСЬ К ВСЕВОЗМОЖНОЙ РАЦИОНАЛИЗАЦИИ.

ОДНАКО В ОСНОВЕ ТОГО НОУ-ХАУ, О КОТОРОМ ПОЙДЕТ РЕЧЬ СЕГОДНЯ И КОТОРОЕ ЗНАКОМО КАЖДОМУ НАШЕМУ СОВРЕМЕННОМУ, ЛЕЖИТ КАК РАЗ НЕ ПОРОК, А ДОБРОДЕТЕЛЬ – ЛЮБОВЬ К БЛИЖНЕМУ И ЗАБОТА О НЕМ. НО ОБО ВСЕМ ПО ПОРЯДКУ...

25 марта 1799 года в семье австрийского офицера, предки которого проживали в швейцарском Бругге, родился сын – **Якоб Кристоф Рад**. Позже отец мальчика был переведен по службе в Галицию, откуда в 1808 году перебрался в Вену. Якоба он отдал в ученики к столичному аптекарю, а для дальнейшего обучения отправил за границу. Якоб вернулся в Вену в 1835 году. Через четыре года он женился на **Юлиане Шилль**.

В тот период 40-летний Якоб был безработным. Возможно, хорошие связи его жены помогли ему продвинуться в профессиональном плане, и в 1840 году Раду было поручено управление сахарным заводом в моравском Дачице, принад-

лежавшем барону **Карлу Антону фон Дальбергу**.

Это был первый завод по производству сахара-рафинада. Тогдашний рафинад существенно отличался от сегодняшнего и представлял собой большие сахарные головы. Для чаепития от них откалывали небольшие куски. Это было неудобно (отколотые куски по определению не могли быть одинакового размера, что неизбежно сказывалось на вкусе чая) и небезопасно, поскольку колка сахара с помощью ножа может привести к травме.

Именно это и случилось с женой Якоба Кристофа. Когда она сильно поранила руку, то ее любящий супруг стал думать, как можно было бы избежать таких травм. Результатом поисков стало изобретение уникального по тем временам



▲ **Якоб Кристоф Рад с супругой.**

Фото: Wikipedia

пресса для изготовления сахарных кубиков. Технология была простой, как все гениальное: в латунной пластине делались квадратные отверстия, в них засыпалась сахарная пудра, потом с помощью медной пластины она сжималась в кубики. Затем готовые кубики сушились и паковались по коробкам.

Вскоре Якоб Кристоф отправил в подарок жене коробку с 350 кусками белого и розового сахара, абсолютно одинаковыми по форме и размеру. Его любовь к супруге материализовалась в простой и изящной геометрической форме.

В Вене дачицкий сахар стал продаваться под названием «Чайный» или «Венский рафинад».

Вскоре изобретение Рада было подхвачено другими сахарозаводчиками и быстро распространилось сначала по Европе, а потом и почти по всему миру.

В 1846 году Рад переехал в Вену и три года работал секретарем в Торговой палате. Будучи творческим человеком, он трудился над очередным изобретением – **оптической телеграфной системой.** Однако этот проект так и не был реализован. Тестовая линия, установленная на побережье Истрии в 1849 году, не оправдала надежд, возложенных на изобретение.

Затем Рад вернулся в сахарную промышленность и выпускал среди прочего ежегодный адресный справочник австро-венгерских свеклосахарных заводов и рафинадных фабрик, а также зарегистрированных винокурен.

Из-за сильной конкуренции завод-пионер в Дачице разорился в 1852 году, и изобретение кубического рафинада стали приписывать другим. Но в тридцатые годы прошлого века был найден патент, где черным по белому было написано, кто же на самом деле придумал сахар в кубиках. Патент датирован 1843 годом, хотя творению Якоба Кристофа Рада было тогда уже два года.

Поэтому на памятнике сахару-рафинаду, который находится на месте обанкротившегося завода в городе Дачице, стоит дата «1843». А мини-копии этого памятника из настоящего сахара можно найти в каждом продуктовом магазине и почти на каждой кухне.

А все началось с заботы одного человека о другом человеке, одного мужа об одной жене.

Добавим, что в этом браке у Якоба Кристофа и Юлианы родилось **15 детей.** Сам Рад ушел из жизни на восьмом десятке лет, в Вене, 13 октября 1871 года.

**Александр Иванов,
г. Вена**



Фото: © Racool_studio / Freepik

**НЕМНОГО СТАТИСТИКИ:
В 2021/22 ГОДАХ
АВСТРИЙЦЫ УПОТРЕБЛЯЛИ
В СРЕДНЕМ 29,1 КГ САХАРА
НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ В ГОД.**



▲ **Памятник сахару-рафинаду
в г. Дачице.**

Фото: Vit Luštinec / CC BY 3.0 DEED / Wikipedia

50 лет опыта и помощи клиентам

ТЕРРИЧНАУС *lanekarani*
BADEN

✓ **Большой выбор высококачественных ковров**
✓ **Чистка и отделка**
✓ **Реставрация**
✓ **Ремонт**

Frauengasse 8
2500 Baden
Тел.: +43 2252 48314
lanekarani@t-online.de
Время работы: пн–пт 10–18 / сб 10–16

ДЛЯ ТЕХ, КТО
ВЫБИРАЕТ
ЛУЧШИХ

HAAR САЛОН
CHITEKTUR
Elena Markisa

• 4 номинации Hairdressing Award 2010 •
• Hairstyling • Make-up •
вечерние и свадебные прически • ОПИ-маникюр
HaArchitektur продукты с растительными добавками

9 р-н Вены, Seegasse 2 (вход Porzellangasse)
Тел.: +43 (0)1 205 200, www.haararchitektur.com

ЕСТЬ ВОДИТЕЛЬСКИЕ ПРАВА,
НО НЕТ ОПЫТА И УВЕРЕННОСТИ
ЗА РУЛЕМ? ТОГДА ВАМ НУЖНА Я!

• **Помогу преодолеть страх, неуверенность за рулем.**
• **Подготовлю к передаче экзамена на австрийские права или обучу с нуля при автошколе.**

ЮЛИЯ – СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ ИНСТРУКТОР,
ГОВОРЯЩИЙ НА РУССКОМ, АНГЛИЙСКОМ И НЕМЕЦКОМ ЯЗЫКАХ
+43 (0) 699 190 14 223 | www.fahrfreundin.at