

ното цвекло. И сега много милиони килограма захаръ се получава отъ това цвекло. Много фабрики денонощно работятъ и добиватъ хубавата бѣла захаръ.

Почти по всички гари на нашата централна линия, а сжщо и отъ Пловдивъ дори до Бургасъ, презъ есеньта се натрупватъ голѣми купища захарно цвекло. Съ хиляди вагони се пълнятъ и превозватъ до близкитѣ захарни фабрики.

Първата работа въ фабриката е да се премие цвеклото, за да се отдѣли земята, останала още полепена по него. Измитото цвекло се поставя предъ особени машини-рѣзачки, които го нарѣзватъ на тънки и дребни рѣзенчета и става на каша. Тая каша се кисне въ вода, която изсмуква сладкия сокъ на цвеклото. Тоя сокъ се прецежда презъ цедила, за да се получи бистъръ захаренъ сокъ.

Така получениятъ сокъ се пречиства съ варъ и други нѣща и се получава бистра захарна течностъ. Тя се сгжстява постепенно и се прецежда презъ цедила направени отъ грубо платно. Следъ това течността се сгжстява въ особени казани, отъ които се изтегля малко въздуха.

Загрѣването въ казанитѣ стзва чрезъ пара, която пропушатъ по тръби прекарани презъ казанитѣ.

Така се вари течността, до като се сгжсти до толкова, че при изливането ѝ да се точи на конци или да се отдѣлятъ отъ нея дребни кристалчета. Кристалчетата се отдѣлятъ чрезъ особени центрофуги, които се въртятъ бърже. Течността се изпрѣсква презъ решетеститѣ стени на центрофугитѣ, а кристалчетата оставатъ вътре. Останалата течностъ наново се сгжстява и се туря въ центрофуги. И това се прави нѣколко пжти, до като отъ течността се вземе всичката захаръ.

Сега почти по всички страни съ умѣренъ климатъ работятъ много захарни фабрики. И у насъ, дето почвата и климата сж много добри, сѣятъ доста цвекло, което се преработва въ петъ захарни фабрики — въ София, Пловдивъ, Русе, Горна-Орѣховица и с. Каяли при Бургасъ.

А. Марковичъ.