

Полезни растения

Захарното цвѣкло

По-рано захарта се добивала отъ захарната трѣстика, която расте по топлитѣ мѣста, но сега въ всички фабрики почти, захарта се добива отъ *захарното цвѣкло*.

Захарното цвѣкло прилича много на обикновеното цвѣкло (чукундурѣтъ) и на рѣпата. Хубавото захарно цвѣкло има форма на круша или е продълговато като конусъ. По него не трѣбва да има никакви израстъци. Тежината му бива отъ $\frac{1}{2}$ до 1 килограмъ.

Прѣзъ есенъта, когато озрѣе добрѣ, цвѣклото се изкопва отъ гнѣздата съ ржка или съ малка тесличка. Изкопаното цвѣкло се натрупва на купове и отъ нивата се прѣнася на фабриката за обработване. За да се познае отъ добро качество ли е цвѣклото, съ особени инструменти изслѣдватъ колко сладъкъ сокъ съдържа. Намѣрено е, че цвѣклото трѣбва да съдържа 82·3% захаренъ сладъкъ сокъ, за да може да се изработва въ фабричитѣ.

Въ захарнитѣ фабрики, за да получатъ отъ суровото цвѣкло хубава, бѣла захаръ, извършватъ четири главни работи:

1) Извличане на сладкия сокъ.

Най-напрѣдъ цвѣклото се измива добрѣ, нарѣзва се на ситни парченца и се размѣсва съ вода. За да се изсмучи всичкия сладъкъ сокъ отъ цвѣклото, кашата се изстиска съ машини. Останалата частъ отъ цвѣклото се дава на добитѣка за храна, а сладкия сокъ се прѣработва още.

2) Очистване на сока.

Получения сокъ има червеникавъ и тъменъ цвѣтъ, но той още не е очистенъ добрѣ. За да се прѣчисти, прѣцеждатъ го прѣзъ особени машини. По този начинъ сладкия сокъ става чистъ, бистъръ, съ бѣлъ цвѣтъ и не съдържа никакви вещества и нѣма мризма на лошо.