

3) Сгжстяване на сока.

За да се сгжсти чистия, бѣлъ захаренъ сокъ, трѣбва да се прѣмахне всичката вода, която се съдържа въ него. Това става като се прѣцежда прѣзъ едни сждове, въ които има наредени пластове отъ кости. Послѣ започва този сокъ да се прѣварява въ машинитѣ, до като се сгжсти.

4) Прѣфинване на захаръта.

Прѣфинването на захаръта се нарича *рафенария*. Това се извършва съ особени машини, които съ силно въртене, отдѣлятъ захарнитѣ кристалчета отъ сладката каша. Тѣзи кристалчета се сгжстватъ и даватъ различна форма на захаръта. Излива се гжстата каша въ калѣпи и като изстине, нарѣзва се и се нарежда въ сандѣчета. Тази захаръ е вече готова за продаване и за употребяване.

Въ България почнаха да сѣятъ въ голѣмо количество захарно цвѣкло. За неговото обработване има *захарни фабрики* въ София, Бургасъ, Пловдивъ, Горна-орѣховица и Русе. Слѣдъ войната ще се построятъ още фабрики.

Нашитѣ земледѣлци сѣятъ захарното цвѣкло, защото то имъ донася добъръ приходъ. Ако се развѣжда и сѣе повече захарното цвѣкло, то и захаръта ще бѣде по-евтина у насъ, а нѣма да се донася отъ други държави, както бѣше прѣди години, когато нѣмаше у насъ захарни фабрики.

Сега захаръта е по-малко, затова е по-скѣпа. А по-малко е тя, защото селянитѣ, които сѣятъ и работятъ цвѣклото, сега сѣ на бойното поле.

Прѣзъ 1912 год. въ цѣла България е било получено захарно цвѣкло 61 милионъ и 263,150 килограма. Най-много се сѣе въ софийско, плѣвенско и русенско

