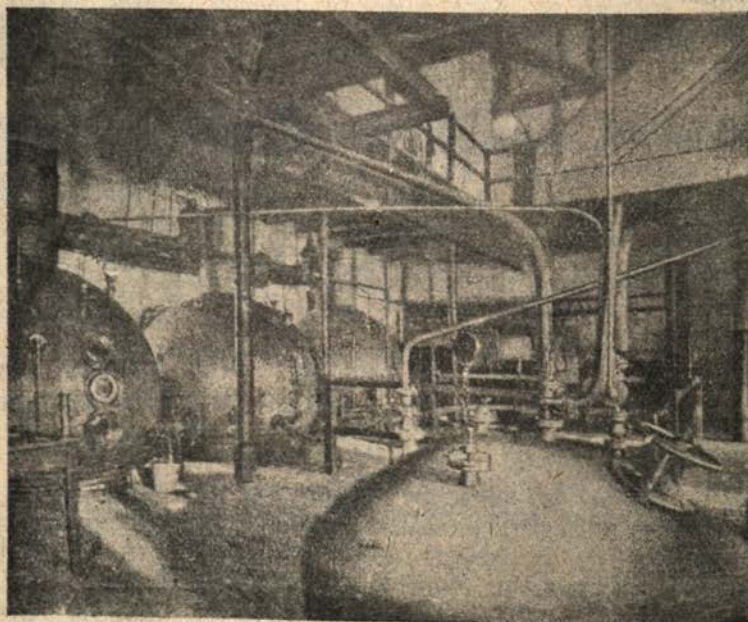


се сжщото, както и съ първата вода. Пуска се нова вода дотогава, докато рѣзанките бждат обеззахарени.

Получениятъ суровъ цвекловъ сокъ съдържа и други вещества, които прѣчатъ за кристализирането на захарта. Трѣбва отъ този сокъ да се вземе само нуждното. Сокътъ трѣбва да се пречисти. Ето защо поставятъ тоя сокъ въ голѣма вмѣстилница и турятъ въ него негасена варь, стрита на прахъ. Варята пресича мжтилата, която пада на дъното. Когато варята очисти достатъчно цвекловия сокъ, трѣбва да се махне излишекътъ отъ нея. За тая цель пушатъ вжгледвуокисъ, който съ излишната варь образува варовикъ (калциевъ карбонатъ). Последниятъ сжщо се утайва на дъното.

Така почистения сокъ прецеждатъ презъ цедилки (филтър-преси). Прецедениятъ сокъ има цвѣтъ, приличень на слабъ чай. Той трѣбва да се обезцвѣти. Обезцвѣтяването му става, като се прецежда презъ костни вжглища, които задържатъ много отъ примѣсите на сока. (Тѣзи вжглища се добиватъ чрезъ горене на кости въ закрити сждове).

Пречистената и безцвѣтна сладка вода трѣбва да се сгжсти, за да кристализира. Сгжстяването става чрезъ загрѣване въ грамадни сждове, изъ които въздухътъ се изтегля чрезъ помпи, та врението става при по-низка температура, и захарниятъ разтворъ



Сждозе, въ които варятъ сладкия сокъ, за да се сгжсти.