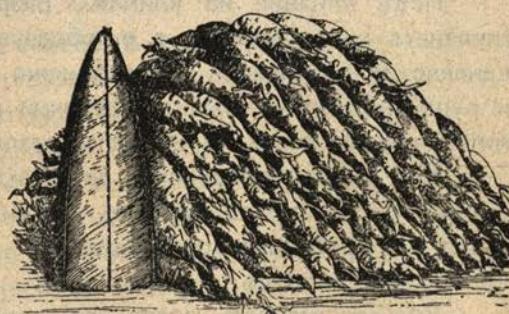


не се измъня. Достатъчно сгъстения разтворъ, приличенъ на каша, охлаждатъ бавно и захарта започва да кристализира.

Отдѣлянето на кристалчетата отъ сиропа става съ помощта на центрофуги.

Добитите кристалчета иматъ видъ на пъсъкъ. За да се получи захаръ на квадратни плочки или глави, разтваряте пъсъчната захаръ съ малко вода, отново пречистватъ разтвора, прецеждатъ го презъ костени вжлища и пакъ го загрѣватъ въ затворени сѫдове, за да кристализира. Следъ това

го изливатъ въ форми и нарѣзватъ на бучки.



Буца захаръ и количеството захарно цвекло, нужно за добиването ѝ. Буцата тегне около 12 кгр., а цвеклото—около 100 кгр.

При добиване на захарта отъ цвекло се получаватъ и следните странични продукти, които не бива да се подценяватъ: 1) **Цвеклови ръзанки**; сушени или мокри, тѣ сѫ отлична храна за добитъка, особено за млѣчните крави. 2) Остатъкъ отъ сладкия сокъ (меласа), отъ който не може повече да се получи захаръ; той служи за добиване на спиртъ. 3) Варъта, която е била употребена за почистване на захарния сокъ, наречена още **сатурчна варъ**; тя служи като добъръ торъ за глиnestитѣ ниви и мочурливите ливади.

(По Фромъ, Л.-Конъ и др.)

Н. Пушкировъ

## Почвите въ България

Споредъ климата си, нашата страна се причислява къмъ суши континентални страни. Разглеждаме ли по-подробно всички явления, които окачествяватъ нашия климатъ, виждаме, че споредъ тѣхъ можемъ да я раздѣлимъ на 4 климатични пояса: севернобългарски, старо-планински, тракийски и рилородопски. Къмъ тѣхъ трѣбва да прибавимъ още единъ — високо-планинския, който заема планинските височини надъ 1400 откъмъ северната и 1700 м. откъмъ южната имъ страна.