

не се измѣня. Достатъчно сгъстения разтворъ, приличенъ на кашлица, охлажда въ бавно и захаръта започва да кристализира.

Отдѣлянето на кристалчетата отъ сиропа става съ помощта на центрофуги.

Добититѣ кристалчета иматъ видъ на пѣсъкъ. За да се получи захаръ на квадратни плочки или глави, разтварятъ пѣсъчната захаръ съ малко вода, отново пречистватъ разтвора, прецеждатъ го презъ костени вѣглища и пакъ го загрѣватъ въ затворени съдове, за да кристализира. Следъ това го изливатъ въ форми и нарѣзватъ на бучки.



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

*

При добиване на захаръта отъ цвекло се получаватъ и следнитѣ странични продукти, които не бива да се подценяватъ: 1) **Цвеклови рѣзанки**; сушени или мокри, тѣ сж отлична храна за добитѣка, особено за млѣчнитѣ крави. 2) Остатѣкъ отъ сладкия сокъ (меласа), отъ който не може повече да се получи захаръ; той служи за добиване на спиртъ. 3) Варѣта, която е била употребена за почистване на захарния сокъ, наречена още **сатурчна варъ**; тя служи като добъръ торъ за глинеститѣ пиви и мочурливитѣ ливади.

(По Фромъ, Л.-Конъ и др.)

Н. Пушкаръ

Почвитѣ въ България

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