

*s. farinaceum s. thomaeum s. moscovatum, Rohrzucker, Farinzucker, Moscovade, Cassonade*, представляется въ видѣ сыраго, липкаго, желтоватаго или буроватаго, зернистаго порошка, весьма сладкаго вкуса, слабаго, непріятнаго запаха, зависящаго отъ постороннихъ веществъ (патоки, бѣлковины, красящаго вещества), заключающагося въ сырцѣ.

*Сахарная патока, Syrupus communis s. hollandicus s. melassus, Brauner Syrup, Melasse*, представляется въ видѣ густой, прозрачной, красно-бурой жидкости, весьма сладкаго вкуса, слабаго запаха. Патока содержитъ, кромѣ сахара, красящее вещество и обильное количество слизи. Изъ патоки уже нельзя получить кристаллическаго сахара.

\* Изъ сахарнаго песка или сырца вездѣ въ Европѣ, на сахарныхъ заводахъ, готовится *сахаръ*. Очищеніе или рафинировка сахарнаго песка состоитъ, преимущественно, въ слѣдующей операциі: сахарный песокъ растворяется въ водѣ, растворъ кипятится съ животнымъ углемъ и бычачью кровью или бѣлкомъ, которые обезцвѣчиваютъ и освѣтляютъ сиропъ. Потомъ его продолжаютъ, выпариваютъ въ безвоздушномъ пространствѣ до известной густоты и массу помѣщаютъ въ коническія формы, на остромъ концѣ которыхъ находится отверстіе для стока сиропа, послѣ чего сахаръ, въ означенныхъ уже формахъ, окончательно очищается посредствомъ *безцвѣтнаго сахарнаго сиропа*. Эта операциа называется *заливкою (Decken)*: на широкую плоскость сахарныхъ головъ, обращенную вверхъ, наливаютъ сиропъ, который просачиваясь чрезъ всю массу сахара, уноситъ съ собою остатки красящихъ веществъ, не растворяя самаго сахара, и вытекаетъ изъ отверстія формы на концѣ ея. Это промываніе повторяется нѣсколько разъ до достиженія надлежащей бѣлизны сахара. Наконецъ сахаръ высушивается при 40°.

Самый бѣлый и очищенный сахаръ называется *рафинадомъ, Saccharum albissimum s. raffinatum*. Менѣе бѣлый сахаръ называется *полурафинадомъ, мелисомъ, Saccharum album s. melitense* и каждый изъ означенныхъ сортовъ продажнаго сахара еще подраздѣляется на разные сорта, смотря по бѣлизнѣ и степени твердости ихъ.