

да стане захаря бѣлъ. Подырь това го възваравають и го прѣцѣждатъ. Очищеня сиропъ са налива въ сѣдове и са оставя да загѣстне, като му фиряса вода-та. Загѣстнжлыя сокъ са излива въ калѣбы на главы, оставя са да затвърдѣй и са изважда на проданъ.

Захарь отъ цвѣкло.

Защо-то захарна-та трѣстика расте само по топлы-тѣ мѣста и трѣстниковыя захарь са прѣнася отъ тамъ съ голѣмы разноскы и затрудненія; за това въ Европѣ захватили да правѣтъ захарь отъ цвѣкло, сир. отъ таквози вещество, кое-то расте на сѣко мѣсто.

Има много вида цвѣкло: обыкновенно чрвено цвѣкло, жълто цвѣкло и бѣло цвѣкло. Въ първо-то има малко захарь; въ жълто-то повече; а въ бѣло-то най-много; за това него употребяватъ по фабрики-тѣ.

Кога-то събиратъ цвѣкло-то, прѣглеждатъ главы-тѣ да не сѣ твърдѣ голѣмы, защото въ тѣхъ има много вода, нито пжкъ твърдѣ малкы, защото мжчно са смазватъ. Цвѣкло-то са събира или на край Септемврія или въ начало-то на Октоврія, и са зарава въ прѣсѣчивы трапища, или са насынва въ таквизи зимницы, дѣто може да закача вѣтъра.

Най-първа-та работа съ захарно-то цвѣкло е да са истегли отъ него захарныя сокъ. За да са направи това, цвѣкло-то са смазва между мелничны-тѣ камъни на кашѣ, коя-то са нали-