



Какъ се добива захаръта.

Кой не обича захаръта? Кой не лакоми за нея? Днесъ тя е една отъ най-потрѣбнитѣ нѣща за човѣка. Отъ нея правятъ халва, бонбони, сладки. Съ нея подслаждатъ чая, кафето, млѣкото и какво ли не още.

Захаръта е била позната още преди две хиляди години. Народитѣ отъ топлиѣ страни сж я добивали отъ захарната трѣстика. И до сега въ тѣзи мѣста получаватъ захаръ отъ тази трѣстика.

Захарната трѣстика достига на височина 2 до 5 метра и много прилича на нашата трѣстика, която расте по блатиститѣ мѣста. Стѣблото на захарната трѣстика, обаче, не е кухо, както на нашата, а е изпълнено съ мекчина, напоена съ сладъкъ сокъ.

Още до като трѣстиката не е напълно узрѣла, отрѣзватъ стѣблото, а листата хвърлятъ. Нарѣзватъ стѣблото на прѣчки дълги по единъ метъръ и ги прекарватъ между два валяка, които се движатъ единъ срещу други.

Отдолу изтича сокъ. Получениятъ сокъ се загрѣва, пречиства, сгъстяватъ го и го оставятъ да се захари.

Когато започнало да се употребява много захаръта, тя станала недостатъчна и много поскъпнѣла. Това накарало хората да се замислятъ и намѣрятъ друго растение, което да съдържа захаръ и да вирѣе не само въ топлиѣ страни. И намѣрили, че захарното цвекло може да вирѣе въ всички страни съ умѣренъ климатъ. Чрезъ постепенно отглеждане сж успѣли да получатъ цвекло, което да съдържа повече захаръ.

Още въ 1747 година единъ немски ученъ А. Марграфъ показалъ какъ да се добива захаръ отъ захар-