

Зміст.

ЧАСТИНА ПЕРША.

Хемія цукрів.

	Стр.
I. Загальні зауваження	3
II. Моносахариди	4
А. Пентози	4
Б. Гексози	6
а) Глюкоза ($C_6H_{12}O_6$)	7
б) Фруктоза	10
в) Галактоза	12
III. Дисахариди	13
IV. Інвертний цукор	21
V. Трисахариди	22

ЧАСТИНА ДРУГА.

Цукровий буряк. Його культура. Хемічний склад цукрового буряка.

I. Цукровий буряк	26
II. Склад буряків	30
А. Органічні азотові нецукри	31
Б. Органічні безазотові сполучення	40
В. Мінеральні сполучення в буряках	48
III. Культура буряків. 1. Ґрунт	49
2. Клімат	50
3. Виготовлення Ґрунту під буряки	51
4. Бурякове насіння	52
5. Угноєння	55
6. Сівба й дальше вироблення Ґрунту	66
7. Копка й переховування буряків	69
8. Шкідники та хвороби буряків	76

ЧАСТИНА ТРЕТЯ.

Перероблення буряків на фабриці.

1. Приставка буряків з кагатного поля до фабрики	87
2. Вимивачки й подача до них буряків	92
3. Різальна машина та подача буряків до неї	100
4. Дифузія	112

5. Вимочка	143
6. Очистка соку (Дефекація)	159
7. Сатурація	188
8. Фільтрація соку через фільтро-преси	226
9. Механічна фільтрація	243
10. Виготовлення вапна та чотироокису вуглеци	248
11. Випарювання соку	263
12. Очистка та уварювання густого сиропу	317
13. Охолодження та кристалізація утфелю	336
14. Відбілювання утфелю	338
15. Білий цукровий пісок та його переховування	353
16. Нижчі продукти	360
17. Кристалізація другого утфелю та його фугування	372
18. Рудий цукор	376
19. Скінчення праці на цукроварні	379
20. Скількість продуктів та півпродуктів цукроварні. Втрати цукру	380

ЧАСТИНА ЧЕТВЕРТА.

I. Меляса та її зужитковання	
1. Утворення меляси та її склад	384
2. Переховування меляси	388
3. Добування цукру з меляси	389
4. Інші способи зужитковання меляси	401
5. Меляса яко корм для худоби	402
II. Парове господарство цукроварні, парові машини та паровичня	
1. Потреба пари на цукроварні	407
2. Парові машини	411
3. Парові казани	413
III. Водяне господарство	420
IV. Організація праці та контролю на цукроварні	425
РІЧЕВИЙ ТА ЙМЕННИЙ ПОКАЖЧИК	429
Важніші друкарські помилки	439