

6 Du sucre.....	79
7 Du jus de betteraves.....	82
8 Du noir animal, de sa fabrication et de sa révivification.....	84

CHAPITRE SECOND.

Description des appareils.....	87
1 Lavoir à betteraves.....	87
2 Rape et accessoires.....	88
3 Presses hydrauliques.....	89
4 Monte-jus.....	90
5 Chaudières à défécation et à carbonatation.....	91
6 Cuves de repos.....	91
7 Presses-Filtres.....	92
8 Filtres.....	93
9 Appareils d'évaporation.....	94
10 Appareil à cuire.....	97
11 Turbine ou centrifuge.....	98
12 Aréomètres.....	99

CHAPITRE TROISIEME.

Fabrication du sucre de betteraves.....	100
1 Extraction du jus.....	100
2 Défécation et carbonatation.....	102
3 <sup>e</sup> Filtration.....	104
4 Évaporation.....	105
5 Seconde filtration.....	106
6 Cuite.....	107
7 Turbinage.....	109
8 Emploi des résidus.....	112
9 Ancien procédé de fabrication.....	114
10 Conclusion.....	119

---