

prend en une masse pâteuse de couleur foncée, consistant en cristaux de sucre empâtés dans un quart de leur poids de mélasse; la masse une fois refroidie est introduite par portions dans les turbines centrifuges, qui, quand on les a mises en mouvement, font environ 1,200 révolutions par minute. Le rapide mouvement a pour effet de jeter la masse également contre les parois de la turbine et aussi de lancer vers l'extérieur la mélasse qui passant à travers le tissu métallique dont les turbines sont pourvues s'échappe en bas par un tube jusque dans un récipient convenable. Le sucre en 10 à 15 minutes devient un sucre brut légèrement coloré ou un sucre blanc raffiné, ce qui dépend jusqu'à un certain point du mode de traitement aussi bien que de la perfection de l'appareil.

Si on raffine le sucre aussitôt après la première cristallisation, on fait disparaître la dernière trace de couleur au moyen d'un jet de vapeur et d'air comprimé qu'on fait arriver sur le sucre dans la turbine en révolution; par là toute la mélasse qui adhère encore est détachée des cristaux, qui restent purs et blancs. Le sucre blanc raffiné, encore humide, est élevé dans une chambre au-dessus, où on le fait arriver dans un long vase cylindrique en fer à axe incliné et qui tourne autour d'un serpentín intérieur traversé par de la vapeur. La révolution du cylindre fait tomber bien des fois le sucre sur la surface chauffée du serpentín, et par là le sucre se trouve parfaitement séché quand il arrive à la plus basse extrémité. On le passe ensuite à travers des tamis et on obtient ainsi le sucre blanc en grains fins d'une grosseur uniforme.