INDUSTRIE SUCRIÈRE.

J'AI l'honneur d'offrir à MM les habitans mon appareil à Général en Portail pour la saturation des cuites à la vapeur.

Il est en fait universellement reconnu que les sirops marchent généralement à leur dépuration en raison de leur densité et de leur chaleur, c'est-à-dire, que plus ils sont denses et chauds, plus ils se dépurent facilement, et vice versâ, plus ils sont froids et peu denses, plus ils se refusent à l'influence de l'air atmosphérique qui les dénature par l'absorption de la chaleur, tandis que le point de vue l'intensité de la chaleur, tandis que le point le plus important est d'obtenir le dernier degré de densité, le plus important est d'obtenir le dernier degré de densité, le plus important qui permet de l'obtenir, c'est de le faire le même qui est l'un et l'autre, et de le faire le même qui est l'un et l'autre, et de le faire le même qui est l'un et l'autre, et