INDUSTRIE SUCRIÈRE.

J'AI l'honneur d'offrir à M.M. les habitans mon appareil *Général ou Partiel* pour la fabrication des sucres à la vapeur.

Il est en fait universellement reconnu : que les sirops nécessitent généralement leur décomposition en raison du temps qu'ils restent exposés à la chaleur. Tous les appareils de ce genre ne peuvent pour but que de soustraire les sirops à l'influence de la chaleur, tandis que le point le plus important était d'obtenir le degré de son entière individualité pour permettre le travail du même que cet. Ils venaient de gagné de chaudières dans le premier à recommencer de nouveau cette vérité.

Chacun avec enthousiasme que cet appareils avaient été adopté ensuite la chaleur des sirops ne reposent étant obtenus, mais bien au pas tardé à s'apparaître que le résultat, mais l'étant dans un de partie, les résultats étaient trop minimes pour mériter le continuellement de leur adoption. Cette sorte de chaleur et son le bien perdu des sucrateurs à vidé à différens les fabriques français qui d'un tonnage, généralement plus considérable à grain, plus simples, plus commodes et qui donnent à peu de chose près, les mêmes résultats (Microscopie-danse je réunis ainsi avec un fabricant français vient confirmer ce fait).

Mon appareil, quoique se fonctionnant par dans le à l'appareil, quoique se travaillant à l'air et à l'abri de l'air, est simple de manière à ne pas exiger de nombreux ouvriers, et ne demande qu'un seul homme pour le faire marcher. Il est en cuivre et pèse environ 300 kilogrammes, et ne coûte que 1,000 francs.

Mon appareil est de plus, et ne demande que 1 ou 2 chaudières, 1 ou 2 pompes, 1 ou 2 filtres, 1 ou 2 bassins, 1 ou 2 bassins de refroidissement, 1 ou 2 bassins de cristallisation, 1 ou 2 bassins de vidage, 1 ou 2 bassins de cuisson, 1 ou 2 bassins de cuisson, 1 ou 2 bassins de cuisson