Zusammensetzung der Zuckerrübe:

Wasser	83,5
Zucker	10,5
Zellsubstanz	0,8
Eiweiß	1,5
Fette u. Salze	3,7

Zuckerhirse

Wasser	78,70
Zucker	20,9
Salze	0,17
Organ. Stoffe	0,23

Zuckerrohr:

Wasser	72,0
Zucker	17,8
Faser	9,3
Salze u. Eiweiß	0,4

[illegible] [illegible] Zucker mit [illegible] [illegible] [illegible] bildet Zucker ebenfalls krystallisirbare Verbindung.

Fabrication.

Aus dem Zuckerrohr [illegible] Zucker [illegible] ausgepresst [illegible] [illegible], [illegible] in [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]. [illegible] [illegible] Rohr [illegible] 90% [illegible] 50-60%, [illegible] Nachtheil dieser Fabrication ist [illegible] Kostbarkeit des Brennmaterials [illegible] [illegible] ausgepresste Rückstand (Bagasse) als Brennmaterial verwendet. [illegible] [illegible] [illegible] Zucker [illegible] [illegible]. [illegible] [illegible] aus dem Rohr [illegible] 17% [illegible] 5-6%. Der Zucker kommt als sog. Rohzucker nach Europa in den Handel. Der Rückstand bleibende Mutterlauge (Melasse) enthält ca 40% krystallisirbaren u. 40-50% unkrystallisirbaren Zucker; die fehlenden Bestandtheile u. Aschenbestandtheile.

(1774) Vor 100 Jahren etwa entdeckte der Chemiker Marggraf den Zucker in Runkelrüben. Der Gehalt [illegible] des Zuckers in den Rüben früher 6-8% hat sich bis auf 18% vermehren lassen; Durchschnitt ist jetzt 12%.

Die „Rübenzuckerfabrikation" [illegible] [illegible] Prozesse.

Die erste Operation besteht im Zerkleinern der Rüben [illegible] [illegible] Wasser [illegible] der Rest