

On voit d'après les trois autorités mentionnées ci-dessus, que le topinambour est supérieur à la betterave pour la fabrication de l'alcool, qu'il donne plus de sucre, que son produit est plus fin de goût, que les résidus sont de *moitié* plus nutritifs que ceux de la betterave, et que la culture du topinambour est plus facile.

En ce qui concerne la méthode d'alcoolisation, elle est la même. On n'aura qu'à réduire les tubercules crus ou cuits en pulpe ou en cossettes, à en extraire le jus sucré, par pression ou par macération. La liqueur obtenue est portée dans une cuve à fermentation bien nettoyée ; lorsque la cuve est pleine au trois quarts ou au quatre cinquièmes de sa capacité seulement, [car il faut laisser place pour l'augmentation de volume produit par la fermentation,] on amène la température à 20 ou 25 degrés centigrades, on mélange à la liqueur un millième et demi d'acide sulfurique, étendu 4 fois son poids d'eau et 1 millième de bonne levure de bière ; on brasse fortement le tout et on laisse partir la fermentation ; une heure après on couvre la cuve, on maintient la température à 20 degrés, il suffit de 50 à 60 heures pour que la fermentation tumultueuse soit terminée et que l'on puisse commencer la distillation.

Nous ne parlerons pas des nombreuses méthodes ni de la quantité d'appareils inventés pour la distillation, nous dirons