

cine. Cette industrie, d'origine toute française, après avoir été dédaignée à sa naissance, convenue même par les étrangers, languissante alors que le sucre était à un prix exorbitant, prend, depuis quelques années, un essor qui va toujours croissant, parce que la perfectionnement des procédés, les conseils et la persévérance des hommes habiles qui y voyaient une source de richesse agricole, l'apôtre manufacturier toujours si lent à s'acquiescer dans une industrie nouvelle, y sont actuellement trouver à un grand nombre de fabriques des bénéfices assurés et considérables, malgré la baisse des prix d'une denrée devenue de première nécessité.

Le principal emploi de la betterave en France est actuellement pour la confection du sucre ; cette branche d'industrie donne des profits immenses et les plus beaux résultats possibles.

Considérée comme *nourriture du bétail*, la betterave réunit de grands avantages, et elle l'emporte dans beaucoup de circonstances si on la compare aux autres récoltes qui peuvent occuper la même place qu'elle dans les assolements. Elle convient à une plus grande variété de terrains, sa culture est moins coûteuse, elle est plus salubre pour les bestiaux que la pomme de terre, lorsque celle-ci est administrée crue ; comparée aux carottes et aux navets, ses avantages sont encore plus incontestables, à cause des soins minutieux ou des chances de perte qui s'appliquent à ces plantes ; en outre, la betterave se conserve beaucoup plus facilement, et, sous le rapport de la faculté nutritive, les bonnes variétés sont peu inférieures, à poids égal, aux pommes de terre, et très-supérieures aux carottes et aux navets ; aucune racine ne favorise autant la formation de la chair et de la graisse dans les animaux. De toutes les racines que l'on cultive pour la nourriture du bétail, dit M. de Dombasle, il n'en est donc aucune dont la culture puisse se généraliser avec plus d'avantages dans les exploitations rurales, que la betterave. Ajoutons cependant que divers faits et l'opinion de beaucoup de praticiens semblent prouver que c'est une nourriture peu convenable pour les vaches laitières qu'elle engraisse aux dépens de la production du lait. Au reste, on peut obvier à cet incon-

venient en donnant avec les betteraves des pommes de terre crues, et c'est peut-être la manière la plus avantageuse, de faire consommer ces dernières à toute espèce de bétail.

Une destination encore peu connue de la betterave, c'est la *préparation d'une poudre propre à remplacer le café*, et qu'un grand nombre de personnes ont trouvée supérieure au café de chicorée dont le débit est très-considérable.

Pour le café de betterave on se livre déjà à sa fabrication en plusieurs endroits. Cet usage fait trouver un emploi lucratif des racines très-petites et des bouts des grosses betteraves.

L'emploi des feuilles de la betterave, pour la nourriture des bestiaux et cette observation que leur enlèvement modéré n'empêche pas les racines de produire, ont tenté bien des cultivateurs. Mais il paraît certain que l'enlèvement des feuilles, durant la végétation, altère les qualités de la plante et surtout diminue la proportion du principe sucré. Jusqu'à des expériences bien précises qui démontrent le contraire, le cultivateur de betteraves pour la fabrication du sucre doit donc s'interdire l'enlèvement des feuilles pendant l'été ; mais cet enlèvement doit toujours avoir lieu au moment de l'arrachement, et alors on peut utiliser les feuilles en les faisant manger par les vaches, les moutons, les porcs.

La quantité qui se trouve alors disponible, dans une exploitation considérable, ne pouvant être consommée, on pourrait en former un fourrage vert salé, très-succulent, en entassant les feuilles de betterave dans des tonneaux, par couches alternatives, avec du sel. Quand on ne les conserve pas de la sorte, on les répand sur le sol même qu'elles contribuent à engraisser. — Lorsqu'on cultive la betterave pour la nourriture des bestiaux, on doit alors sans crainte profiter du fourrage toujours un peu relâchant que produit l'effeuillage. Cette opération commencée environ un mois ou six semaines avant la récolte, et peut se répéter tous les quinze jours ; on doit avoir soin de n'enlever que les feuilles inférieures qui s'abaissent vers la terre ; il est essentiel de les casser net, sans laisser de chicot, et à leur naissance sur la racine.