

reputée extrêmement riche, abstraction faite bien entendu, de toutes circonstances physiologiques qui, par accident, tendraient à modifier désavantageusement la constitution ordinaire des jus; une betterave donnant un jus de 8° Beaumé est très bonne; celle dont le jus marque 7° est encore assez avantageusement acceptée, tandis que les betteraves qui donnent un jus marquant 6° et moins, sont impropres à la fabrication du sucre, non pas parce que l'on n'en pourrait plus extraire de sucre, mais parce que les frais de fabrication s'élèveraient trop haut relativement aux résultats obtenus.

Pour arriver à des appréciations d'une rigoureuse exactitude, nous n'avons dans chaque cas que les analyses chimiques qui puissent nous satisfaire complètement. Mais il n'entre pas dans mes vues de donner ici les moyens d'analyser chimiquement les betteraves ou les jus; ce serait entrer dans des détails trop compliqués pour un ouvrage tel que celui que j'ai voulu livrer au public. Il suffit que chacun puisse se rendre compte d'une manière approchée, de la valeur de sa récolte au point de vue industriel, et je pense, ainsi que je l'ai déjà dit précédemment, que ceux qui auront lu mon travail avec quelque attention pourront facilement opérer eux-mêmes d'une manière assez exacte, sans qu'ils aient à recourir à des procédés chimiques longs et difficiles à étudier et à comprendre.