

V. LA BETTERAVE : *Sucre.*

La *betterave* appartient à la famille des *polygonées*. Ses feuilles sont grandes et se composent d'un limbe assez large et d'un pétiole volumineux ; elles forment une nourriture excellente pour les bestiaux. La racine est pivotante et charnue ; elle s'enfonce perpendiculairement et très profondément dans le sol ; elle épuise considérablement le terrain ; en conséquence, celui-ci doit être bien fumé, naturellement fertile et préparé par un profond labour.

On distingue la betterave rouge et la blanche ; cette dernière est dite aussi, mais plus rarement, de *Silésie* ; elle est cultivée de préférence et sur un plus grand pied, parce qu'elle est employée dans l'industrie : on en tire le *sucre*, cette substance de saveur douce et agréable. C'est grâce à ACHARD (1714-1821) d'après les uns, d'après les autres à MARGRAFF (1709-1790), mais tous deux célèbres chimistes allemands, que l'on doit l'extraction du sucre de la betterave ; toujours est-il que le travail de ces grands hommes a donné naissance à une nouvelle branche de l'industrie qui, de nos jours, a pris un si grand développement dans notre pays.

VI. LA BETTERAVE (*suite*).

Avant cette découverte, cette matière nous venait de l'Asie, berceau de la civilisation, où elle était tirée d'une plante appelée : la *canne à sucre*. Cette espèce de roseau ne tarda pas à passer en Europe où il produisit très bien. En France sous le règne de Henri IV, la médecine seule faisait usage du sucre ; les pharmaciens en avaient le monopole : on le vendait à l'once et il coûtait énormément cher. De nos jours, il est devenu une substance de première nécessité.

La betterave donne un sucre complètement identique au sucre de canne ; ses propriétés sont entièrement les mêmes.

Pour l'obtenir, on exprime le jus des betteraves, qu'on clarifie par le noir animal ; on le fait ensuite passer par des filtres, et après évaporation, on le fait cristalliser.

La *cassonade* est du sucre à l'état brut, c'est-à-dire qui n'est pas raffiné ; tandis que l'on donne le nom de *sucre candi* au sucre cristallisé qui a passé par les raffineries. La *mélasse* n'est rien autre que le résidu du raffinage du sucre ; elle sert à la fabrication du *rhum* ; mélangée à de l'eau, elle est administrée aux chevaux pour détruire l'*esquinancie*, cette violente inflammation de la gorge.

Outre les sucres de betterave et de canne, on distingue encore le *sucre de raisin* ou *glucose*, et le *sucre d'amidon* ou de *féculé*.

Dans certains pays, on extrait le sucre des noix de coco, de l'érable et du bouleau. (D. S.)

J.-O. C.

DIFFICULTÉS ORTHOGRAPHIQUES

(*Faute à relever.* — Livraison précédente, page 18, 1^{re} colonne, ligne 15^e, lire : La pudeur est *comme*.....)

L'élévation est au mérite ce que la *parure* est aux belles personnes.

(LA ROCHEFOUCAULD.)

Les moindres attachements aux créatures lui *parurent* des infidélités punissables. (FLÉCHIER.)

Ne songez *pas* à cette affaire, vous y perdriez vos *pas*. (ACADÉMIE.)

Il faut alors le rappeler en lui jetant son *past*.* (BUFFON.)

Ce pain n'est pas cuit, ce n'est que de la *pâte*. (ACADÉMIE.)

Le rat fut à son pied par la *patté* attaché.

(LA FONTAINE.)

* Aliment, nourriture. On écrit aussi *pât*.