

chent du collet. Cela fait, vous mettez la pulpe dans un linge et vous la pressez aussi bien que possible ; vous recueillez le jus dans un vase profond et étroit, et vous y plongez votre *pèse-jus*, soit l'aréomètre de Beaumé : le point d'effleurement observé, vous constatez le degré. Je suppose que vous trouviez 8 degrés et demi ; vous voulez avoir le degré Balling, le plus rationnel de tous ; vous trouvez sur ma table que 8° Beaumé correspondent à 14°,42 Balling et que 9° correspondent à 16°,23 ; il y a entre 14°,42 et 16°,24 une différence de 1°,82 ; partagez cette différence en deux, ajoutez la moitié, 0,91, à 14°,42 et vous aurez 15°,33 Balling correspondant à notre degré Beaumé trouvé, 8° et demi. Cela veut dire que si le jus de betteraves que nous expérimentons était une dissolution de sucre pur dans de l'eau, il contiendrait, pour cent livres de jus, 84 livres 67 centièmes d'eau et 15 livres 33 centièmes de sucre ; mais ainsi qu'on le verra bientôt, ces 15 livres 33 centièmes de matières en dissolution dans l'eau, renferment, outre le sucre, une quantité variable de substances étrangères au sucre s'élevant parfois jusqu'à 10 et même 15 pour cent, en sorte que la richesse absolue de notre jus en sucre reviendrait à environ 13 livres et demie par cent livres de jus. Enfin, pour le moment actuel, je pense que ces données sont assez complètes : qu'il me suffise d'ajouter que, lorsqu'une betterave donne un jus marquant 9° Beaumé, elle est