

comme on ne peut pas toujours se le procurer, tandis que l'aréomètre de Beaumé est connu et vendu partout, il est toujours facile, à l'aide de tables comparatives, et de calculs très simples, d'arriver à connaître le degré quelconque de l'un de ces aréomètres, connaissant le degré qu'un liquide marque sur l'autre. Je trouve donc, à l'aide des tables ou des calculs, qu'un jus marquant à l'aréomètre Beaumé 7°, 8°, 9°, marque respectivement au densimètre 5°, 11, 5°, 88, 6°, 67 et à l'aréomètre Balling 12°, 61, 14°, 42, 16°, 24.

A l'aide des quelques données qui précèdent et de la table que je donne à la page 99, ceux qui cultivent la betterave à sucre pourront eux-mêmes se rendre compte de la valeur industrielle de leur récolte.

Si vous avez donc cultivé la betterave à sucre et que vous veuillez savoir si votre récolte est riche au point de vue industriel, vous prendrez une racine de moyenne grosseur, ou deux racines dont l'une parmi les grosses et l'autre parmi les petites, et vous les raperez dans le sens de la longueur, de façon que si vous ne rapiez pas toute la betterave, la pulpe proviendrait également de la tête, du milieu et de la pointe. Cette précaution est nécessaire pour obtenir un jus de moyenne richesse, car toutes les parties de la betterave ne sont pas également riches en sucre ; en effet, il est bien connu que les parties supérieures sont plus pauvres à mesure qu'elles se rappro-