

ou 16°, 24° Balling, ce qui est un maximum que l'on a peu rencontré en aucun pays.

Pour l'intelligence de ce que j'écris, je dois parler ici des aréomètres et m'expliquer sur ce que j'entends par *degrés Beaumé*, *degrés centésimaux* et *degrés Balling* : dans la pratique ordinaire, pour apprécier la valeur d'une betterave à sucre on la rape, on presse la pulpe et l'on recueille le jus que l'on pèse. Pour peser les jus nous avons plusieurs instruments qui, plongés dans le liquide, constatent sa force selon qu'ils s'y enfoncent plus ou moins. Ces instruments, que, sans doute, beaucoup connaissent, mais que, probablement, le plus grand nombre n'ont jamais vus, s'appellent *aréomètres*. Nous employons pour constater la valeur des jus de betteraves, trois espèces d'aréomètres : le premier, l'aréomètre de Beaumé, dont la graduation est quelque peu arbitraire ; le second, l'aréomètre centésimal, généralement employé en France et en Belgique, marque directement la densité d'un liquide, et par déduction son poids spécifique ; enfin le troisième, celui de Balling, ou de Brix, destiné spécialement à peser les dissolutions du sucre dans l'eau, constate directement, par sa graduation, la quantité de sucre qui entre dans une dissolution aqueuse de ce corps, soit le jus de betteraves ou de canne, soit la sève de l'érable.

On s'aperçoit facilement que ce dernier est le plus utile pour le sujet qui nous occupe, mais