

économie qu'aux dépens de leur santé; on voit tous les ans des hommes très robustes éprouver de graves maladies qui n'ont pas d'autre cause.

D'après ces considérations, et dans l'intérêt des classes laborieuses des campagnes, il me paraît utile de publier le moyen facile par lequel je suis parvenu depuis plusieurs années, non-seulement à *conserver la piquette* dans toute sa pureté, mais même à la dépouiller du petit goût âpre et acide qui la caractérise ordinairement; ce moyen est tout simplement le *collage*. Cette opération est trop connue pour que j'eusse à l'expliquer, mais comme beaucoup des personnes que cet article intéresse particulièrement ne la connaissent pas, il est bon de la leur décrire.

On prend des blancs d'œufs dans la proportion de 2 ou 3 par hectolitre de boisson; on les fouette avec un petit balai jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement convertis en écume; on les jette dans le tonneau de piquette, et on agite le mélange avec un faisceau de 4 ou 5 baguettes pendant quelques minutes; puis on bouche le tonneau. Au bout de 5 ou 6 jours les blancs d'œufs ont entraîné au fond du tonneau toutes les impuretés de la boisson;

il faut alors la transvaser pour la séparer du dépôt qui vient de se former.

L'époque la plus opportune pour le 1^{er} collage est le moment de la floraison des vignes; on renouvellera cette opération au mois de mai et encore en août; on observera de choisir pour transvaser un temps clair.

Quand les propriétaires qui ont l'usage de faire de la piquette auront la certitude de la conserver tout l'été, ils se détermineront à en fabriquer une plus grande quantité, et ils s'y détermineront d'autant plus facilement qu'ils accorderont à celle qui aura été clarifiée une grande supériorité.

J'ajouterai, pour les personnes qui hésiteraient à adopter une méthode qu'ils ne connaissent pas, qu'il n'y a de *dépense* que quelques blancs d'œufs et une perte de temps bien légère pour opérer la décantation, et qu'à l'époque où cette opération a lieu, toute cave a des futailles vides. Mais, pour assurer la parfaite conservation d'une boisson, il faut la mettre dans de bons tonneaux; on prétend que la piquette les détériore; je puis assurer que, lorsqu'elle est clarifiée, il n'en est rien.

OCT. DE CHAPELAIN.

CHAPITRE XV. — DE LA FABRICATION DU SUCRE DE BETTERAVES.

SECTION 1^{re}. — Du sucre de betteraves et de la culture de cette plante.

La fabrication du sucre de betteraves est une industrie nouvelle pour la plupart de nos cultivateurs, et qui mérite de fixer leur attention. Depuis un certain nombre d'années elle a pris un prodigieux développement dans quelques-uns de nos départements du Nord, et chaque jour elle s'étend davantage dans nos autres départements. Nous nous proposons, dans ce chapitre, de faire connaître d'une manière succincte et précise les procédés au moyen desquels on extrait ce sucre, et d'indiquer les perfectionnements qui ont été introduits récemment dans cet art agricole et manufacturier.

Le sucre de betteraves est sensiblement *identique avec le sucre* obtenu des cannes à sucre dans nos colonies et dans l'Inde. Les procédés au moyen desquels on obtient le premier peuvent même s'appliquer, sauf de légères modifications, au traitement du jus recueilli dans les colonies, et les améliorations les plus importantes introduites dans nos sucreries indigènes ont été exportées la plupart dans nos possessions coloniales.

Dans la culture des cannes et des betteraves, des applications en grand ont démontré que les *engrais de matière animale* produisent de très bons effets s'ils sont employés en doses convenables et s'ils ne sont pas assez rapidement altérés pour être classés parmi les fumiers chauds. Ainsi, 500 à 750 kilog. par hec-

tare de chair ou sang secs en poudre, ou 1200 à 1500 kilog. d'os pulvérisés, ou 12 à 15 hectolitres de noir animal résidu des clarifications, ou 18 hectolitres de poudrette, ou encore 12 hectolitres de *noir animalisé* (1), mêlés avec leur volume de terre du champ et répandus dans les sillons, soit avec la graine, soit sur les betteraves, ou avec les racines dans le trou du plantoir au moment du repiquage, agissent très utilement la végétation et augmentent de beaucoup les produits, sans nuire en aucune manière à la qualité sucrée du jus (*voy.* l'article *Engrais*, Tom. 1^{er}, p. 82).

M. DE VALCOURT a obtenu les meilleurs résultats du repiquage des betteraves sur ados ou billons; c'est en effet un moyen économique de donner le plus de *profondeur* en terre meuble à ces racines charnues que le fonds du sol arrête presque toujours dans une partie de leurs développements.

Parmi les procédés d'*emmagasinement* des betteraves, l'un de ceux que j'ai indiqués consiste à les enfouir dans les silos étroits (5 à 6 pi. de large, 5 pi. de profondeur, sur une longueur indéterminée), et à les recouvrir de terre; il a obtenu généralement la préférence sur tous les autres.

Afin de mieux nettoyer et ameublir les terres, ou pour avoir une provision plus grande de betteraves lorsque le terrain à disposition ne suffit pas pour alterner les cultures, on peut *obtenir plusieurs années* de suite des récoltes de betteraves, sur le même terrain; mais dans ce cas, on ne profite pas pour la culture des céréales et autres du net-

(1) Cet engrais, employé dans la proportion de 18 hectolitres par hectare, a donné lieu dans la grande culture qu'on vient de fonder à Montesson, près Paris, à la production de très belles betteraves à sucre dans un sol de médiocre qualité.