

CHAPITRE III.

Récolte et conservation des Betteraves.

ON peut procéder sans perte à la récolte vers la fin de septembre, car les betteraves ont pris tout leur accroissement, et si la végétation ne s'arrête pas tout-à-fait, elle est du moins presque nulle, quelque favorable que soit le tems. Il faut d'autant moins différer que les plantations sont plus grandes, afin que les dernières récoltées ne souffrent pas de la gelée, qui, à la vérité, ne leur ôte rien de la matière sucrée, mais qui empêche de les conserver; car les betteraves qui ont souffert de la moindre gelée, se gâtent facilement pendant l'hiver; elles se couvrent de taches de pourriture qui les rendent incapables d'être employées.

Un tems sec est le plus favorable pour la récolte des betteraves, car pour peu qu'elles soient mouillées, ou seulement humides, elles entrent en fermentation lorsqu'on les entasse pour les conserver; et par-là elles perdent, non-seulement leur matière sucrée, mais elles se pourrissent.

Il faut donc avoir soin d'employer de suite pour la fabrication celles qu'il n'a pas été possible de récolter par un tems sec, car les autres peuvent, avec les précautions ordinaires, être conservées jusqu'au mois d'avril.

Lorsque la terre est assez molle pour qu'on puisse tirer les racines en les prenant par les feuilles, deux

personnes suffisent pour chaque planche; mais au contraire si la terre est dure, il faut que les ouvriers aient un instrument de fer pour soulever les racines sans les endommager : les betteraves sorties de terre sont laissées dessus, et lorsque les ouvriers ont fini une planche, ils reviennent où ils ont commencé. Les betteraves alors ont eu le tems de sécher un peu, ils en coupent les collets et les feuilles.

Il est important d'ôter les collets, parce qu'ils font germer la racine, et rendent l'extraction du sucre plus difficile. Au reste, ils servent très-avantageusement à la nourriture des bestiaux; on met les feuilles et les collets en tas, afin d'en faciliter l'enlèvement.

Si la fabrication commence au mois d'octobre, comme cela doit être, on n'a pas besoin de magasin particulier pour conserver les betteraves qui doivent être travaillées dans le courant de ce mois, mais seulement pour celles qui doivent être employées depuis le mois de novembre.

Les betteraves dégelées ne sauraient être conservées, et doivent être employées de suite. Les blanches résistent mieux au froid que celles qui sont mêlées de rouge et de blanc; la variété qui sort le plus de terre est celle qui est la plus sensible au froid. M. Achard a remarqué aussi plusieurs fois que les betteraves semées résistaient mieux au froid que celles qui avaient été transplantées, parce que les premières ont une pulpe plus ferme que les autres.

Il faut tâcher de mettre d'abord à couvert les plus grosses betteraves, parce qu'elles sont plus sensibles au froid, en raison de ce qu'elles ont plus de jus, et une contexture de fibres moins ferme.