

Culture des Betteraves

especes — grande distinction entre

Saccharin — profond, un peu fort Mais Meilleur et perméable
à l'eau, couche argileuse au dessous très avantageuse

Fresnil — très loigüe l'origine au jardin, bonne suavite
influence Atmosphérique — plus petite Mais aussi sucre en
daviers sèches, en année humide ou terrain trop humide, plus
grande Mais moins de sucre

Produit en bonne année 20,000 kil par hectare, en
secheresse atteint 18,000 à 20,000 kil

la betterave est mure en 7^e et toute d'octobre, point de Maturité
essentiel car trop mure, elle perd en sucre

Produit en sucre

100 kil betterave, donne en sucre Saccharin
Sheet en France, terme moyen de davies donne 1500 kil
Ce produit comparé avec celui du sucre de canne on
trouve que Sheet dans les 4 colonies, Martinique, Bourbon,
Guadeloupe et Guyane, terme moyen entre elles et du même
nombre daviers, donne 2375 kil

Le sucre de betterave passe aux raffineries —
les 100 kil en 1828 j'arriverai — - - - -

Celui des colonies même qualité aux robinets

Fabrication, établi apparaît
Les bâtiments peuvent servir à curiosité
des appareils moteurs

Les appareils de fabrication

La fabrication du sucre commence en octobre ^{ou} et Nov^e et finit
en Mars.

La betterave se lave dans un cylindre en bois percé tournant sur une
auge remplie d'eau, 2 hou^{es} entassant de 14 à 15,000 tél par jour, quatre
qu'on travaille dans l'atelier

On la porte à la râpe cylindrique avec des lames de fer, tournant qu'en
l'atelier jusqu'à 14 à 15,000 tél, il est mis par un Maréchal à 6 tél
ce qui en fait 12 tél qui décharge à l'atelier de deux heures,

on voit que la pulpe se fabrique sur la table dans des sacs de toile
contenant 6 tél de pulpe, les sacs sont déposés chacun sur une clôture et mis
en place les uns sur les autres au nombre de 40 sacs puis sous une
presse hydrolique, mise en mouvement par le Maréchal, le jus sort
est environ 75% de la poids de la betterave - le jus marque 6,7 et au
plus 8 degrés de Beaumé

Le jus est porté dans 2 réservoirs en bois garnis de plomb placés
au dessus de la chaudière à refroidir, on y ajoute promptement
200 grammes d'acide sulfurique à 66%, par hectolitre de jus,

Le jus peut être ensuite versé par un robinet dans la chaudière
soit de suite soit même pendant 12 heures, la chaudière est en cuivre
et contient de 12 hectolitres, ou chaque heure reçoit et le jus étant
chaud à la vapeur on y ajoute du lait de chaux, 240 grammes de chaux
par hectolitre

Les betteraves veulent un terrain profond, un peu
 fort mais fluide et facile permeable à l'eau
 Une couche argileuse condensante qui retient l'eau et évite
 une humidité dévastatrice
 En saison sèche elles sont plus petites, également carriées
 de leur poids
 En terrain humide ou sous trop d'eau, elles ont moins
 de sucre
 Un hectare en bonne année pousse 60,000 livres betteraves,
 et en saison sèche au peine 35 à 40,000 livres
 Leur culture demande les plus grandes soins

Lheet en sucre des 4 colonies Martinique, Martinique bourbon, et le Guyana donne tonne Meyer en sucre 2375 kgs	
Lheet en sucre de betterave, d'après les nombreux examens effectués dans - - - - - 1300 kgs	
La mobilité de 67% est suffisant pour la fabrication de 100000 kgs de sucre	
les jnt pesent donc sur un kilo - - - - - 0,134	
Ceux des batiments pris à 10,000 t - - - - - 0,100	
Le temps de fabrication Outras ville journal sur 16,000 t qui valent dans tout le pays 180 t	
la dépense de combustible. Même chose et chevaux / chevaux - - - - - 154	
Sur 7500 t de sucre font 625 kg par quintal Valant 1187 t 1873 t	
125 kg par quintal - - - - - 180 t	
Le kilo de sucre vaut donc à part - 915 t 1,830	
elle lente - - - - - 0,678	
Bacne fixe - - - - - 1,152	
Cette dépense est trop basse d'environ 0,038 par kilo plus quels de transport des autres réductions de sorte que le bacne fixe soit 1,19 t et que - - - - - 112 t	