TABLE DES MATIÈRES CONTENUES DANS CE VOLUME.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES. . . 1

CHAP. Ier. DES PLANTES OLÉAGINEUSES ET DE LEUR CULTURE SPÉCIALE. . . . 2
SECT. 1re. *Du colza.* . . . . . *ib.*
SECT. 2. *Des choux.* 7
SECT. 3. *De la navette.* 8
SECT. 4. *De la caméline.* . . . . . *ib.*
SECT. 5. *De la moutarde blanche et noire.* . . . 10
SECT. 6. *De la julienne.* 11
SECT. 7. *Du radis oléifere.* . . . . . *ib.*
SECT. 8. *Du cresson alénois.* . . . . . *ib.*
SECT. 9. *Du pavot.* . . . . . *ib.*
SECT. 10. *Du soleil.* 13
SECT. 11. *Du sésame jugoline.* 14
SEC. 12. *Du ricin.* . . . . . *ib.*
SECT. 13. *De l'euphorbe épurge.* 15
SECT. 14. *De la pistache de terre.* . . . . . *ib.*

CHAP. II. DES PLANTES TEXTILES OU FILAMENTEUSES ET DE LEUR CULTURE SPÉCIALE. 26
SECT. 1re. *Du lin et de sa culture.* . . . . . *ib.*
SECT. 2. *Du chanvre et de sa culture.* 23
SECT. 3. *Du cotonnier, de ses variétés et de sa culture.* 26
SECT. 4. *De diverses autres plantes textiles.* . . 30
§ 1er. Du phormium. . . . . *ib.*
§ 2. De l'agave. . . . . *ib.*
§ 3. De l'apocin. 31
§ 4. De l'abutilon. 32
§ 5. De l'alcée. 33
§ 6. Des mauves. . . . . *ib.*
§ 7. Des mûriers. 34
§ 8 Des orties. . . . . *ib.*
§ 9. Du genêt. 35
SECT. 5. *Des plantes propres aux ouvrages de sparterie.* . . . . . *ib.*
§ 1er. De la stipe. 36
§ 2. Du jonc. . . . . *ib.*
§ 3. Du lyglé. . . . . *ib.*
§ 4. De la massette. . . . . *ib.*
§ 5. Du scirpe. 37

CHAP. III. DES PLANTES ÉCONOMIQUES. . . *ib.*
SECT. 1re. *De la betterave.* . . . . . *ib.*
SECT. 2. *De la chicorée.* 46
SECT. 3. *Du tabac.* 47
SECT. 4. *De la patate.* . . . . . *ib.*

CHAP. IV. DES PLANTES POTAGÈRES . . . 52
SECT. 1re. *Des artichauts.* 53
SECT. 2. *Des asperges.* . . . . . *ib.*
SECT. 3. *Des choux.* 54
SECT. 4. *Des courges, citrouilles, potirons, etc.* . 55
SECT. 5. *Des ognons.* . . . . . *ib.*

CHAP. V. DES PLANTES MÉDICINALES POUR LES DROGUISTES, PHARMACIENS ET HERBORISTES. 56
SECT. 1re. *De la guimauve.* . . . . . *ib.*
SECT. 2. *De la réglisse.* 57
SECT. 3. *Du pavot.* 59
SECT. 4. *Des rhubarbes.* 60
SECT. 5. *De l'hyssope, de la mélisse, de la menthe et de la sauge.* 61
SECT. 6. *De l'absinthe, de la tanaisie et de la camomille romaine.* 62
SECT. 7. *De la scille.* 63
SECT. 8. *Du sureau, du tilleul, du houblon et de la moutarde.* . . . . . *ib.*

CHAP. VI. DES PLANTES AROMATIQUES POUR LES PARFUMEURS, LES DISTILLATEURS, CONFISEURS, ETC. . . . 64
SECT. 1re. *De l'anis.* . . . . . *ib.*
SECT. 2. *Du carvi et de la coriandre.* . . . . . *ib.*
SECT. 3. *De l'angélique.* 65
SECT. 4. *De la lavande.* 66
SECT. 5. *De l'œillet.* . . . . . *ib.*
SECT. 6. *Des jasmins.* 67
SECT. 7. *De la tubéreuse.* . . . . . *ib.*
SECT. 8. *Des rosiers.* . . . . . *ib.*
SECT. 9. *Des orangers.* 68

CHAP. VII. DES PLANTES TINCTORIALES ET DE LEUR CULTURE SPECIALE. . . 69.
SECT. 1re. *De la garance.* . . . . . *ib.*
SECT. 2. *De la gaude.* 78
SECT. 3. *Du pastel.* 80
SECT. 4. *De l'indigotier.* 82
SECT. 5. *Du safran.* 84
SECT. 6. *Du carthame.* 86
SECT. 7. *Des autres plantes tinctoriales.* 88

CHAP. VIII. DES PLANTES UTILES DANS DIVERS ARTS. 91
SECT. 1re. *Plantes pour la tannerie.* . . . . . *ib.*
SECT. 2. *De la cardère à foulon.* 92
SECT. 3. *Plantes propres à fournir la soude.* . . . 94

CHAP. IX. DE LA VIGNE ET DE SA CULTURE. . 95

CHAP. X. DU HOUBLON ET DE SA CULTURE. . 112

CHAP. XI. DU MURIER ET DE SA CULTURE SPÉCIALE. 121

CHAP. XII. DES ARBRES ET ARBUSTES A FRUIT OLÉAGINEUX. 132
SECT. 1re. *De l'olivier et de sa culture.* . . . *ib.*
SECT. 2. *Du noyer.* 140
SECT. 3. *De quelques autres arbres ou plantes oléiferes.* 144

CHAP. XIII. DES PLANTATIONS DE BORDURE, DES VERGERS AGRESTES ET HERBAGES PLANTÉS ET DES ARBRES QUI LES COMPOSENT. . . . 145
SECT. 1re. *Du pommier et du poirier.* . . . . *ib.*
SECT. 2. *De quelques autres arbres ou plantes dont les fruits ou la sève sont propres à donner des liqueurs vineuses, de l'alcool, etc.* . . 149
SECT. 3. *Du châtaignier.* 151
SECT. 4. *Du coudrier ou noisetier.* 153
SECT. 5. *Des plantations de bordure, des vergers agrestes et herbages plantés en général.* *ib.*

CHAP. XIV. DES VÉGÉTAUX INDIGÈNES NON CULTIVÉS ET DE CEUX RÉCEMMENT INTRODUITS, DONT ON POURRAIT UTILISER LES PRODUITS. . 155
SECT. 1re. *Plantes fourragères.* . . . . . *ib.*
SECT. 2. *Plantes alimentaires.* 157
SECT. 3. *Plantes utiles dans divers arts.* . . . 158
SECT. 4. *Des cressonnières artificielles.* 160

LIVRE TROISIÈME. ANIMAUX DOMESTIQUES. INTRODUCTION. 161

TITRE PREMIER. DES MAMMIFÈRES. . . . 163

CHAP. Ier. ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE DES ANIMAUX DOMESTIQUES. . . . . *ib.*
ARTICLE 1er. *Des tissus animaux.* . . . . . *ib.*
SECT. 1re. *Tissu cellulaire.* 163
SECT. 2. *Tissu adipeux.* . . . . . *ib.*
SECT. 3. *Tissu séreux.* 164
SECT. 4. *Tissu fibreux.* . . . . . *ib.*
SECT. 5. *Tissu cartilagineux.* 165
SECT. 6. *Tissu osseux.* . . . . . *ib.*
SECT. 7. *Tissu vasculaire. Artères, veines, vaisseaux lymphatiques.* . . . . . *ib.*
SECT. 8. *Système nerveux.* 167
SECT. 9. *Tissu musculaire.* . . . . . *ib.*
SECT. 10. *Système tégumentaire en général, membranes muqueuses, peau.* 168
ARTICLE 2. *Appareils ou groupes d'organes.* . . 169