TABLE DES MATIÈRES CONTENUES DANS CE VOLUME

TITRE PREMIER. — PRODUITS DES ANIMAUX.

CHAP. Ier. DU LAIT ET DE SES EMPLOIS. . 1

SECT. Ire. *Laiterie à lait.* 2
§ 1er. Construction de la laiterie. . . . . *ib.*
§ 2. Disposition intérieure de la laiterie. . . . 3
§ 3. Ustensiles et instruments de la laiterie. . . 5
§ 4. Du lait, de ses espèces et qualités. . . . 9
§ 5. Soins généraux à donner à la laiterie. . . . 11
§ 6. Travaux de la laiterie. 13
§ 7. Conservation et transport des produits. . . 15
§ 8. Altérations du lait. 16
§ 9. Falsification du lait. 18
SECT. II. *Laiterie à beurre.* . . . . . *ib.*
§ 1er. Du beurre. . . . . *ib.*
§ 2. Des barattes et autres ustensiles. 19
§ 3. Des qualités du beurre et de leurs causes. . 22
§ 4. Conditions pour la fabrication du bon beurre. 23
§ 5. Battage du beurre. 24
§ 6. Délaitage 25
§ 7. Coloration du beurre. 26
§ 8. Méthodes diverses pour faire le beurre. . . *ib.*
§ 9. Beurre de petit-lait. 27
§ 10. Conservation du beurre. . . . . *ib.*
§ 11. Altérations du beurre. 29
§ 12. Moulage et transport des beurres. . . . *ib.*
SECT. III. *Laiterie à fromage.* 30
Art. Ier. Composition des fromages en général. . . *ib.*
Art. II. De l'atelier et des ustensiles de la fromagerie. 31
§ 1er. De la fromagerie. . . . . *ib.*
§ 2. Ustensiles et instruments. 32
Art. III. Préceptes généraux pour la fabrication des fromages. 35
§ 1er. Coagulation ou formation du caillé. . . . *ib.*
I. De la pressure. . . . . *ib.*
II. Coloration des fromages. 36
III. Formation du caillé. 37
§ 2. Division ou rompage du caillé. . . . . *ib.*
§ 3. Manière de presser les fromages et de les traiter pendant la pression. 38
§ 4. Manière de saler. . . . . *ib.*
Art. IV. Procédés particuliers de fabrication. . . . 39
§ 1er. Fromages de lait de vache. . . . . *ib.*
I. Fromages mous et frais. . . . . *ib.*
II. Fromages mous et salés. . . . . *ib.*
III. Fromages à pâte ferme soumis à la presse. . 42
IV. Fromages cuits, à pâte plus ou moins dure et pressée. 48
§ 2. Fromage de lait de brebis. 51
§ 3. Fromage de lait de chèvre. . . . . *ib.*
§ 4. Fromages de laits mélangés. . . . . *ib.*
Art. V. Préparations avec le caillé et des substances végétales. 54
Art. VI. Brocotte, recuite, serai, ricotte. . . . . *ib.*
Art. VII. Conservation des fromages. 55
Art. VIII. Conclusion. 56
SECT. IV. *Emploi des résidus du laitage.* 57
SECT. V. *Des fruitières, ou associations rurales pour la fabrication du lait.* . . . . . *ib.*
SECT. VI. *Produits et profits de la laiterie.* . . . 58
§ 1er. Produits de la laiterie. 59
§ 2. Profits de la laiterie. 62

CHAP. II. DES MOYENS D'UTILISER LES ANIMAUX MORTS. 63
SECT. Ire. *Considérations sur les débris des animaux.* *ib.*
SECT. II. *Dépècement des animaux.* 65
SECT. III. *Conservation, préparation et emploi de la chair, du sang et des os.* 66
SECT. IV. *Préparation et emploi de quelques autres produits des animaux.* 70
SECT. V. *Valeur et produits des animaux morts.* . . 76

CHAP. III. APPRÊT DES PLUMES A ÉCRIRE. 77
SECT. Ire. *Des plumes à écrire.* . . . . . *ib.*
SECT. II. *Apprêt des plumes.* . . . . . *ib.*
SECT. III. *Coloration, assortiment, empaquetage.* . 79

CHAP. IV. INCUBATION ARTIFICIELLE. . . *ib.*
SECT. Ire. *Des appareils pour faire couver les œufs.* *ib.*
§ 1er. Couveuse artificielle. 79
§ 2. Caléfacteur couvoir de M. LEMARE. . . . 80
§ 3. Étuve BONNEMAIN. 81
§ 4. Couvoir SOREL. 83
§ 5. De quelques autres méthodes d'incubation. . 84
SECT. II. *Règles pratiques sur l'incubation des œufs et l'éducation des poulets.* 85
§ 1er. De l'établissement des appareils ; choix des œufs. . . . . *ib.*
§ 2. Manière de diriger l'incubation. . . . . *ib.*
§ 3. Naissance des poulets. 87
§ 4. Premiers soins à donner aux poulets. . . . *ib.*
§ 5. Des chapons conducteurs, des poussinières et mères artificielles. . . . . *ib.*
§ 6. Nourriture des poulets. 89
§ 7. Considérations économiques. . . . . *ib.*

CHAP. V. LAVAGE DES LAINES. . . . . *ib.*
SECT. Ire. *Qualités et défauts de la laine.* 90
§ 1er. Qualités de la laine. 91
§ 2. Défauts de la laine. 92
SECT. II. *Classement et triage des laines.* 93
§ 1er. Classement des moutons ou des toisons. . *ib.*
§ 2. Triage des laines. 96
§ 3. Moyens pour mesurer la finesse des laines. . 97
SECT. III. *Lavage des laines.* 98
§ 1er. Du suint. 99
§ 2. Opérations qui précèdent le lavage. . . . *ib.*
§ 3. Des divers modes de lavage. 100
1° Lavages à froid. . . . . *ib.*
2° Lavages à chaud. 102
SECT. IV. *Conservation des laines.* 107
SECT. V. *Vente et emballage des laines.* 108

CHAP. VI. CONSERVATION DES VIANDES. . 109
SECT. Ire. *De la salaison des viandes.* . . . . *ib.*
§ 1er. Salaison des viandes en Irlande. . . . *ib.*
§ 2. Salaison des viandes en Angleterre, . . . 111
§ 3. Résumé des principes sur la salaison des viandes. 112
SECT. II. *Du boucanage des viandes.* 114
SECT. III. *Autres moyens de conserver les viandes.* . 118

CHAP. VII. EDUCATION DES VERS A SOIE. 120
SECT. Ire. *Histoire naturelle du ver à soie,* . . . *ib.*
§ 1er. Description du papillon, de la chenille et de la chrysalide. . . . . *ib.*
§ 2. Anatomie du ver à soie. . . . . *ib.*
§ 3. Espèces diverses de vers à soie. 122
SECT. II. *De la nourriture du ver à soie.* 124
§ 1er. Considérations générales et physiologiques. *ib*
§ 2. Des feuilles qu'on a proposées pour remplacer celles du mûrier. . . . . *ib.*
§ 3. De la cueillette de la feuille. . . . . *ib.*
§ 4. De la conservation de la feuille. 125
§ 5. Distribution économique de la feuille. . . *ib.*
§ 6. Des diverses qualités de feuilles. . . . . *ib.*
SECT. III. *De la magnanerie en général.* 126
§ 1er. Situation, exposition. . . . . *ib.*
§ 2. Construction, dispositions intérieures, étuve, grand atelier. 127
§ 3. Instruments et ustensiles nécessaires dans une magnanerie. 128
§ 4. Purification de l'air des ateliers. 133
SECT. IV. *Soins à donner aux vers à soie, ou éducation dans les différents âges.* . . . . *ib.*
§ 1er. Eclosion de la graine, naissance des vers. *ib.*
§ 2. Premier âge. 136
§ 3. Deuxième âge. . . . . *ib.*
§ 4. Troisième âge. 137
§ 5. Quatrième âge. . . . . *ib.*
§ 6. Cinquième âge. 138
§ 7. Formation des cocons. 139
§ 8. Sixième âge ; récolte des cocons, choix pour la reproduction. 140
§ 9. Septième âge ; naissance des papillons, accouplement, fécondation, ponte, conservation de la graine. 142
§ 10. Educations multiples. 143
SECT. V. *Maladies des vers à soie.* 144
SECT. VI. *Préparations de la soie.* 147