§ 1er. Du tirage de la soie. 148
§ 2. Du moulinage des soies. 153
CHAP. VIII. Education des abeilles. . 156
Sect. 1re. *Histoire naturelle des abeilles.* . . . *ib.*
§ 1er. Espèces, variétés. . . . . *ib.*
§ 2. Famille ou essaims d'abeilles. . . . . *ib.*
§ 3. Mœurs et gouvernement des abeilles. . . 157
§ 4. Travaux des abeilles. . . . . *ib.*
§ 5. Ponte, incubation, larves, nymphes. . . . 158
§ 6. Essaimage, hivernage. 159
Sect. II. *Culture des abeilles.* . . . . . *ib.*
Art. Ier. Cantons plus ou moins favorables. . . . *ib.*
Art. II. Des ruches et des ruchers. 160
§ 1er. Des ruches simples. . . . . *ib.*
§ 2. Ruches composées. . . . . *ib.*
§ 3. Des ruchers. 162
Art. III. Mode de culture des abeilles. 163
§ 1er. Achat et transport des abeilles. . . . . *ib.*
§ 2. Soins généraux à donner aux abeilles. . . 164
§ 3. Vêtement des apiculteurs. . . . . *ib.*
§ 4. Soins à donner aux abeilles à l'entrée de la mauvaise saison. . . . . *ib.*
§ 5. Opérations au printemps. 165
§ 6. Essaimage. 166
1° Essaims naturels. . . . . *ib.*
2° Essaims forcés. 167
3° Essaims secondaires. 168
§ 7. Soins à donner aux abeilles pendant l'été; combats entre elles. 169
§ 8. Voyages des abeilles en été. . . . . *ib.*
§ 9. Transvasement. . . . . *ib.*
Sect. III. *Récolte du miel et de la cire.* 170
Sect. IV. *Du miel et de la cire.* 171
§ 1er. Manipulation du miel. . . . . *ib.*
§ 2. Emploi du miel. 172
§ 3. Manipulation de la cire. 173
§ 4. Blanchiment et emploi de la cire. . . . *ib.*
Sect. V. *Produit d'un rucher.* 174
Ruche de Nutt. . . . . *ib.*

TITRE DEUXIÈME. — Produits des végétaux.

CHAP. IX. De la fabrication des vins. 177
Sect. 1re *Du vin et de sa nature.* . . . . . *ib.*
Sect. II. *Division ou distinction générale des vins.* . *ib.*
Sect. III. *De la vendange.* 178
§ 1er. De la vendange proprement dite. . . . *ib.*
§ 2. Signes de la maturité du raisin. . . . . *ib.*
§ 3. Des instruments et ustensiles nécessaires pour la vendange. . . . . *ib.*
§ 4. Epoque de la vendange, triage et autres soins. 179
§ 5. De l'égrappage. 180
§ 6. Manière d'égrapper. 181
§ 7. Du foulage. . . . . *ib.*
Sect. IV. *Du cuvage ou mise en cuves.* 184
§ 1er. Des cuves diverses. . . . . *ib.*
§ 2. Composition du moût avant la fermentation. 187
§ 3. De la densité des moûts et de la quantité de sucre qu'ils contiennent. . . . . *ib.*
§ 4. Du tartre et de la manière de le doser. . . 189
§ 5. Mesure expérimentale des moûts, et quantité d'alcool fourni par les matières sucrées. . . 190
Sect. V. *De la cuvaison ou fermentation dans la cuve.* 192
§ 1er. De la fermentation en général. . . . . *ib.*
§ 2. Idées théoriques sur la fermentation. . . . *ib.*
§ 3. De l'emploi des cuves ouvertes et du chauffage des moûts. 193
§ 4. Des procédés d'amélioration des moûts. . . 196
Sect. VI. *Du décuvage.* 198
Sect. VII. *Du pressurage.* 199
§ 1er. Des pressoirs. . . . . *ib.*
§ 2. Du mode de pressurage. 202
Sect. VIII. *De la fabrication des vins blancs.* . . 203
Sect. IX. *De la fabrication des vins mousseux.* . . 204
§ 1er. Procédés de fabrication. . . . . *ib.*
§ 2. Observations sur les vins mousseux. . . . 206
Sec. X. *De la cave, des vaisseaux vinaires et autres ustensiles.* 208
§ 1er. Du cellier et de la cave. . . . . *ib.*
§ 2. Des vaisseaux vinaires. . . . . *ib.*
§ 3. Des bondes et ustensiles divers. 210
§ 4. Affranchissement des tonneaux, foudres et cuves. 212
Sect. XI. *Des soins à donner aux vins* 214
§ 1er. Ouillage . . . . . *ib.*
§ 2. Soutirage. 215
§ 3. Soufrage. 217
§ 4. Collage . . . . . *ib.*
§ 5. Mode accéléré de traitement des vins. . . 218
Sect. XII. *Des maladies des vins.* . . . . . *ib.*
Sect. XIII. *De l'essai des vins* 220
Sect. XIV. *Mise en bouteilles* 221
CHAP. X. De la fabrication des eaux-de-vie. 223
Sect. 1re. *De l'eau-de-vie, de l'esprit-de-vin et des matières dont on les tire.* . . . . . *ib.*
Sect. II. *De la fabrication des eaux-de-vie, de vin.* . 224
§ 1er. De la brûlerie. . . . . *ib.*
§ 2. Du choix des vins propres à brûler. . . . 225
Sect. III. *De la fabrication des eaux-de-vie de fécule.* *ib.*
Art. Ier. De la fécule, de la diastase et de la dextrine.
Art. II. Des eaux-de-vie de grains. 226
§ 1er. Méthode allemande. 227
§ 2. Méthode anglaise. 228
§ 3. Méthode française. . . . . *ib*
Art. III. Des eaux-de-vie de pommes de terre. . . 229
Sect. IV. *Des appareils distillatoires et de la manière de les diriger.* . . . . . *ib*
Art. Ier. Des appareils discontinus. 230
§ 1er. Appareil discontinu à feu nu ordinaire.
§ 2. Appareil discontinu à feu nu, avec rectification à la vapeur. 233
§ 3. Appareil au bain-marie. 234
§ 4. Appareil à la vapeur. 235
Art. II. Des appareils continus. 239
Sect. V. *Désinfection des eaux-de-vie, de vin, marcs et fécule.* 241
Sect. VI. *De la mesure du degré de spirituosité des eaux-de-vie* 242
Sect. VII. *Du commerce des eaux-de-vie et esprits.* . 244
CHAP. XI. De la fabrication des vinaigres. . . . . *ib.*
Sect. 1re. *Du vinaigre et de sa formation.* . . . *ib.*
§ 1er. Phénomènes et conditions de l'acétification.
§ 2. Différentes sortes de vinaigres. 245
Sect. II. *Méthodes pour la fabrication du vinaigre.* 246
§ 1er. Méthode ancienne. . . . . *ib.*
§ 2. Méthode accélérée. 247
§ 3. Méthodes diverses. 250
Sect. III. *Mesure de la concentration des vinaigres.* 251
Sect. IV. *Falsification et conservation des vinaigres.* 253
CHAP. XII. De la fabrication du cidre, poiré, cormé. . . . . *ib.*
Sect. 1re. *Considérations chimiques sur les cidres.* . 254
Sect. II. *De la fabrication du cidre* . . . . . *ib.*
§ 1er. Récolte des fruits. . . . . *ib.*
§ 2. Qualité des cidres et choix des fruits. . . 256
§ 3. Pilage, tours à piler, cylindres à écraser. . 257
§ 4. Pressoirs. 259
§ 5. Fermentation du moût. 261
§ 6. Du cidre mousseux. . . . . *ib.*
§ 7. Variétés de cidres. . . . . *ib.*
§ 8. Améliorations des cidres. 262
Sect. III. *De la fabrication du poiré* . . . . . *ib.*
Sect. IV. *De la fabrication du cormé.* 263
Sect. V. *Maladies des cidres.* . . . . . *ib.*
Sect. VI. *Sophistication des cidres* . . . . . *ib.*
CHAP. XIII. De la fabrication de la bière. 264
Sect. 1re. *Du maltage.* . . . . . *ib.*
§ 1er. De la germination. . . . . *ib.*
§ 2. Dessiccation sur la touraille. 265
§ 3. De la séparation des radicelles. 266
Sect. II. *Du brassage.* . . . . . *ib*
§ 1er. De la mouture du malt. . . . . *ib.*
§ 2. Du délayage et du brassage. . . . . *ib.*
§ 3. De la cuisson de la bière. 268
§ 4. Du refroidissement de la bière. 269
§ 5. De la fermentation de la bière. 270
§ 6. Clarification ou collage de la bière. . . . 272
Sect. III. *Théorie de la fabrication de la bière* . . *ib.*