Sect. iv. *De quelques bières fabriquées en pays étrangers* 273

CHAP. XIV. De la fabrication des boissons économiques. 274

Sect. ire. *Boissons vineuses fabriquées avec les fruits de chaque saison.* . . . . . *ib.*

§ 1er. Piquettes de cerises, groseilles et prunes. . *ib.*

§ 2. Piquettes de groseilles à maquereau et de différens fruits. 275

§ 3. Piquettes de fruits secs. . . . . *ib.*

Sect. ii. *Boissons fabriquées avec diverses substances mucoso-sucrées.* . . . . . *ib.*

§ 1er. Hydromels vineux. . . . . *ib.*

§ 2. Bières économiques. 276

§ 3. Piquette de marc de raisin. 277

CHAP. XV. De la fabrication du sucre de betteraves. 278

Sect. ire. *Du sucre de betteraves et de la culture de cette plante.* . . . . . *ib.*

Sect. ii. *Du travail des betteraves.* 279

§ 1er. Récolte, nettoyage, lavage. . . . . *ib.*

§ 2. Du râpage des betteraves. 280

§ 3. Du pressurage de la pulpe. 281

§ 4. De la disposition d'un atelier. 283

§ 5. Des procédés de macération. . . . . *ib.*

Sect. iii. *Du traitement du jus des betteraves.* . . 285

§ 1er. Des divers modes de chauffage et d'évaporation. . . . . *ib.*

§ 2. De la clarification ou défécation. 286

§ 3. Première filtration. 287

§ 4. Evaporation. 288

§ 5. Deuxième filtration. . . . . *ib.*

§ 6. Cuite ou deuxième évaporation. 289

§ 7. De la cristallisation et de la recuite des sirops. 300

§ 8. Egouttage des sucres. 301

Sect. iv. *Disposition d'une nouvelle fabrique.* . . 302

Sect. v. *Analyse des betteraves et théorie de leur traitement.* 303

Sect. vi. *Du clairçage.* 305

Sect. vii. *Revivification du noir animal.* . . . . . *ib.*

Sect. viii. *Des frais de fabrication du sucre.* . . 306

CHAP. XVI. De la préparation des plantes textiles et de leur conversion en fils et tissus. . 307

Sect. ire. *De la préparation du lin.* . . . . . *ib.*

§ 1er. Du rouissage du lin. . . . . *ib.*

§ 2. Des procédés autres que le rouissage. . . 312

Sect. ii. *Du halage, broyage, peignage, espadage du lin.* . . . . . *ib.*

§ 1er. Du halage. . . . . *ib.*

§ 2. Du maquage ou maillage, broyage. . . . 313

§ 3. De l'espadage et de l'écanguage. 315

§ 4. Du peignage ou serançage. 316

Sect. iii. *De la préparation du chanvre.* 317

§ 1er. Du rouissage. . . . . *ib.*

§ 2. Du halage, teillage, broyage, etc. . . . 318

Sect. iv. *Des machines employées à la préparation des plantes textiles.* 319

Sect. v. *Produits du lin en filasse par divers procédés.* 320

Sect. vi. *Filage des matières textiles.* 321

Sect. vii. *Devidage, ourdissage, encollage, tissage des fils de lin et de chanvre.* 323

CHAP. XVII. De la fabrication et des emplois de la fécule. . . 326

Sect. ire. *Constitution physique et composition chimique de la fécule.* . . . . . *ib.*

§ 1er. Des usages et de la forme de la fécule. . *ib.*

§ 2. Caractères et propriétés physiques de l'amidon. 327

Sect. ii. *Extraction de la fécule des pommes de terre.* 329

§ 1er. Extraction de la fécule dans les ménages. *ib.*

§ 2. Extraction de la fécule en grand. 330

A. Extraction dans une petite fabrication. . . *ib.*

B. Extraction en grand de la fécule. 331

§ 3. Falsification de la fécule. 337

§ 4. Frais de fabrication et produits d'une féculerie. 338

§ 5. Emploi des résidus. . . . . *ib.*

§ 6. Des eaux des féculeries. . . . . *ib.*

Sect. iii. *Applications de la fécule.* 339

§ 1er. Application à la panification, à l'apprêt des tissus et des pâtes féculentes. 339

§ 2. Préparations alimentaires, polenta. . . . 340

§ 3. Fabrication du sucre et sirop de fécule. . . 342

A. Fabrication par l'acide sulfurique. . . . *ib.*

B. Usage du sirop préparé à l'aide de l'acide. . 345

§ 4. Application de la diastase à l'essai des farines et à la fabrication des sirops. 346

A. Essai des farines. 347

B. Fabrication du sirop de dextrine. . . . *ib.*

CHAP. XVIII. Fabrication des huiles grasses. 349

Sect. ire. *Des huiles grasses en général.* . . . *ib.*

Sect. ii. *De l'extraction de l'huile des olives.* . . *ib.*

§ 1er. Caractère physique de l'huile d'olive. . *ib.*

§ 2. De la récolte des olives. . . . . *ib.*

§ 3. Des méthodes diverses de traiter les olives avant l'extraction. 350

§ 4. Des machines et ustensiles. 351

§ 5. Du mode d'extraction de l'huile. 353

§ 6. De la falsification de l'huile d'olive. . . . 354

§ 7. De l'huile d'olive dite d'enfer. . . . . *ib.*

§ 8. De l'huile de marc d'olive ou récense. . . 355

§ 9. Conservation et commerce de l'huile. . . 357

Sect. iii. *De l'extraction des huiles de graines.* . . *ib.*

§ 1er. Des diverses espèces d'huiles de graines. *ib.*

§ 2. Des procédés généraux pour l'extraction des huiles de graines. 358

§ 3. Du concassage et froissage de graines. . . 359

§ 4. Du chauffage des pâtes. 361

§ 5. Du pressurage. 362

§ 6. De l'épuration des huiles de graines . . . 365

Sect. iv. *De la quantité d'huile fournie par d'autres graines.* 366

CHAP. XIX. De la fabrication des huiles volatiles et des eaux distillées. . . . . *ib.*

Sect. ire. *Des huiles volatiles et des corps qui les produisent.* . . . . . *ib.*

Sect. ii. *De la distillation des huiles essentielles.* . 367

Sect. iii. *De la fabrication des eaux distillées.* . . 368

CHAP. XX. De la fabrication du charbon de bois et de tourbe. . 369

Art. 1er. Fabrication du charbon de bois. . . . *ib.*

Sect. ire. *De la carbonisation dans les forêts.* . . *ib.*

Sect. ii. *Des procédés perfectionnés de carbonisation.* 371

§ 1er. Procédé de M. Foucaud. . . . . *ib.*

§ 2. Procédé de M. de la Chabeaussière. . . . 372

Sect. iii. *Emploi du charbon.* 374

Sect. iv. *Des diverses variétés de charbon.* . . . *ib.*

Sect. v. *Produits de la carbonisation des diverses espèces de bois.* 375

Art. ii. De la fabrication du charbon de tourbe. . *ib.*

Sect. ire. *De la tourbe et de son exploitation.* . . *ib.*

Sect. ii. *De la préparation du charbon de tourbe.* . 378

CHAP. XXI. De la fabrication des salins, potasses, soudes, etc. 380

Sect. ire. *Des potasses et salins.* . . . . . *ib.*

Sect. ii. *Des cendres gravelées.* 383

Sect. iii. *De la soude de varec.* . . . . . *ib.*

Sect. iv. *Des soudes naturelles.* 384

Sect. v. *De la soude artificielle.* . . . . . *ib.*

§ 1er. Fabrication du sulfate des cylindres. . . 385

§ 2. *Id.* des bastringues. 386

§ 3. Usages du sulfate de soude. 388

§ 4. Transformation du sulfate en carbonate. . 389

CHAP. XXII. Des produits résineux. . 393

Sect. ire. *Des térébenthines.* . . . . . *ib.*

§ 1er. Des diverses espèces de térébenthines. . . *ib.*

§ 2. Distillation de la térébenthine commune. . 394

Sect. ii. *De la fabrication de l'huile de résine.* . . 395

Sect. iii. *De la bétuline.* 397

Sect. iv. *De la préparation des goudrons.* . . . 398

Sect. v. *Usages principaux de la résine et des térébenthines.* 399

Sect. vi. *Fabrication du noir de fumée.* 400

CHAP. XXIII. De l'art de la meunerie. 402

Sect. ire. *But de l'art de la meunerie.* . . . . *ib.*

Sect. ii. *Des moulins en général.* . . . . . *ib.*

Sect. iii. *Des pièces principales des moulins à eau.* 403

Sect. iv. *Des roues hydrauliques.* . . . . . *ib.*

§ 1er. Roues horizontales ou turbines. . . . 404