§ 2. Roues verticales pendantes. 404
1° Des moulins à bateaux. . . . . ib.
2° Des moulins à roues pendantes. . . . 405
§ 3. Roues verticales en dessous. 406
§ 4. Roues à la Poncelet. . . . . ib.
§ 5. Roues de côté. 407
§ 6. Roues en dessus. . . . . ib.
SECTION V. *Des pièces principales du mécanisme des moulins.* 408
§ 1er Des meules. . . . . ib.
§ 2. Du choix des meules. . . . . ib.
§ 3. Du rhabillage ou repiquage des meules. . . 409
§ 4. De la disposition des meules. 411
SECT. VI. *Du choix et du nettoyage des grains.* . . . 412
§ 1er Choix des grains. . . . . ib.
§ 2. Nettoyage des grains. . . . . ib.
SECT. VII. *De la mouture.* 414
§ 1er. Mouture américaine. . . . . ib.
§ 2. Des bluteries à farine. 415
§ 3. Mouture économique. 416
§ 4. Mouture méridionale. . . . . ib.
§ 5. Mouture à la grosse. 417
§ 6. Mouture à la lyonnaise. . . . . ib.
§ 7. Mouture à gruaux sassés. . . . . ib.
§ 8. Produits comparatifs des différentes moutures. 418
§ 9. Des différentes espèces de farines. 419
§ 10. De la conservation des farines. . . . . ib.
§ 11. Des différentes espèces d'issues. . . . . ib.
§ 12. Des frais de mouture. 420
§ 13. Mouture des grains autres que le froment. . ib.
SECT. VIII. *Des moulins à vent.* . . . . . ib.
§ 1er. Moulins à vent verticaux. . . . . ib.
§ 2. Moulins à vent horizontaux. 421
SECT. IX. *Des moulins à manége et à bras.* . . . . ib.
SECT. X. *Des moulins à cylindres et à meules verticales.* 422
SECT. XI. *Des différentes autres sortes de moulins.* . 424
SECT. XII. *Des pièces accessoires des moulins.* . . ib.
Devis d'un moulin à l'anglaise. . . . 425
CHAP. XXIV. DE LA BOULANGERIE. . . . ib.
SECT. Ire. *De l'art en général en France.* . . . ib.
SECT. II. *Théorie de la fabrication du pain.* . . . 426
SECT. III. *Des levains.* . . . . . ib.
§ 1er. Des levains de pâte. 427
1° Préparation des levains. . . . . ib.
2° Apprêt des levains. . . . . ib.
§ 2. De la levure. 428
SECT. IV. *Du pétrissage.* . . . . . ib.
§ 1er. Délayure. . . . . ib.
§ 2. Frase. . . . . ib.
§ 3. Contrefrase. . . . . ib.
§ 4. Bassinage. 429
§ 5. Du sel. . . . . ib.
SECT. V. *Des diverses sortes de pâtes, pesées, façons.* ib.
§ 1er. Pâtes diverses. . . . . ib.
§ 2. Pesée de la pâte. . . . . ib.
§ 3. Façon de la pâte. 430
§ 4. Pâte en pannetons. . . . . ib.
SECT. VI. *Du four.* . . . . . ib.
SECT. VII. *Du chauffage du four.* 431
SECT. VIII. *De l'enfournement.* 432
SECT. IX. *Du défournement.* 433
SECT. X. *Des différens instrumens de boulangerie.* . ib.
SECT. XI. *Des pains de luxe.* 434
§ 1er. Pains de gruau. 434
§ 2. Pains à café. . . . . ib.
§ 3. Pains de luxe, pâte ordinaire. 435
SECT. XII. *Pain de munition.* . . . . . ib.
SECT. XIII. *Du biscuit.* . . . . . ib.
SECT. XIV. *Du pain de seigle.* 436
SECT. XV. *Du pain de pommes de terre.* . . . . ib.
SECT. XVI. *Du pain de riz.* 438
SECT. XVII. *De l'introduction dans le pain de substances nuisibles.* . . . . . ib.
§ 1er. Sulfate de cuivre. 439
§ 2. Alun. 440
§ 3. Sulfate de zinc. . . . . ib.
§ 4. Carbonate de magnésie. 441
§ 5. Carbonates alcalins. . . . . ib.
§ 6. Produits divers. . . . . ib.
SECT. XVIII. *Des pétrins mécaniques.* . . . . . ib.
§ 1er. Pétrin Fontaine. 442
§ 2. Pétrin David. 443
§ 3. Pétrin Lasgorseix. . . . . ib.
§ 4. Pétrin Ferrand. . . . . ib.
SECT. XIX. *Diverses espèces de fours.* 444
§ 1er. Fours à chauffage extérieur. . . . . ib.
§ 2. Four aérotherme. . . . . ib.
SECT. XX. *Frais généraux d'une boulangerie à Paris.* 445
TITRE TROISIÈME. — PRODUITS MINÉRAUX.
CHAP. XXV. DE L'EXTRACTION DU SEL. . 446
SECT. Ire. *Extraction du sel à l'état solide.* . . . ib.
§ 1er. Extraction du sel gemme. . . . . ib.
§ 2. Raffinage du sel des mines. . . . . ib.
SECT. II. *Extraction du sel des eaux salées.* . . . 447
§ 1er. Exploitation des marais salans. . . . . ib.
§ 2. Exploitation des sources salées. 448
1° Des bâtimens de graduation. . . . . ib.
2° De l'évaporation dans les chaudières. . . 450
SECT. III. *Des emplois du sel.* 453
SECT. IV. *De la falsification du sel.* 454
SECT. V. *De la composition du sel.* 455
CHAP. XXVI. DE L'EXTRACTION DES ARGILES, SABLES, CENDRES PYRITEUSES ET CHAUX. . . . ib.
SECT. Ire. *Extraction des argiles.* . . . . . ib.
SECT. II. *Extraction et emploi du sable.* 458
SECT. III. *Extraction des cendres pyriteuses.* . . . 459
SECT. IV. *De la chaux et de sa fabrication.* . . . 460
§ 1er. Matières qui fournissent la chaux. . . . ib.
§ 2. Théorie de la fabrication de la chaux. . . 461
§ 3. Calcination de la chaux. . . . . ib.
§ 4. Propriétés usuelles de la chaux. 464
§ 5. Emplois de la chaux. . . . . ib.
TITRE QUATRIÈME. — ARTS DIVERS QUI PEUVENT ÊTRE EXERCÉS DANS LES CAMPAGNES.
CHAP. XXVII. FABRICATIONS ET INDUSTRIES DIVERSES. 465
SECT. Ire. *Produits des animaux.* . . . . . ib.
SECT. II. *Produits des végétaux.* 466
SECT. III. *Produits des minéraux.* 474
SECT. IV. *Industries mixtes.* 475
CHAP. XXVIII. TRAVAUX DIVERS. . . . 477

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.