BÊTES de rente. Organisation du service des bêtes de rente, IV, 451.—Du bétail dont on doit faire choix, 452.—Des chevaux, 453.—Des bêtes à cornes, 456.—Des bêtes à laine, 460.—Des cochons, 463.—De la quantité du bétail, 464.—De la taille des bestiaux, 465.—De la valeur nutritive des substances alimentaires, 466.—Quantité nécessaire aux bestiaux, 469.—Méthode pour calculer la quantité du bétail, 471.—Soins d'entretien, 488.
BÉTON, IV, 205.
BETTERAVE. Avantages; emplois, II, 37.—Terrain, climat, assolements, engrais, 38.—Préparation du sol, 39 et 40.—Choix des variétés; betteraves cultivées,—du Palatinat,—blanches,—jaunes,—à peau rose,—jaunes blanches, 40.—Choix des semences, *ib.*—Semis, 41.—Soins d'entretien, 42.—Récolte, conservation, maladies, animaux nuisibles, frais et produits, 43 à 45. (*Voy.* Sucre.)
BÉTULINE, III, 397.—Préparation; usages, *ib.*
BEURRE, III, 18;—de lait de vache,—de brebis,—de chèvre, d'ânesse, 19.—Espèces diverses, *ib.* (*Voy.* Baratte.)—Autres instruments, 22.—Qualités du beurre, *ib.*—Leurs causes, 23.—Conditions pour la fabrication, *ib.*—Température favorable au battage, 24.—Mode d'opération, *ib.* (*Voy.* Délaitage.)—Coloration, 26.—Méthodes diverses de fabrication, *ib.*—Beurre de petit-lait, 27.—Conservation du beurre frais, *ib.*—Beurre salé, *ib.*—Quantité de sel, *ib.*—Composition pour la conservation, 28.—Choix et préparation des vases, *ib.*—Beurre fondu, *ib.*—Méthodes diverses, *ib.*—Altérations du beurre, 29.—Beurre rance,—amer,—à goût désagréable,—mou,—pâle,—fromageux,—sec,—à saveur de graisse, *ib.*—Moulage et transport, *ib.*
BICORNES, *voy.* Pioche.
BIDENT à manche courbe, I, 166;—pour arracher les mauvaises herbes, 231.
BIEF, IV, 185.
BIENS communaux, IV, 269.—Bois des communes, *ib.*—Droits d'usage des communes, 270.—Administration, 273.—Acquisition, aliénation, emprunt, 274.
BIÈRE, III, 264.—Maltage, *ib.*—Germination des grains, *ib.*—Dessiccation sur la touraille, 265.—Séparation des radicelles, 266.—Brassage, *ib.*—Mouture du malt; démêlage; brassage proprement dit, *ib.*—Cuves et ustensiles, 267.—Cuisson de la bière, 268.—Refroidissement; système de rafraîchissoirs, 269.—Fermentation, 270.—Soutirage, 271.—Clarification, 272.—Théorie de la fabrication, *ib.*—Ale, 273.—Porter, *ib.*—Bière anglaise,—d'Alsace,—résineuse, *ib.*—Bières économiques, 276.
BILLONS. Simples,—doubles, I, 168.—Avantages et inconvénients du billonnage, 169.—Modes de billonnage, 220.
BINAGE. Ses avantages, I, 224.—Binage des céréales, 225; des récoltes sarclées, 226.—Premiers et seconds binages, 227.—Exécution, *ib.*—Prix, 228.—A la houe à cheval, *ib.*—Emploi des produits du binage, 234.
BINETTE Lecouteux, I, 226;—à lame droite, 227.—Diverses, *ib.*
BINOIR ou BINOT de lord Rockingham, I, 229.
BISON, II, 448.
BISTORTE, I, 521.
BISTOURIS droit,—convexe sur tranchant,—boutonné, II, 250 et 279;—à queue à l'anglaise, 278.
BISTOURNAGE, II, 265.
BITUME, I, 21.
BLANC de Hollande, IV, 34.
BLANQUETTE (soude), III, 384.
BLATTE ou KAKERLACK, I, 559.
BLÉ, *voy.* Froment.
BLESSURES des vaisseaux, II, 245. (*Voy.* Pansement.)
BLEU de Prusse. Emplois des résidus comme engrais, I, 103.
BLUTERIE à farine, III, 415;—cylindrique;—ancienne méthode de bluter, *ib.*
BŒUF. Caractères du bœuf ordinaire, âge, II, 448.—Division, 449.—Races de bœuf de travail : zébu ou bœuf à bosse, *ib.*;—race écossaise sans cornes, 450;—de Schwitz, *ib.*;—auvergnate de Salers, 451;—d'Aubrac et de Ségalas, 452;—du Quercy et du Limousin, *ib.*;—du Charolais, *ib.*;—comtoise, 453;—camargue, *ib.*—Races bovines, laitières et d'engraissement : de Durham, 454;—de Fribourg et d'Hasli, *ib.*;—italienne, sarde et savoisienne, 455;—hollandaise, 456;—normande, *ib.*;—de Gascogne, *ib.*;—nivernaise, morvandaise et bourbonnaise, 457;—cholettes, *ib.*;—allemandes, *ib.*;—hongroise, 458;—allgaue, *ib.*;—du Glan, *ib.*;—du Mont-Tonnerre, 459;—du Jutland, *ib.*—Durée du bœuf de travail, 480.—Traitement, 481. (*Voy.* Bêtes bovines, Commerce de bestiaux.)
BOIS, *voy.* Forêts et Exploitation des bois.—Produits divers des bois et forêts, IV, 124.—Bois de chauffage, *ib.*—Valeur, 125.—Produit des souches, 126.—Poids et solidité, *ib.*—Produits en charbon. (*Voy.* Charbon.)—Bois d'œuvre, 130.—Bois propres aux arsenaux de marine, 132;—aux constructions civiles, 135.—Bois de charpente, de menuiserie, *ib.*;—de charronnage, 136;—d'ouvrage, *ib.*—Bois employés dans différents arts, *ib.*—Menus produits des forêts, 137. (*Voy.* Estimation des forêts.)
BOIS à lardoire, IV, 2
BOIS punais, IV, 22.
BOISSON, II, 289 et suiv.
BOLS, III, 457.—Bol d'Arménie, *ib.*
BOMBYX mori, III, 120;—mylitte, 123;—cinthia, *ib.*
BONDES, III, 210;—ordinaires de Bourgogne,—de M. Sebille-Auger,—de M. Payen, *ib.*;—à soupape et à ressort, 211;—nouvelle, 213.
BONDON, III, 209.
BONDUC chicot, IV, 57.
BONNET de prêtre, IV, 24.
BORDURES, II, 153.
BORNAGE, BORNES des propriétés, IV, 238;—des forêts, 240.—Mode d'y procéder, 241.—Droit de clôture, *ib.*
BOSSE (méd. vét.), II, 346.
BOTTELAGE, I, 289.
BOUC, *voy.* Chèvre.
BOUCAGES, I, 522.
BOUCANAGE des viandes, III, 114.—Procédé de Hambourg, *ib.*—Choix des matières combustibles, 115.—Chambres pour fumer la viande, *ib.*—Autres procédés, 117.—Boucanage des oiseaux de basse-cour et des poissons, *ib.*
BOUCHERIE, *voy.* Commerce des bestiaux.
BOUCHON, II, 422.
BOUCLE (médec. vét.), II, 346.
BOUCLEMENT. Modes, II, 495.
BOUES (engrais), I, 108.
BOULANGERIE, *voy.* Pain, Levain, Levure, Pâte, Four, Pétrin.—Pétrissage, III, 428.—Délayure, *ib.*—Frase; contre-frase, *ib.*—Bassinage, 429.—Emploi du sel, *ib.*—Instruments, 433.—Frais généraux, 445.
BOULBÈNE, *voy.* Terres blanches.
BOULE, II, 343
BOULEAU, IV, 16.—Emplois, multiplication, *ib.*—Bouleaux exotiques : noir, 54;—jaune, 55;—à canot,—à feuilles de peuplier,—rouge, *ib.* (*Voy.* Exploitation des bois.)
BOURDAINE blanche, *voy.* Viorne.
BOURGÈNE ou BOURDAINE. IV, 16.
BOURRE de soie, III, 155.
BOURRÉES, IV, 111.
BOURRET, II, 449.
BOUTEILLE, II, 343
BOUTON, II, 538.—Traitement, *ib*
BOUTURES. Avantages et inconvénients, IV, 5.—Boutures des tiges; époque favorable, *ib.*—Préparation, 6.—Plantation, *ib.*—Culture, 7.—Boutures de racines, *ib.*;—par tronçons, *ib.*
BOYAUX, III, 68.—Manière de les dessécher, *ib.*—Emplois, 73.—Préparation, 74.
BRAI sec, III, 395;—américain, 399;—gras, *ib.*
BRANCARDS, IV, 116.
BREAST, SPADÉE, PLOUGH, I, 117.
BREBIS, *voy.* Moutons.
BREUVAGES, II, 289.
BRICOLES, I, 506;—pour le harnachement, II, 430.
BRIDE, II, 430.—Mors, *ib.*—Monture, 431
BRIZE, I, 505.
BROCHET, IV, 191.—Nourriture dans les viviers, 204.
BROCOTTE, III, 55.
BROME, I, 505;—des prés, *ib.*;—des seigles, 506;—doux, stérile, *ib.*
BRONCHITE, *voy.* Catarrhe.