TRAPPE, I, 549.
TRAQUENARD, I, 546.
TRÉBUCHET, I, 545.
TREFLE, I, 510;—commun, *ib.*;—normand, 512;—d'Argovie, intermédiaire, *ib.*;—blanc, 513;—incarnat, *ib.*
TROCHIQUE, II, 258.
TROMBUS ou Mal de saignée, II, 253 et 256.—Remèdes, 257.
TROUPEAU. Education, II, 509. (*Voy.* Mérinos, Métissage.)—Troupeau de perfectionnement, 524.—Mode de numérotage, *ib.*—Amélioration de la toison, *ib.*—Systèmes de perfectionnement de Naz et de Rambouillet, 525.
TROUSSE-PIED, II, 259.
TRUIE, II, 490.
TRUITE, IV, 204.—Nourriture dans les viviers, *ib.*
TUBÉREUSE, II, 67.—Usages,—culture, *ib*
TUF, I, 55.
TULIPIER, IV, 59.
TUMEURS (méd. vét.), dures, II, 336;—synoviales ou molles, 337.
TURNEPS, I, 459. (*Voy.* Navet.)
TYMPANITE, II, 306;—des ruminants, aiguë simple, *ib.*;—aiguë compliquée, 307;—chronique, *ib.*—Tympanite des solipèdes, *ib*

U

URÉDO linéaire, I, 534.
URINE. Comme engrais, I, 96.

V

VACCINE, II, 341.
VACHE, *voy.* Bêtes bovines, Bœuf, Engraissement.
VAISSEAUX lymphatiques, II, 167 et 184.
VALLÉE. Influence de leur exposition, I, 15
VAN, I, 342.
VANNAGE. Modes, I, 342.
VANNES d'irrigation, I, 247;—de décharge, 248.
VAREC ou VARECH. Emploi de ses cendres comme engrais, I, 77.
VASE de mares et fossés, I, 107.
VASE de mer. Ses effets, qualités, I, 76.—Dose, 77.
VASES à lait, III, 5;—à traire, *ib.*;—à transporter le lait, *ib.*;—à contenir le lait, 6;—à conserver la crème, 7.—Nature des vases, *ib.*—Capacité, nombre, 8.
VEAU, II, 449. (*Voy.* Engraissement, Commerce des bestiaux.)
VÉGÉTATION. Effets de l'électricité, I, 10.—Effets de la végétation dans la formation des sols, 21.
VÉGÉTAUX sous-ligneux et ligneux, I, 8
VEINES, II, 166.—Des veines en particulier, 184.
VENDANGE, II, 178.—Soins, *ib.*—Maturité du raisin, *ib.*—Instruments nécessaires, *ib.*—Modes de transport, 179.—Époque, *ib.*—Triage; soin des vases et tonneaux, 180. (*Voy.* Égrappage, Foulage.)
VENT, *voy.* Atmosphère.—Signes de vent fournis par le baromètre, la girouette, le soleil, la lune, les nuages, les oiseaux, I, 17 à 19.—Vents annonçant les variations de temps, 19.
VERGERS. Agrestes, II, 153.—Insectes nuisibles, 154.
VERMINE, II, 557.—Destruction, *ib.*
VERNIS du Japon, IV, 65.—Terrain convenable; usages, *ib.*
VERRAT, II, 490.
VERS à soie, III, 120.—Description, *ib.*—Anatomie, *ib.*—Espèces, 122. (*Voy.* Bombyx et Chenilles.)—Nourriture du ver à soie; considérations générales, 124.—Essais pour remplacer le mûrier, *ib.*—Cueillette de la feuille de mûrier, *ib.*—Conservation au magasin, 125.—Distribution, *ib.*—Qualité de feuilles, 126.—Education des vers à soie, 133.—Conservation, éclosion de la graine; naissance des vers, 134.—Premier, deuxième âge, 136;—troisième, quatrième âge, 137;—cinquième âge, 138.—Formation des cocons, 139.—Sixième âge; récolte des cocons; choix des reproducteurs, 140.—Septième âge; naissance des papillons; accouplement; ponte, 142.—Conservation de la graine, 145.—Educations multiples, *ib.*—Maladies des vers à soie, 144.—Causes, *ib.*—Soins hygiéniques, 147. (*Voy.* Soie.)
VERS blancs. Emplois, III, 74.
VERSOIRS planes,—contournés, I, 173;—en fer, 174.
VERTIGE ou VERTIGO, II, 327;—abdominal, *ib.*;—essentiel, 328.
VESCE blanche ou Lentille du Canada, I, 424.—Vesce employée comme fourrage;—commune, 518;—bisannuelle, 519;—multiflore, *ib.*
VIANDES. Conservation, III, 109. (*Voy.* Salaison, Boucanage.)—Autres préparations pour la conservation des viandes, 118.—Moyens de les préserver de la moisissure et des insectes, 119.
VIDANGE, *voy.* Engrais.
VIGNE, II, 95.—Climat, *ib.*—Choix du terrain, 96.—Situation, exposition, 97.—Choix du plant, 98.—Variétés, *ib.*—Pineau, 99.—Gamet,—Plant du roi;—breton ou carbenet, 100;—Pulsart, 101;—Teinturier;—blanc semillon, *ib.*;—pique-poule;—grenache rouge, 102.—Plantation et culture, *ib.*—Soins d'entretien, 105.—Provinage, 106.—Taille, *ib.*—Amendements; engrais, 108.—Travaux pendant la végétation, 109.—Gelée; préservatifs, 111.—Maladies; animaux nuisibles, *ib.*—Frais et produits, *ib.*
VINAIGRE, III, 244.—Formation, 245.—Différentes sortes, *ib.*—Méthode ancienne de fabrication, 246.—Vinaigrerie et ustensiles, *ib.*—Procédé, *ib.*—Méthode accélérée; tonneaux de graduation, 247.—Méthodes diverses, 250.—Mesure de la concentration des vinaigres, 251.—Instrument, 252.—Falsification et conservation, 253.
VINS, III, 177.—Division, *ib.* (*Voy.* Vendange, Cuvage, Cuvaison, Décuvage, Pressurage.)—Fabrication des vins blancs; soins particuliers, 203.—Des vins mousseux : procédés de fabrication, 204.—Mise en bouteilles, 205.—Dégorgement, 206.—Observations sur les vins mousseux, *ib.*—Soins à donner aux vins. (*Voy.* Ouillage, Soutirage, Soufrage, Collage.)—Moyens d'accélérer l'amélioration des vins, 218.—Maladies des vins, *ib.*—Remèdes, *ib.*—Essai des vins par la distillation; appareil à cet usage, 220.—Mise en bouteilles, 221.—Choix des bouteilles, *ib.*;—des bouchons, 222.—Machines pour boucher les bouteilles, *ib.* et 223.—Rangement en cave, 225.
VIORNE, IV, 31.—Multiplication; usages, 32
VIS d'Archimède, I, 145.
VIVIERS. Usages, IV, 203.—Nourriture des poissons dans les viviers, 104.—Position et construction des viviers, *ib.*—Moyens d'évacuer l'eau, 205.
VIVROGNE ou NOIR-MUSEAU, II, 542.
VULPIN, I, 494;—des prés, *ib.*;—des champs, 495;—genouillé, *ib.*
YACK, II, 447.—Utilité, 448.
ZIZANIE, I, 410.

FIN