

	PAGE		PAGE
La Consanguinité.....	147	La première crème est la meilleure.....	281
Les cochons—Races, etc.....	147	Le transport du lait diminue la crème.....	281
Des formes du cochon.....	148	La vache laitière, machine animale.....	299
Éducation et nourriture.....	148	Les os.....	599
Engraissement.....	149	Les muscles, les tissus nerveux et cellulaires.....	299
Considérations générales.....	150	Le cœur, les artères, les veines, les vaisseaux lymphatiques et les ganglians.....	299
De la volaille.....	150	Plan adopté par la nature dans la création de la vache.....	300
Éducation des poussins.....	151	Description d'un type d'excellente laitière.....	301
Races étrangères.....	151	Tempéraments sanguin, lymphatique et nerveux.....	303-
Soins généraux.....	152	Choix des reproducteurs.....	332
Le dindon.....	152	Âge de l'accouplement.....	333-
La pintade.....	153	Chaleur.....	335
Le pigeon.....	153	Nombre de femelles à attribuer à un taureau.....	336
Le canard.....	154	Règles particulières pour l'élevage et l'entretien des veaux et des jeunes bêtes bovines.....	337
L'oie.....	154	Qualité et quantité de nourriture.....	337
Travaux des attelages.....	183	Autres règles pour l'Éducation des veaux.....	340
Avantages du travail des bœufs.....	183	Emploi des bêtes bovines au trait.....	342
Chevaux de travail.....	184	Nouvelles de la peste bovine.....	362-
Entretien des chevaux.....	185	De l'enrénement des chevaux.....	363-
La vache en avril.....	209	Emploi des vaches au trait.....	364
Les membres du cheval.....	210	Mode d'attelage des bœufs de trait.....	365
L'épaule et le bras.....	211	La ferrure des sabots.....	366-
L'avant bras.....	212	L'alimentation et l'entretien du bétail de trait.....	367
Le genou.....	213	Le ventre.....	368
Les régions supérieures du membre postérieur.....	214	Le corps.....	370
Sur le choix des vaches à lait et sur la manière de les nourrir.....	238	Les jambes.....	370-
Sur la nourriture qui convient aux vaches à lait.....	239	Les côtes.....	371
Manière de traiter les vaches à lait.....	240	Les reins.....	371
Précautions pour traire les vaches.....	242	La croupe.....	371
L'abeille, le miel et la cire.....	243	Le bassin.....	371
Éducation de l'abeille.....	243	Les cuisses.....	373-
Enlèvement du miel.....	143	Les veines mammaires.....	373-
Division des essaims.....	243		
Extraction du miel.....	244		
Préparation de la cire.....	244		
Vaches châtrées meilleures laitières.....	278		
Le dernier lait est le plus riche.....	280		

MATÉRIEL ET CONSTRUCTION.

Clôturés en pierres.....	55	Un baquet à fromage.....	287
Un nouvel arrache-souche.....	55	Un couteau à fromage.....	287
Position des drains d'assèchement.....	55	Les linges à fromage.....	287
Position des drains collecteurs.....	56	Les ronds à fromage.....	287
Macadamisage des routes.....	118	Les formes.....	287
Machine à broyer le Lin.....	118	La presse à fromage.....	287
La herse.....	119	Manière de conserver les pieux enfoncés en terre.....	288
Machine à biner.....	119	De la charpente des combles.....	304
Le scarificateur.....	120	De la peinture.....	304
Machine à semer le blé en rais.....	120	Du goudronnage.....	305-
Hache paille.....	156	De la peinture à la bière.....	305
Division d'une terre de 3 arpents sur 30.....	186	Ciment hydrofuge pour préserver les bois de l'humidité.....	305
Fondation d'un collège agricole.....	186	Des cheminées et de ce qui s'y rattache.....	305-
Première étage du collège.....	187	Les cheminées ne fument souvent que par un simple défaut d'air.....	306
La charrue proprement dite.....	187	Une seconde cause est leur trop grande embouchure.....	306
Profondeur du semis.....	215	Une troisième cause est un tuyau trop court.....	306-
Les semoirs mécaniques.....	216	Une quatrième cause très ordinaire.....	306
Les labours.....	217	Une cinquième cause.....	307
Situation et construction de la laiterie.....	282	Une sixième cause.....	307
Extérieur de la laiterie.....	282	La septième cause.....	307
Intérieur de la laiterie.....	283	Une huitième cause.....	307
Ventilation de la laiterie.....	283	Une neuvième cause.....	307
Température de la laiterie.....	284		
Des instruments nécessaires dans une laiterie.....	285		
Batiments et ustensiles de la laiterie à fromage.....	286		