..... 36	Des bâtimens de ferme.....	55
..... 36	Placement et Orientement.....	56
..... 37	Collège.....	56
..... 37	Divisions.....	57
..... 38	L'atelier.....	58
..... 38	Réfectoire.....	59
..... 38	Dortoir.....	59
..... 39	Salle d'étude.....	60
..... 40	Logement du maître.....	61
..... 41	Fournil.....	62
..... 41	Le four.....	62
..... 41	Préparation du levain.....	63
..... 42	Le pétrissage de la pâte.....	64
..... 43	La cuisson du four.....	64
mal- neurs,	Valeur des différentes farines.....	65
..... 43	Le poulailler.....	66
..... 46	Le pigeonnier.....	67
..... 46	Etables.....	68
..... 47	Ecurie.....	70
..... 47	Hangards, granges et remises.....	71
..... 48	La batterie, battage.....	73
..... 48	Les bergeries.....	75
..... 49	Porcheries.....	76
..... 49	Laiterie.....	77
..... 50	Lieux d'aisance.....	80
..... 50	Compost.....	80
..... 51	Des semailles.....	81
..... 51	Froment, Le chaulage.....	82
..... 52	Seigle.....	84
..... 52	L'orge.....	86
..... 52	L'avoine.....	87
..... 53	Le sarrasin.....	88
..... 53	Le maïs.....	90
..... 54	Culture.....	90
..... 55	La culture du maïs, comme fourrage.....	92