

- Lám. 32, fig. 255 Disposición relativa de los diversos terrenos en la superficie del globo.
 » » » 256 Capas de hulla en forma de barco.
 Lám. 33, fig. 257 Capas de hulla rotas ó angulosas.
 » » » 258 Helecho arborecente de las hulleras.
 » » » 259 Tallo de asperuela de las hulleras.
 » » » 260 Licópodo de las hulleras.
 » » » 261 Construcción de una mole de carbon.
 » » » 262 Corte de una mole terminada.
 » » » 263 Mole en combustion.
 » » » 264 Perfeccionamiento de la mole debido á Foucault.
 » » » 265 Sistema chino de carbonización.
 Lám. 34, fig. 266 Horno de carbonizar de Popelin-Ducarre.
 » » » 267-I. Máquina de moler carbon (en perspectiva).
 » » » 267-II. Planta de la misma máquina.
 » » » 268 Máquina de moldear carbon.
 » » » 269 Cajas de calcinación.
 » » » 270 Horno de cocer carbon moldeado.
 » » » 271 Aparato para la fabricación del negro de humo.
 » » » 272 Aparato perfeccionado para el negro de humo.
 Lám. 35, fig. 273 Aparato inglés para fabricar negro de humo.
 » » » 274 Marmitas para carbonizar los huesos.
 » » » 275 Horno de negro animal.
 » » » 276 Carbonización de la hulla en mole.
 » » » 277 Mole de Wilkinson.
 » » » 278 Horno de cok.
 » » » 279 Horno de cok y gas.
 Lám. 36, fig. 280 Aparato para producir luz eléctrica.
 » » » 281 Absorción de los gases por carbon.
 » » » 282 Fuente depuradora del agua.
 » » » 283 Barril-filtro depurador.
 » » » 284 Barril-filtro instalado en un pantano.
 » » » 285 Filtro de Fonvielle.
 » » » 286 Aparato para recoger los productos de la combustion del carbon.
 Lám. 37, fig. 287 Aparato para quemar los carbonos y recoger los productos.
 » » » 288 Manera de llenar una vejiga de gas.
 » » » 289 Descomposición del ácido carbónico con el carbon.
 » » » 290 Descomposición del agua con el carbon incandescente.
 » » » 291 Medio de recoger los gases de los pantanos ó ciénagas.
 » » » 292 Preparación del hidrógeno carbonado.
 » » » 293 Otro aparato para la fabricación del hidrógeno carbonado.
 Lám. 38, fig. 294 Preparación del sulfuro de carbono en los laboratorios.
 » » » 295 Aparato de Gerard para la fabricación del sulfuro de carbono.
 » » » 296 Alambique para la rectificación del sulfuro de carbono.
 » » » 297 Aparato para la conservación del sulfuro de carbono en almacenes.
 » » » 298 Interposición de una tela metálica en medio de una llama.
 » » » 299 Soplete de los plateros.
 » » » 300 Soplete de los mineralogistas.
 » » » 301 Disposición que toma la llama con el chorro del soplete.
 Lám. 38, fig. 302 Soplete de Luca.
 Lám. 39, fig. 303 — de Clarke.
 » » » 304 — á propósito para evitar que explote.
 » » » 305 Soplete perfeccionado de Deville y Debray.
 » » » 306 Soplete del oxígeno.
 » » » 307 Preparación y purificación del hidrógeno bicarbonado.
 » » » 308 Mechero-tubo.
 » » » 309 — de Bunsen.
 » » » 310 Manguito tapado con tela metálica para colocar en el mechero de Bunsen.
 » » » 311 Aparato de gas para calentar los baños de arena.
 » » » 312 Aparato de Nickles para el análisis de la llama.
 » » » 313 Lámpara de bomba.
 Lám. 40, fig. 314 Lámpara de Argan ó quinqué.
 » » » 315 Efecto refrescante de las telas metálicas sobre las llamas.
 » » » 316 Lámpara de seguridad, de Davy.
 » » » 317 — — perfeccionada por Combes.
 » » » 318 Extracción del oxígeno por el procedimiento de Priestley.
 » » » 319 Aparato para obtener el oxígeno en gran cantidad.
 » » » 320 Reducción del óxido de cobre por el carbon.
 Lám. 41, fig. 321 Reducción de los óxidos de los metales fusibles por el carbon.
 » » » 322 Crisoles brasados.
 » » » 323 Reducción de los óxidos metálicos con el hidrógeno.
 » » » 324 Aparato de Dumas para la síntesis del agua.
 » » » 325 Aspirador.
 » » » 326 Descomposición de los óxidos terrosos simultánea del carbon y del cloro.
 » » » 327 Neutralización de un ácido por una base.
 » » » 328 Disolución sobresaturada de sulfato de sosa que no se cristaliza fuera del contacto del aire.
 Lám. 42, fig. 329 Sorbetera de los limonaderos.
 » » » 330 Congelador Gonbaud.
 » » » 331 Corte de una sorbetera de estaño.
 » » » 332 Sorbetera sumergida en su cubo.
 » » » 333 Descomposición del sulfato de sosa por la pila eléctrica.
 » » » 334 Arbol de Saturno.
 » » » 335 Filtro para recoger y lavar los precipitados.
 » » » 336 Desecación de los precipitados en un crisol por medio de la lámpara de doble corriente de aire.
 » » » 337 Aislamiento del gas amoníaco.
 Lám. 43, fig. 338 Mangas de lana que sirven para escurrir las heces de la potasa ó de la sosa.
 » » » 339 Caldera para evaporar las vinazas de remolachas.
 » » » 340 Cristalizador de palastro para aislar el cloruro de potasio.
 » » » 341 Alcalímetro de Descroizilles.

- Lám. 43, fig. 342 Garrafa aforada ó medida como tipo ó unidad métrica.
 » » » 343 Agotamiento por medio del agua de una potasa comercial.
 » » » 344 Manera de mezclar exactamente las diversas capas de un líquido.
 » » » 345 Saturación del líquido alcalino por el licor de prueba.
 » » » 346 Frasco y termómetro para averiguar la sosa que hay en las potasas del comercio segun el procedimiento de Pesier.
 » » » 347 Natrómetro empleado con el mismo fin.
 » » » 348 Fuco vesiculoso.
 » » » 349 — silicoso.
 Lám. 44, fig. 350 — dentado.
 » » » 351 Laminaria azucarada, llamada *Cinturon de Venus*.
 » » » 352 Sulfidrómetro de Dupasquier.
 » » » 353 Ensayo del yodo.
 » » » 354 Inflamación del potasio en el bromo.
 » » » 355 Forma cristalina del carbonato de sosa.
 » » » 356 Decantación de un licor y medio de introducirlo en un globo sin des-parramarlo por fuera.
 » » » 357 Concentración de la solución alcohólica de potasa fuera del contacto del aire.
 Lám. 45, fig. 358 Frasco para conservar las aguas de potasa y sosa.
 » » » 359 Extracción del potasio por el procedimiento de Brunner.
 » » » 360 Recipiente Mareska y Donny.
 » » » 361 Aparato de Brunner con el recipiente Mareska y Donny.
 » » » 362 Extracción en grande escala del sodio por el procedimiento de Saint-Claire-Deville.
 » » » 163 Aparato de Soubeiran útil para la preparación del bicarbonato de sosa.
 Lám. 46, fig. 364-65-66-67. Aparato de Briet para las aguas gaseosas.
 » » » 368 Bórax prismático.
 » » » 369 — octaédrico.
 » » » 370 Ensayo con el vidrio de borraj pequeño.
 » » » 371 Bola de ensayo que sirve para la verificación rápida de un grado aereométrico.
 » » » 372 Sifon de Faure y Kessler visto en las dos posiciones de vaciarse y detenerse.
 » » » 373 Aparato de cubetas de porcelana de Faure y Kessler útil para la concentración del ácido sulfúrico, al aire libre, más bajo de 66 grados Baumé.
 Lám. 47, fig. 374 Extracción del ácido bórico de los *lagoni* de Toscana.
 » » » 375 Refino del borraj bruto.
 » » » 376 Aparato de Payen para la fabricación del sulfito de sosa.
 Lám. 48, fig. 377 Aparato de Clement para destilar agua del mar.
 » » » 378 Aparato Rocher al mismo objeto.
 Lám. 48, fig. 379 Lagunas saladas de la villa de Baetzen (Bretaña).
 Lám. 49, fig. 380 Marismas en explotación.
 » » » 381 Tolva de sal marina.
 » » » 382 Estanque para el enfrio y cristalización del salitre.
 » » » 383 Cajas de lavado para el salitre.
 » » » 384 Modo actual de rociar el salitre refinado.
 » » » 385 Secadero para el salitre refinado.
 Lám. 50, fig. 386 Caldera para el tratamiento de las aguas madres del salitre.
 » » » 387 Cristalización del azoato de potasa en pequeñas agujas.
 » » » 388 Forma regular, pero amplificada del azoato de potasa.
 » » » 389 Frángula ó arraclan (*Rhamus frángula*).
 » » » 390 Secamento de la pólvora al aire.
 » » » 391 Aparato para obtener grandes cantidades de oxígeno por el clorato de potasa.
 » » » 392 Pólvora de clorato detonando con el choque.
 » » » 393 Acción del ácido sulfúrico sobre una mezcla de clorato de potasa y de materias combustibles.
 Lám. 51, fig. 394 Aparato para la preparación de la pasta inflamable de las cerillas químicas.
 » » » 395 Combustión de fósforo bajo el agua que se forma por medio del clorato de potasa.
 » » » 396 Sulfato de barita en octaedros cu-neiformes.
 » » » 397 Preparación de la barita cáustica por calcinación del azoato.
 » » » 398 Preparación del bióxido de bario.
 » » » 399 Conjunto del aparato de Pictet para la licuefacción de los gases.
 Lám. 52, fig. 400 Corpúsculos en suspensión en el agua de fuente.
 » » » 401 Corpúsculo en suspensión en una gota de agua de nieve (500 diámetros).
 » » » 402 Cristalizaciones obtenidas por la evaporación de una gota de agua de nieve (igual tamaño).
 » » » 403 Aparato de Giffard para la producción del hidrógeno.
 » » » 405 Aparato de Drion y Soir para solidificar el mercurio.
 » » » 406 Corte longitudinal del refrigerante de Pictet.
 » » » 407 Corte transversal del mismo.
 » » » 408 Corte longitudinal del condensador.
 Lám. 53, fig. 404 Gran aparato de Pictet para producir hielo.
 Lám. 54, fig. 409 Torres de absorción de Gossage en la fabricación del cloro.
 » » » 410 Pilas de concentración del mismo.
 » » » 411 Grístmeter de Coquillon.
 » » » 412 Aparato de Giffard para la preparación del hidrógeno por la vía seca.
 » » » 413 Cristalización instantánea de hiposulfito y de acetato de sosa.
 » » » 414 Gravivolúmetro de Houzeau.

Cristal, porcelana, etc.

- Lám. 1.^a
 » 2.^a
 » 3.^a
 » 4.^a
 » 5.^a
 » 6.^a
 » 7.^a
 » 8.^a
 » 9.^a
 » 10
- Lám. 11, fig. 82 Romboide obtuso de espato de Islandia.
 » » » 83 Doble refraccion del espato de Islandia.
 » » » 84 Forma primitiva del aragonito.
 » » » 85 Vasija en que la greda desleida en agua abandona la arena que contenia.
 » » » 86 Decantacion del agua que contiene creta en suspension para separarla de la arena.
 » » » 87 Horno de cal con hulla por combustible.
 » » » 88 Horno de cal con turba por combustible.
 » » » 89 Horno de cal continuo ardiendo con hulla.
 » » » 90 Horno de cal continuo de Simonneau.
 » » » 91 Cristales de gipso (yeso crudo).
 » » » 92 Gipso en forma de lanza.
 » » » 93 Horno de yeso.
 Lám. 12, fig. 94 Otra clase de horno yesero.
 » » » 95 Horno de yeso calentado con cok.
 » » » 96 Pirómetro de Wedgwood.
 » » » 97 Torneo de la pasta arcillosa para loza ó porcelana.
 » » » 98 Barnizaje de la loza por immersion.
 » » » 99 Piezas colocadas en cacetas en el horno de porcelana para probarlas.
 » » » 100 Acido silíceo cristalizado ó cristal de roca.
- Lám. 12, fig. 101 Grupo de cristales de cuarzo hialino.
 Lám. 13, fig. 102 Geysers ó fuentes hirvientes de Islandia.
 » » » 103 Horno de cristaleria con crisoles, I, I, I, y arcos N, N, para el fritaje y para la desecacion de los crisoles nuevos.
 » » » 104 Forma sucesiva de una masa de vidrio fundido por efecto de soplarlo.
 » » » 105 Manguitos desprendidos de la caña, cortados por el extremo y hendidos longitudinalmente.
 » » » 106 Aplanamiento de los manguitos.
 » » » 107 Horno para estender el vidrio en hojas y recogerlo.
 » » » 108 Sopladura y moldeo de las botellas.
 » » » 109 Formacion del cuello de las botellas.
 » » » 110 — del fondo de las botellas.
 » » » 111 Interior de una cristaleria.
 » » » 112 Lámpara de esmaltador.
 » » » 113 Lágrima Batava ó de Batavia.
 » » » 114 Frasco de Polonia.
 Lám. 14, fig. 115 Fabricacion del vidrio de cobalto ó azul.
 » » » 116 Formas cristalinas más comunes del espato fluor.
 » » » 117 Diversas partes del aparato de plomo para la preparacion del ácido fluorhídrico.
 » » » 118 El mismo aparato en funcion.
 » » » 119 Produccion del ácido fluosilícico y su descomposicion por el agua.
 » » » 120 Parte del aparato para atacar los silicatos por medio del ácido fluorico.
 » » » 121 Aparato completo para el ataque de los silicatos.
 » » » 122 Grabado en vidrio hecho con el ácido fluorico gaseoso.
 » » » 123 Trasporte de vino en odres entre los antiguos griegos.

Aplicaciones de vegetales.

- Lám. 1.^a
 » 2.^a
 » 3.^a
 » 4.^a
 » 5.^a
 » 6.^a
 » 7.^a
 » 8.^a
 » 9.^a
 » 10
 » 11
 » 12
 » 13
 » 14
 » 15
 » 16
- Lám. 17
 » 18
 » 19
 » 20
 » 21
- Lám. 22, fig. 109 Almidon de trigo (visto con el microscopio).
 » » » 110 Fécula de patata (visto con el microscopio).
 » » » 111 Prensa para la extraccion de los aceites y jugos vegetales.
 » » » 112 Separacion del gluten y del almidon de la harina.
 » » » 113 Digestor de Kopp para operar sustancias con el éter y otros líquidos volátiles.

- Lám. 22, fig. 114 Cristales de la colesterina.
 » » » 115 Acederilla (*rumex acetosella*).
 » » » 116 Forma cristalina de la sal de acedemas ó bioxalato de potasa.
 » » » 117 Cristales de ácido oxálico.
 » » » 118 Liqueur.
 » » » 119 Cristales de oxalato de cal.
 » » » 120 Aparato para el ensayo de los manganesos del comercio.
 » » » 121 Oxalato neutro de amoníaco.
 » » » 122 Acido tártrico.
 » » » 123 Forma cristalina del crémor tártrico.
 » » » 124 Forma de los cristales de ácido cítrico.
 » » » 125 Acónito napelo de los jardines.
 Lám. 23, fig. 126 Serbal silvestre.
 » » » 127 Agallas de roble.
 » » » 128 Aparato de desplace ó digestor de Robiquet y Boutron.
 » » » 129 Embudo con espita para separar líquidos de densidades diferentes.
 » » » 130 Preparacion del ácido pirogálico por el procedimiento de Stenhouse.
 » » » 131 Preparacion del ácido pirogálico por el procedimiento de Liebig.
 » » » 132 Pan de opio del comercio envuelto en una hoja de adormidera.
 » » » 133 Adormidera somnifera de Oriente.
 » » » 134 Cápsulas ó cabezas de adormidera sajudas, de donde sale el zumo opiáceo.
 » » » 135 Anapelo.
 » » » 136 Cicuta.
 » » » 137 Tabaco.
 » » » 138 Belladona.
 Lám. 24, fig. 139 Beleño negro.
 » » » 140 Ipecacuana oficial.
 » » » 141 Ramo con flores y frutos de la quinquina amarilla naranjada.
 » » » 142 Sorgo azucarado.
 » » » 143 Arce de azúcar.
 » » » 144 Calabaza de Hungría para azúcar.
 » » » 145 Forma cristalina del azúcar de caña.
 » » » 146 Preparacion del azúcar candi.
 » » » 147 Operacion para hallar la glucosa en el cogucho.
 » » » 148 Garrafa de litro para la preparacion del licor cúprico de prueba.
 » » » 149 Fiola de 200 c. c. con pipeta de 50 c. c.
 » » » 150 Bureta sacarimétrica.
 » » » 151 Precipitacion del licor cúprico con la solucion azucarada.
 » » » 152 Caña de azúcar (*a*, su tallo).
 Lám. 25, fig. 153 Trapiche de las colonias americanas para molar la caña de azúcar.
 » » » 154 Molino moderno de la caña de azúcar.
 » » » 155 Bulbo ó raiz de la remolacha.
 » » » 156 Remolacha con flores y frutos.
 » » » 157 Prensa hidráulica para el azúcar.
 » » » 158 Caldera de defecacion del jugo de remolacha.
 » » » 159 Aparato de Rousseau para la defecacion por medio del ácido carbónico.
 » » » 160 Filtro Dumont para el azúcar de remolachas.
- Lám. 25, fig. 161 Bateria de tres filtros reunidos.
 » » » 162 Aparato para la coadura en granos.
 Lám. 26, fig. 163 Filtro Taylor.
 » » » 164 Moldes de azúcar (*formas*).
 » » » 165 Disposicion de las formas de azúcar en las grandes fábricas.
 » » » 166 Fenómeno de la difusion en los líquidos.
 » » » 167 Aparato de Graham para la difusion endosmótica.
 » » » 168 Osmómetro de Dubrunfaut.
 » » » 169 Agua azucarada en fermentacion.
 » » » 170 Glóbulos de la levadura de cerveza.
 » » » 171 Levadura de cerveza en vegetacion.
 » » » 172 Reaccion del negro de platino y del aire sobre el alcohol puro.
 » » » 173 Aparato para fabricar éter vínico.
 Lám. 27, fig. 174 Acacia de Egipto.—Arbusto de la goma arábica.
 » » » 175 Astrágalo de Persia que da la goma adragante.
 » » » 176 Orquis macho que da el salep.
 » » » 177 Patata.
 » » » 178 Batata.
 » » » 179 Sagotal de las Molucas.
 » » » 180 Yaro ó pié de vaca.
 » » » 181 Brionia blanca.
 Lám. 28, fig. 182 Disposicion de los glóbulos de fécula en el interior de las celdillas intactas.
 » » » 183 Estraccion de la fécula de las raices y tubérculos.
 » » » 184 Disposicion interna de un globo de fécula.
 » » » 185-186 Glóbulos de fécula del *Canna discolor*, calentados á 250° y luego humedecidos con agua.
 » » » 187 Glóbulos de almidon de trigo vistos al microscopio.
 » » » 188 Glóbulos de fécula de patata vistos al microscopio.
 » » » 189 Glóbulos de almidon de maiz vistos al microscopio.
 » » » 190 Estufa de aire caliente para la fabricacion de la dextrina.
 » » » 191 Aparato para la fabricacion del jarabe de trigo.
 » » » 192 Tejido celular.
 » » » 193 — vascular.
 » » » 194 Corte horizontal de la madera.
 Lám. 29, fig. 195 Extractor de Payen.
 » » » 196 Primera parte del elayómetro de Berjot.
 » » » 197 Segunda parte del mismo.
 » » » 198 Adormidera-clavel.
 » » » 199 Ramo demoscado con su fruto.
 » » » 200 Cocotero.
 » » » 201 Ramo de olivo.
 » » » 202 Sésamo de Oriente.
 » » » 203 Cacahuete ó Maní.
 » » » 204 Colza.
 » » » 205 Camelina ó miagro.
 Lám. 30, fig. 206 Mostaza negra.
 » » » 207 — blanca.
 » » » 208 Molino de granos.
 » » » 209 — de aceite.
 » » » 210 Calentador del aceite á fuego directo.

- Lám. 30, fig. 211 Calentador á vapor.
 » » » 212 Baque ó caja para depurar los aceites.
 » » » 213 Ricino ó palmacristi.
 » » » 214 Mirica porta-cera de la Luisiana.
 Lám. 31, fig. 215 Hinojo.
 » » » 216 Enula campana.
 » » » 217 Ajenjo.
 » » » 218 Manzanilla.
 » » » 219 Valeriana oficial.
 » » » 220 Romero.
 » » » 221 Espiego oficial.
 » » » 222 Menta picante.
 » » » 223 Melisa oficial.
 » » » 224 Cidro medicinal ó de grueso fruto.
 » » » 225 Recipiente florentino perfeccionado.
 Lám. 32, fig. 226 Laurel canforero de China y del Japon.
 » » » 227 Flores y frutos amplificados del laurel canforero.
 » » » 228 Refino del alcánfor bruto.
 » » » 229 Iris.
 » » » 230 Violeta.
 » » » 231 Bastidores para la maceracion.
 » » » 232 Prensa de perfumista.
 » » » 233 Flores y frutos del almendro amargo.
 » » » 234 Laurel cereza (*Prunus lauro-cerasus*).
 » » » 235 Enebro comun.
 » » » 236 Ramo de anís con flores y fruto.
 Lám. 33, fig. 237 Flor y fruto del naranjo.
 » » » 238 Rosa de cien hojas que da la esencia.
 » » » 239 Recoleccion de la trementina.
 » » » 240 Destilacion de la trementina con agua para estraer su esencia.
 » » » 241 Ramo con flores del árbol del benjuf.
 » » » 242 Aparato para la fabricacion de barnices con alcohol.
 » » » 243 Aparato para la fusion y modificacion del copal.
 » » » 244 Sublimacion del ácido benzoico.
 » » » 245 Arbol del caucho de la América meridional.
 » » » 246 Higuera elástica de las Indias orientales que da el caucho.
 » » » 247 Peras ó cantimploras de caucho, tales como vienen de la América meridional.
 Lám. 34, fig. 248 Remolacha silvestre.
 » » » 249 Ajo.
 » » » 250 Cebolla comun.
 » » » 251 Cotufa.
 » » » 252 Patata blanca de la isla de Francia.
 » » » 253 Patata amarilla ex-noble.
 » » » 254 — — fruto del pan.
 » » » 255 Aparato para la extraccion de la fécula.
 » » » 256 Tiernos brotes ó puntas de espárragos.
 » » » 257 Ramo con flores y frutos del arbusto del té.
 » » » 258 Fruto del cacao.
 » » » 259 Ramo con flores y frutos del café.
 Lám. 35, fig. 260 Aparato de Babinet para preparar el café.
 » » » 261 Achicoria silvestre en flor.
 » » » 262 Flor amplificada de la achicoria.
- Lám. 35, fig. 263 Tallo y vainas de vainilla.
 » » » 264 Frutos del pimentero de Las Molucas.
 » » » 265 Lenteja comun.
 » » » 266 Guisantes de los campos ú hortense.
 » » » 267 Haba panosa.
 » » » 268 Arveja comun.
 » » » 269 Tallo de maiz.
 » » » 270 Mazorca de verano.
 Lám. 36, fig. 271 Arroz comun.
 » » » 272 Alforfon comun.
 » » » 273 Almidonera de Martin.
 » » » 274 Trigo duro.
 » » » 275 — semi-duro.
 » » » 276 — comun de invierno.
 » » » 277 Corte de un grano de trigo visto al microscopio.
 » » » 278 Aleurómetro de Boland.
 » » » 279 Horno para el ensayo de las harinas en el aleurómetro.
 » » » 280 Termómetro para el ensayo de las harinas.
 » » » 281 Amasadera mecánica de Rolland.
 » » » 282 Horno ordinario de pan cocer.
 Lám. 37, fig. 283 — de suelo giratorio de Rolland.
 » » » 284 Suelo del horno giratorio despues de enhornar.
 » » » 285 Centeno de invierno.
 » » » 286 Cebada comun.
 » » » 287 Avena comun.
 » » » 288 Prensa para fabricar fideos, macarones, etc.
 » » » 289 Uva.
 » » » 290 Cuba para desgranar las uvas.
 » » » 291 Criba para desgranar las uvas empleada en Borgoña.
 » » » 292 Pisoteo de las uvas en grande escala.
 Lám. 38, fig. 293 Máquina para aplastar las uvas.
 » » » 294 Cubo de fermentacion.
 » » » 295 Prensa de lagar del pais de Cofiac.
 » » » 296 — horizontal de Revillon.
 » » » 297 Tapon hidráulico de Seville-Auger.
 » » » 298 Ganchos para suspender las mechas azufradas en los toneles.
 » » » 299 Mechero de Maumené.
 » » » 300 Azufrado de los vinos en grande escala.
 » » » 301 Molino para aplastar las manzanas en la baja Normandia.
 » » » 302 Machacador de manzanas en el molino de Leblanc.
 » » » 303 Prensa de sidra.
 Lám. 39, fig. 304 Otra prensa con palanca vertical de Salmon.
 » » » 305 Germinador.
 » » » 306 Cebada en germinacion.
 » » » 307 Torralla ó estufa de cervecedores.
 » » » 308 Cuba-materia ó cuba maestra.
 » » » 309 Lúpulo hembra.
 » » » 310 Flor de lúpulo.
 » » » 311 Caldera de coccion de la cerveza.
 » » » 312 Aparato para aplicar el procedimiento de Pasteur á la fabricacion de la cerveza.
 Lám. 40, fig. 313 Cuba de fermentacion del sistema Leplay.
 » » » 314 Corte vertical de esta cuba.
 » » » 315 Aparato de tres columnas del sistema Leplay (alzado natural y corte).

- Lám. 40, fig. 316 Mijo.
 » » » 317 Cochura de las patatas al vapor.
 » » » 318 Aparato destilatorio Dubrunfaut.
 » » » 319 — Saballe para las colonias francesas.
 » » » 320 Aparato destilatorio locomóvil.
 Lám. 41, fig. 321 Rectificador Dubrunfaut.
 » » » 322 — Saballe con armazon de hierro.
 » » » 323 Alambique de Gay-Lussac para el ensayo de los vinos y otros licores alcohólicos.
 » » » 324 Alambique de Salleron para el ensayo ó prueba de los vinos.
 » » » 325 Ebuliósopo de Conaty.
 » » » 326 Areómetro de Cartier.
 » » » 327 Alcohómetro centesimal de Gay-Lussac.
 » » » 328 Palmera areca.
 » » » 329 Tabaco de anchas hojas.
 » » » — de hojas estrechas.
 Lám. 42, fig. 330 Cámara de fermentacion para el rapé.
 » » » 331 Molino para hacer del tabaco el rapé.
 » » » 332 Máquina para cortar hojas de tabaco.
 » » » 333 Mástador mecánico de Rolland.
 » » » 334 Corte longitudinal en sentido de la longitud del hogar de las cámaras de secar la madera, segun Lippitzbach.
 » » » 335 Termes (gorgojo) hembra, y neutro, apteros.
 » » » 337 Aparato de Breant para la inyeccion de la madera.
 Lám. 43, fig. 338 Inyeccion de las maderas taladas por el método Boucherie.
 » » » 339 Inyeccion de las maderas vivas por el mismo método.
 » » » 340 Inyeccion de las maderas por el procedimiento moderno de Boucherie.
 » » » 341 Recipientes que contienen los líquidos conservadores de la madera.
 » » » 342 Aparato Lege Pironet para la inyeccion de las maderas.
 » » » 343 Aparato de Kestner para la destilacion de las maderas.
- Lám. 44, fig. 344 Fabricacion del vinagre por el procedimiento aleman.
 » » » 345 Seta llamada flor de vinagre.
 » » » 346 Pipeta de 4 centímetros cúbicos para el ensayo del vinagre.
 » » » 347 Acetómetro de Reveil y Salleron.
 » » » 348 Tubos de ensayo.
 » » » 349 Extraccion del espíritu de leña.
 » » » 350 Lino cultivado con su flor y fruto amplificados.
 » » » 351 Modo de secar el lino en grano.
 » » » 352 Peine para desgranar el lino.
 » » » 353 Balsa para enriar el lino en Sajonia (Prusia).
 » » » 354 Máquina de Bourdon Quesney para agramar el lino.
 » » » 355 Tallo de cañamo criado aisladamente.
 » » » 356 Flor del cañamo.
 » » » 357 Grupo de flores hembras del cañamo.
 Lám. 45, fig. 358 Aparato para espadar el cañamo.
 » » » 359 Espadilla para id. id.
 » » » 360 Máquina para quebrantar la cañamiza.
 » » » 361 Algodonero.
 » » » 362 Máquina para desgranar el algodón.
 » » » 363 Algodón visto al microscopio.
 » » » 364 Cañamo id. id.
 » » » 365 Lino id. id.
 » » » 366 Papiros de orillas del Nilo.
 » » » 367 Molino de cilindro de los holandeses para deshilar los trapos.
 » » » 368 Aralia de China, ó planta del papel.
 Lám. 46, fig. 369 Regaliz que sirve para elaborar el jugo del mismo nombre.
 » » » 370 Angélica en flor.
 » » » 371 Conservacion de tubérculos vegetales en hoyos subterráneos.
 » » » 372 Repollo del que se hace la *chucrute* en Alemania.
 » » » 373 Frigorifero de Vincent.
 » » » 374 Aparato destinado á probar la impermeabilidad de los tejidos.
- Lám. 5.^a, fig. 35 Clarificacion de la cera amarilla.
 Lám. 6.^a, fig. 36 Moldeo de la cera blanca.
 » » » 37 Leche en reposo con capa de nata.
 » » » 38 Leche desnatada, coagulada ó agriada.
 » » » 39 Forma cristalina del azúcar de leche.
 » » » 40 Glóbulos de la levadura láctica.
 » » » 41 Formas de los principales quesos del comercio.—1. Queso de Flandes.—2. Queso en baldosa.—3. De Brie.—4. Queso de cabra refinado.—5. El mismo, fresco.—6. De Neufchatel refinado.—7. De Mont-d'Or.—8. De Camembert.—9. De Livarot.—10. De Roquefort.—11. De Edam.—12. De Holanda.—13. De Chaster.—14. De Gex.—15. De Auvernia.—16. De Gruyera.
- Lám. 1.^a
 » 2.^a
 » 3.^a
 » 4.^a
 » 5.^a, fig. 23 Porcion de panal de miel.
 » » » 24 Abeja hembra ó reina.
 » » » 25 Abeja macho.
 » » » 26 Abeja obrera.
 » » » 27 Alvéolo de colmena.—1, huevos.—2, larva.—3, ninfa.
 » » » 28 Disposicion del panal en la colmena.
 » » » 29 Corte horizontal de una colmena.
 » » » 30 Ballena.
 » » » 31 Marsopla.
 » » » 32 Foca.
 » » » 33 Oleómetro de Lefebvre.
 » » » 34 Alvéolos del panal de miel.

Productos químicos animales.