

5

Ainsi la Boule EAB a communication avec la Boule H par le Tuiau EE , à peu près comme dans les anciens Thermometres.

Les petits points qui débordent sur le costé du Tuiau EE , sont les marques des degrez.

L'usage de cette Machine.

1. Est pour mesurer le degré de fermentation que cause le mélange des matieres, & connoistre par là quelle est la chaleur que les matieres acquierent en se fermentant: car il y a bien de l'apparence que la chaleur produite par la fermentation est proportionnée à la fermentation.

2. Elle fait voir l'effervescence froide, produite par le mélange de differents Sels, Huiles, ou Esprits: qui est un excellent Paradoxe, dont M. Swammerdam a prouvé la verité dans son Livre *De Respiratione*.

3. Elle indique le degré de chaleur, ou le temperament du sang des animaux.

Pour s'en servir.

1. On bouche le Bec D avec de la vessie de pourceau, ou autrement.

2. L'on verse par le Bec G de l'Eau seconde dans la Boule H , & de là dans le Tuiau EE , environ jusques en F .

3. L'on met dans la Boule BCB les matieres, dont l'on veut faire experience.

Si leur effervescence est chaude, elles échaufferont, & rarefieront l'air de la Boule BAB , & du Tuiau dans l'espace EF : & ainsi cet air rarefié fera baisser plus ou moins l'Eau seconde du Tuiau depuis F : & par les degrez marquez audit Tuiau, l'on connoitra la rarefaction de l'air enfermé, & par consequent les degrez de la cause, qui est la chaleur, ou la fermentation des matieres contenues dans la Boule BCB .

Que si leur effervescence est froide, elles refroidiront & condenseront l'air de la Boule BAB , & du Tuiau dans
B

