

l'espace EE : & ainsi cet air estant condensé, l'Eau seconde remontera plus ou moins dans le Tuiau depuis F , & donnera les degrez de l'effervescence froide sur la graduation du Tuiau EF .

Cen'a pas esté sans raison que j'ay ajoûté le Bec D à la Machine de M. de Swammerdam, pour oster & donner de l'air selon le besoin que l'on en a ; car comme il y a une grande difference entre les degrez de fermentation, s'il y avoit beaucoup d'air pour de certaines matieres qui se fermentent bien fort, le Tuiau EE seroit trop court pour marquer les degrez de rarefaction : & quand l'on feroit l'essay des matieres qui ne se fermentent gueres, s'il y avoit trop peu d'air, il ne souffriroit pas une rarefaction assez sensible. Ainsi il faut incomparablement plus d'air, quand on fait l'experience avec de l'Eau & du Vin, que pour la faire avec de l'Eau forte & de la liqueur fixe de Nitre.

Pour oster, apres l'experience faite, les liqueurs de la Boule BCB , il faut se servir d'un Siphon: car si l'on renversoît l'instrument, l'Eau seconde tomberoit dans la Boule BAB , & l'on auroit de la peine à remettre le tout en estat. Si l'on a fait l'experience sur d'autres matieres, l'ouverture de la Boule donne assez de facilité pour les en retirer avec une cüeiller, ou autrement.

M. Swammerdam propose dans le mesme ouvrage (page 109.) un autre instrument pour faire avec plus de facilité les mesmes experiences ; & il en donne la Figure dans la Planche generale qui est à la teste de son Livre. Ce n'est autre chose qu'une Boule de verre avec un long Tuiau, à la maniere des derniers Thermometres de Florence.

Il l'emplit d'une Eau bleuë, presque à moitié du Tuiau, sans dire quelle est cette Eau bleuë, ny si le Tuiau est ouvert ou fermé. Il met ensuite la Boule de cet instrument dans un Vase avec les matieres : & il pretend connoistre leur effervescence chaude ou froide par la rarefaction ou condensation de cette Eau colorée.

