

4. L'on met dans le Vase A les matieres B B B, en sorte qu'elles environnent toute la Boule C, ou sa meilleure partie.

Si leur effervescence est chaude ou froide, elles rarefient ou condensent l'air de la Boule C, & du Tuyau dans l'espace E F: & l'on y voit les mesmes effets que dans la Machine de la II. Figure.

Mais la commodité & l'utilité de ce *Zymosimetre recourbé*, dont l'on se sert avec un Vase, est incomparablement plus grande que du precedent.

1. Parce qu'on peut faire la Boule C d'une grosseur considerable, & par consequent remplie d'un Volume d'air, susceptible d'une grande rarefaction ou condensation.

2. L'on prend le Vase A de telle capacité que l'on veut, pour contenir une grande quantité de matieres: Ce qui ne se peut faire avec la Boule B C B, qui ne scauroit estre que mediocrement grande.

3. L'on y peut mettre fermenter, ensemble ou separément, de l'Hieble, du Houblon, des Grains, des Fumiers: du Marc de Vins, de Pommes, & autres fruits & plantes, dont la fermentation donneroit de grandes lumieres dans la Medecine & dans la Chymie.

4. Apres l'experience faite, l'on retire la Machine sans embarras, & les matieres restent dans le Vase A.

5. En faisant toucher ou empoigner à diverses fois à un Fièvreux la Boule C, l'on remarque l'augmentation ou la diminution de sa Fièvre.

Ces avantages ne se rencontrent pas dans le *Zymosimetre* de la II. Figure, tant à cause de la petitesse & de la duplicité des Boules B A B, & B C B, que parce que la Boule B A B n'est pas dégagée de l'instrument.

LA IV. MACHINE.

I V. Fig.
Pese-liqueur

Est un *Pese-liqueur*, dont se servent il y a long-temps ceux qui tirent du sel des eaux dans les lieux qui sont éloignez de la mer.

Sa

