

2. A l'évaporation de la liqueur, puis qu'il est sellé hermétiquement de tous costez : lesquels deux défauts sont dans les anciens Thermometres.

3. Il est infiniment plus sensible que les nouveaux Thermometres de Florence, où l'on met de l'Esprit de Vin, & qui sont sellés : parce que le meilleur Esprit de Vin ne se rarefie que tres-peu & tres-lentement en comparaison de l'air ; de maniere que si de chacune de deux mains, également chaudes, vous touchez en mesme temps, pendant deux minutes, la Boule d'en bas du Thermometre de Florence, & celle d'en haut de celui-cy : l'Esprit de Vin montera à peine de quatre lignes dans celui de Florence, & la liqueur baissera de plus de dix-huit pouces dans celui-cy, qui est de 216. contre 4.

Ce fut dans le mois de Decembre dernier que faisant reflexion sur la sensibilité du Baromettre de M. Hugen, que j'avois fait par son ordre, il me vint en pensée que pour faire un Thermometre qui eust cet avantage, il n'y avoit qu'à ajoûter au bout du Tuyau qui contient la liqueur, une Boule que l'on selleroit hermetiquement. J'en fis donc un seul, & le tint secret pendant cinq ou six semaines. Enfin m'étant assuré de son effet, je le fis voir le 21. de Janvier à Messieurs de l'Academie Royale des Sciences, & en mesme temps leur proposay de faire monter ces nouveaux Barometres & Thermometres en ligne spirale. Ils examinerent le tout, & en chargerent leur Registre, comme il appert par le Certificat cy-apres.

Ensuite j'exposay ce Thermometre à ma fenestre en experience: & le second de Fevrier, jour de la Chandeleur, je trouvay M. Grillet, qui le regardoit de la rue. Je le priay de monter dans ma chambre pour le voir de plus près, sans que je pusse alors soupçonner l'adoption qu'il en pourroit faire trois ou quatre mois apres.

Et comme j'avois plusieurs nouvelles inventions à exécuter, pour lesquelles il me falloit differens Vases, & des Canons de verre extraordinairement gros & bien faits: je me transportay au commencement du Carême à Orleans, où
je

