

15. Décembre 1785.

597

pour en déterminer l'attraction. Mais voici un petit rabat-joie pour l'esprit de système. Si on place le vase ou un autre dans un autre endroit de la chambre, ou si en laissant le vase à la même place, on répète l'expérience à une autre heure du jour, les corps surnageans prennent une autre direction.

Les petits corps surnagent de l'endroit où on les place vers celui où la chaleur s'étend: telle est la loi de la nature dans cette expérience. Pour s'en convaincre, on n'a qu'à placer les petits morceaux de liège tout près du bord de la tasse, de manière qu'ils y touchent presque, échauffer ensuite ce bord avec la main, ils s'éloignent aussi-tôt vers le côté opposé, conséquemment en suivant la direction de l'expansion de la chaleur, & avec autant plus de force, que le bord, près duquel on les avoit placés, s'échauffe plus fortement.

Il faut avoir soin que ces petits corps s'élèvent un peu au-dessus de la surface de l'esprit-de-vin; car s'ils y étoient entièrement plongés, on remarquerait bien un mouvement, mais point de direction déterminée. Il n'est pas besoin que l'esprit-de-vin soit bien fort; de l'eau-de-vie de grains suffit au besoin; mais cette expérience ne réussit pas avec le vin, le vinaigre, l'eau & l'huile.



Dans un mémoire sur la manière de conserver les œufs, par Mr. de Réaumur, ce célèbre physicien propose de conserver les œufs en les enduisant de suif fondu. Cette matière est plus commune, moins chère & sur-tout plus à la portée des gens de la campagne que le verjus & l'esprit-de-vin. Toute matière indissoluble à l'eau conserve les œufs: mais il faut préférer celle qui, par le refroidissement, prend une plus grande consistance, & qui ne se liquéfie pas par la chaleur de l'atmosphère. La graisse a sur les résines l'avantage de se fondre dans de l'eau chaude: par ce moyen les œufs se débarrassent, en cuisant,