

car quand le four sera seulement la moitié moins chaud que l'on ne chauffe les fours ordinaires, on pourra fermer toutes les ouvertures, afin d'esteindre promptement le feu: puisque les pains estant desjà demieuits, ce degré de chaleur qui sera la moitié de l'ordinaire suffira pour acheuer la cuisson. Mais on tirera encor de là vn autre aduantage, c'est que le pain s'echauffera peu à peu & la chaleur aura le loisir de penetrer au dedans: & ainsi toutes les parties tant interieures qu'exterieures se trouueront presque egalelement cuittes: Au lieu que, de la maniere ordinaire, la paste estant d'abord mise dans vn four tres chaud, se seiche incontinent & s'endurcit à la superficie auant que la chaleur puisse penetrer au dedans: d'ou il arriue que la crouste se cuit trop & la mie ne se cuit pas assez: il sera donc beaucoup meilleur d'augmenter la chaleur, lentement, comme i'ay dit; afin que la cuisson se fasse plus egale.

Cette invention sera aussi fort utile pour les fontaines salées, ou le sel se fait par euaporation à la chaleur du feu: car si par exemple, dans la chaudiere ABCD, fig. 7. on met le fourneau EF, & qu'on luy aiuste le tuyau recourbé FGH en sorte que l'eau ne puisse y entrer: il arriuera que le feu du fourneau EF, estant poussé par toute la longueur du tuyau FGH, echauffera beaucoup l'eau qui l'environne de tous costez; mais principale-
ment