

Le 15 novembre 1762, je ne remarquai aucune différence ; le jaune d'œuf s'était durci et n'avait nulle odeur. Je portai le bocal qui le contenait dans le même lieu que le précédent.

Le 19 décembre 1764, le tout était dans le même état où je l'avais laissé le 15 novembre 1762.

3^e EXPÉRIENCE.

Quinquina en poudre, à sec, avec du bœuf frais.

Le 15 janvier 1762, le therm. 6°, je mis dans un bocal deux gros de maigre de bœuf frais, couvert d'un gros de quinquina en poudre, à sec.

Le 25 janvier, la viande avait une très-légère odeur de renfermé.

Le 26 elle sentait le moisi.

Le 30, j'aperçus un peu de moisissure à la surface de la poudre.

Le 15 mars, l'odeur de moisi était aigre. Il ne s'opéra aucun changement jusqu'au 17 juin.

Le 17 juin, je fis pour le morceau de bœuf de cette expérience ce que j'avais fait pour le blanc et le jaune d'œuf des deux expériences précédentes ; il en fut de même le 4 octobre ainsi que le 15 novembre.

Le 29 décembre 1764, je trouvai la viande ferme jusqu'à la dureté, saine et sans odeur.

4^e EXPÉRIENCE.

Extrait de quinquina.

Le 10 mai 1761, le therm. 13° $\frac{1}{2}$.

Le vent O.-N.-O, le ciel couvert; il venait de pleuvoir.

Je mis en expérience la même quantité de bœuf frais que

dans l'expérience précédente, avec un gros d'extrait de quinquina délayé dans deux onces d'eau commune. J'étais pour lors à la campagne.

Le 15 novembre 1762, le therm. 4° $\frac{3}{4}$.

Le vent N.-O, le ciel pur.

La viande n'avait souffert aucune altération. Je portai le bocal dans une chambre au second étage, exposée au midi.

Le 19 décembre 1764, je trouvai la viande au même état que le 15 novembre.

5^e EXPÉRIENCE.

Noix de galle en poudre.

Le 10 mai 1761, le therm. 13° $\frac{1}{2}$.

Le vent O.-N.-O, le ciel couvert; il venait de pleuvoir.

Je mis dans un bocal la dose ordinaire de bœuf frais, avec un gros de noix de galle réduite en poudre fine, dans deux onces d'eau commune. J'étais dans le même lieu où l'expérience précédente a été faite.

Le 17, le therm. 10° $\frac{3}{4}$.

Le vent N.-E., le ciel nuageux. Il avait beaucoup plu le matin et la veille.

J'aperçus une petite portion de la viande qui était hors de la liqueur, couverte d'un enduit très-blanc.

Le 18, le therm. 11°.

Je ne remarquai aucun changement ; j'ajoutai une once d'eau pour remplacer celle qui s'était évaporée.

Le 1^{er} juin, le therm. 13°.

Toute la surface de la liqueur était couverte de moisissure verte, et l'odeur de moisi, très-forte.

Le 15 janvier 1762 on rapporta le bocal dans le lieu ordinaire.

Le 16, le therm. 6°.

La viande était noire, dure et parsemée de points et de raies blanches; l'odeur de moisi subsistait toujours.

Le 17 juin, la viande n'avait nulle odeur; je fis pour ce morceau de viande tout ce que j'avais fait pour ceux des expériences précédentes.

Le 19 décembre 1764, je trouvai la viande au même état où je l'avais laissée le 17 juin 1762.

6° EXPÉRIENCE.

Gayac épuisé à sec.

Le 26 septembre 1763, le therm. 13° $\frac{3}{4}$.

Le vent N., le ciel couvert, le temps très-frais.

Je mis dans un bocal deux gros de bœuf presque noir et commençant à exhaler une odeur fétide. Je les couvris avec un gros de gayac épuisé par un très-grand nombre de décoctions. J'étais dans le même lieu où les expériences précédentes avaient été commencées.

Le 29, le therm. 11° $\frac{1}{4}$.

Le vent N., le ciel était beau, le temps froid; il avait gelé blanc la nuit précédente.

Je sentis en ouvrant le bocal une odeur très-putride.

Le 12 décembre, le therm. 5°.

Le vent E., le temps était froid.

La viande n'avait aucune odeur.

Le 12 janvier 1764, le therm. 7°.

Je trouvai la viande fétide et mollasse.

Le 31 mars, le therm. 10° $\frac{1}{2}$.

La viande était totalement desséchée, et n'avait plus d'odeur.

Le 10 juillet, le therm. 17°.

Je n'aperçus aucun changement. Je découvris le bocal, et le portai dans le même lieu que le précédent.

Le 19 décembre 1764, je ne remarquai aucun changement.

7° EXPÉRIENCE.

Gomme arabique, en poudre à sec.

Le 3 novembre 1761, le therm. 10°.

Le vent O., le ciel couvert, du brouillard, le temps fort doux. J'avais fait allumer du feu dans mon laboratoire, et l'on en alluma plusieurs fois pendant que j'étais à la campagne.

Je mis en expérience la même quantité de bœuf frais que dans les expériences précédentes, le je couvris avec quatre gros de gomme arabique en poudre. J'étais dans le même lieu où l'expérience précédente a été commencée.

Le 18, le therm. 10° $\frac{1}{4}$.

Le vent E.-S.-E., beaucoup de brouillard.

Il s'était dissous une petite portion de la gomme, et un petit endroit de la viande était à nu. Cette partie était noire, et couverte d'un peu de barbe, mais sans odeur.

Le 8 décembre, le therm. 2° $\frac{3}{4}$.

Le vent E., le ciel pur.

La viande avait une odeur de moisi.

Le 17 juin 1762, le therm. 16°.

Le vent N.-O., le ciel assez beau quoiqu'il y eût des nuages.

Je ne remarquai aucun changement. Je découvris le bocal, et j'ouvris la fenêtre de la chambre où il était.

Le 4 octobre, le therm. 41° .

Le vent N.-O., le ciel couvert; le temps assez froid.

Aucun insecte n'avait attaqué la viande. Je recouvris le bocal, et l'enfermai dans une armoire.

Le 15 novembre, le therm. $4^{\circ}\frac{3}{4}$.

Je trouvai la viande au même état que le 4 octobre. Je portai le bocal dans le même lieu que les précédents.

Le 19 décembre 1764, la viande n'avait éprouvé aucune altération, et n'avait nulle odeur.

8^e EXPÉRIENCE.

Gomme adragante en poudre, à sec.

Le 3 novembre 1761, le therm. 10° . Je mis dans un bocal la dose ordinaire de bœuf frais, et je saupoudrai avec quatre gros de gomme adragante.

Le 17 juin 1762, la viande n'avait souffert aucune altération. Je fis pour ce morceau de viande tout ce que j'avais fait pour celui de l'expérience précédente, jusqu'au 15 novembre, et je n'aperçus aucun changement.

Le 19 décembre 1764, la viande était dure comme du bois, et n'avait nulle odeur.

9^e EXPÉRIENCE.

Gomme ammoniacque en poudre, à sec.

Le 3 novembre 1761, le therm. 10° . Je mis en expérience la même quantité de bœuf que dans l'expérience pré-

cedente, couverte avec quatre gros d'ammoniacque en poudre à sec.

Le 30, le therm. 4° .

Le vent N., le ciel assez pur, très-peu de nuages, le temps froid; il avait gelé à glace les deux nuits précédentes.

Je sentis, en ouvrant le bocal, une légère odeur de moisi.

Le 7 janvier 1762, le therm. $5^{\circ}\frac{1}{4}$.

L'odeur de moisi était très-légère.

Le 17 juin, je ne remarquai aucun changement; je fis pour ce morceau de bœuf la même chose que pour celui de l'expérience précédente, et la viande ne souffrit aucune altération jusqu'au 15 novembre.

Le 19 décembre 1764, je la trouvai exactement au même état où je l'avais laissée le 15 novembre 1762.

10^e EXPÉRIENCE.

Styrax calamite broyé avec un peu d'esprit-de-vin.

Le 3 novembre 1761, le therm. 10° . Je mis dans un bocal la même quantité de bœuf que dans les expériences précédentes, avec quatre gros de styrax calamite, auquel j'ajoutai un peu d'esprit-de-vin pour pouvoir le piler plus aisément; ce qui rendit cette résine un peu liquide.

Le 18 novembre, elle ne l'était plus; on transporta le bocal à Paris dans le même lieu que le précédent.

Le 4 octobre, la viande était totalement desséchée, mais n'avait nulle odeur, et les insectes ne l'avait point attaquée. Je recouvris le bocal, et l'enfermai dans une armoire.

Le 15 novembre, je n'aperçus aucun changement; je portai le bocal dans le même lieu que le précédent.

Le 19 décembre 1764, je trouvai la viande exactement au même état où je l'avais laissée le 15 novembre 1762, si ce n'est qu'elle avait une très-légère odeur acide.

11^e EXPÉRIENCE.

Poix de Bourgogne broyée avec un peu d'esprit-de-vin.

Le 3 novembre 1761, je mis en expérience la quantité ordinaire de bœuf, avec quatre gros de poix de Bourgogne, auxquels j'ajoutai de l'esprit-de-vin comme dans l'expérience précédente et par la même raison; mais j'en mis un peu davantage qu'avec le styrax calamite; par ce moyen la poix était devenue assez liquide.

Le 17 juin 1762, je n'aperçus aucun changement; je découvris le bocal comme le précédent.

Le 15 novembre, la viande n'avait éprouvé aucune altération; je transportai le bocal dans le même lieu que le précédent.

Le 19 décembre 1764, je trouvai la viande au même état que le 15 novembre 1762, si ce n'est qu'elle avait une légère odeur acide comme celle de l'expérience précédente.

12^e EXPÉRIENCE.

Camphre.

Le 3 novembre 1761, je mis en expérience la dose ordinaire de bœuf avec quatre gros de camphre rompus en très-petits morceaux.

Le 18, je trouvai la viande très-rouge; je transportai à Paris le bocal qui la contenait, et je le mis avec les précédents.

Le 27 juin 1762, je ne remarquai aucune altération dans sa viande; je découvris le bocal, et l'exposai à l'air libre.

Le 15 novembre, je trouvai la viande au même état, et je portai le bocal qui le contenait dans le même lieu que les précédents.

Le 19 décembre 1764, la viande n'avait que l'odeur de camphre.

13^e EXPÉRIENCE.

Baume du Pérou, en poudre, à sec.

Le même jour, 3 novembre 1761, je mis dans un bocal la même quantité de bœuf que dans les expériences précédentes, couverte avec quatre gros de baume du Pérou sec et réduit en poudre.

Le 15 novembre 1762, la viande n'avait éprouvé aucune altération; je portai le bocal dans le même lieu que le précédent.

Le 19 décembre 1764, la viande avait une légère odeur acide; du reste, elle était au même état que le 16 novembre 1762.

14^e EXPÉRIENCE.

Vin de Bordeaux rouge.

Le 3 septembre 1761, le therm. 18° $\frac{1}{4}$.

Le vent O., le ciel couvert, le temps assez chaud.
Je mis en expérience la quantité ordinaire de bœuf, avec deux onces de vin de Bordeaux rouge; j'étais pour lors à Paris.

Le 22, le therm. $12^{\circ} \frac{1}{4}$.

Le vent N.-O., le ciel couvert, le temps pluvieux, mais assez doux.

Je trouvai la liqueur pâlie; elle avait une odeur de vinaigre faible unie à celle de lie de vin.

Le 25, le therm. 12° .

Le vent E., le ciel pur et le temps frais.

L'odeur de vinaigre était plus forte; j'ajoutai une once de vin de Bordeaux pour remplacer celui qui s'était évaporé.

Le 12 janvier 1762, le therm. $7^{\circ} \frac{1}{2}$.

Le ciel couvert, le temps assez doux.

La liqueur avait une odeur plus acide que le 31 décembre.

Le 15 novembre, je portai le bocal dans le même lieu que le précédent; la viande n'avait éprouvé aucune altération.

Le 19 décembre 1764, je trouvai la viande au même état où je l'avais laissée le 15 novembre 1762, mais son odeur était très-acide.

15^e EXPÉRIENCE.

Vin d'Espagne blanc.

Le même jour, 3 septembre 1761, je mis en expérience la dose ordinaire de bœuf dans deux onces de vin d'Espagne blanc.

Le 21 octobre, la viande était un peu sèche et couverte d'un peu de moisissure verte.

Le 12 janvier 1762, je remarquai encore plus de moisissure; elle s'était même attachée aux parois du bocal dans quelques endroits; l'odeur était d'une fadeur aigre.

Le 4 octobre, la viande n'avait souffert aucune altération; je recouvris le bocal, et l'enfermai comme le précédent.

Le 15 novembre, je ne remarquai aucun changement; je portai le bocal dans le même lieu que le précédent.

Le 19 décembre 1764, je trouvai la viande au même état où je l'avais laissée le 15 novembre 1762.

16^e EXPÉRIENCE.

Vinaigre rouge.

Le 19 mai 1761, le therm. 12° .

Le vent S., le ciel couvert.

Je mis dans un bocal la même quantité de bœuf que dans les expériences précédentes, avec deux onces de vinaigre rouge, dans le lieu que j'ai déjà indiqué.

Le 15 juin, le therm. $12^{\circ} \frac{1}{2}$.

Le vent N., le ciel couvert, le temps assez frais.

Il avait tonné sept fois depuis le 26 mai.

J'ajoutai une once de vinaigre pour remplacer celui qui s'était évaporé.

Le 21 septembre, le therm. $12^{\circ} \frac{1}{2}$.

Le vent O., une pluie abondante, le temps froid; il avait tonné une fois depuis le 21 août.

La liqueur était d'un rouge-pâle, la viande noire, un peu molle, mais sans nulle odeur que celle du vinaigre. Je la mis à sec, sans la presser, dans un bocal net, couvert d'un papier lié avec une ficelle, et je rapportai le bocal à Paris.

Le 15 janvier 1762, on rapporta le bocal dans la maison où il avait été d'abord.

Le 17 juin, je découvris le bocal comme le précédent.

Le 4 octobre, aucun insecte n'avait attaqué la viande. Je recouvris le bocal, et l'enfermai comme le précédent.

Le 15 novembre, je n'aperçus aucun changement; je portai le bocal dans le même lieu que le précédent.

Le 19 décembre 1764, je trouvai la viande exactement au même état où je l'avais laissée le 15 novembre 1762.

17° EXPÉRIENCE.

Blanc d'œuf saupoudré de chaux vive, à sec.

Le 15 janvier 1762, le therm. 6°.

Le vent S.-O., le ciel serein par intervalle.

Je mis en expérience un blanc d'œuf frais, que je couvris avec un gros de chaux vive en poussière, à sec.

Je ne remarquai aucun changement jusqu'au 17 juin.

Le 15 novembre, je n'aperçus aucune altération; je portai le bocal dans le même lieu que le précédent.

Le 19 décembre 1764, je trouvai le blanc d'œuf au même état où je l'avais laissé le 15 novembre 1762, c'est-à-dire desséché et sans nulle odeur.

18° EXPÉRIENCE.

Bœuf cru et frais saupoudré de chaux vive, à sec.

Le 15 janvier 1762, le therm. 6°.

Le vent S.-O., le ciel serein par intervalle.

Je mis dans un bocal deux gros de tranche de bœuf, avec un gros de chaux vive, à sec. Il ne s'opéra aucun changement jusqu'au 17 juin de la même année.

Il en fut de même le 4 octobre et le 15 novembre, sans que je remarquasse la plus légère altération dans la viande.

Le 19 décembre 1764, je trouvai la viande desséchée, dure et sans odeur.

19° EXPÉRIENCE.

Blanc d'œuf frais, saupoudré avec du sel de tartre (carbonate de potasse), à sec.

Le 15 janvier 1762, le therm. 6°, etc.

Je mis en expérience un blanc d'œuf frais, saupoudré avec un gros de sel de tartre, sans eau.

Le 17 juin de la même année, je n'aperçus aucune altération; je fis pour le blanc d'œuf ce que j'avais fait pour le morceau de bœuf de l'expérience précédente. Il en fut de même le 4 octobre et le 15 novembre, sans que je remarquasse aucun changement, si ce n'est que l'odeur de fumée s'était dissipée, et que le blanc d'œuf était desséché.

Le 19 décembre 1764, je trouvai le blanc d'œuf au même état où je l'avais laissé le 15 novembre 1762, et sans nulle odeur.

20° EXPÉRIENCE.

Bœuf saupoudré de sel de tartre, à sec.

Le 15 janvier 1762, le therm. 6°.

Le vent S.-O., le ciel serein par intervalle.

Je mis en expérience la dose ordinaire de bœuf cru et frais, que je saupoudrai avec un gros de sel de tatre, à sec.

Le 15 novembre, je trouvai le tout au même état, et je portai le bocal dans le même lieu que les précédents.

Le 19 décembre 1764, je ne remarquai aucune espèce de changement.

21° EXPÉRIENCE.

Jaune d'œuf avec du sel volatil de corne de cerf (carbonate d'ammoniaque) concret, à sec.

Le 15 janvier 1762, le therm. 6°; le vent, etc.

Je mis en expérience un jaune d'œuf frais avec un gros de sel volatil de corne de cerf concret, sans eau. Il ne s'opéra aucun changement jusqu'au 17 juin.

Le 17 juin de la même année, je découvris le bocal, et j'ouvris les fenêtres de la chambre pour que l'air extérieur et les insectes pussent y entrer.

Le 19 décembre 1764, je trouvai le tout au même état où je l'avais laissé le 15 novembre 1762; le jaune d'œuf n'avait que l'odeur propre au sel volatil de corne de cerf.

22° EXPÉRIENCE.

Bœuf saupoudré de sel volatil de corne de cerf, concret, à sec.

Le 15 janvier 1762, le therm. 6°.

Le vent S.-O., le ciel pur par intervalle.

Je mis dans un bocal deux gros de maigre de bœuf frais, que je saupoudrai avec un gros de sel volatil de corne de cerf, concret, à sec.

Le 25 janvier, je trouvai le sel presque entièrement dissous.

Le 4 octobre, aucun insecte n'avait attaqué la viande, quoique le bocal avait été découvert; elle était dure comme du bois. Je fis pour le morceau de viande ce que j'avais fait dans les expériences précédentes; il en fut de même le 15 novembre.

Le 19 décembre 1764, je trouvai la viande au même état où je l'avais laissée le 15 novembre 1762; elle n'avait que l'odeur de sel volatil de corne de cerf.

23° EXPÉRIENCE.

Vitriol bleu (sulfate de cuivre).

Le 18 juin 1761, le therm. 15°.

Le vent O.

Je mis en expérience la dose ordinaire de bœuf frais, avec un gros de vitriol bleu dissous dans deux onces d'eau commune.

Le premier d'août, le therm. 18° $\frac{1}{2}$.

Le vent O., le ciel assez beau, peu de nuages, le temps frais.

Je trouvai à la surface de la liqueur une pellicule qui avait les couleurs de l'iris.

Le 6 septembre, le therm. 18°.

J'enlevai la peau qui couvrait la surface de la liqueur; cette peau n'avait aucune odeur,

Le 15 novembre 1762, le therm. 4° $\frac{3}{4}$.

Le vent N.-O., le ciel assez pur.

Je ne remarquai aucune altération dans la viande, si ce n'est qu'elle était desséchée et fort diminuée de volume: Je