

qui avoit déjà esté cuitte deux fois, & aussi de la viande cruë, j'y employay 5. onces de charbon, mais je pouffay le feu si lentement que la chaleur ne fut point assez grande pour faire exhaler la goutte d'eau en moins de deux minutes ou 120. secondes; après que le feu fût éteint, je trouvay que ma viande estoit bien cuite, & que celle qui avoit esté exposée au feu de 12. onces de charbon étoit encore fort bonne sans empyreume, & les os point amollis; ainsi je trouvay qu'il estoit bien facile de cuire la viande sans les os, puis qu'on pouvoit la laisser au feu trois fois aussi long-temps qu'il estoit nécessaire, sans que pourtant elle commençast à se brûler.