

la diminuer à son gré : or, il sera toujours possible, au moyen de bons thermomètres distribués avec intelligence dans l'intérieur du four ou de l'étuve, de savoir le degré de chaleur de ses différentes régions; de la conserver en étoupant les couvertures, et fermant tous les registres du couvercle; de l'augmenter, soit avec des cendres chaudes, si c'est un four, soit en ajoutant du bois dans le poêle, si c'est une étuve à poêle, soit en faisant des réchauds, si c'est une couche; et enfin de la diminuer en ouvrant les registres pour donner accès à l'air extérieur, ou bien en introduisant dans le four un ou plusieurs corps froids, etc.

Au reste, quelque attention que l'on donne à la conduite d'un four d'incubation, il n'est guère possible d'y entretenir constamment et sans interruption le trente-deuxième degré qui est celui de la poule; heureusement, ce terme n'est point indivisible, et l'on a