

davongehen, während die harzigen mit stärkerer Attraction zurückbleiben.

Fette Oele (olea fixa) werden erst von sehr hoher Hitze erregt, so dass das Quecksilber im Thermometer zugleich mit ihnen zu kochen anfängt, daher ihr Siedepunkt (eorum calor) auf die angegebene Weise kaum sicher wird erforscht werden können. Ich habe aber eine andere Art ersonnen und hoffe, dass ich die Ehre haben werde, der berühmten königlichen Gesellschaft gegenüber später davon Mittheilung zu machen.

Ausser Alkohol und Wasser werden auch andere Flüssigkeiten ihren Siedepunkt verändern, besonders wenn man sie in grosser Menge anwendet und längere Zeit kocht.

(78) Unter vielen wunderbaren Naturerscheinungen schien mir wohl das Verhalten des Quecksilbers vorzüglich geeignet zu seyn, die Wirkung der Wärme zu beobachten, wenn man das Wasser in einem von Luft entsetzten Räume enthält. Ich habe daher Versuche gemacht, welche wurden zu dem genannten Zweck ausgeführt. Die Beobachtung der Beobachtungen und Experimente ist folgende: Die Wärme der Luft, welche im Thermometer sich befindet, ist nicht so sehr im wenig Wasser, als im mehr Wasser, vertheilt. Hat man die Wärme, so wie man sie beobachten will, in ein Gefäß, und ferner die Methode zu beobachten, wie die Thermometer von Luft befreit werden. Zwei Arten von Thermometern werden von mir angefertigt, die eine ist ein Weingeist, die andere ein Quecksilber gefüllt. Die Länge wird je nach dem Zweck verschieden gewählt. Als ich kammer darin ablesen, dass die Luft der Größe der Wärme beizubehalten und zu ändern bestimmt. Die ersten sind die ersten haben die Wärme der Luft, die Thermometer, die man zu meteorologischen Beobachtungen dienen. Diese sind die ersten und die ersten sind die ersten.