

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 Glase behält, welches mit einem Wasserbad (aus einem Gefäss) umgeben ist, welches durch einen Hahn mit dem Quecksilber verbunden ist. In diesem Versuch wurde die Beobachtung gemacht, dass das Quecksilber bei der Erwärmung des Wasserbades sich in dem Glase ausdehnt, und die Höhe des Quecksilbers in dem Glase erhöht, und dass bei der Abkühlung des Wasserbades das Quecksilber sich in dem Glase zusammenzieht, und die Höhe des Quecksilbers in dem Glase erniedrigt. Diese Beobachtung ist ein Beweis, dass die Wärme die Ausdehnung des Quecksilbers bewirkt, und dass die Abkühlung die Zusammenziehung bewirkt. Diese Beobachtung ist ein Beweis, dass die Wärme die Ausdehnung des Quecksilbers bewirkt, und dass die Abkühlung die Zusammenziehung bewirkt.