

chen; da hingegen der reine Alkohol schon bey 64 Grad
den kocht. Die Gegenwart der Schwefelsäure scheint
demnach den Alkohol zurückzuhalten und seine Verflüch-
tigung zu hemmen. Man muß die hier statt findens-
den Erscheinungen mit denen vergleichen, die bey jeder
vegetabilischen Substanz, welche dem Feuer ausgesetzt
wird, sich ereignen. Ihre Bestandtheile werden durch
den Wärmestoff nach dem Grade ihrer Anziehung ge-
gen denselben verflüchtigt, und nehmen eine kleine
Menge der mehr fixern Bestandtheile mit sich. So
wie demnach die Schwefelsäure den Alkohol und das
Wasser, dessen Bildung sie begünstigt, anzieht, ver-
bindet sich der Aether mit dem Wärmestoff und ver-
flüchtigt sich. Ist der größte Theil des Alkohols in
Aether verwandelt, so wird die Mischung dichter, er-
hitzt sich stärker, und da die Bahlanziehung der Schwes-
felsäure gegen den noch nicht zersetzten Alkohol vermehrt
wird, so wird erstere zersetzt; einerseits verbindet sich
ihr Sauerstoff mit dem Wasserstoffe des Alkohols, und
bildet Wasser, welches sich allmählig verflüchtigt; auf
der andern Seite bleibt mit dem Aether eine größere
Menge Kohle verbunden, mit der er sich bey dieser
Temperatur verflüchtigen kann, und dieser geht das
durch in Weindöl über, das dem zufolge mit Kohle
überladener Aether ist; daher rührt sein größeres specis-
fisches Gewicht, seine mindere Flüchtigkeit, und seine
zitrongelbe Farbe.

§. 391.

Durch diese höchst einfache Theorie sind wir auf
folgende Resultate geführt worden.