

I. *Experimenta circa gradum caloris liquorum non-nullorum ebullientium instituta.* A Daniele Gabr. Fahrenheit, R. S. S.

CUM elapsis abhinc circiter decem annis in Hiltoriâ Scientiarum Societatis Regiæ Parisiensis legi-
sem, quod celeberrimus *Amontonius*, ope alicujus thermometri ab eo inventi, detexisset, aquam fixo caloris gradu ebullire; statim magno accendebar desiderio, thermometrum ejusmodi mihi met ipsi præparare, ut pulchrum hocce naturæ phænomenon mihi oculis perlustrare liceret, & de veritate experimenti convictus essem.

Quapropter thermometri structuram quidem tentabam, sed ob habitudinis sufficientis in elaboratione illius defectum, vana erant conamina, licet saepius iterata; & quoniam etiam alia negotia prohibebant thermometri elaborationi magis insistere, opportuniiori repetitionem illius dedicabam tempori. Cum defectu virium atque temporis ardor non languescebat, æque avidus enim experimenti exitum videndi manebam. In mentem autem mihi veniebant ea, quæ solertissimus ille rerum naturalium scrutator de rectificatione barometrorum scripserat; observaverat enim altitudinem columnæ mercurialis in barometro a vario temperamento mercurii aliquantulum (satis sensibiliter tamen) turbari. Ex his rebar, quod thermometron fortasse e mercurio construi posset, cuius structura non adeo difficilis foret, & cuius tamen ope experimentum maxime a me desideratum explorare liceret.

VOL. XXXIII.

B

Præpa-



Præparato ejusmodi thermometro (licet in multis adhuc imperfecto) voto tamen meo eventus respondebat; magnâ enim animi voluptate rei veritatem contemplabar.

Tres jam erant anni elapsi, in quibus opticis aliisque incubuisse laboribus, cum cupidus fierem experimentis explorare, an etiam alii liquores fixo ebullituri essent gradu caloris. Exitus experimentorum sequenti continentur tabula, cuius prima columna exhibet liquores adhibitos; secunda illorum gravitatem specificam; tertia graduin caloris, ad quem unusquisque liquor ebulliendo pertigit.

Liquores.	Gravitas specifica Liquorum ad 48 Gr. calidorum.	Gradus ebullitione acquisiti.
<i>Spiritus vel Al-</i> <i>cobol vini.</i> {	8260	176
<i>Aqua Pluvia.</i>	10000	212
<i>Spiritus Nitri.</i>	12935	242
<i>Lixivium cine-</i> <i>ris clavellati</i> {	15634	240
<i>Ol Vitrioli</i>	18775	546

Gravitatem specificam cujuscunque liquoris addendam necesse judicavi, ut si aliorum experimenta jam instituta, vel adhuc instituenda, a memoratis different, colligi possit, an e variatione gravitatis specificæ, vel ex aliis differentia petenda sit causis. Experimenta præterea non eodem tempore sunt facta, & inde etiam liquores vario temperamenti vel caloris gradu erant affecti, sed quoniam illorum gravitas diversimode & inæqualiter turbatur, calculo illorum gravitatem ad 48 gradum (qui in thermometris meis medium tenet locum inter terminum intensissimi frigoris arte commixtione aquæ, glaciei, salisque Armoniaci, vel etiam maritimi, confecti, & inter

inter terminum caloris, qui in sanguine hominis sani reperitur) revocavi.

Olea Volatilia aliquo gradu quidem incipiunt ebullire, sed eorum calor ebulliendo semper augetur. Cujus rei causa fortasse erit, quod nempe volatiliores particulae avolent, dum resinosae majori attractione praeditae restant.

Olea fixa autem tanto calore afficiuntur, ut Mercurius in thermometro simul cum illis ebullire incipiat, & inde eorum calor memorato modo vix certe explorari poterit. Sed alium excogitavi modum, cuius in alia schedula coram Illustri Societate Regia meminisse me honorem habiturum esse spero.

Excepto spiritu vini & aqua, fortasse etiam gradus cœterorum liquorum hic commemoratorum variabit, precipue si magna satis quantitate adhibeantur & Iongius ebulliant.