

Salz überzogen werden. Dieses erfolgt gewöhnlich bei heißer und trockner Witterung und wenn die Sole eine Löhigkeit von 28 und mehreren Graden erlangt hat, wo aber alsdann die Gradirung anfängt, nachtheilig zu werden, weil das meiste Salz in den Dornenwänden hängen bleibt. Man begnügt sich daher auf den Salzwerken, der Sole eine Löhigkeit von 22 bis 24 Graden zu verschaffen, wenn sie zum Versieden geschickt seyn soll. Sie wird alsdenn entweder gleich von dem Gradirhause, oder aus großen Sammelbehältern in die Gradirhäuser gebracht und daselbst zu Salz verarbeitet.

Die Salzsiedehäuser (Salzköthen, Sölden) sind gewöhnlich so eingerichtet, daß der Siedeplatz, wo sich die Pfannen befinden, in der Mitte des Gebäudes angebracht ist, der übrige Raum aber zu Trockenstuben, Salzmagazinen, Holz- und Kohlenremisen benutzt wird.

In den Pfannen, die gewöhnlich aus mehreren zusammengenieteten Blechtafeln bestehen, wird die Sole zu Salz versotten. Diese Arbeit ist eine der wichtigsten bei der Salzfabrikation, weil auf ihr größtentheils die Güte des Salzes beruht. Durch das Kochen der Sole soll das Salz möglichst rein und befreit von allen heterogenen Beimischungen dargestellt werden, welches vorzüglich durch ein langsames Abdunsten bezweckt wird. Das der Sole noch beiwohnende Wasser verflüchtigt sich beim Kochen in Dampfgestalt, weshalb die Siedepfannen mit Brodenzügen überdeckt seyn müssen; die erdigen Theile, welche sich in dem immer weniger werdenden Wasser nicht mehr aufgelöst erhalten können, werden aber abgeschieden und schwimmen entweder als Schaum auf der Oberfläche des heißen Fluidums, oder sie sinken unter, wo sie endlich den Boden der Pfanne mit einer gypsähnlichen Kruste überziehen.

Ist die Sole so weit concentrirt, daß es dem erzeugten Korne oder SalzkrySTALL schwer wird, in der specifisch schwerer gewordenen Flüssigkeit zu Boden zu sinken, so nimmt man das Salz aus der Pfanne und füllt dasselbe in weidene geflochtene kegelförmige Körbe, die sich über der Pfanne an den Seitenwänden derselben auf Lagern befinden, damit die überflüssige Sole von dem Salze in die Pfanne abträufeln kann.

Der Rückstand in der Pfanne heißt Bittersole, welche noch ein Salz enthält, das den Namen Bittersalz führt. S. Bittersalz.

Sand, das bekannte nothwendige Hilfsmittel zur Bereitung eines guten Kalkmörtels. Der Sand, zuweilen auch wohl Kies genannt, wird aber auch beim Pflastern und dem Legen der Fußböden zur Unterfüllung gebraucht.

Sandhäger, Sandbank, ist ein in einem Strome oder