

trocken sein, sich leicht im Wasser lösen, stark laugenhaft schmecken, keinen großen Rückstand lassen, und mit Säuren befeuchtet, lebhaft aufzubauen. — Die im Handel vorkommenden geschätzten Sorten sind folgende: 1) die amerikanische Perlasche, weiß, mit etwas ins Graublaue und Grüne spielenden Flecken; 2) die toskanische Pottasche, bläulich-weiß mit röthlichen Flecken; 3) die russische Pottasche mit bräunlichen und grünlichen Flecken; 4) die Kronenpottasche, bläulich-weiß und 5) die böhmische Pottasche, weiß und bläulich. An diese Sorten schließt sich an die ungarische, mährische und illyrische Pottasche. Minder geschätzt ist die danziger und königsberger Pottasche; die geringste Sorte führt den Namen Brack. Rohe Pottasche, braungefleckte an der Lut zerfließliche Salzmasse kommt selten in den Handel, sie wird vielmehr meist direkt bezogen für Glashütten und Salpeterstädtereien. Außerdem giebt es noch eine Weinhefensche (Drusensche) und Waidasche (aus Weintreibern).

Zum Behufe der Pottaschenigung gewinnung werden in den holzreichen Gegenden Europas und Amerikas Waldbäume geschlagen und zu Asche verbraunt. Die Asche laugt man in besonderen Fässern aus, und dampft die Lauge, welche die Pottasche enthält, in Siedepfannen zur Trockne ein; das Produkt heißt rohe Pottasche. Diese Pottasche wird nun kalziniert, was früher in eisernen Töpfen (Potten) geschah, daher der Ausdruck Pottasche; gegenwärtig aber geschieht die Kalzination in besonderen Kalzinirößen, deren Heerd 10—20 Fuß lang und 4—5 Fuß breit ist; an beiden Seiten sind Rostfeuerungen angebracht, die Flamme schlägt über schmale Feuerbrücken auf den Heerd und entweicht durch Öffnungen im Ofengewölbe. An der Seite ist eine Öffnung zum Einbringen der rohen Pottasche, und eine andere, um die kalzinirte Masse aus dem Ofen zu nehmen. Bei obigen Dimensionen setzt man 4—500 Pf. ein, verstärkt das Feuer allmälig, arbeitet die teigartig gewordene Masse mit eisernen Haken durch, bis keine kohligen Überbleibsel mehr zu bemerken sind. Auf dem Kühlheerd lässt man sie erstarren, zerschlägt sie in kleinere Stücke und verpackt sie in luftdicht verschlossenen Fässern; das ist die kalzinirte Pottasche; dergleichen sind, mit Ausnahme der rohen

Pottasche, die oben genannten Pottaschsorten. Weinstein salz ist kohlensaures Kali, durch Verkohlung des rohen Weinsteins erhalten.

### Soda, ein sferneres Reinigungsmittel für Metalle.

Wie die Pottasche, so ist auch die Soda ein Gemisch von mehr oder weniger unauflöslichen und löslichen Stoffen, von denen der eigentlich charakteristische aber das kohlensaure Natron ist; jemehr davon eine Soda sorte enthält, um so größeren Werth hat sie. Die Prüfung geschieht wie unter Pottasche angedeutet. — Im Handel kommen folgende Sorten vor: 1) die künstliche rohe Soda, weißlichgraue grobkörnige Salzmasse, enthält zwischen 30 und 40 p.C. kohlensaures Natron, außerdem ätzendes Natron, Azefalk, Schwefelfcalcium, schwefelsaures Natron, Kohle, Sand, Magnesia, Eisen u. c. Hinterlässt beim Auflösen im Wasser einen ziemlich beträchtlichen Rückstand. Dargestellt wird sie in chemischen Fabriken durch ZusammenSchmelzen eines Gemenges von Glaubersalz (schwefelsaures Natron), Kalkstein (kohlensaurer Kalk) und Kohle. Ein Ofen von 10 Fuß Länge und 4½ Fuß Breite wird mit ungefähr 10 Centuern jenes Gemenges beschickt. Während des Schmelzens wird die Masse im Ofen vorsichtig, aber gut umgekrüft, bis sie durch und durch teigartig geworden; in diesem Zustande krüft man sie aus dem Ofen heraus, lässt sie in eisernen Kästen schnell erkalten, zerarbeitet sie zu grobem Pulver und verpackt sie. 2) Die natürliche rohe Soda, eine dunkel gefärbte, aus größeren oder kleineren festen Stücken bestehende feste Salzmasse, von etwa 3 p.C. kohlensaurem Natron gewinnt man theils durch Einkochen einer Soda-Lauge, die man sich aus der Asche verschiedener Salzgärten dargestellt hat (Bareksoda genannt), so an den Küsten des mittelländischen Meeres (Aliante), des atlantischen Oceans (Normandie) und der Nordsee, theils durch Einkochen einer Soda-Lauge von verschiedenen Salzpflanzen, wie im südlichen Frankreich und Großbritannien, in welchem letzteren Lande die so gewonnene Soda den Namen Kelpsoda führt; der Gehalt an kohlensaurem Natron in der letzteren beträgt etwa 5 p.C., in den südfranzösischen Sorten etwa