

so geht folglich daraus hervor, daß ein gleiches Gewicht Soda eine bessere Lauge giebt, als die Pottasche. Aus diesem neuen Gesichtspunct, und wenn man weiter nichts, als die Ersparniß in's Auge faßt, muß also die Soda den Vorzug behaupten, denn sie ist auch weit wohlfeiler, als die Pottasche.

Wir haben anderwärts gesehen, daß die Soda ausschließlich das Ergebnis der Verbrennung von Pflanzen ist, welche an dem Meeresgestade wachsen, hauptsächlich in südlichen Ländern und besonders in Spanien. Die Asche dieser Pflanzen, welche so stark calcinirt war, daß sie eine Halbverglasung erfuhr, wurde in graulichen und sehr harten Massen in den Handel gebracht.

Seit man die Soda aus dem Kochsalze darstellt, wird in Frankreich wenig andere consumirt. Die Soda aus dem Kochsalze hat fast das nämliche Ansehen, wie erstere und auch alle Qualitäten derselben, jedoch mit dem wichtigen Vortheile, daß sie nicht mit andern Salzen vermischt ist, die sich eben bei der Fabrication leicht scheiden lassen.

Man kann die eine oder die andere Art dieser rohen Sodasorten in grauen Massen und ohne Unterschied zu den Laugen benutzen, obgleich letztere noch ein Wenig davon gefärbt werden. Aber man extrahirt durch Auslaugung aus diesen beiden sich ganz gleichen Sorten Soda und hauptsächlich aus der künstlichen Soda ein Salz in weißen und durchsichtigen Krystallen, welches unter dem Namen krystallisirte Soda oder kohlen-saures Natron bekannt ist, und welches aus reinem Natron, gesättigt mit Kohlensäure, besteht.

Dieses kohlen-saure Natron hat nicht die Unannehmlichkeit der rohen Sodasorten, weil es ganz farblos ist. Es gewährt außerdem den großen Vortheil,