

Das Sieden wird durchgängig mit kleinen Steinkohlen, meist Staubkohlen, verrichtet, die aber backen, und zu einem Sude gehn 150 bis 190 Berliner Scheffel auf. Das Zugutemachen einer ganzen Pfanne voll Soole, vom Anfange bis zu Ende, durchs Versieden, theilt man, auf hiesigem Werke, in zwey Operationen, nemlich in das Sieden und in das Broden, ein. Ersteres dauert bey kleinern Pfannen 48 Stunden, bey grössern 60 bis 72, das Broden aber 120 Stunden. Während des Siedens wird nichts gethan, als die sich auf der Oberfläche absondernde Unreinigkeit, mittelst eines flachen Holzes, abgeschäumt und weggeworfen. Je sorgfältiger dieses geschieht, desto reiner und weißer wird das Produkt. Wenn aber der Sud so weit ist, daß sich das Salz crystallisch auf den Boden absetzt, dann wird dieses niederfallende Salz von einem Arbeiter, mittelst einer Krücke, gegen den Rand der Pfanne, auf einen Haufen zusammengezogen, und bleibt so liegen. Ist nun die ganze Soole, bis etwa auf ein paar Zoll hoch vom Pfannenboden weg, auf diese Art, zu Salz aufgearbeitet, so wird die Pfanne wieder außs neue mit Soole nachgefüllt, welches nachher auf dieselbe Art noch zweymal geschieht.

Das gewonnene Salz bringt man, mittelst einer Schaufel, in hölzerne, zuckerhutförmige Gefäße, die oben und unten offen sind. Selbige bleiben, zum Abtröpfeln, noch einen Tag über den Pfannen stehen, und kommen dann in besondere Trockenkammern, welche durch einen eisernen, kanal förmigen Doppelofen stark geheizt werden, worauf das fertige Salz verwogen, und in den Magazinen, die gleich in dem Fußboden dieser Trockenkammern angebracht sind, aufbewahrt wird.