

ne gethan, und denn wird ihr nach und nach Gluth gegeben. Während dem Kochen setzt sich das Salz am Boden und beyden Seiten des Gefäßes an; doch ist immer jemand dabey, der den unreinen Schaum davon wegthut. Die Soole wird so lange gekocht, bis sie verrauchet ist; und denn bleibt das trockne wirkliche Salz übrig. Doch verhindert die Hitze, daß es recht würfflicht anschiffen kan. Hartes gemeines Salz, so aus der Erde gegraben wird, heißt Steinsalz. Dieses Salz wird an sehr vielen Orten der Welt gefunden. Es kommt sehr schön, helle, weiß, und durchsichtig aus der Erde; verliert aber die Farbe, wenn es klein gemacht wird. Vermuthlich rührt von diesem Salze so wohl das Brunnen- als Meersalz her.

## §. 15.

3. Ein Salz, das im Feuer schäumet, achteckig gewürfelt ist, eine reine Säure, aber kein metallisches Wesen bey sich führet, ist Alaun. Dieses Salz hat erst einen gelinden, hernach aber einen zusammenziehenden Geschmack. Im Feuer verliert es bis auf die Helfte seines Gewichtes unschmackhaftes Wasser; welches leicht zu versuchen ist, wenn man ein Stück auf glühende Kohlen leget. Der gewöhnliche Alaun wird aus allerhand Minern, durch gehörige Zubereitung, ver-

fer-