

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1813

Salmiak

[urn:nbn:de:bsz:31-263397](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263397)

S a l m i a l.

Der Name Salmial ist die zusammengezogene lateinische Benennung eines Mittelsalzes, welches aus der Salzsäure und aus dem flüchtigen Alkali (Laugensalz), bis zur Sättigung mit einander vereinigt, gewonnen wird. Dieses Salz hat im Allgemeinen die Eigenschaften der Mittelsalze, die aus Säuren und Alkalien bestehen; unterscheidet sich aber von denjenigen Mittelsalzen, die ein feuerbeständiges Alkali zum Grunde haben, durch den weit lebhaftern und stechendern Geschmack und durch eine geringere Feuerbeständigkeit. Der reine Salmial ist ein sehr weißes, halbdurchsichtiges Salz, das sich leicht und mit starker Erkältung im Wasser auflöst; auch an der Luft leicht zerfließt. Durch die bloße Wirkung des Feuers in verschlossnen Gefäßen wird der Salmial nicht zersetzt, sondern ganz sublimirt. Mehrere Substanzen aber zersetzen ihn, indem sie sich entweder mit dem Alkali d. s. l. b. verbinden, wie die Vitriol- und Salpetersäure, oder indem sie sich seiner Säure bemächtigen, und das Alkali frey machen, wie z. B. die Kalkerden, die Bittersalzerde, der lebendige Kalk u. s. w.

Man findet den Salmial natürlich in den Vulkanen und in der Nähe derselben; aber in sehr geringer Quantität. Der natürliche sieht weißgraulich aus, bisweilen auch von beygemischtem Schwefel gelb. Er zeigt sich theils mehlig, theils in undeutlichen kleinen Krystallen. Der meiste wird jedoch durch die Kunst bereitet. Ehemals erhielt man diesen letztern bloß aus Aegypten, ohne daß man wußte, wie er bereitet wurde. Jetzt, nachdem Reisende das Geheimniß entdeckt und mit nach Europa gebracht haben, verfertigt man ihn auch in Frankreich, in Deutschland und anderwärts.

In Aegypten erhält man ihn aus dem Ruße des verbrannten Kuh- und Kameelmist, der dort zur Feuerung dient, durch Sublimation. Der Salmial ist in dem Mist der Thiere, die in jenen Gegenden salzhaltige Kräuter genießen, schon völlig enthalten. Der Ruß selbst wird in große gläserne Gefäße (Ballons) gethan, welche hintereinander in länglichen Oefen stehen. Man erhitzt sie nach und nach, um alle flüchtige Theile des Rußes auszutreiben; gegen das Ende verstärkt man das Feuer, um den Salmial zu sublimiren, dessen Stoff in diesem Ruße befindlich war. Hierauf zerbricht man die Ballons, um die Salmialkuchen herausnehmen zu können, die sich in dem obern Theile derselben gebildet haben. Die Salmialkuchen wiegen 3 bis 6 Pfund. Sie sehen etwas schwarz aus, von der größern oder geringern Menge des Rußes, der bey dem Sublimiren mit aufsteigt.

Man kann diesen Salmial, wie andere Salze, von den fremdartigen Theilen reinigen, indem man ihn nämlich im Wasser auflöst, durchsiebet, krystallisiren läßt, und zum

zweytenmal sublimirt. Durch diese Mittel erhält man ihn völlig rein und weiß. Die Saliniakkrystallen gleichen meistens Federn, welche aus sechsseitigen pyramidalischen Nadeln bestehen.

Man braucht den Salmiak bey dem Verzinnen des Eisens und des Kupfers, bey dem Schmelzen des Goldes, zum Löthen und zur Schnupstabsbrize. Auch die Färber bedienen sich desselben bey dem Färben. Als Heilmittel wird er seiner auflösenden, reizenden, säulungswidrigen und fieberstillenden Eigenschaften wegen, sowohl äußerlich als innerlich, mit Nutzen gebraucht.

Faint, illegible text at the top of the page, possibly bleed-through from the reverse side.

Second block of faint, illegible text, also appearing to be bleed-through from the reverse side.