

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

Kochsalz

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

sind sehr zarten, dünnen und gezähnten Spießen ähnlich, die sich dem Auge unter dem Vergrößerungsglase wie kleine Zweige darstellen. Beyde Arten zeigt die Figur stark vergrößert.

Das Sedativsalz hat einen sehr schwachen säuerlichen Geschmack, und löset sich im kalten Wasser schwer, im warmen aber leicht auf. Beym Erkalten krystallisirt es sich bald. Man kann es im bloßen Wasser auflösen, und erhält dennoch die eigenthümlichen Krystallen wieder. Es ist feuerbeständig, schmilzt in gelinder Hitze, und verliert dadurch sein Krystallisationswasser, welches beynabe die Hälfte seines eignen Gewichts beträgt. Seine spezifische Schwere übertrifft die Schwere des Wassers $1 \frac{1}{2}$ mal. In der Hitze löset es Erden und Steine stark auf, und bildet mit ihnen glasartige Massen. An der freyen Luft zerfällt es nicht, sondern zieht eher einige Feuchtigkeiten an, wodurch seine Blättchen mehr Zusammenhang unter einander erhalten.

Man braucht das Sedativsalz nur in der Medizin. Homberg, sein Erfinder, schrieb ihm eine beruhigende, Krampfstillende und sogar schlafmachende Kraft zu; daher der Name Sedativ-, das ist, Sullsalz. Man hat es zeither allgemein in konvulsivischen Krankheiten, in hitzigen böartigen Fiebern, in Blutflüssen &c. gebraucht; allein noch ist seine besondere Wirksamkeit nicht entschieden.

Im Toskanischen hat man im Wasser des Sees Cerchiajo ein natürliches Sedativsalz entdeckt; auch hat man an den Ufern dieses Sees trocknes Sedativsalz gefunden.

K o c h s a l z.

Die Salze, deren es eine große Menge in der Natur gibt, machen eine von den vier Klassen des Mineralreichs aus. Man nennt Salze überhaupt diejenigen mineralischen Körper, welche sich leicht im Wasser auflösen, einen besondern Geschmack auf der Zunge erregen, unverbrennlich sind, und sich leicht mit andern Stoffen auf das innigste verbinden.

Das Kochsalz, Küchensalz oder gemeine Salz scheint unter allen Salzen am häufigsten in der Natur verbreitet zu seyn. Man findet davon unermessliche Gruben in der Erde, welches Berg- oder Steinsalz heißt; das ganze Weltmeer ist damit gesättiget; viele unterirdische und mineralische Wasser enthalten es; endlich gibt es kein Thier und keine Pflanze, worin sich nicht eine Quantität dieses Salzes fände.

Das Kochsalz hat einen mäßig scharfen, aber nicht unangenehmen Geschmack. Im Wasser ist es ziemlich auflöslich. An feuchten Orten saugt es die Feuchtigkeiten aus der Luft,

und zerfließt endlich; doch thut dieß das Bergsalz am wenigsten. Am Feuer zerspringt es mit starkem Geknistern, welches von dem Wasser und vielleicht auch von der Luft in den Krystallen herrührt. Führt man fort das Salz zu erhizen, so glüheth es und zerfließt. Beym Erkalten verhärtet es sich zu einer weißen, festen und fast undurchsichtigen Masse. Uebrigens ist es bis auf den Verlust seines Krystallisationswassers völlig so beschaffen, wie vorher, ehe es noch ins Feuer kam. Ungeachtet das Kochsalz bis auf einen gewissen Grad feuerbeständig ist, so gehet es doch bey recht starker Hitze und dem Zutritte der freyen Luft in Dämpfe davon, und legt sich an weniger heiße Körper in Gestalt weißer Blumen an.

Nach der Art, wie oder woher es gewonnen wird, nennt man es Stein- oder Bergsalz, Brunnen- oder Solensalz und Meersalz.

Die Krystallen des Kochsalzes gehören, wie man sieht, zu den regelmäßigsten und bestimtesten. Ihre Gestalt ist den wenigsten Veränderungen ausgesetzt. Sie sind theils vollkommen, theils beynah vollkommen Würfel. Zwar erhält man bey dem Abbrauchen des Solensalzes Trichter oder hohle Pyramiden; aber diese sind nichts, als eine Menge zusammengehäufter würflichter Krystallen.

Unter allen Salzen hat das Kochsalz den ausgebreitetsten Nutzen. Für die allermeisten Menschen ist es ein unentbehrliches Gewürz an den Speisen. Ohne Salz bleiben die allermeisten Nahrungsmittel, und wenn sie auch noch so sehr mit indischen Gewürzen vermischt sind, unschmackhaft und fade. Die nützliche und vortreffliche Eigenschaft des Kochsalzes, Speisen und andere Dinge vor der Fäulniß zu bewahren *), schätzen wir billig deswegen so sehr (obgleich andere Salze diese Eigenschaft in noch höherem Grade besitzen), weil durch seine Beymischung die Speisen weit weniger ihren eigenthümlichen Geschmack verlieren, als durch die Beymischung irgend eines andern säulnißwidrigen Mittels. — Das Salz dient ferner vielen Fabrikanten, Künstlern und Handwerkern als unentbehrliches Hülfsmittel bey ihren Arbeiten, es gibt eine gute Düngung, und wird in der Medizin als ein zertheilendes, reizendes, brandwidriges, wurmtödtendes, schleimlösendes und abführendes Mittel gebraucht. Auch äußerlich ist es ein treffliches Heilmittel, z. B. bey dem Bisse der Klapperschlange u. f. w.

Die verschiedene Gewinnungs- und Bereitungsart des Kochsalzes hier anzuführen, würde für unsern Zweck zu weitläufig seyn.

*) Wenn nämlich das Salz in hinlänglicher Quantität dazu gethan wird, denn eine kleine Portion befördert vielmehr die Fäulniß, und eben deshalb ist das Salz zugleich ein Verdauungsmittel.