ten bey der Destillation der rauchenden Salzsäure, und die unumgängliche Nothwendigkeit des Zusatzes vom Wasser bey derselben (§. 776.). Die Verwandlung des salzsauren Gas in Nebel bey Berührung der atmosphärischen Luft ist auf Rechnung der Feuchtigkeit der Luft zu schreiben.

Salzsaure Neutralsalze. Salzsaures Kali.

§. 787.

Mit dem Kali gesättigt giebt die Salzsäure ein Neutralsalz von einem, eigentlich salzigten, etwas scharfen, wenig bitterlichen Geschmack. Dies **salzsaure Kali** (Kali muriaticum, *Muriate de Potasse*) heißt auch sonst **Sylvisches Digestivsalz** oder **Fiebersalz** (Sal digestivum, febrifugum *Sylvii*).

§. 788.

Dies Neutralsalz schießt in Würfeln an, die manchmal auch in Gestalt einer vierseitigen Säule auf und an einander sitzen. Es erfordert in der mittlern Temperatur 3 Theile, in der Siedhitze nur 2 Theile Wasser zur Auflösung, und kann also allerdings durchs Abkühlen crystallisirt werden. Die Crystalle enthalten nach **Bergman** 0,61 Kali, 0,31 Salzsäure und 0,08 Crystallisationswasser. An der Luft sind sie beständig, ohne zu verwittern oder zu zerfließen.

§. 789.

Im Feuer zergeht das salzsaure Kali nicht, sondern es verliert sein Crystallenwasser unter einem Knistern; und sprühet umher, wenn man es schnell in eine starke

Hitze

Hitze bringt. Es schmelzt endlich bey einer starken Glühehitze; läßt aber seine Säure keinesweges fahren, sondern verflüchtiget sich vielmehr bey anhaltender Gluth, aber unzersetzt. Es kann zu dem Ende als Fluß für Erden und Steine dienen. Vermittelst der Kieselerden und des Thons kann man im Feuer daraus zwar Salzsäure austreiben, aber das Salz nicht ganz zersetzen.

§. 790.

Das salzsaure Kali wird zwar nicht selten, aber doch nur immer in geringer Quantität, natürlich gefunden: in den Säften einiger Gewächse, in den Salpetererden, in dem Meerwasser, im Harne der Menschen und mehrerer Thiere, und nach **Monnet** in einigen Sümpfen und mineralischen Wässern in Frankreich. Man findet es daher auch oft in der Glasgalle (§. 349.) und im unreinen Salpeter.

Monnet Hydrologie, S. 263.

Küchensalz.

§. 791.

Aus der Verbindung der Salzsäure und des Natrums entspringt ein Neutralsalz, das unter allen das bekannteste und häufigste ist, unser gewöhnliches **Küchensalz** (sal culinare), oder das **gemeine Salz** (sal commune, vulgare), das man im Systeme **salzsaures Natrum** (Natrum muriaticum, *Muriate de Soude*) nennt. Das Küchensalz hat einen bekannten, eigentlich rein salzigten, Geschmack; und schießt in würfligten Crystallen an, die um so größer sind, je langsamer das Abdunsten geschahe. Die Würfel verbinden sich aber oft in Gestalt eines Mühltrichters oder einer hohlen vier-