

JOH. CHRISTSIAN FABRICII

Physici i Tøndern

## Efterretning

om

Det Frefische Kiøffen Salt, samt nogle Forsøg  
og Forslag, som henholder til denne Materie.

**D**ette Salt er allerede efter Saxonis Grammatici Beretning i det 12te Seculo (og hvem veed, hvor længe tilforn) bleven præpareret paa den under Tønder-Ampt beliggende De Galmsbyll og paa Dagebyll, som tilforn var en De, men nu ved Cleyseer Koegs Inddigning bleven landfast, og paa Søe-Kanten, som man kand see af de hist. og her endnu befindelige Rudera.

Historie. Skivere har mældet paa adskillige Maader derom, saasom Dankwert i sin Beskrivelse om Schlesbig Holstein Heimreich i sin Krønike, Enewaldr in novis Litterar. Maris Baltici 1698. Vor berømmelige Pontoppidan in Theatro Dania, Provst Petrus og jeg i de Hamborgische Efterretninger ic. Hertuod har Natur-Kyndige i Natur-Historien (saavldt mig er bekendt) aldeles intet talt om dette Salt, ligesom og den berømmelige Apotheqver Thue, som alt for tilig forlod Berden, har gaaet dette indenlandske Salt reent forbie i sin Fortegnelse paa de i Dannemark brugelige Salte, og tværtimod anført de fremede Slags vid. Prodromum actorum Med. Hafniens. pag. 29. Da dog dette Saltes Tilberedelse maaskee er det eeneste i Berden af den Beskaffenhed, og meer konstig og chymisk, end de fleeste andre Salt-Sy-

derter; Dog er der stor Overensstemmelse imellem Tilberedelsen af det Salt, som beredes af Søe-Tangens Aske i Wemmsyssel og det fresiske Salt, alleneeste at det hverken giver saa meget eller saa got Salt, som den fresiske Salt-Jord vid. Dannemark og Norges oeconomiske Magazin Vol. III. pag. 196. sqq.

Jeg mener derfor, at denne Efterretning kand ansees, som et lidet Tillæg til Natur-Læren og vor Fædernelands Natur-Historie om Kiøkken-Salt i Almindelighed. Og da det er bekient, at Salt-Væsenet i et Lands Oeconomie er en vigtig Post, saa kunde de tillige anførte Forslag og Forbedringer komme mine Landsmænd til Nytte, om de vil betlene sig deraf. Jeg vil derimod gandske udelade de theoretiske Betragtninger og chymiske Forsøg over Kiøkken-Salt i Almindelighed, esterdi mange berømmelige Chymici, saasom Stahl, Pott, Neuman og iblant vore Landsmænd den omtalte Apotheqver Thuel. c. og den erfarne Chymicus Hr. Doct. J. G. Licht i sin Disputats de sale communi har undersøgt det, i sær da den sidste sammesteds har lovet, at meddele Publico en fuldkommen Undersøgning om det almindelige Salt, hvilket mange Natur-Kyndere med mig ønsker at see opfyldt.

Min Undersøgning gaaer derfor allene ud paa:

1. Den Jord hvoraf det fresiske Salt bliver tillabet.
2. At beskrive den Art og Maade, paa paa hvilken dette Salt hidindtil er bleven tillabet.
3. Dette Salts Godhed.
4. At undersøge dets (Mutterlauge) det deri indeholte Salt og Magnesium albam.
5. At meddele nogle Forbedringer og Fordeele, som synes mig muelig ved dette Salts Tilberedelse.
6. Da Kiøkken-Saltets acidum er det fornemste, hvoraf Salmiak bestaaer, saa agter jeg og i Betragtning af den Forvantskab, der er imellem disse Materier at slutte denne Afhandling

handling med et Forslag til en efter alld Formodning fordelagtig Salmiak-Fabriqve.

I. Om den Jord hvoraf det fresiske Salt bliver tillavet:

1) Den er ikke andet, end ordentlig Torve-Jord, som dog paa de fleeste Stæder er temmelig blandet med Søe-Græs og andre mestendeels forraadnede Søe-Beværter, dog finder man og dert Stængler og Rodder af Lyng (erica) og andre vegetabilibus, som voxer i Moradser, og er Bevis paa, at det i forrige Tider, førend det blev oversvømmet af Søen, virkelig har været Torve-Mose.

2) Denne Jord brænder noget slettere og langsommere end den ordentlige Torv, og giver ikke saa god Lue, men vel saa megen Heede, som grov Torv, men tillige en ubehagelig og fast svovelagtig Røg, snart som Røgen af Roe-Møg, naar det bliver brændt.

3) Naar man brænder 1. Bund (nemlig 32. Lod) af denne tørre Jord i frie Luft, saa bliver deraf 8te Lod Aske, hvilke ved Udladning og Uddampning, indtil det er tørt, giver  $3\frac{1}{2}$  Lod got tørt Salt. Men dersom man ikke lader den Moderluud vel dryppe af det, saa trækker det nogen Fugtighed til sig igjen af Luften.

4) Dersom man udluder Salt-Jorden, uden først at forbrænde den, og lader Lagen uddampe, saa faaer man et gulrødt Salt, som smager ligesom Kiøkken-Salt, men tillige noget ekkel; naar det bliver varmt, giver det en svovelagtig Lugt, og meget hastig drager Fugtighed til sig af Luften. Vil man solvere dette med Potaske-Luud bliver det tykt, og sætter en ureen Magnesium paa Bunden.

II. Det fresiske Kiøkken Salt tillaves paa følgende Maade:

1) Naar der er Flod, farer 2. Mand's Personer i en saa kaldet Skoyte eller lidet Fahrtøi hen til det Sted, hvor de veed, at

der er en saltagtig Jord, som er beqvem til at brænde Salt af; der legger de sig med deres Fartøi for Anker, til det bliver Ebbe, og Sø Vandet er udløben, da tager de med Skuffer den overste (Schlik) (a) Skorpe af og kaster bort, derpaa graver de med en Spade den Kley (b) oven af, som ligger 1. eller  $1\frac{1}{2}$  Alen høi over Salt-Jorden, indtil de kommer til den rette. Derpaa kaste de derelviis denne torvagtige Salt-Jord med stor Møye i Fartøyet, til de faaer det fuld, og sætter en Stage paa det Sted, at de kand finde det iglen, og senler, saasnart Floden kommer, med deres beladte Fartøi til Lands. Salt-Jorden bliver da lossat af Fartøyet i en Karre som een Hest trækker, og kastes i Salt-Køgen (c) hvor det gandske tyndt udspredes, og bliver traadt jævnt med Fodderne, dernæst vendes, indtil det bliver tørt, hvilket kand skee i 24. Timer, naar det er got Vejr og Solskin.

Hertmod, naar det paa de Tider ofte regner, bliver det Naar et slet Salt-Naar. Naar Salt-Jorden er tørret, skydes den

- (a) Schlik, er den tynde Kley-Jord eller den subtile Liim, som Sø Vandet har i sig, og sætter sig accurat i det Øyeblik, da Floden forandrer sig til Ebbe, og det stigende Vand faaer stille for at vilde falde ud igien. Af dette bliver
- (b) Kley, hvilket er en grav Liim hvoraf Grunten og Bunden i alle vore Marskflaender bestaaer, og det er forunderligt, hvorledes en saa subtil og tynd Materie, der endog i Vandet er usynlig, ved Tidens Længde kand blive saa tyk, at den paa nogle Mile kand giøre Jorden nogle Alen høiere, efterdi hvor der tilforn har været Søe, ere de frugtbareste Lande, som bliver omgiben med et Dige, saa det de om Vinteren ikke skal oversvømmes af Søens Raste-Bølger. Saadan et inddiget Stykke Land kalder man her een Køeg, saasom Christian Albrechten Køeg, Kleiseer-Køeg Friderichs-Køeg &c. Det Land som ligger uden for Diiiget kaldes Forlandet, hvilket ved der Schlik af Søen stedse bliver høiere. Her kunde være et Problema physicum, hvor Søen faaer denne subtile Liim fra, som bliver til saadan synlig Marsk-Jord og formerer og udvider vor Land, om den tager det fra andre Steder, eller fører den op fra Dybet og Bunden i Havet. Det første kand ikke vel være, efterdi de uden for liggende Der, hvoraf meget bliver høit fyldt, bestaaer fornemmelig af Sand og hvidt Leer.
- (c) Salt-Køeg, er et Stykke Land, som med et Sommer Dige, det er en liden Vold er indhegnet og omgivet, at ikke Søen ved stærk Vesten Vind om Sommeren skal oversvømme den, inden for hvilket Diiige man tørrer Salt-Jorden og brænder den til Afke.

den samme i smaa Hobe, og naar man stikker Ild derpaa, ryger og (lodert) ulmer det i frie Luft, til det er bleven gandske til Aske, saa man med Binden kand lugte det over i Mills Bey. Hvorpaa disse smaa Aske-Hobe skydes sammen i en stor Hob, at Regnen ikke leet skal skade dem. Dette Arbejde begyndes i May, og continuerer til Jacobi. Derpaa bliver Asken paa ovennævnte Kædre ført til Salt-Boen eller Kofken, og gjort lidet fugtig med Salt-Vand, hvoraf det bliver en fast massa, og sadt i en stor sort Hob uden paa Huuset.

Om Vinteren bliver Saltet kogt paa følgende Maade:

2) Alt det saltagtige bliver udludet af Asken i 2. store Kar, (ongefehr, som Salpeter Syderne-udlutter Salpeteret) med Søe-Vand, som ogsaa har noget Salt i sig, indtil intet Salt er tilbage i Asken, saadan Luud, naar den er brav salt, bliver igiennem en Træ-Tragt eller Kør bragt af den sidste Koppe i en Jern-Riedel eller Bænde hvort i. eller  $1\frac{1}{2}$ . Tonde Salt kand koges. Riedelen hænges midt paa Ildstedet i fire Jern-Hager ongefehr halvparten ned i en Grube, som paa den eene Side har et Hul, at man kan kaste Torvender igiennem, der skal brænde i Hulen under Riedelen. Luen og Røgen gaaer ud ved Siderne af Riedelen, og da der er ingen Skorsteen deri, saa forarsager Ilden og den kogende Luud en hæftig Heede, Røg og Dvalin.

3) Naar da Vandet er bortdampet; Saa granulerer sig et skönt hvitdt Salt, uden at sætte noget til det, som med en Skumskæe bliver udsamlet, og kastes i et ved Haanden havende stort Kar, som der maae være en liden Abning paa, igiennem hvilken Moderlunden (d) drypper da fra det friske Salt i temmelig stor qvantitet, saa at nogle Kanner af denne bitre

(d) Denne bitre Moderlund har ikke alle Saltz-Sohlen. Da den Hallische Sohle har det, saa har Hofman s. 8. og ligeledes Thue i den omtalte Prodrom. act. Hafniens. p. 59. undersøgt det, hvorom siden No. 4. videre skal handles.

tre Moderlund land dryppe af een Lønde Salt, hvilken Salt-Synderne flaaer paa Salt-Afken igien, og mener at faae Kiøfken-Salt deraf igien.

### III. Om det frefifke Kiøfken-Salt selv."

Dette er et hvidt, tørt, got, granuleret og kraftig Salt, har alle de Egenfkaaber, og holder alle de Prober, fom et fuldkommen Kiøfken-Salt bør. Det conferverer Fiff, Kiød, Fleft og defflige ligesaa got og bedre end det Engelske og Lyneburger Salt. Det har kun den eenefte Feyl, at det har en liden Bitterhed, fom man kan fmage i det Smør, fom dermed bliver saltet, og kommer af den paa Salt-Afken igien udgydede bittere Moderlund og forringer Prifen noget paa dette Salt, i det man des Aarsag heller bruger Lyneburger Salt til Smør.

### IV. Om Moderlundens i det frefifke Salt det der i indeholdende Salt, og magnesia alba.

#### A Moderlundens selv.

- 1) Denne Lund har en Farve fom gammel Rhins-Viin.
- 2) Smagen er fkarp, bitter, noget effel, dog ey sammenfnaerende eller trækkende.
- 3) Naar den blandes med Potafke-Lund eller Oleo Tartari per deliquium, bliver den tyk og hvid, fom suur eller tyk Melf, og giver meget magnesia, og Lunden heraf (naar magnesia bliver udsødet) giver et Salt, fom har cubifke Cryftaller, og fmager fnaart fom ordentlig Kiøfken Salt.
- 4) Dersom Moderlundens derimod flaaes paa tør Potafke eller Sal Tartari, løfer det ikke i Barmen op, men bliver flaaende klar derover.
- 5) Blandes den med Spiritu vini rectificatiffimo, bliver det noget tyk, men der fordres vel 10 Deele af den Spiritu, til een Deel af Lunden, om det fuldkommen skal blive fatureret.

- 6) Gydes opløst Allun til Moderlund, svømmer det oven paa, da man skumplede det, blandede det sig, og gav, som mig synes, en urin Lugt fra sig.
- 7) Da man slog opløst Vitriol til Moderlund, svømmede det oven paa, og da det blev rystet, blandede det sig, men uden Lugt.
- 8) Med spiritibus acidis, samt Oleo og spiritu vitrioli, spiritu salis og Nirri blev Moderluunden klar og uforanderlig.
- 9) Naar man kogter og sublimerer Moderluunden med Torv-Sod og urina humana, giver det en Sal ammoniacum, som dog ikke stød sig i crystaller, men samlede sig som et Pulver, og hængte sig sammen in floeculis, og var uden Lugt, men da Potaske-Lund blev gydet dertil, lod det det flygtige fare.
- 10) Dersom man tager 3 Unzer Moderlund ind, saa laxerer den maadelig og got, ongefehr som 1. Unze seidlitzer Salt.

#### B Saltet i Moderlund.

- 1) Det første, overflodigste, reenste og beste Salt crystalliserer sig selv i Lunden, blot ved Kulden uden ringeste Tilfætning eller anden Haandgrib, hvilket jeg Anno 1732. om Vinteren af en Hændelse fik i Erfaring, i det jeg lod mig bringe nogle bouteiller af den Lund, som jeg havde staaende i mit laboratorios da jeg fik en bouteille i min Haand, fandt jeg den var halv frossen, men da jeg velvidste, at denne Lund ikke kunde fryse, saa hørte jeg det tynde af, og fandt da, at det var ret klart sammenløbet Salt. Dette *Sal amarum primum*.
  - a) Har adskillige Crystaller, dog meest langagtige, fast som Salpeter klare, og synes iblant det Engelske, seidlitzer og Glauber'ske Salt meest at ligne det sidste, dog er der nogen Forskiel deri.
  - b) Det er lættre i Vægt end hiint.

- c) Det fmager bitterlig, dog ikke faminentrækkende, og angeneimere end det andet laxeer-Salt, næften ligefom borrax.
- d) Det trækker ingen Fugtighed af Luftten til fig.
- e) Naar man legger det i Solen eller anden maadelig Varme, faa henfalder det fnaart i et hvidt Pulver, fom tager mere Rum op end Saltet, men i Vægten er noget over halvdeelen ringere, for Exempel i Unze af dette Salt giver kun halvferde Ovtintin af Pulver, folgelig har over halvdeelen deraf været vandagtige Fugtigheder, men naar man.
- f) Paa dette hvide Pulver øfer lidt kogende Vand, faa fmelter det og bliver igjen fom Cryftall, faa fnaart det bliver foldt.
- g) Naar man fætter det Salt paa en maadelig varm Oven i en Theekoppe, faa fmelter det ligefom Vand, og cryftalliferer fig, faafnaart det bliver kaaldt.
- h) Dersom man gyder Sal alcali causticum i dette ved faa maadelig Varme fmeltet Salt, faa (effervescerer) og bruffer det lidt; Der behøves vel halvandet Ovtintin Sal causticum, om det skal være nok til i Unze af dette Salt.
- i) Lægger man dette Sal amarum primum paa gloende Kull, faa fmelter det ftrar, bliver derpaa igjen tørt og gloende, og hernæft ved hæftigere Jld fmelter det til et fkarpt Salt, fom giver en urin-Lugt fra fig.
- k) Det løfer fig ikke op i spiritu vini rectificatiffimo eller ved kogende Heede, og lader fpiritum afbrænde over fig uden at fmælte klar.
- l) Naar det Salt bliver opløft i Vand, og man gyder Oleum tartari per deliquium eller fpiritum vitrioli eller fpiritum falis eller Nitri dertil, faa bliver folutionen klar og uforanderlig. Det i Steevand opløfte Dværgfolv præcipiterer fig herimod guult dert.



II. Naar man evaporerer Moderluud ongefehr den 2ode Deel, saa crySTALLiserer sig Saltet igten i Kulden som jeg vil kalde *Sal amarum secundum*.

- a) Dette Salt har cubische Crystaller
- b) Er tungere i Vægt end det første
- c) Smager uangenemere og bittrere
- d) Henfalder ikke i Varmen til hvidt Pulver
- e) Løser sig ikke læt op i Vand, og Skyder sig heller ikke saa læt igten i Crystaller
- f) Smæltter ikke ved maadelig Varme
- g) Trækker nogen Fugtighed af Luften til sig.
- h) Solutionen bliver klar, naar man gyder en solution dertil af Potaske.
- i) Dette Salt er skarper, uangenemere og i Virkning ligg det saa kaldede gemeene Engelske.

III. Naar man nu lader evaporere  $\frac{1}{10}$  Deel fra Moderluud igten saa crySTALLiserer sig igten en temmelig qvantitet Salt, som jeg vil kalde *Sal amarum tertium*.

- a) Dette bestod deels af store og primatiste crystaller, deels af fint mehlrig Salt.
- b) Det sidste tog Fugtigheden af Luften stærk til sig og deliquescerte.
- c) Det smager bittrere end det forrige og følgende.
- d) Naar Potaske-Luud bliver gydet dertil, saa bliver det melkagtig og giver en magnesiæm dog kun i liden qvantitet.
- e) Det laxerer som Engelsk Salt.

IV: Dersom man endnu evaporerer den 3de Deel af Moderluud, saa faaer man *Sal quartum* i ringere qvantitet.

- a) Det bestaaer i store flade og breede Crystaller
- b) Smager bitter, dog har det meget Ristken-Salt

c) Med Potafke Luud giver det lidet magnefiam.

V. Naar man atter evaporerer den 8de Deel af denne Moderluud faa fkyder *Sal quintum* frem, men i ringere kvantitet.

a) Det har gandske flade og brede Cryftaller, eller fætter meget meer en cryftalline cruftam paa Siderne og Bunden i Karret.

b) Det giver med Potafke Luud endnu mindre magnefiam end det forrige, dette Salt 2. 3. 4. 5. har alt noget Kiofken Salt i fig og er folgellig ikke gandske reent.

VI. Bil man endnu videre evaporere Moderluud, faa cryftalliferer fig intet Salt mere, men fætter fig fom een Bellingne- den paa Bunden af Karret. Men naar man evaporerer Luuden ad ficcitatem, faa faaer man neften ligefaa meget Salt, fom alle de 5 forrige belober fig til, men dette trækker Fugtighed af Luftten faa ftærk til fig, fom intet Salt i Verden, i det det allerede begynder at deliquefere, førend det endnu bliver foldt.

Naar man nu lader dette Salt deliquefcere, eller man tager Moderluuden, fom ikke vil fætte Salt Cryftaller meer, og jeg vil kalde *Lixivium ultimum*, faa er det.

a) Noget mørkere af farve, ftarpere af Smag og tungere end Moderluuden felv.

b) Naar Luuden af Pot. Afke bliver gydet dertil, faa bliver det meget tykt, udfordrer meer alcali til faturation, end Moderluud, og giver ogsaa meer magnefiam. Naar man hertimod kaster for Pot. Afke eller fal Tartari deri, faa folverer det famme, hverken i Kulde eller ved den ftærkefte digeftion.

c) Naar man faturerer 1. Unze af dette lixivio ultimo med oleo tartari per deliquium, faa giver faadant 2. Dvintin og 2. fcrupel magnesiæ albæ, og naar man udluder dette, og

og lader denne Løud. evaporere og crySTALLISERE saa faaer man 2. Qvintin af sale medio, som ligner Tartaro vitriolato. Dette Salt drager ingen Fugtighed af Luften til sig, knaller, naar det lægges paa Kull, og bliver længe liggende, uden at smelte, og kand bruges i steden for et andet Sal medium.

d) Derf. in man i dette lixivium ultimum kaster lidt Sal volatile siccum. saa effervescerer det temmelig med Bobler (da det dog ikke vilde blande sig med Pot. Afke og sale tartari vid. supra litt. b) og behøver meget til sin saturation, som ikke er let at træffe, efterdi liqueuren bliver saa tyk. Jeg har satureret 6. qvintin lixivium ultimum med halbanden Qvintin sale volatili sicco, og fik deraf 1. Qvintin og 10 Gran magnesia edulcurata, og Lunden deraf, som var evaporeret til Torhed, gav i Lod 10 Gran Salt, selgelig har i disse 6. Qvintin lixivium ultimum ikkun været 2. Qvintin og 10 Brand.

a Det er meget tungt at bringe det sidste Salt til at blive tørt, efterdi det bliver fugtig, førend det bliver koldt.

β Dets solution bliver uforanderlig, klar, og uden effervescentz med spiritibus acidis.

γ Bed at komme Pot. Afke Løud deri giber denne solution lidt nok magnesia, og sal volatile stiger strax med en penetrant Lugt, som af sale ammoniaco i beyret.

δ Med solutione Nitri og salis ammoniaci bliver det uforanderlig.

ε Med solutione aluminis bliver den tyk og meget feed.

ζ Med spiritu vini rectificatissimo bliver den ligeledes tyk, hvidagtig og ligesom Olieagtig, og lader lidt magnesia falde paa Bunden.

e) Dette Lixivium ultimum blander sig med oleo vitrioli uden Brusen, Heede og Lugt.

- f) Dersom man kommer Prøver af Salæble i dette lixivium ultimum, beholder det sin Farve, og giver, naar man kommer Pot. Aske Luud dert, en hvid magnesia.
- g) Dette Lixivium ultimum blander sig med Solutione Nitri, ligesom og med salis ammoniaci uden Forandring. Herimod
- h) Med solutione aluminis bliver det tyk og feedt.
- i) Med megen spiritu vini rectificatissimo, bliver det hvidagtig, tyk ligesom Olie og sætter en liden magnesia paa Bunden.
- k) Da denne lixivium er en subtil liqvor acido salinus, der med en terra alcalina er satureret, i det I Mæze af denne lixivio ved salis alcalini solution lader falde over 2 Qvintin magnesia, saa forstaaer det sig selv, at det skiller en ved alle hitlige Ureenheder inprimis viis og fører Blodet ud per alvum & vias urinarias, følgestig kand og i alle de Tilfælde terræ fol. Tartari, salia media, cremor tartari, occ. Cancr. citrat og Slige ere nyttige, med lige og i visse Tilfælde med større Nytte bruges.
- l) Til at extrahere Kræfterne af vegetabilibus og til at berede adskillige Medicamenter Elixir proprietatis og deslige kand dette lixivium ultimum i steden for spiritus vini med god Nytte bruges.

### C Om den magnesia i Kiøffen-Saltets Moder-Luud.

1. Den magnesia, som med Pot. Aske Luud af Moderluud bliver præcipiteret, er finere, lættre, og ikke saa skarp, som magnesia alba nitri.
2. I sær er den, som af lixivio ultimo med sale volatili bliver præcipiteret, vel det fineste absorbens, som kan findes.
3. Imod acida forholder det sig som magnesia Nitri, i Lod distilleret æddike solverer en Scrupel af magnesia og er uden Smag. To qvintin spiritus vitrioli solvererjet Qvintin magnesia med en bitter Smag.

4. Hos dem som har megen Syrlighed in primis viis, gør halv-  
andet til 2. Qvintin af magnesia 3. eller 4re sedes, ongefæhr  
saa meget, som et Lod af sale amaro primo.
5. Overalt gør denne magnesia i medicinen vel ald om ikke be-  
dre Tieneste, end den her i Landet kostbare magnesia Nitri.

#### V. Forslag til en fordeelagtig Forbedring i det Frefische Salt- Væsen.

Det monsfommestge Arbejde, der er ved dette Salt med at op-  
kaste Salt-Jorden, tørre og brænde den, samle Asken og bringe  
den til Salt-Syderterne, men fornemmelst den kostbare  
Jdebrand, i det den fornødne Torv til Syderiet koster en  
tredie Deel af hvad Saltet, naar det er præpareret, koster  
løse, og endelig den Misprits, dette Salt er kommen i, fordi  
det ikke vel kand bruges til Smør, forarsager, at Salt-Sy-  
derne neppe har det tørre Brød for deres suure Arbejde, hvor-  
fore og de fleeste Salt-Syderter ere gaaen overstyr, og nu nep-  
pe bliver tillavet en tredie Deel frefish Salt, imod hvad der i  
forrige Tider er bleven præpareret. Hvorover disse saa bety-  
delige og for Landet saa nyttige Fabriquer med Tiden gandske  
maatte ophøre, da da forrige dog herimod, naar de fornustig  
blev indrettet, ikke allene med stor Fordeel kunde drives, men  
endog efterdt der paa adskillige Steder findes tilstrækkelig  
Salt-Jord nok, flere kunde anlegges, saa at den gandske Egn  
let kunde undvære det fremmede Salt.

Til saadan fordeelagtig Indretning i Salt-Syderterne er  
fornøden.

- I. At Salt-Jorden eller Torven ikke bliver brændt i frt Luft,  
men at den, naar den er tør som anden Torv, bliver bragt  
under Tag, saa at man just skal bruge denne Torv i steden  
for det ordinaire Salt til at koge Saltet ved. Efterdt  
der udfordres over 2300 Pund tør Jord til en Tønde Salt  
paa

280 Pund, saa fandt det, naar Ovnen er got indrettet være fuldkommen tilstrækkelig at tage Saltet ved, i det der bliver intet meere Søe-Band gndet paa Afsken, end der just er fornøden til opløse Saltet i, folgelig er Luuden meget rig paa Salt.

De Indvendinger som hertmod fandt gøres, ere:

- a At denne Torv lugter ilde, naar den brændes  
 b At den brænder noget dunt, og ikke vil flamme, folgelig fandt den ved den Indretning, som er i Salt-Syderierne, da Kiedelen staaer midt paa Fyrestedet, og ingen Stør-Steen er der, opfyldte det gandske Huus med Damp og Røg, og da ingen Træk er for neden, fandt den ikke bruges; Men dette fandt let blive hjulpet, naar man indmurer Kiedelen i en Størsteen og gjør et Træk-Hul derpaa, da Jorden stærk nok brænder, og Røgen fandt trække igiennem Størsteenen ongefehr ligesom de Halliske Salt-Verker og andre Salt-Syderier, som drives med Steenkull, der giber ligesaa ilde Lugt og Ilden Lue. I det ringeste er det vist, at denne Jord giber meer Heed fra sig, end det tørrede Koe-Møg, med hvilket dog de Ægyptier gjør saa skrækkelig en Jld, at de kalder den Helvedes Jld, saa at de endog fandt smælte Glas derved, vid. Hasselqvist Nachrichten in der Schwedischen Academie Abhandlungen 13. Band pag. 270. 271. Ved denne Slet ikke kostbare Indretning blev i det ringeste i Rdlr. sparet paa hver Tønde Salt.

2. Den anden Forbedring var, at den bittere saa kalskede Moderlund ikke blev slaaet paa Salt-Afsken igien, thi da blev det fresiske Salt frte fra al Bitterhed, og folgelig ligesaa got, som det her brugelige Engelske og Lyneburger Salt om ikke bedre, og i det mindste kunde hver Tønde selges i Rdlr. dyrere end hidindtil.

Begge disse Forbedringer vinder altsaa over halvdeelen af Værdien paa Saltet, nemlig 4 Mark Lybst, da Londen nu bliver solgt for 5. Mark Lybst.

Hertil vil jeg endnu legge nogle Forbedringer, der saa vel som den 2den ved alle Salt-Værker, hvor den bittere Moderluud forefindes, følgerlig og ved de Nordiske er applicabel.

3. Den tredie Forbedring.

Al Moderluud kunde aarlig forskaffes nogle hundrede Pund laxeer Salt (som jeg tilforn har nævnt) og en endnu større quantitet magnesia alba, ydermeere kand man af denne Luud faae efter magnesiæ et brugelig Tartarus vitriolatus, og det foromnævnte lixivium ultimum til at præparere andre Medicamenter med, som ovennævnt, og til den Ende kunde bencævnte Moder-Luud sælges til Apothekerne, og indbringe een god Summa Penge.

4. Den fjerde Forbedring kunde skee, naar man om Vinteren, da Saltet sydes, lod i det mindste halvdeelen af det Søe-Band, hvormed man udluder Salt-Åsen, indfryse, hvorved Saltet ovensynlig skulde formeeres. Endelig.

5. Skulde end videre Undersøgning endnu foretages, om ikke Soden, som samler sig i Skorsteenen af den Salt-Jord, som man kogter Saltet ved, (hvorom tilforn er talt i No. I.) kunde give en Salmiak: I det mindste synes denne Jords Bæsen, som fornemmelig bestaaer af forraadnede saltagtige Urter, og den Røg, der, naar det brændes, ligner Lugten af Koe-Møg, at give temmelig Formodning dertil.

VI. Forslag til fordeelagtig Salmiak-Anlæg paa den uomdagede Insul i Nord-Søen, som man kalder Halligen.

Salmiak er vel hidindtil ingen anden Steds bleven præpareret end i Ægypten, omendfkiønt mange Chymici har bemøjet sig ogsaa at giøre det i Europa, har det dog ikke villet gelinge nogen, at finde nogen Bey til med Fordeel at tillave det. Doct. Hirsching Physicus i Maynbernheim har Ao. 1745. beftendt giørt et Udkaft til et meget fordeelagtig Salmiak-Anlæg, hvilket er indrykket i de Frankifke Samlinger om Natur-Læren &c. ved Enden af det forfte Bind, men da hand beholder Udførelfen fom en Hemmelighed for fig selv, faa kand man ikke meget donne om Udfaldet; Jeg har i det ringefte ingen Efterretning om, at Anlægget efter 4re Aars Forlob endnu er begyndt. Derimod troer jeg, at et Salmiak-Anlæg med Fordeel kunde anlægges paa den uomdagede De. Jeg kalder dette Forflag ikkun troltig, efterdt jeg allenefte flutter det å priori eller af Grunden, og ikke har haft Leylighed til selv at forfoøge det eller blive vidert.

Mine Grunde er følgende:

De Franske, Engelfke og Svendfke har fuldkommen afgiørt at den eenefte Materie, hvoraf Salmiak i Ægypten kand præpareres, er Møg af alt Slags Fæe, hvorved diffe befunderlige Omftændigheder er at mærke.

1. At Grunden i Ægypten er gandske faltagtig følgefelig udfordres faadan en Jord dertil, fom er faltagtig, at Foeret til Fæet kand indeholde Salt, uden hvilket Møget giøver Ilden Salmiak.



2. At ingen Stødning er fornøden til Jordens Dyrtelse i Egypten, følgelig udfordres der en Egn hvor man ikke behøver Noget til Stødning, og

3. At der hverken er Skov, eller Steenkull i Egypten, altsaa udfordres en Egn, hvor Indvaanerne nødes til af Mangel paa Ildbrand saaledes at tillave Noget, at de i deres Huusholdning kand brænde det for anden Ildbrand.

Ligesom disse 3. Omstændigheder findes i Egypten, hvor Salmial kommer fra, saa er de just ogsaa alle tre paa den uomdagede De i Nord-Søen, thi

1. Er Jorden og Grunden saltagtig, i det Sø-Bandet ofte om Vinteren, uvertiden og om Sommeren ved stormende Vest-Vinde oversvømmer den, hvoraf saavel Græs som Hø drager Saltet af Grunden i sig og bliver saltagtig.
2. Efterdi Indbyggerne paa denne Insul Halligen formedelst Søens Oversvømmelse hverken pløyer eller saaer, saa bruger de intet af deres Fæmøg til Agerdyrking. Herimod
3. Noder Ildbrandens Kostbarhed dem til at tørre alt Noget, og brænde det i Steden for anden Ildbrand i deres Huusholdninger.

Skulde man nu heraf ikke kunde slutte, at Salmial kunde præpareres af Soden af Roe-meget med ligesaa stor Fordeel paa denne De, som i Egypten. I det mindste kunde man ved et Forsøg

med denne Sod faae at vide, om det vilde gaae an eller ey. Jeg onsker derfor at en fornuftig Mand paa denne De herved maatte overtales til at levere mig eller en anden Chymico en Proeve af den Sod, som kommer af det blotte forbrændte Roe-Møg til at undersøge. Efterdi det var Dens Beboere selv til Fordeel, om de, som de Egypter, gjorde dette deres unyttige Sod til Benge, og saadan en Fabriqve ellers var publico nyttig, da det herimod er ventelig, at Materialierne til saa kostbare Vahre, som Salmiak er, saa unyttig ellers bortkastes.

