

schließt. Die obere Ölschicht wird dann von dem Bodensatz abgezogen, filtriert und mit warmem oder Salzwasser gewaschen.

Das gereinigte Baumwollsaamenöl ist von zitronengelber bis rötlichgelber Farbe. Um besonders gute, für Speisezwecke geeignete Öle zu erhalten, findet eine weitere Reinigung und Entfärbung durch Behandeln mit Fullererde (Bleicherde) und Natriumkarbonat oder Natriumbicarbonat statt.

Das gereinigte Kotton- oder Baumwollsaamenöl besitzt aber noch einen hohen Gehalt an Tristearin, der sich beim Abkühlen des Öles auf unter 12° abscheidet und eine Trübung desselben verursacht. Aus dem Öl, welches als Tafel- oder Speiseöl verwendet werden soll, entfernt man daher durch allmähliches Abkühlen auf 8 bis 12° und Abpressen oder Zentrifugieren einen Teil des Tristearins. Das auf diese Weise behandelte Kottonöl wird in neuerer Zeit in großen Mengen zu Speisezwecken verwendet und teils rein, teils mit anderen Ölen verschnitten als Tafel- oder Salatöl gehandelt.

Natriumkarbonat (Soda).

Unter diesem Namen versteht man drei verschiedene Handelsartikel, nämlich die kalzinierte Soda, ein wesentlich wasserfreies Salz mit verschiedenen Beimengungen, die Kristallsoda mit etwa 65% Wassergehalt und von ziemlich reiner Beschaffenheit, also nahezu frei von fremden Beimengungen, und die kaustische Soda oder Ätnatron, welche stets gewisse Verunreinigungen enthält. Von der Soda haben nur die kalzinierte Soda und die kaustische Soda für die Fabrikation von Fleischextrakt und Speisewürze Bedeutung, wo sie als Neutralisierungsmittel der Salzsäure dienen.

Die kalzinierte Soda wird teils nach dem Verfahren von Leblanc (Schmelzen von Natriumsulfat mit