Vom Salz

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **31 (1938)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

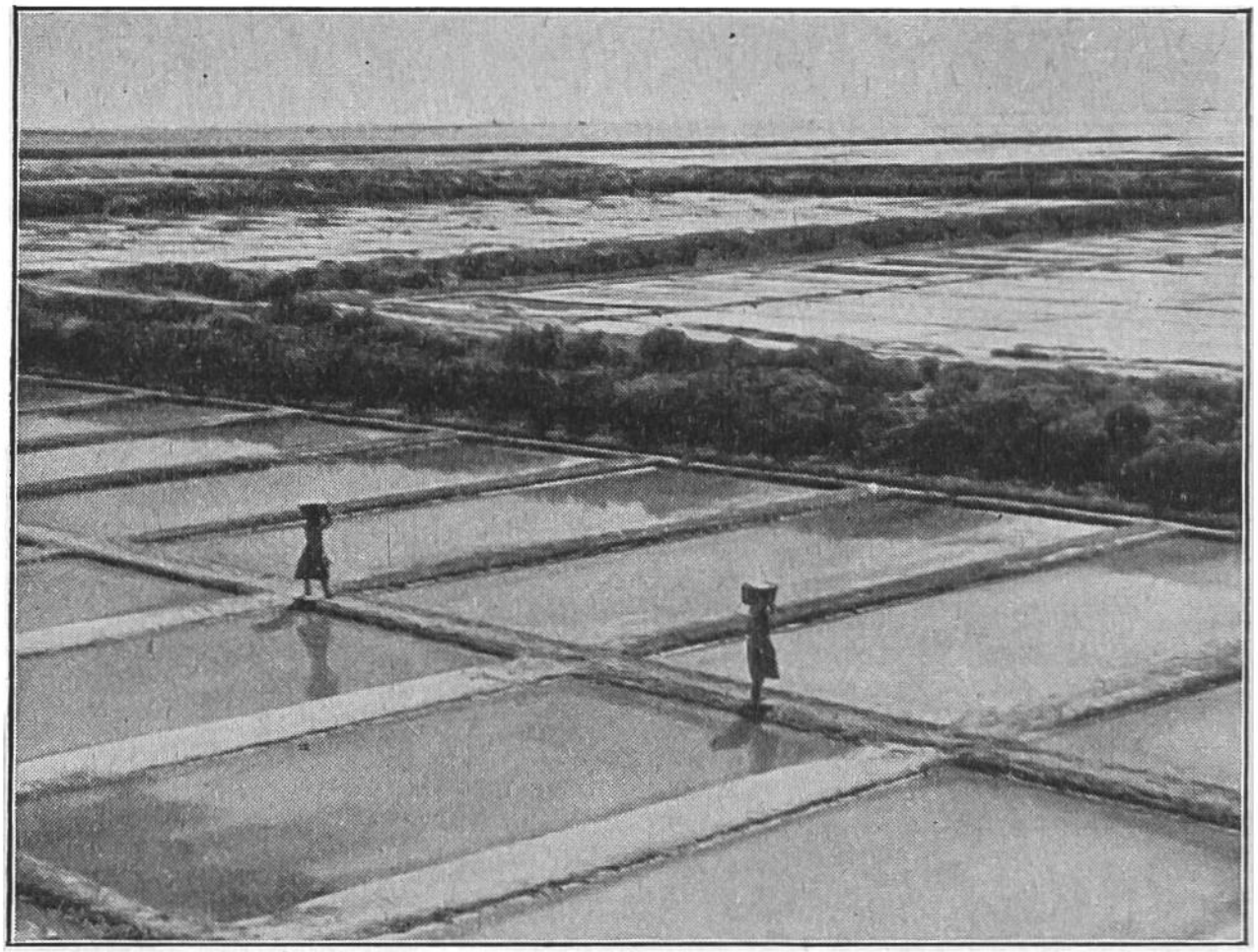
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

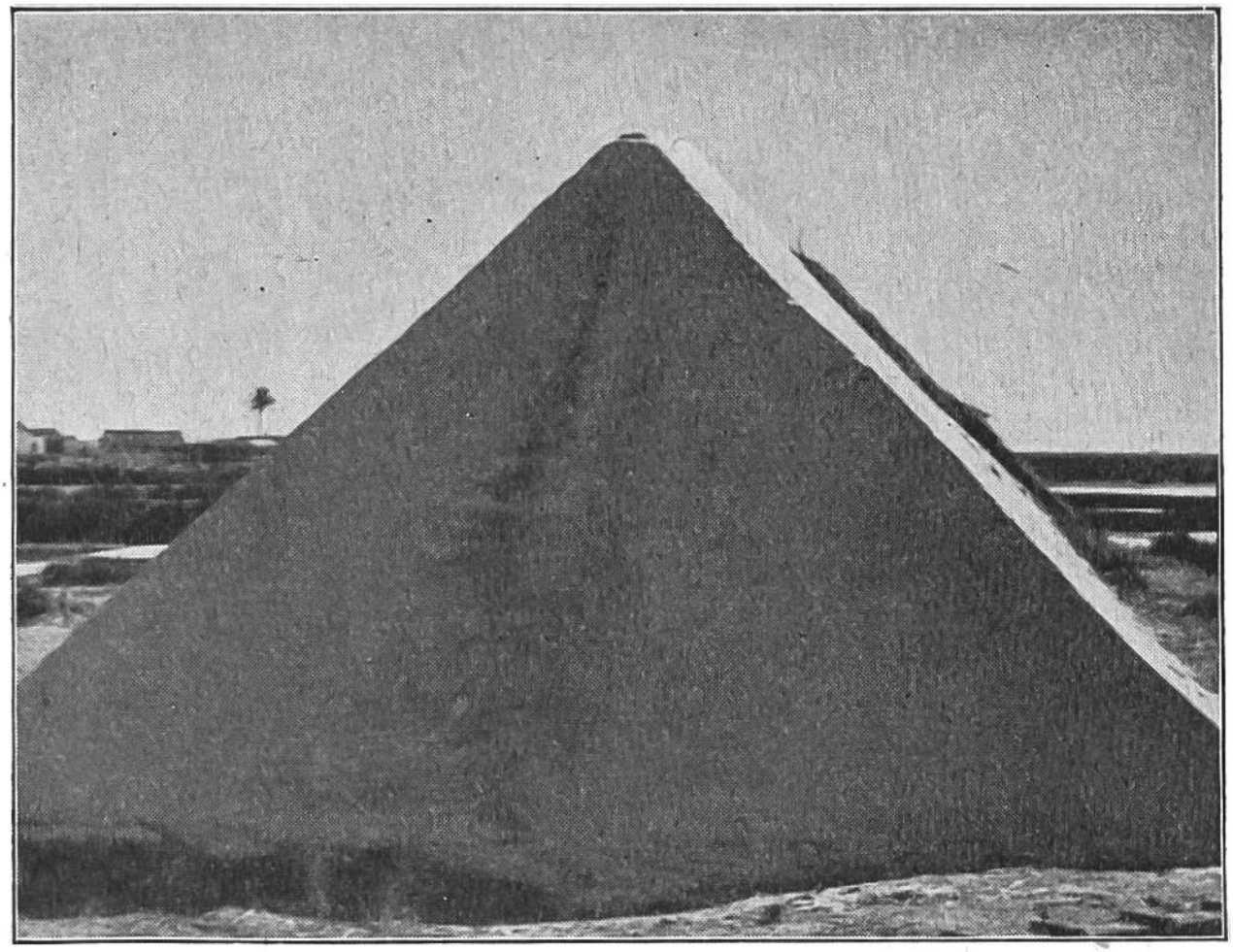


Salzgärten an der Meeresküste von Portugal. In den zahlreichen Verdunstungsbecken, den „Pfannen", verdunstet das vom Meere zugeleitete Wasser. Das zurückbleibende Salz wird zusammengekratzt und von Frauen in Körben weggetragen.

VOM SALZ.

Ein greiser König wollte derjenigen seiner drei Töchter, die ihn am meisten liebte, seine Krone abtreten. „So wie Salz liebe ich dich, Vater", sagte die Jüngste. Der König wurde zornig und verstiess die arme Prinzessin. Da setzte des Königs Koch seinem Herrn nur ungesalzene Speisen vor, damit dieser sein Unrecht erkenne. Der König liess denn auch sogleich seine schöne Tochter suchen und setzte ihr selbst die Krone auf.

Wie jenem König im Märchen, mundet auch uns kaum eine Speise, wenn sie nicht mit Salz gewürzt ist. Aber es geht da nicht bloss um munden oder nicht munden. Salz kräftigt unsere Knochen und Zähne. Salz befindet sich im Magensaft; wenn nicht, wäre die Verdauung fast unmöglich. Salz



Ein schönes Bild! Aber es stellt keine der altehrwürdigen ägyptischen Pyramiden dar, sondern einen Berg aus purem Salz, das dem Meere in den „Salzgärten" abgewonnen wurde. Die Salzvorräte werden stets in solcher Pyramidenform aufgehäuft.

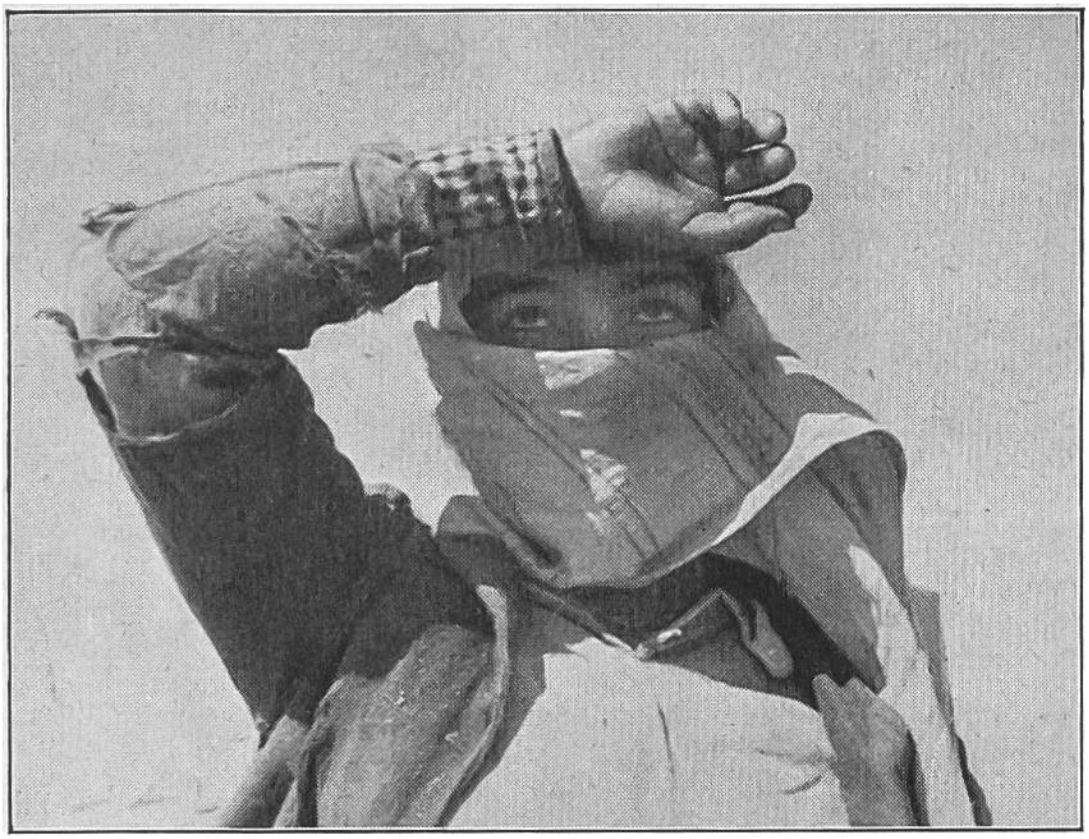
tummelt sich sogar in unsern Adern, natürlich nicht als weisse Kriställchen, wie sie im Salzfass glitzern, sondern aufgelöst in unserem Lebenssaft, dem Blut. Aber nur geringe Mengen Salz sind unserem Körper zuträglich. Zu salziges Essen ist viel schädlicher als meist angenommen wird; viele Leute „versalzen" sich geradezu ihre Gesundheit.

Für gewisse Vierbeiner — es sind durchwegs Pflanzenfresser — bedeutet Salz einen feinen Leckerbissen. Da brauchen wir nicht lange „chum Gitz, Gitz" zu rufen, wenn wir einer Ziege eine Handvoll Salz hinstrecken. — Salz hat sich auch in vielen Industrien ein Ehrenplätzchen erobert. Und zu all dem ist es ein sicheres Mittel, Fleisch, Fisch und Butter lange haltbar zu machen.

Mutter Natur schenkt mit freigebigen Händen das kostbare

Salzmädchen beiseiner schweren Arbeit, in glühender Sonne das Salz von den „Pfannen" auf die Vorratsberge zu tragen. Unzählige Male des Tags geht es den Weg hin und zurück.

Salz. Im Erdboden findet es sich und in sprudelnden Salzquellen; aber der größte Salzlieferant ist das Meer.
Bei der Gewinnung des Salzes, das der Ozean uns spendet, leistet die Sonne mit ihrer starken Verdampfungskraft die Hauptarbeit. An den Küsten südlicher Länder mit trockenen, heissen Sommern (in Europa: Spanien, Portugal, Südfrankreich) werden eine Anzahl Staubecken, die sogenannten Pfannen, gegraben. Durch Kanäle leitet man die Meeresfluten in jene flachen, auszementierten Becken. Und nun kann Frau Sonne mit Kochen beginnen. Tag um Tag brennt



Wie eine Araberin hat das Salzmädchen sein Gesicht verhüllt Es geschieht dies zum Schutz gegen die Ausdünstungen der Salzlauge.

sie auf die Pfannen, bis schliesslich alles Wasser verdampft. Als glitzernde Kruste bleibt das Salz zurück. Es wird mit Harke und Schaufel zusammengekratzt, in Eimer oder Körbe gefüllt und zu hohen, pyramidenförmigen Hügeln aufgetürmt; wie Schneeberge leuchten sie in der gleissenden Sonne. Ein malerisches Bild ist es, die dunkelbraun gebrannten Menschen inmitten dieser glitzerndweissen Salzlandschaft arbeiten zu sehen. Wie die Luft flimmert vor Hitze! Doch die Arbeit darf nicht ruhen. Immer höher und höher türmt sich der Salzberg.

Das Meerwasser enthält aber nicht bloss Kochsalz, sondern noch eine ganze Reihe anderer Salze. Einige von ihnen scheiden schon auf dem Wege in die Salzgärten und in den ersten Verdampfungsbecken aus; Gips zum Beispiel. Auch Verunreinigungen, wie Sand und Lehm, schlagen sich nieder. Erst später, in den weiter rückwärts gelegenen Pfannen, kommt das Kochsalz zur Ausscheidung. Ganz rein ist es aber immer noch nicht; das sagt schon sein bitterer Beigeschmack. Es muss erst gereinigt (raffiniert) und zuweilen

Ein Käufer ist mit seinem Fuhrwerk und mit leeren Säcken hergekommen. Schnell war man handelseinig, die Säcke werden gefüllt, und bald schon leisten die zahllosen kleinen Salzkörnchen in Küche und auf Tisch ihren unersetzlichen Dienst

auch noch gemahlen werden, bevor es sich in unser Essen „einmischen" darf.

Wie gewinnt man Salz aus dem Erdinnern? Es gibt einige Salzlager, die spenden überaus reines Salz. Da wird das Salzgestein einfach losgesprengt und in grossen Blöcken ans Tageslicht gefördert. Es braucht nur noch gemahlen zu werden und kann dann schon seine Reise in tausend und aber tausend Salzfässchen antreten. Meist ist aber das Kochsalz so stark mit andern ungeniessbaren Salzen vermischt, dass es gereinigt werden muss, bevor es in den Handel gelangen kann. In die Salzlager, die oft viele Meter unter der Erdoberfläche liegen, wird Wasser eingeführt; reich sättigt es sich mit Salzen. Hierauf wird die salzige Brühe, man nennt sie Sole, durch Stahlröhren hinaufgepumpt und in offenen, flachen Riesenpfannen, in neuerer Zeit auch in Verdampf-

apparaten, eingedampft. Hin und wieder wird die Mutterlauge abgelassen, welche alle die Stoffe enthält, die nicht in gutes Tafelsalz gehören. Zurück bleibt schliesslich blendendweisses, appetitliches Kochsalz.

Das Verdichten der Sole durch „Gradierwerke" geschieht hauptsächlich noch dort, wo natürliche salzhaltige Quellen zutage treten. Die Sole wird mehrere Male über Reisigbündel geleitet. Viel Wasser verdunstet dabei an der Luft, sodass die Sole immer dichter und salzreicher wird. Sind diese Salinen mit Kuranstalten verbunden, so lässt man die Gäste die mit Sole beladene Luft einatmen; dann werden kranke Nasen und Hälse bald gesund.

So endete der Kampf mit dem Igel. Der unten abgebildete Schäferhund wurde mit den Stacheln in der Schnauze zu einem amerikanischen Tierarzt gebracht. Er hatte sich auf einen Igel gestürzt und so die unangenehme Bekanntschaft mit dessen Stacheln gemacht. In Zukunft wird er wohlweislich um jeden Igel in einem grossen Bogen gehen.