Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1918)

Artikel: Etwas vom Kochsalz
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-989084

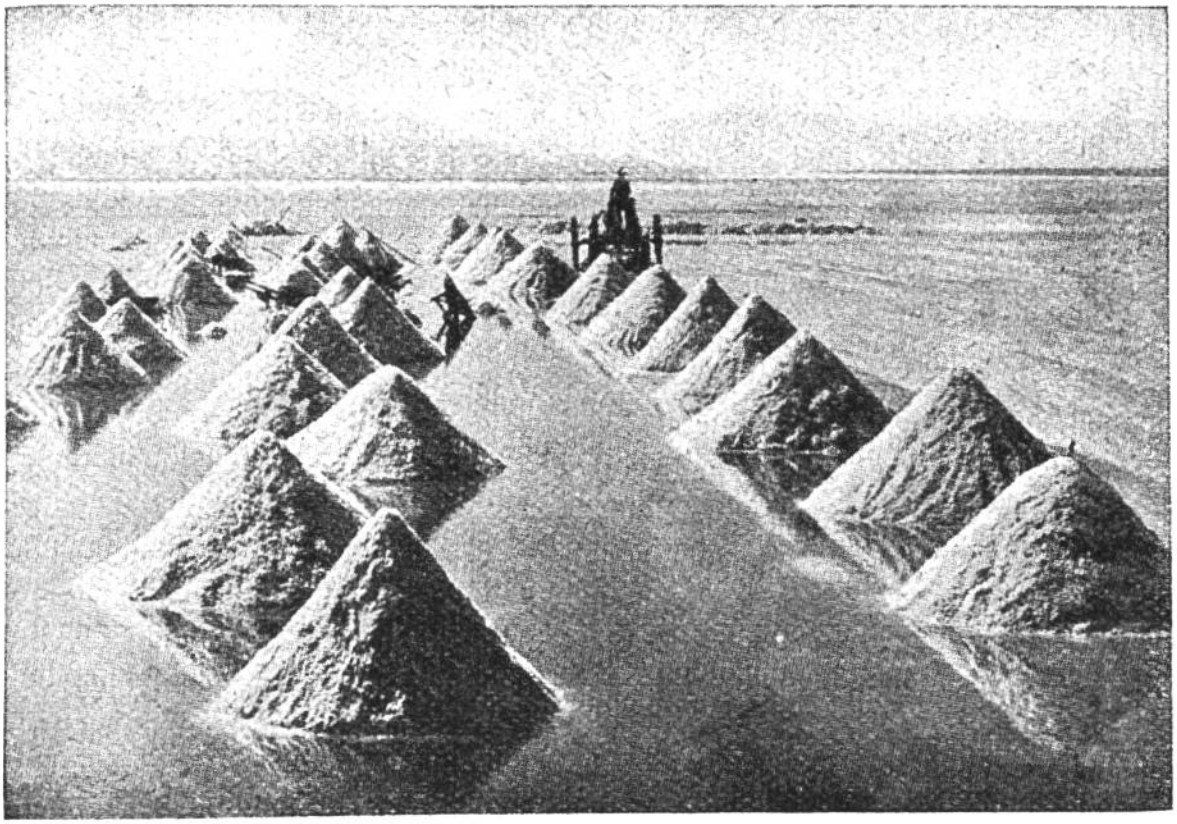
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Salzgewinnung am Salton-See in Kalifornien.

ETWAS VOM KOCHSALZ.

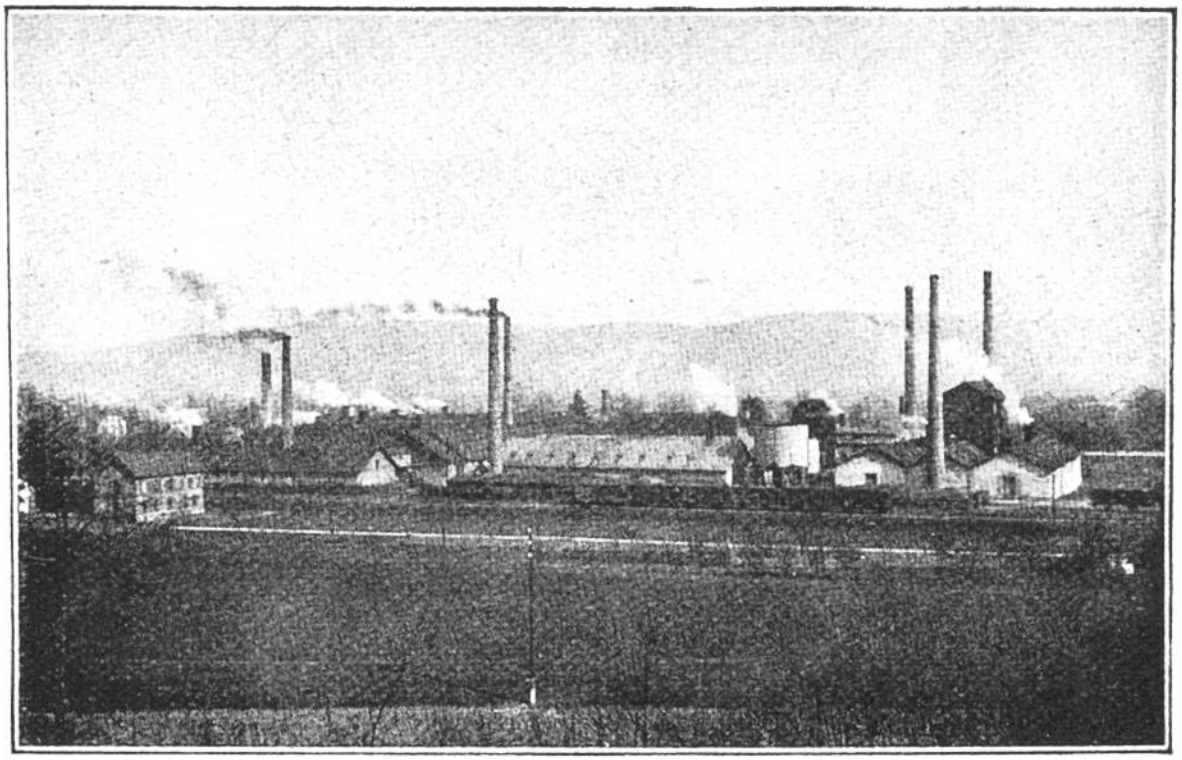
Habt ihr schon darüber nachgedacht, dass das Salz, welches ihr als angenehme Zutat in die Speisen streut, ein wichtiges, unersetzliches Nahrungsmittel darstellt? Ist doch unser roter Lebenssaft, das Blut, eine etwa 0,8 prozentige Salzlösung, von deren Zusammensetzung und Beschaffenheit unser Wohlbefinden in hohem Grade abhängt. Ihr habt schon häufig beobachtet, mit welchem Behagen unsere pflanzenfressenden Hausgenossen das dargebotene Salz ablecken. Es ist auch nachgewiesen, dass schon unsere Vorfahren in grauer Vorzeit Salz zum Würzen ihrer Speisen verwendeten.

Die Gewinnung des Salzes geschah schon im Altertum nach den noch jetzt üblichen Methoden: Eindunstung aus natürlichen Lösungen (wie z. B. dem Meerwasser und den Solen) oder dem Abbau aus Salzschichten, welche die vorsorgende Natur durch langsame Eintrocknung einstiger Meere aufbewahrt hat. Rohsalz kann an allen Meeresküsten

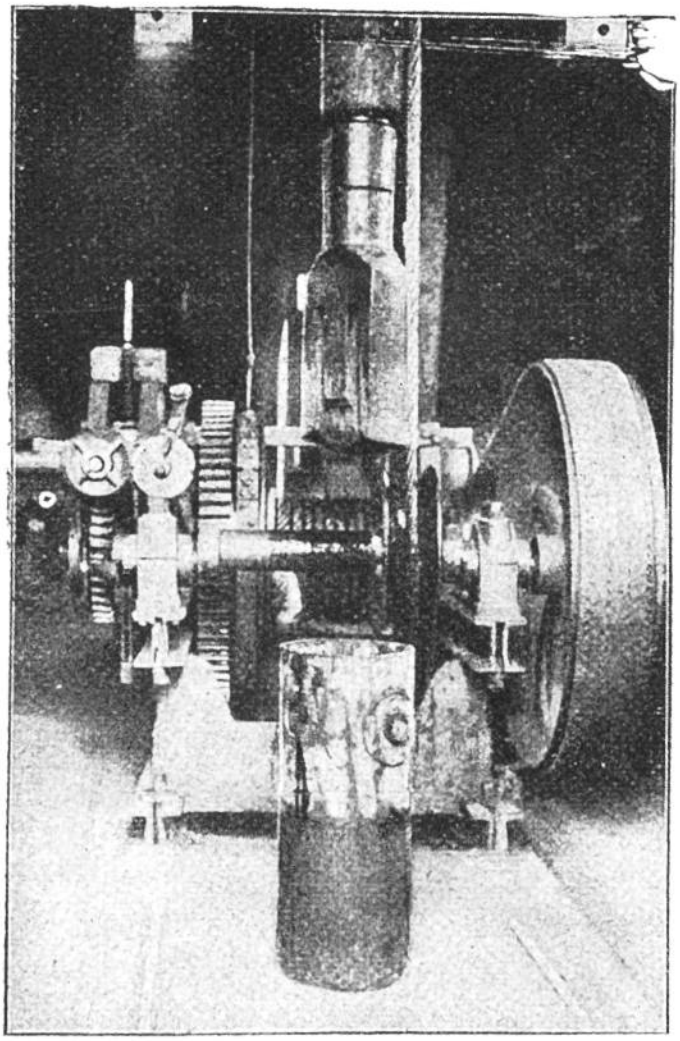
Phot. Underwood & Underwood.

WEITE SALZFELDER BEI LE CROISIC IN FRANKREICH.

Man lässt das salzhaltige Meerwasser in flache, abgegrenzte Felder einströmen; die Sonnenstrahlen verdunsten das Wasser und das zurückbleibende :: Salz wird dann zu Haufen geschichtet. ::



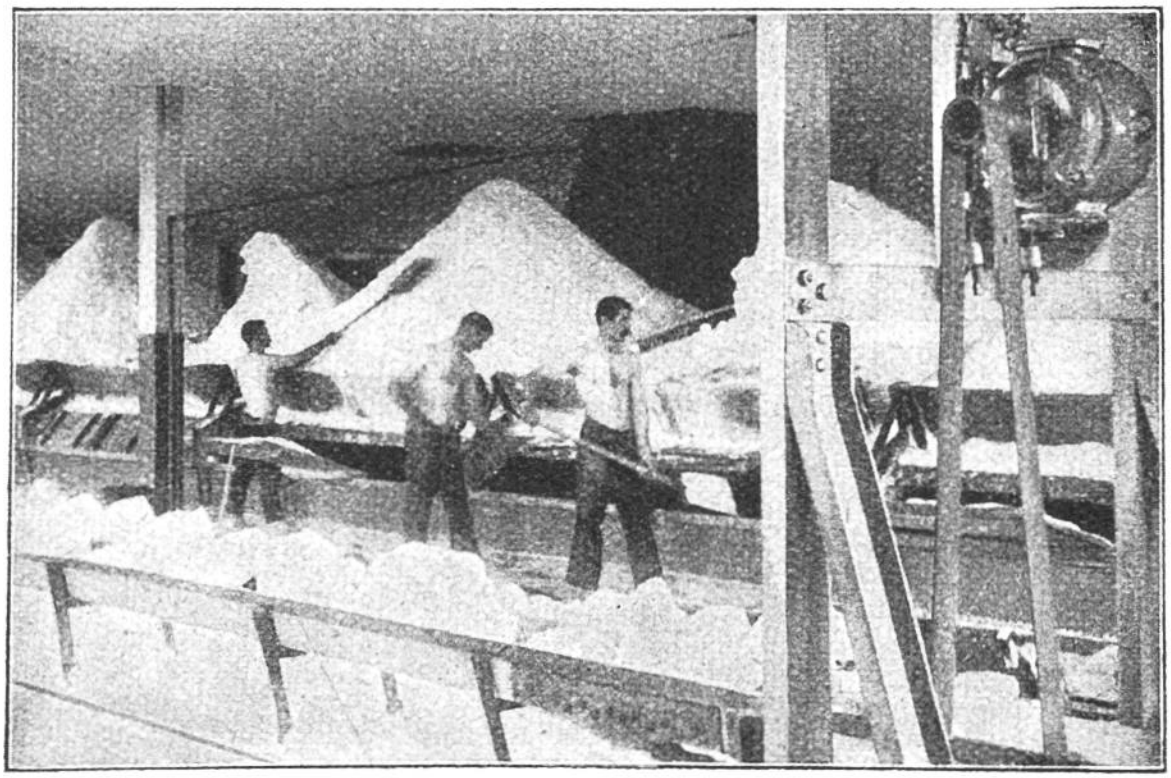
Saline Schweizerhalle.



gewonnen werden, indem man in flache, abgegrenzte Felder, sogenannte Salzgärten, salzhaltiges Meerwasser einströmen lässt u. wartet, bis die Sonnenstrahlen das Wasser verdunstet haben. Unser Bild zeigt die Salzgewinnung an dem über 400 km² grossen Salton-See in Kalifornien, der bis zu 85,5 m unter dem Meeres-

BOHRUNG MIT MEISSEL.

Der Meissel hängt über dem Bohrloch, zum Einlassen in das Salzlager bereit. Durch Heben und Fallenlassen des Meissels wird ein Bohrloch geschlagen bis zur gewünschten Tiefe.



SIEDER BEIM SALZAUSZIEHEN.

Mit langen Krücken wird das Salz an den Rand der Pfanne herangezogen, dann mit der Schaufel auf den Pfannen-Mantel geworfen zum Abtropfen. Später kommt das Salz noch auf die Trocknung nebenan.

spiegel liegt und nichts anderes als den Boden einer heute ausgetrockneten Meeresbucht darstellt. Diese Salzwüste ist wegen ihrer grossen Hitze sehr berüchtigt. In der Sonne steigt die Temperatur bis zu 66° Cels. Der Salton-See macht infolge seiner ungeheuren Ausdehnung einen märchenhaften Eindruck. So weit das Auge reicht, ist alles ein einziges weisses Feld, über dem die vereinzelten Häuser der Salzwerke wie durch ein Wunder in der Luft zu schweben scheinen. Ungezählte glänzende Kegel heben sich wie Schneehaufen aus der öden Fläche ab, dazwischen mühen sich die Salzfarmer, zumeist Indianer vom Stamm der Coahuilla, in sengender Gluthitze ab, immer neue Salzhaufen zusammenzukratzen.

Das Meerwasser enthält etwa 2,6—3 % Salz. Es ist bemerkenswert, dass sein Salzgehalt innerhalb enger Meerbusen steigt.

Enorme Quantitäten von Salz werden durch Abbau der teilweise sehr mächtigen Salzlager gewonnen. Sehr häufig sind die Verhältnisse jedoch derart, dass von innerer, berg-

männischer Ausbeutung (Grubenbauten) abgesehen werden muss, und dass man künstliche oder natürliche Salzlösungen (Solen) aus dem Salzlager weiter verarbeitet. Zur Gewinnung von Sole wird ein rundes Loch von ca. 30—40 cm Durchmesser bis zum Salzlager geschlagen und das Loch durch Einsetzen von Stahlröhren gegen den Gebirgsdruck gesichert. In diese Stahlröhre wird eine Pumpe zum Heraufpumpen der Sole eingesetzt. Die Sole bildet sich im Salzlager selbst, indem das Grundwasser oder auch künstlich zugeführtes Wasser bis zum Salzlager, das sich in der Schweiz zirka 150—200 m unter der Erdoberfläche befindet, herabfliesst und sich dort mit Salz anreichert. Diese Sole liefert alsdann durch Verdampfung des Wassers auf sog. Gradierwerken und in Sudhäusern festes, zum Genusse geeignetes Kochsalz. Die Verdampfung geschieht entweder in grossen eisernen Siedpfannen oder in Verdampfapparaten. Erstere werden durch direkte Feuerung, letztere mit Dampf geheizt. Das sich in den Pfannen abscheidende Salz wird periodisch aus den Pfannen herausgezogen, auf die die Pfannen bedeckenden Mäntel zum Abtropfen heraufgeworfen und alsdann auf flachen, von unten geheizten Trocknungen nachgetrocknet. Die Salzlager der Schweiz befinden sich bei Schweizerhalle, Rheinfelden, Ryburg, Zurzach und Bex.

Die ersten drei Lager werden durch die Vereinigten Schweiz. Rheinsalinen zur Salzgewinnung ausgebeutet; das Salzlager von Zurzach dient zur Herstellung von Soda, und die kleine Saline von Bex versorgt lediglich den Kanton Waadt mit Salz.

Die Rheinsalinen erzeugen pro Jahr 700,000 Doppelzentner = 7000 Waggons Salz zu Genuss- und Industriezwecken. Das gesamte Salz dient lediglich dem schweizerischen Konsum. Durch die Entdeckung der Salzlager im Jahre 1835 wurde die Schweiz in einem der wichtigsten Nährmittel vom Ausland unabhängig gemacht.

In der nordöstlichen Ecke des Staates Washington befindet sich ein Seifensee von drei Meilen Länge und einer Meile Breite. Wenn man mit dem Wasser die Haut reibt, entsteht richtiger Seifenschaum. Da es ausgesprochene Heilkräfte für allerlei Haut- und andere Krankheiten zeigt, hat man verschiedene Sanatorien an den Ufern des merkwürdigen Sees errichtet.