

Salz aus Meerwasser

Autor(en): **Heimburg, J. von**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **6 (1930)**

Heft 19

PDF erstellt am: **11.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-755787>

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.



Salz aus Meerwasser

VON DR. J. VON HEIMBURG
MIT AUFNAHMEN DES VERFASSERS

«Ungewählte Hindus schenken in kleinen Gefäßen Seewasser mit nach Hause, um die widergöttliche Salzgewinnung mitzumachen...» Plötzlich hier Europa etwas vom Meer als Produktionsfaktor, vom Meer, an dessen Gestaden schon Tausende verkrüppelt sein mögen, weil es nicht nur für die allerwichtigsten menschlichen Bedürfnisse taugen wollte.

Schon lange betreibt man an den ostafrikanischen Küsten die Salzgewinnung, indem man mühselig das Meerwasser mit Handpumpen und Windmühlen in Bassins hinaufpumpt. Seit gar nicht langer Zeit steht nun auf afrikanischen Boden ein ganz modernes Werk, welches jährlich im Durchschnitt 12 000 Tonnen Salz produziert und eines der rentabelsten Betriebe der italienischen Kolonialverwaltung von Tripolis darstellt. Deshalb darum, weil man das Wasser in ein Gebiet leitet, das unter dem Meeresspiegel liegt, weil die afrikanische Sonne die Verdunstung viel schneller durchführt und endlich weil die afrikanischen Arbeitslöhne verhältnismäßig gering sind.

In Winter macht die Anlage der weithin sich ausdehnenden Teichparzellen den Eindruck eines großen Fischzuchtunternehmens. Im Sommer des aber Schneelandschaft, schimmernde blühende Salzkristalle soweit das Auge reicht, so daß selbst die an stählige Sonne gewöhnten Araber und Negerkolonen nur unter dunkelsten Brillen arbeiten können. Vom Meeresstrand her führt ein 800 Meter langer Kanal in das Gebiet der Salzwinzer. Unentwegt



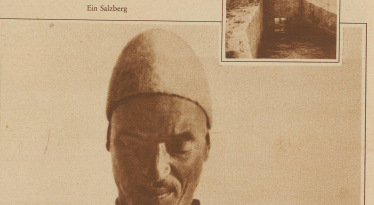
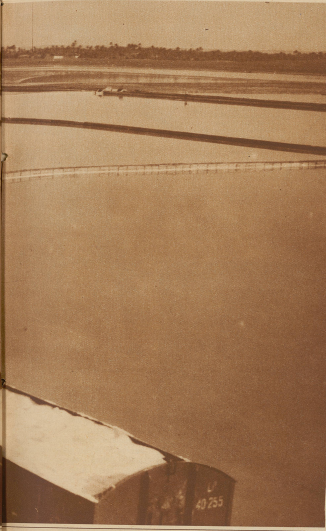
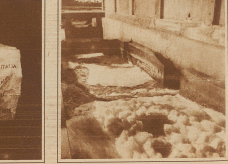
Bild links: Ein Arbeiter füllt eine Kiste mit dem durch die mechanische Verdunstung des Meerwassers



Mit Salz gefüllte Güterwagen am Rand der ausgedehnten Verdunstungsfläche

Ein Arbeiter füllt eine Kiste mit dem durch die mechanische Verdunstung des Meerwassers

Vom großen Kanal aus verläuft ein kleinerer Kanal, in dem das Meerwasser in die Verdunstungsfläche geleitet wird



Ein Salzberg



Bild oben: Das grobe Salz ist zum Export für die europäischen Fischzentren bestimmt

Bild unten rechts: Die Arbeiter des Salzwinzeries, welche die 1000 m langen Kanäle durch die mechanische Verdunstung des Meerwassers in die Verdunstungsfläche leiten, sind unter ständiger Aufsicht der italienischen Kolonialverwaltung

führt dieser Zugang aus dem die versiegenden Reservoire der Weitenener Wasser ins Land, welches durch ein Labyrinth von Schleusen und Kanälen den riesigen Flächen der einzelnen Teiche zugeführt und dem langsamen Verdunsten angesetzt wird.

Sonne und Luft arbeiten weiter. Leblos liegen die Teiche im Sonnenglanz. Kein Arbeiter weit und breit, außer dem kleinen schwarzen Ali, dessen ewig hohles Lachen eine Perleketten blendend weißer Zähne zeigt. Unentwegt furcht er langs der Teichsäume mit einer Scheffel die Wasserfläche, um die Bildung einer Salzkruste auf der Oberfläche zu verhindern, welche das schnelle Verdunsten behindern würde. Zweimal im Jahr ist Ernte. Im August und Oktober. Die schnelle Folge der beiden Ernten beruht auf der Kraft der Sonne in diesen Monaten. Blendend weiß schimmern sich bis zum Horizont die Teiche, erst zur Ernte. Statt des normalen 50 cm Wasserstand bedeckt jetzt eine hart wie Stein kristallisierte Salzkruste in einer Stärke von etwa 20 cm den Boden. Sie muß in Quadrate gestellt werden, ehe man ihr zu Leibe gehen kann. Dann erfolgt die Zentrirung der Salzmassen, welche am Rand der Teiche zu ringen Halden aufgeschichtet werden, mächtigen Gleisern ähnlich. Nur die Eingeborenen verstehen es, an der glatten harten Fläche mit bloßen Füßen heraufzuklettern, ohne sich erst mit dem Eisenpickel Stufen zu schlagen. Hergab rückt es sich leichter.

Die Weiterverarbeitung erfolgt mit modernsten Maschinen teils zu grobem Salz, welches zum Einwaschen der Fische in Fischereizentren exportiert wird, teils verfeinert zu Kochsalz, welches in kleinen Originalpackungen auf Karawanenstraßen seinen Weg bis tief ins Innere des schwarzen Erdteils findet.

Bild unten: So wird das grobe Salz, welches zum Einwaschen der Fische in Fischereizentren exportiert wird, teils verfeinert zu Kochsalz, welches in kleinen Originalpackungen auf Karawanenstraßen seinen Weg bis tief ins Innere des schwarzen Erdteils findet.