Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 6 (1930)
Heft: 19

Artikel: Salz aus Meerwasser
Autor: Heimburg, J. von
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-755787

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

Salz aus Meerwasser

VON DR. J. VON HEIMBURG
MIT AUFNAHMEN DES VERFASSERS

Mit Salz gefüllte Güterwagen am Rand der ausgedehnten Verdunstungsteiche

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

Bild unten rechts: Der Beginn des Hauptkanals, welcher in 800 m Länge das Meerwasser in ein unter Meeresniveau gelegenes Gebiet führt und unter Ausnutzung des Höhenunterschiedes von 15 cm die großrüßige Salzproduktion ermöglicht

Ein Salzberg

Bild links: In so schöner Form kristallisiert das Salz bei der sommerlichen Verdunstung des Meerwassers

Bild links: Täglich wird mit Schwimmern das spezifische Gewicht des Wassers der einzelnen Parzellen gemessen, um den Dichtigkeitsgrad der Salzlauge festzustellen

Unten links: Eine Originalpackung Kochsalz, die 250 gr. wiegt und zum verhältnismäßig sehr hohen Preise von 25 Cts. verkauft wird

Unteres Bild: Von diesem Kanal aus werden sämtliche Teiche mit Wasser gefüllt

Bild rechts: So stark (etwa 20 cm) ist der Durchmesser der Salzkruste, welche sich auf den Teichen bildet, wenn der Moment der Ernte gekommen ist

. . . . «Ungezählte Hindus nehmen in kleinen Gefäßen Seewasser mit nach Hause, um die widergesetzliche Salzgewinnung mitzumachen . . .» Plötzlich hört Europa etwas vom Meer als Produktionsfaktor, vom Meer, an dessen Gestaden schon Tausende verdurstet sein mögen, weil es nicht mal für die allernotwendigsten menschlichen Bedürfnisse taugen wollte. —

Schon lange betreibt man an den sizilianischen Küsten die Salzgewinnung, indem man mühselig das Meerwasser mit Handpumpen und Windmühlen in Bassins hinaufpumpt. Seit gar nicht langer Zeit steht nun auf afrikanischem Boden ein ganz modernes Werk, welches jährlich im Durchschnitt 12 000 Tonnen Salz produziert und einen der rentabelsten Betriebe der italienischen Kolonialverwaltung von Tripolis darstellt. Rentabel 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.

Im Winter macht die Anlage der weithin sich ausdehnenden Teichparzellen den Eindruck eines großen Fischzuchtunternehmens, im Sommer den einer Schneelandschaft. Schimmernde blitzende Salzkristalle soweit das Auge reicht, so daß selbst die an südliche Sonne gewöhnten Araber- und Negerkolonnen nur unter dunkelsten Brillen arbeiten können. Vom Meeresstrand her führt ein 800 Meter langer Kanal in das Gebiet der Salinenteiche. Unentwegt führt dieser Zugang aus dem nie versiegenden Reservoir der Weltenmeere Wasser ins Land, welches durch ein Labyrinth von Schleusen und Kanälen den riesigen Flächen der einzelnen Teiche zugeführt und dem langsamen Verdunsten ausgesetzt wird.

Sonne und Luft arbeiten weiter. Leblos liegen die Teiche im Sonnenglast. Kein Arbeiter weit und breit, außer dem kleinen schwarzen Ali, dessen ewig lustiges Lachen eine Perlenkette blendend weißer Zähne zeigt. Unentwegt furcht er längs der Teichdämme mit einer Schaufel 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 dehnen sich bis zum Horizont die Teiche, reif zur Ernte. Statt den 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 geteilt werden, ehe man ihr zu Leibe gehen kann. Dann erfolgt die Zertrümmerung der Salzmassen, welche am Rand der Teiche zu riesigen Halden aufgeschichtet werden, mächtigen Gletschern ähnlich. Nur die Eingeborenen verstehen es, an der glatten harten Fläche mit bloßen Füßen heraufzuklettern, ohne sich erst mit dem «Eispickel» Stufen zu schlagen. Bergab rutscht es sich leichter.

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