

Miscellanea : Salzgewinnung im Hochland von Guatemala

Autor(en): **Schaub, H.P.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Acta Tropica**

Band (Jahr): **4 (1947)**

Heft 2

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-310084>

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.

Miscellanea.

Salzgewinnung im Hochland von Guatemala.

Von H. P. SCHAUB (Basel).

(Eingegangen am 2. Mai 1947.)

Auf einer Ferienreise, die mich im Jahre 1939 durch das Hochland von Guatemala führte, fuhr ich von Huehuetenango über Sacapulas nach Quiché und zum Atitlansee. Bis Sacapulas folgt die Straße dem Tal des Rio Negro. Dort verläßt sie das Tal und steigt in steilen Windungen auf das Hochland von Quiché.

Der Besitzer des Hotels in Huehuetenango hatte mich auf Sacapulas aufmerksam gemacht, als er erzählte, daß dieser Ort ein wichtiger Salzmarkt sei, zu dem die Indianer des Hochlandes von weither kämen, um Salz einzukaufen. Sacapulas ist ein größeres Dorf auf dem rechten Ufer des Rio Negro. Die Straße kreuzt hier diesen Fluß und steigt zum Dorf an, das auf einer Terrasse liegt. Wie alle spanischen Gründungen, ist es um eine weite Plaza angelegt, an deren oberer Seite eine weißgetünchte Kirche in kolonialem Barockstil steht. Ein gewaltiger Baum mit ausladender Krone erhebt sich im Zentrum des Platzes.

Es war nicht der Tag des wöchentlichen Marktes, und die Plaza stand beinahe verlassen. Nur ein paar alte Frauen saßen in ihren malerischen Trachten im Schatten des Baumes. Vor sich hatten sie kleine, weiße Käse auf Blättern zum Verkauf ausgebreitet, die sich jedoch bei näherer Betrachtung als Salzkuchen erwiesen. Daneben hielten sie auch grobe Stücke unreinen Salzes feil, die noch die Form von runden Schüsseln zeigten.

Auf mein Fragen, wo denn das Salz herkäme, wurde ich auf einem schmalen Fußweg talabwärts gewiesen. Dieser führte mich in wenigen Minuten zu einer weiten Sandebene, die zwischen dem Fluß und dem Berghang liegt und mit feinen, weißen Salzkrusten bedeckt ist. Am Rande der Ebene, gegen den Berghang zu, entspringen dem Schutt zwei kleine, warme Quellen, die sich als schwach salzhaltig erwiesen. Ihr Wasser verbreitet sich über die Sandebene, verdunstet dabei und läßt das Salz in und auf dem Sande zurück.

Während ich diese Beobachtungen machte, war mir ein Mann in einem entfernten Teil der Ebene aufgefallen, der Wasser aus einem irdenen Krug auf den Sand spritzte. Nun kam er zur Quelle, um den Krug zu füllen, und war ohne weiteres bereit, mir die Salzgewinnung zu erklären.

Die Sandebene ist aufgeteilt zwischen mehreren Familien, die sich mit der Salzgewinnung beschäftigen und sie peinlich von Schutt und Pflanzen freihalten. Auf dem Sande wird eine dünne Schicht von feiner, trockener Erde ausgebreitet und während etwa sechs Stunden mit Wasser aus den Salzquellen bespritzt und ständig feucht gehalten. Dadurch steigt ein Teil des Salzes, das im Sand sich angereichert hat, in die Erdschicht hinauf. Darauf wird die Erde zusammengefeßt und zu den Salzküchen gebracht, die über der Ebene am Abhang liegen. Jede derselben verfügt über eine Einrichtung zum Auslaugen der Erde, die aus einer viereckigen, auf Pfählen montierten Kiste mit einem Boden aus Schilf und Schilfmatten besteht. In diese wird die salzhaltige Erde geschüttet und dann mit Wasser ausgewaschen. Unter der Kiste befindet sich



Abb. 1. Inneres einer Salzküche. Man erkennt deutlich die Anlage der Roste, das Holzfeuer und die irdenen Schüsseln mit der kochenden Sole.

ein mit Steinen ausgelegtes Becken, das die entstehende Sole aufnimmt. Diese wird ausgeschöpft und in den Salzküchen eingekocht.

Die Salzküchen sind Häuser, deren Boden mit Reihen von 20 cm hohen Steinen in regelmäßigen Abständen ausgelegt sind. Zwischen den Steinen brennt ein Holzfeuer (siehe *Abb. 1*). Die Steine dienen als Rost für irdene Schalen, in denen die Sole unter fortwährendem Nachfüllen verdampft wird, bis Salzküchen entstehen, die mehrere Kilo wiegen, aber noch sehr unrein sind. Diese werden zum Teil direkt verkauft, zum Teil aber noch gereinigt durch wiederholtes Auflösen und Eindampfen. Das reine, weiße Salz wird dann zu kleinen runden Kuchen geformt (siehe *Abb. 2*). Die ausgelaugte Erde wird am gleichen Feuer getrocknet und dann wieder ausgestreut.

Die Indianer, die sich mit der Salzgewinnung abgeben, scheinen nicht genau zu wissen, woher das Salz eigentlich stammt. Jedenfalls bringen sie es nicht mit den warmen Quellen in Verbindung. Von der Erde, die sie verwenden, sagten sie mir, daß sie schon lange benützt werde und von ihren Vorfahren von weither gebracht worden sei.

Von Interesse ist die dreifache Anreicherung des Salzes durch wiederholte Evaporation, nämlich:



Abb. 2. Die gereinigten Salzkuchen werden an der Sonne getrocknet.

1. durch Verdunstung des Quellwassers und Anreicherung des Salzes im Sand;

2. durch Befeuchtung der ausgestreuten Erde, die ein Aufsteigen des Salzes aus dem Sand bewirkt. Das Wasser verdunstet an der Sonne, das Salz reichert sich in der dünnen Erdschicht an, und

3. durch das Einkochen der Sole, die beim Auswaschen der Erde erhalten wird.

Die warmen Salzquellen stammen wahrscheinlich aus einer Zone permischer Sedimente (Santa Rosa Schichten), die sich nördlich vom Rio Negro von Ost nach West zieht und Gipslagen enthält. K. Sapper¹ erwähnt das Vorkommen von Gips und Salzsole bei Sta. Magdalena, einem Dorf 10 km WNW Sacapulas (S. 25), und primitive Salzgewinnung durch Indianer aus Salzquellen, welche mit den Todos Santos Schichten jurassischen Alters zusammenhängen (S. 145).

¹ K. Sapper: Mittelamerika. Handbuch der regionalen Geologie, Heft 29. Bd. VIII, 4a. Heidelberg 1937.