

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 31 (1938)
Heft: [2]: Schüler

Rubrik: Vom Salz

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 12.05.2025

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

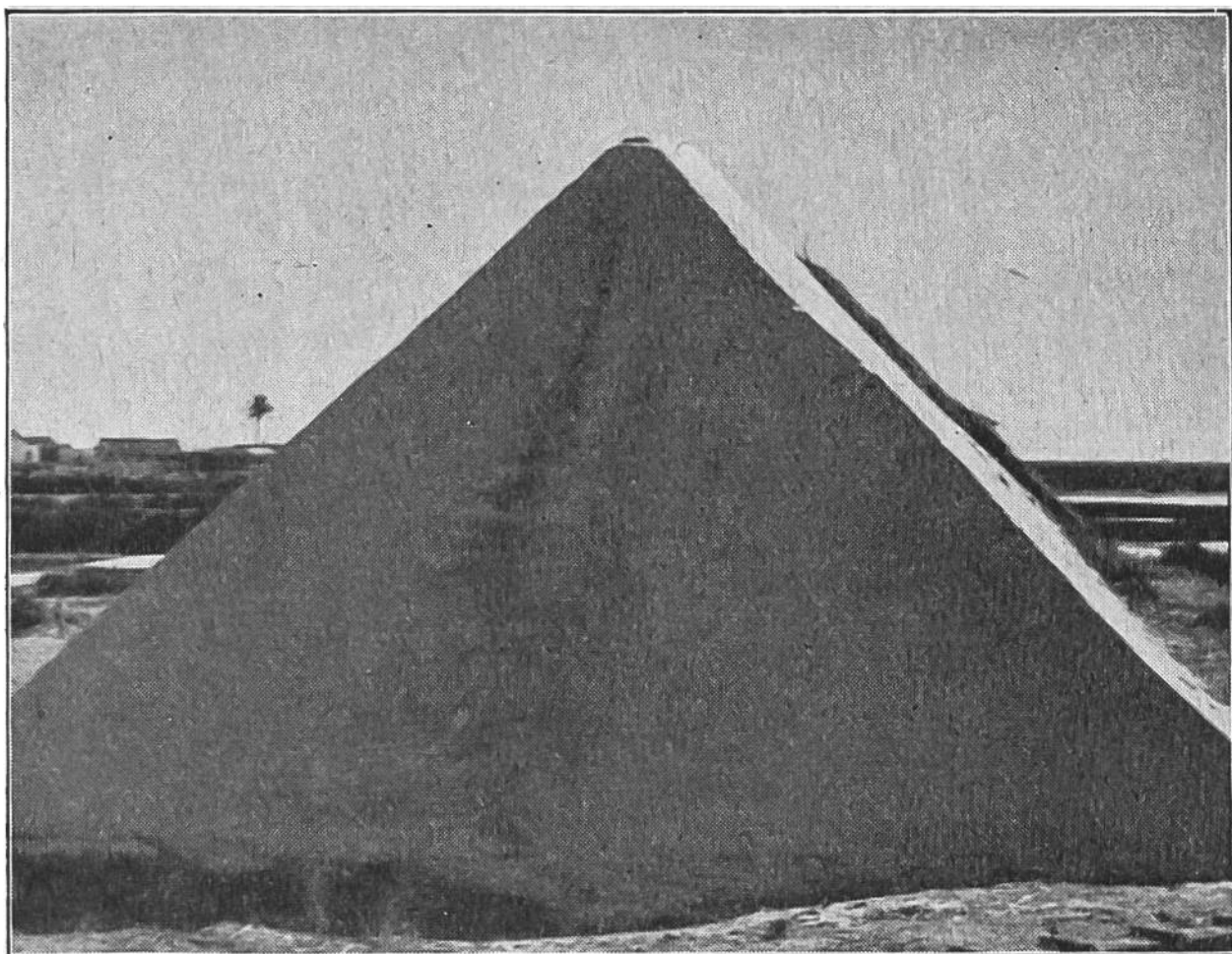


Salzgärten an der Meeresküste von Portugal. In den zahlreichen Verdunstungsbecken, den „Pfannen“, verdunstet das vom Meere zugeleitete Wasser. Das zurückbleibende Salz wird zusammengekratzt und von Frauen in Körben weggetragen.

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



E i n s c h ö n e s B i l d ! Aber es stellt keine der altherwürdigen 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
beieinerschwe-
ren Arbeit, in
glühender Son-
ne das Salz von
den „Pfannen“
auf die Vorrats-
berge zu tragen.
Unzählige Male
des Tags geht
es den Weg
hin und zurück.

Salz. Im Erdboden findet es sich und in sprudelnden Salz-
quellen; 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, Südfrank-
reich) werden eine Anzahl Staubecken, die sogenannten
Pfannen, gegraben. Durch Kanäle leitet man die Meeres-
fluten 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 Salzfüßchen 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 Häse 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.

