

**Zeitschrift:** Acta Tropica  
**Herausgeber:** Schweizerisches Tropeninstitut (Basel)  
**Band:** 4 (1947)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Miscellanea : Salzgewinnung im Hochland von Guatemala  
**Autor:** Schaub, H.P.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-310084>

### **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:** 08.02.2026

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

# 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 Salzkuchen 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. Sapper<sup>1</sup> 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).

---

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