

**Zeitschrift:** Schweizerische Gehörlosen-Zeitung  
**Herausgeber:** Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe  
**Band:** 38 (1944)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Das Kochsalz [Fortsetzung]  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-925915>

### **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:** 03.02.2026

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

Im St.-Galler Oberland backen die Bauern das sogenannte «Türggenbrot» (Türggen=Mais). Maismehl und Weizenmehl werden gemischt. Namentlich im Bezirk Werdenberg bekommt man solches zu essen. Es schmeckt sehr gut und kräftig.

Das Selberbacken ist ein alter Brauch. Heute ist diese Selbstversorgung wieder sehr wichtig. Es erleichtert die Landesversorgung. Selbstgebackenes Brot essen wir auch mit mehr Freude und Appetit. Es ist zwar rauh und hart, aber kräftig und gesund. Es paßt zu der harten Arbeit der Bauern und Bergler. Sie sind nicht verwöhnt. Sie wissen:

Hartes Brot ist nicht hart;  
Aber *kein* Brot haben, ist hart.

O. F.

## Das Kochsalz

### *2. Die schweizerischen Salzlager.*

Wir haben in der Schweiz mächtige Salzlager. Das wußte man vor 110 Jahren noch nicht. Früher holten die Schweizer das Salz weit her. Das meiste kam aus Österreich. Im Jahre 1599 klagten die Zürcher Ratsherren: «Seit alter Zeit haben wir das köstliche Gewürz in Hall im Salzburger Land gekauft. Und unsere Salzwagen haben es auf langer, beschwerlicher Fahrt hergeholt. Mindestens 15 000 Faß<sup>1</sup> im Jahre. Jetzt erheben die Salzvögte in Hall für jedes Faß zum bisherigen Preis noch einen Zuschlag von 1½ Gulden.»<sup>2</sup>

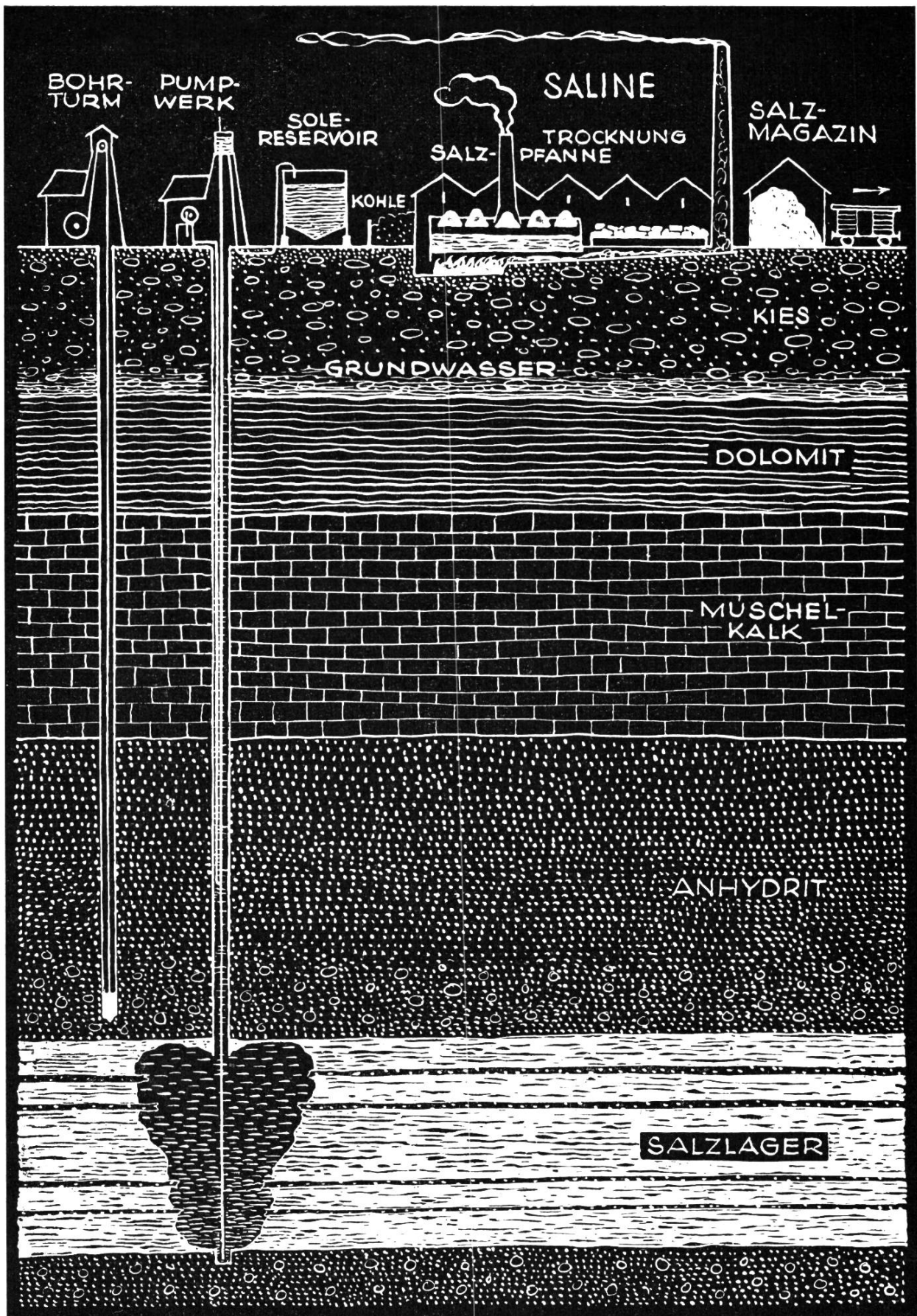
Auch in Schaffhausen und anderswo war man erbost über die Salzherren in Hall. Man sandte einen Boten nach Salzburg mit einem Protestschreiben.<sup>3</sup> Er fand kein Gehör. Die Schweizer mußten weiterhin hohe Preise für das Salz bezahlen.

Vor etwa zehn Jahren besuchte ich die Salzbergwerke in Hall. Es gibt dort Berge, die fast ganz aus reinen Salzfelden bestehen. Die ausgebrochenen Felsstücke sehen aus wie trübes Glas oder Eis. Stundenweit führen die Stollen (Gänge) durch den Berg. Noch heute bestehen Hallen und Gänge im Berg, die schon vor 200, 300 und mehr Jahren ausgegraben worden sind. Der Besucher kommt nicht aus dem Staunen heraus.

<sup>1</sup> Auf dem Estrich meines väterlichen Hauses stand noch ein altes Salzfaß. Es war leicht gebaut. Sein Umfang war etwas größer als der eines Bierfasses. Dafür war es fast viermal länger. Einer der beiden Böden war herausgenommen. Im Sommer brauchten wir es auf dem Hanffeld. Man schwang die Hanfbüschel darin hin und her, bis aller Samen ausgefallen war. Im Winter wurden Sämereien und andere Vorräte darin aufbewahrt.

<sup>2</sup> Für 1½ Gulden konnte man damals wohl mehr kaufen als heute für 10 Franken.

<sup>3</sup> Protest = Einspruch, Verweigerung. Protestieren = Einspruch erheben, verweigern, widersprechen.



Das Bild verdanken wir dem «Schweizer Schulfunk»

Heute graben wir im eigenen Lande Salz, und zwar an zwei Orten: bei Bex an der Rhone im Kanton Waadt und am Rhein oberhalb Basel. In den Bergen bei Bex hat es salzhaltige Felsen. Diese Felsen bestehen etwa zu einem Viertel aus Salz. Man bricht das Salzgestein aus dem Berg und legt es in Gruben. Dort wird das Salz herausgelaugt. Das heißt: das Wasser in den Gruben löst das Salz auf. Nach und nach entsteht stark salzhaltiges Wasser. Man nennt solches Wasser Sole. Die Sole wird in großen Pfannen eingedampft. Und übrig bleibt das Salz.

Das Salzbergwerk bei Bex ist klein. Es kann nur für den Kanton Waadt genügend Salz liefern. Darum suchte man lange, bis man noch andere Salzlager entdeckte. Im Jahre 1820 kam der deutsche Salinenfachmann<sup>1</sup> Karl Christian Friedrich Glenck in die Schweiz. In den folgenden Jahren grub er an verschiedenen Orten nach Salz. Zuerst bei Eglisau am Rhein, im Kanton Zürich. Später bei Biel, im Kanton Schaffhausen, bei Sitten und im Berner Jura. Zusammen ließ er 16 Löcher bohren. Jedes 170 bis 300 Meter tief. Das kostete nach heutigem Geld mehrere Millionen Franken. Aber Salz fand er keins.

Glenck verlor den Mut nicht. Oberhalb Basel ließ er ein 17. und 18. Loch bohren. Niemand glaubte mehr an einen Erfolg. Viele Leute hielten Glenck für einen Narren.

Da erschien im Mai 1836 die Meldung: Beim Rothausgut am Rhein, eine Stunde oberhalb Basel, ist der deutsche Salinenfachmann Glenck auf ein Salzlager gestoßen. Es befindet sich in 136 Meter Tiefe. Hoffentlich ist dieses Salzlager recht ergiebig. Wir gratulieren Herrn Glenck zu seiner Entdeckung.

Die Hoffnungen haben sich erfüllt. Unterhalb und oberhalb Rheinfeldten liegen tief im Boden gewaltige Salzlager. Sie werden seit 1836 ausgebeutet und können noch viele hundert Jahre der Schweiz genug Salz liefern.

Die Salzlager bei Rheinfeldten durften über siebenzig Jahre lang nur von Glenck und seinen Nachkommen ausgebeutet werden. Jetzt gehören sie der Gesellschaft «Vereinigte Schweizer Salinen». Mitglieder dieser Gesellschaft sind die Schweizer Kantone. Nur der Kanton Waadt ist nicht beteiligt. Denn er besitzt ja bei Bex ein eigenes Salzlager.

Das Bild zeigt, wie das Salz in den Rheinsalinen gewonnen wird. Von einem Turm aus wird ein Loch gebohrt. Bis zum Salzlager hinunter. Das Loch mißt oben 40 Zentimeter im Durchmesser, unten 30 Zentimeter. Es ist also ungefähr so weit wie eine mittelgroße Zementröhre. Damit es nicht verstopft wird, kleidet man es mit Stahlröhren aus.

Wie bringt man nun das Salz aus der Tiefe herauf? In der Erde hat es Grundwasser. Es füllt die Lücken zwischen dem Gestein und den Erd-

<sup>1</sup> Saline = Salzwerk, Salzsiederei. Ein Salinenfachmann ist mit allen Fragen der Salzgewinnung vertraut.

krümchen. Dieses Grundwasser ist bei der Salzgewinnung sehr wichtig. Die Stahlröhren der Bohrlöcher sind perforiert. Das heißt sie sind siebartig durchlöchert. Das Grundwasser kann darum in die Röhren eindringen und bis zum Salzlager hinuntergelangen. Dort löst es Salz auf. Oder anders gesagt: das Grundwasser sättigt sich unten mit Salz.

Unter dem Bohrloch ist bereits ein großer Teil des Salzlagers aufgelöst (siehe Bild). An Stelle des Salzfelsens ist dort nun Sole. Ein Liter gesättigter Sole enthält 300 bis 315 Gramm Salz. Gegenwärtig sind sechs Bohrlöcher im Betrieb.

Die Sole wird an die Erdoberfläche gebracht. Das geschieht so: Durch das große Rohr wird eine etwas kleinere Röhre bis zum Salzlager hinuntergeführt. Diese zweite Röhre füllt sich ebenfalls mit Sole. Die Sole steigt von selbst durch die Röhre hinauf. Aber nicht bis zur Erdoberfläche. Nur bis zur Höhe des Grundwassers. Darum wird durch eine dritte Röhre Luft in die Steigröhre gepreßt. Die Preßluft treibt die Sole bis hinauf in das Gefäß oben im Pumpwerk. Die Luft entweicht dort wieder. Und die Sole fließt in das Reservoir nebenan (Reservoir = Behälter).

Vom Reservoir führen Röhren zu riesigen Pfannen. Das sind flache Becken, so breit und lang wie ein Saal. Unter den Pfannen wird geheizt. Das Wasser verdampft. Die Sole wird eingekocht, eingedickt. Sie wird zu einem Salzbrei. Nun kommen die Arbeiter und schaufeln das Salz heraus. Es ist noch dickflüssig und muß auf erwärmten Brettern völlig austrocknen.

Die Sole enthält außer Salz auch erdige Bestandteile. Diese sinken auf den Pfannenboden. Hier bilden sie nach und nach eine Kruste. Wie der Kalk in einem Wassergefäß, das lange im Ofen steht. Man nennt die Kruste Pfannenstein. Von Zeit zu Zeit werden der Pfannenboden und die Pfannenwände saubergekratzt.

Ganz rechts auf dem Bilde sieht man ein Magazin (= Vorratsraum, Lager, Depot). Es ist fast bis zur Decke hinauf mit Salz gefüllt. Von der Bahnlinie Basel—Brugg führen Bahngleise zu den Salinen. Und von hier aus bringen die Bahnwagen das Salz nach allen größeren Orten der Schweiz.

## Von bestraftem Übermut

Zwischen den Kantonen Glarus und Uri liegt der Claridenstock. Das ist ein Hochgebirge. Mehr als 3000 Meter hoch. Da sind keine Weiden und Wälder mehr. Nur Felsen, Eis und Schnee.

Vor alter Zeit aber war zwischen den Gipfeln der Clariden eine Alp. Es war die beste Alp im Gebirge. Da gab es reichlich Wasser und kräftige Kräuter. Und schön war es da oben! Die Luft war rein, der Himmel klar. Aber die Seelen der Menschen hier oben waren nicht rein und klar.