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

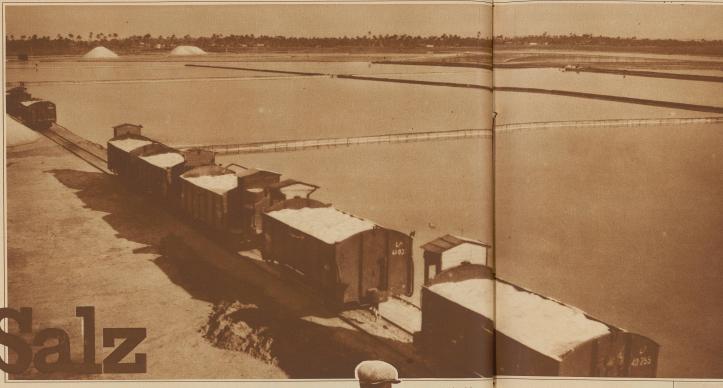
Download PDF: 26.11.2025

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

VON DR. J. VON HEIMBURG

MIT AUFNAHMEN DES VERFASSERS

Das grobe Salz ist zum Export für die europäischen Fischzentren be-



aus Meerwasser

....«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 Kuten 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 Meerespiegel 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 Telehparzellen den Eindruck eines groSen Fischzuchtunternehmens, im Sommer den einer
Schneelandschaft: Schimmernde biltzende Salzkristalle soweit das Auge reicht, so daß selbst die an
stülliche Sonne gewöhnten Araber- und Negerkolonnen nur unter dunkelsten Brillen arbeiten können.
Vom Meeresstrand her führt ein 800 Meter langer
Kanal in das Gebiet der Salimenteiche Unentwegt

Mit Salz gefüllte Güterwagen am Rand der ausgedehnten Verdunstungsteiche

Bild links: Täglich wird mit Schwim mern das spezifische Gewich des Wassers der einzelnet Parzellen gemessen, um der Dichtigkeitsgrad der Salz

Unteres Bild: Von diesem Kanal aus w den sämtliche Teiche m Wasser gefüllt



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 breitaußer dem kleinen schwarzen Ali, dessen ewig Instiges Lachen eine Perlenkette bleindend weißer Zähne zeigt. Unentwegt furcht er längs der Teichdäume mit einer Schaufel die Wasserfläche, um die Bildung einer Salzkruste auf der Oberfläche zu verhindern, welche das schnelle Verdunsten behindern wirde.

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 aufgeschichte werden, mächtigen Gletschern ähnlich. Nur die Eingeborenen versiehen es, an der glatten harten Fläche mit bloßen Füßen heraufzuklettern, ohne sich erst mit dem Clispickels 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 Originalpakkungen auf Karawanenstraßen seinen Weg bis tief ins Innerste des schwarzen Erdteils findet.

kBild rechts: So stark:
wa 20 cm) ist der Dur
messer der Salzker
welche sich auf den I
chen bildet, wenn
Moment der Ernte
kommen ist

