

Gewässer mit herzugeschwemmt haben. Wenn sich die Bodenverhältnisse eines Landes ändern, so daß nachmals die Gewässer nach andern Richtungen hin abfließen, so wird ein solches Salzlager trocken gelegt und stellt dann ein Lager von Steinsalz dar. Nur in wenigen Fällen ist das Steinsalz so rein, daß man es ohne weiteres als Gewürz an die Speisen brauchen kann; meistens ist es durch Erde, Sand und Pflanzenteile verunreinigt. In unserm Vaterlande giebt es zahlreiche Lager von Steinsalz, tief in dem Boden verborgen. Sie waren wahrscheinlich in uralten Zeiten auch aus Salzseen entstanden. Später wurden sie bei Veränderungen des Landes mit Erdlagen bedeckt, die nicht selten bergehoch auf ihnen liegen. Die Regenwasser dringen in den Tiefen zu den Steinsalzlager, fließen über dieselben und lösen etwas vom Salze derselben auf. Sie kommen als Salzquellen wieder zum Vorschein. Wird dieses Salzwasser, welches man Sole nennt, so lange erhitzt, bis es völlig verdunstet ist, so bleibt im Gefäß Kochsalz zurück. Viele Salzquellen enthalten nur eine mäßige Menge Salz aufgelöst; man leitet deshalb das Wasser auf hohe Grabierwerke, auf Wände aus Schlehborn. Von diesen fällt es tropfenweise herab, und eine ansehnliche Menge Wasser verdunstet hierbei. Die Sole sammelt sich wieder unten am Grabierwerke in Gefäßen und enthält dann verhältnismäßig viel mehr Salz als vordem. Neuerdings hat man auch in mehreren Salzwerken Bohrlöcher oder Schächte bis auf die Steinsalzlager in der Tiefe hergestellt, leitet das Wasser des Salzquells in dieselben und läßt es darin so lange verbleiben, als es überhaupt noch Salz auflösen kann. Von hier aus wird dann diese gesättigte Sole nach den Siedehäusern geleitet und in großen Pfannen, die ganze Säle ausfüllen, verdampft, bis alles Wasser verslogen ist. Das zurückbleibende Salz wird umgerührt, damit es nicht zu große Stücke bildet, dann getrocknet und nach allen Ortshafsten des Landes versandt. In noch anderen Salzwerken arbeitet man das Salz mit der Haue los und sprengt es in großen Stücken durch Schießpulver ab wie sonst andere Gesteine. Man zerkleinert es dann in besonderen Mühlen und benützt das ganz reine Salz für Küche und Tafel, das unreine fürs Vieh und zu anderen Zwecken.

An den Seeküsten bereitet man Kochsalz aus dem Meerwasser. Man leitet das letztere in große, flache Teiche, ausgestochene, offene Behälter von ansehnlichem Umfange, die mit Dämmen umgeben und in viele kleine Abteilungen getrennt sind. In letzteren gefriert das Wasser im Winter aus, und im Sommer verdunstet es; das Salz bleibt zurück und wird gesammelt. Das Seesalz dient allgemein zum Einsalzen der Seefische, welche man versendet, sowie man im Binnenlande das Salinen-salz zum Einsalzen von Fleisch und Gemüsen anwendet.

Unser gewöhnliches Kochsalz besteht aus zwei höchst verschiedenartigen Stoffen, die sich innig mit einander vereinigt haben. Der eine