

123. Das Kochsalz.

1. Es gehört zu vielerlei Dingen in der Welt ein Körnchen Salz, am nötigsten aber zu all den Herrlichkeiten, die in der Küche bereitet werden. Ein solches Salzkörnchen ist nun zwar ein kleines Ding, das bei uns oft wenig geachtet wird; allein es wird gar hoch geschätzt von den Völkern, denen es als eine Seltenheit gilt, und für die es schwer zu erlangen ist. So gelten Salzstücke im Inneren Afrikas als Scheidemünze und werden dort beinahe mit ebensoviel Talern bezahlt wie bei uns mit Pfennigen.

Im Inneren Asiens haben umgekehrt wieder viele Völker einen wahren Überfluß an Salz, viel mehr, als ihnen lieb ist. Der Boden weiter Steppeländer ist dort so mit Salztheilen durchdrungen, daß jeder Quell und Bach, der darin entsteht, nach Salz schmeckt und alle die zahlreichen Seen und Sümpfe jener Gebiete Salzwasser enthalten. Bei jedem Regen und im Frühjahr bei der Schneeschmelze wird jenen Steppenseen durch ihre Zuflüsse neues Salz zugeführt. Wenn im Sommer das Wasser verdunstet, bleibt ringsum an den flachen Ufern das Salz als weiße, dicke Kruste zurück, oder es setzt sich in starken Schichten auf dem Boden der Seen ab. Jedes Jahr legt sich eine neue Schicht auf die früheren, und zuletzt bildet sich ein starkes Lager von Steinsalz im See. Mit den Salzschichten wechseln freilich auch Lager aus Erde, Sand und Ton, welche die 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 trockengelegt und stellt dann ein Lager von Steinsalz dar. Nur in wenigen Fällen ist das Steinsalz so rein, daß man es ohne weiteres als Gewürz für die Speisen brauchen kann; meistens ist es durch Erde, Sand und Pflanzenteile verunreinigt.

2. In unserm Vaterlande gibt es zahlreiche Lager von Steinsalz, tief im Boden verborgen. Sie sind 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 die Tiefe zu den Steinsalzlager, fließen über sie und lösen etwas von ihrem Salz auf. Sie kommen als Salzquellen wieder zum Vorschein. Wird dieses Salzwasser, das man Sole nennt, so lange erhitzt, bis es völlig verdunstet ist, so bleibt im Gefäße Kochsalz zurück. Viele Salzquellen enthalten nur eine mäßige Menge aufgelösten Salzes; man leitet deshalb dieses Wasser auf hohe Gradierwerke, auf Wände aus Schlehndorn. Von diesen fällt es tropfenweise herab, und eine ansehnliche Menge Wasser