

denen es im Winter nur wohl ist, wenn die Wärme der Stube 18—22 Grad beträgt. Aber solche Hitze ist für die Gesundheit sehr schädlich.

Nächst der Lampe, welche die finstern Winternächte freundlich erhellte, ist der Ofen im Stübchen für uns wichtig. Von ihm aus verbreitet sich Wärme und erquickt uns, wenn wir, dem durchdringenden Schneesturme glücklich entronnen, nach Hause zurückkehren.

Wagner.

25. Das Kochsalz.

Das Kochsalz ist für den Menschen fast so wichtig wie das liebe Brot. Zwar ist es selbst kein Nahrungsmittel, aber es macht die meisten Speisen erst schmackhaft und hilft zu ihrer Verdauung mit.

An manchen Orten quillt das Salz, zwar unsichtbar dem Auge, aber schmeckbar für unsere Zunge, im Wasser aufgelöst aus der Erde hervor. Quellen mit Salzwasser nennt man Salz- oder Solquellen. An anderen Orten der Erde bildet es in unermesslichen Lagern unter der Erde festes Gestein. In solcher festen Form nennt man es Steinsalz. In den großen Steppen zwischen dem kaspischen und Aral-See, die früher Meeresboden waren, ist Salz so reichlich vorhanden, daß ganze Strecken wie beschneit aussehen. Endlich bildet das Weltmeer nicht bloß eine unerschöpfliche Salzquelle, sondern auch eine Werkstätte, in welcher die Kräfte der Natur ununterbrochen Salz erzeugen. Um das Meer- oder Seesalz zu gewinnen, legt man in der Nähe der Meeresküste flache Becken an, die mit einem niedrigen Damme umzogen sind. Indem nun zur Flutzeit die Meereswogen in diese Vertiefung eintreten, und Wind und Sonne alsdann die allmähliche Verdunstung des Wassers bewirken, schießen Salzkristalle auf dem Boden derselben an. Man nennt diese Anlagen Salzgärten. — Als Steinsalz wird das Salz von Bergleuten in derselben Weise wie Steinkohlen und Erze in Gruben und Schächten gewonnen und zutage gefördert. Ein solches besonders mächtiges Salzlager befindet sich bei Staßfurt unweit Magdeburg. Salzreiche Sole, wie sie sich z. B. bei Halle findet, wird sogleich gesotten, d. h. in eisernen Pfannen zum Kochen gebracht, wobei das Wasser als Dampf davon eilt, während das Salz in kleinen, weißen Kristallen sich auf den Boden der Pfanne niederschlägt. Ist die Sole aber schwach, so geht dem Sieden das Gradieren in Gradierwerken voraus. Dies sind haus hohe Holzgerüste, welche von unten bis oben mit Schwarzdornreisig gefüllt sind. Die Sole wird in Tröpfelrinnen auf diese geleitet. Indem sie an den Dornen herunterfließt, verstärkt und reinigt sie sich. Sie wird dann in Pfannen gesotten.

Nach Lüben.

26. Vom Zucker.

Die Stoffe, welche wir Spezereien nennen, wie Zucker, Kaffee und Thee, dann Gewürze, wie Pfeffer, Zimmt, Nelken, waren ehemals selten und teuer. In neuerer Zeit sind die Preise derselben bedeutend