



VOM KOCHSALZ

VON E. GRAUWILLER

1. Die gefesselten Eidgenossen.

Es war am 27. Hornung anno 1599, als in Baden eine eidgen. Tagsatzung stattfand. Ernsthaft und bekümmert nahmen die hohen Herren Platz in ihren altertümlichen Ratsesseln, besonders die Zürcher Standesherrn waren verdrossen, denn sie hatten eine gar bittere Klage vorzubringen. Mit zürnender Stimme setzte ihr Sprecher an zu folgender Klagrede:

„Meyne wohlwonsen Herren und Räte uf den freunden-genössischen Vanden! Wie-n-Ihr wohl wüßet, hand mir syt alter Zyt üßer Salz kauft in Hall im Salzbürgischen, und üßre Salzwagen hand das köstlich Gwürz hergeholt uf langer, beschwerlicher Reis, mindestens 15,000 Faß all Jahr. Syt zween Monden kommt nun üßer Fuehrliut mit dem üblen Bricht, daß sie das Salz nimmer in Hall, sondren in Rütli, eine Stunde herwärts abholen müessent, und daß sie dafür pro zween Faß dem Salzvogt 3 Gulden (1 Gulden ca. 2.56 Fr.) Zueschlag zahlen müessent, wiewohl das rein gar nüt usmache, ob ihne die langi Reis um ein Stündlein verkürzet werde oder nit. Wohl aber bringet das dem Erzherzog Maximilian eine erkleckliche Summe ein, ein Heibengeld, das er trotz aller Pünktnisse und Erbvertrag den Eidgenossen abtroget.“

Und der Schaffhauser Standesherr wußte gar zu berichten, „daß teilwys nit nur 3 Gulden ufs Paar Faß, sondren von frechen Salzvägten sogar 5 Gulden geschlagen werdent“. Die ganze Ratsversammlung war arg erhobt über dieses üble Gebaren und beschloß einmütig, es solle durch einen eigenen Boten ein ernsthaftes Schreiben an den Erzherzog erlassen werden. Das geschah auch, aber trotzdem wurde noch 13 Jahre lang dieser Zuschlag erhoben, so daß die Eidgenossen wohl oder übel für ihr Salz große Summen herlegen mußten. Was konnten sie anderes tun? Salz mußten sie irgendwoher beziehen, denn das Salzlager, das man anno 1594 bei Beg im Waadtland entdeckt hatte, reichte kaum aus für die nächsten Bezirke, und daß in der Nähe von Basel tief unter der Erde so gewaltige Salzlager ruhten, davon hatte man damals noch keine Ahnung. So mußten denn die „freien“ Eidgenossen „bitten und bätten“, daß sie von ihren Nachbarn für teures Geld ihr Salz erhielten. Und anno 1803 wurden sie durch Napoleon sogar gezwungen, von den Franzosen jährl. 200,000 Zentner (zu 50 Kg.) Salz abzunehmen, wogegen sie beständig 16,000 Schweizeröldner als „Kanonenfutter“ bei Napoleons Kriegstruppen

halten mußten. So lagen unsere Vorfahren beständig in schlimmen Fesseln um des Salzes willen.

2. „Nid nachlah gwünnt.“

Gegenüber Eglisau wars, am linken Rheinufer. Man zählte das Jahr 1820. Da gruben drei Männer an einer bestimmten Stelle des steinigen Bodens eine tiefe Grube, wohl vier Klafter tief. Als sie aber auf felsigen Grund kamen und das Weitergraben darob beschwerlicher wurde, errichteten sie über dem Loch ein Holzgerüst. Ein großer, energischer Mann in schweren Stiefeln stand dabei und gab genaue Anleitung, wie sie das Holzgerüst aufbauen und die bereitgelegten eisernen Stangen einsetzen mußten, damit man sie wie ein gewaltiges Brecheisen in die Tiefe treiben konnte. Der Fremde, es war der württembergische Salinendirektor Karl Christian Friedrich Glend, hatte nämlich die Absicht, tief in den Boden hinein ein Loch zu schlagen, weil er vermutete, es könnte sich hier, wo die Eglisauer ihre wohlbekannte Salzauelle haben, ein Salzlager befinden. Endlich war das Gerüst fertig und die Tiefenbohrung konnte beinahen. Unermüdlich trieben sie das Eisen in die Tiefe und täglich holten sie Steinproben aus dem Bohrloch herauf, die Herr K. F. Glend, der große Gelehrte, immer wieder auf ihren Salzgehalt untersuchte. Aber er fand keine Salzspuren. Tiefer und immer tiefer ließ er das Loch treiben, monatelang arbeiteten die Männer unverdrossen weiter und meldeten eine Tiefe von 200 Fuß, 230, 280, 300, 340 Fuß usw., aber es kam kein Salz zum Vorschein, nur Sandstein, Kalkstein und Geröll brachte der Bohrer herauf. Trotzdem mußte weitergegraben werden. Ein ganzes Jahr lang waren die drei schon an der Bohrarbeit, und Herr Glend ermunterte sie immer wieder, weiter in die Tiefe vorzudringen. So kamen sie auf 600 Fuß, und nach 1½ Jahren sogar auf 700 Fuß (210 m), d. h. in eine solche Tiefe, wie sie bis jetzt im ganzen Gebiet der Eidgenossenschaft noch nie erreicht worden war. Weil aber immer wieder neue Gesteinschichten auftauchten, obwohl Herr Glend schon längst gehofft hatte, auf Salz zu stoßen, gab er endlich das Bohren auf und ließ die 700 Fuß lange Stange wieder herausziehen. Obwohl ihn das Bohren ein Heibengeld gekostet hatte, verlor er die Hoffnung doch nicht. Sondern begann im darauffolgenden Jahr, also anno 1823, zum zweitenmal mit dem Graben eines Bohrloches, diesmal aber auf der rechten Rheinseite. Wieder errichteten sie das Holzgerüst und wieder trieben sie den

Steinbohrer in die Tiefe. Monat um Monat arbeiteten sie, unermüdlich, unverdrossen, und immer wieder untersuchte Herr Glend das Gestein. Aber obwohl sie wieder 1½ Jahre lang gearbeitet hatten und wieder in eine Tiefe von 700 Fuß gelangt waren, entdeckte Herr Glend doch keine Salzspuren. Und nun denkt Ihr wohl, Herr Glend habe den Mut verloren und das Graben aufgegeben? Weit gefehlt. Im Gegenteil, er blieb fest dabei: Es muß in eidgenössischen Landen irgendwo Salz zu finden sein. Woher sollten denn sonst die vielen Salzquellen im Jura und im Mittelland herrühren? Also machte er sich von neuem daran, ein weiteres Bohrloch zu graben, diesmal aber bei Biel im Kanton Bern. Als er aber auch hier in einer Tiefe von 850 Fuß angelangt war und sich immer noch kein Salz zeigte, stellte er die Bohrung wieder ein. Er kehrte zurück nach Schaffhausen und versuchte sein

Glück von neuem bei Schleithelm, Behringen und Beggingen. Mehr als ein halbes Duzend Bohrungen unternahm er dort, denn immer wieder stieß er auf Schichten, in denen sonst Salz zu finden war. Hier aber wollte sich dieses köstliche Mineral einfach nicht zeigen.

Trotz allem, Glend hatte einen zähen Willen; er gab noch nicht alles auf, wie es andere wohl getan hätten, sondern er fing an mit neuen Bohrungen bei Sitten im Wallis, aber auch hier ohne Erfolg. Er studierte die Bodenarten anderer Gegenden und hoffte schließlich noch, bei Bruntrut auf Salz zu stoßen. Aber obwohl er dort an mehreren Orten bis auf 1000 Fuß hinuntergebohrt hatte, fand er doch nur Steine, Lehm und Gips.

Da kam ihm ein Buch des Basler Gelehrten Prof. Peter Merian in die Hände. Dieser hatte nämlich die Gesteinschichten des Baselbietes gründlich erforscht und die Vermutung geäußert, es könnte sich in dieser Gegend ein Salzlager befinden. Sofort bat Herr Glend die neue Basler Regierung um Erlaubnis, im Gebiet des



Carl Christ. Friedrich von Glend, der Erbauer der Saline Schweizerhalle 1779–1845.

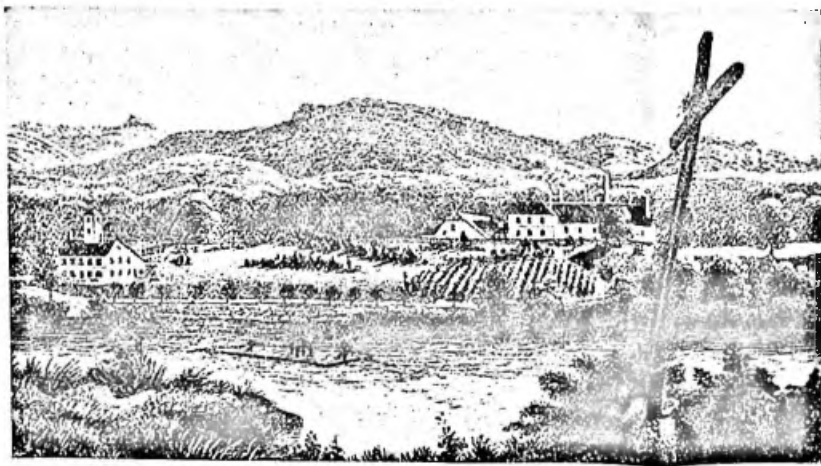
aber untersuchte die Bohrkeme mit gleichem Eifer und derselben Erwartung wie beim ersten Bohrversuch. Und was geschah? — Nachdem das Loch durch den Winter hindurch bis auf 450 Fuß hinuntergetrieben worden war und der Bauer vom Rothausgute die „unnütze Bohrerrei“ längst nicht mehr beachtete, sondern mit Mühe seinen Acker pflügte, da ereignete sich das Unglaubliche. Am 30. Mai anno 1836 wars. Der Bohrer war genau auf 450 Fuß (136 m) Tiefe angelangt. Seit Wochen schon hatten sie immer nur hellgrauen Gipsstein aus dem Bohrloch bekommen. Wie sie aber heute den Bohrkern herauszogen, kam eine bläulich schimmernde Stange zum Vorschein. Großes Staunen und Freude, denn Herr Glend stellte fest, daß sie pures Kochsalz aus der Tiefe gezogen hatten. Schon am andern Tag erschien in allen Schweizer Blättern mit fettem Druck folgende Freudenbotschaft:

Ein Salzlager auf Schweizerboden!

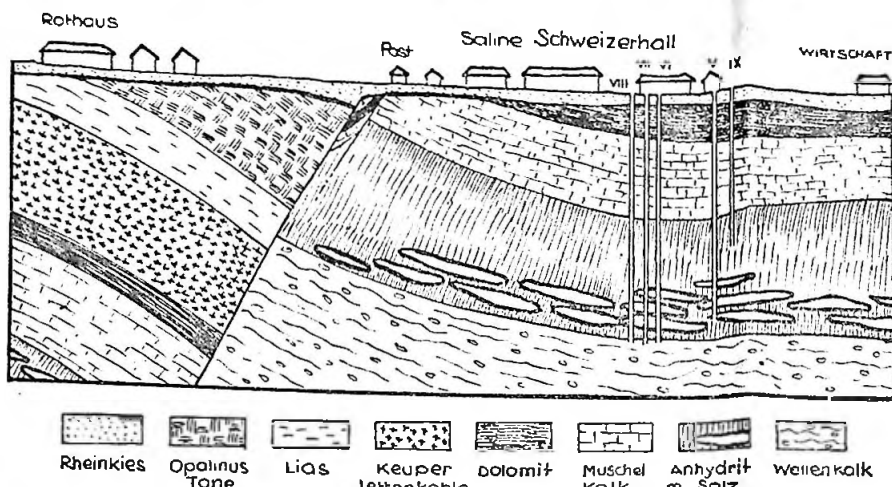
Beim Rothausgute am Rhein, eine Stunde oberhalb Basel, stieß gestern Herr C. F. Glend bei einem neuen Bohrversuch auf ein Salzlager. Es befindet sich in einer Tiefe von 454 Fuß. Wir gratulieren Herrn Glend für seine Entdeckung und hoffen, das Salzlager sei recht ausgiebig!

*

So hatte der unermüdliche Württemberger die Schweiz von einer Fessel befreit, denn das entdeckte Salzlager war so mächtig, daß die Eidgenossen zukünftig nicht mehr bei ihren Nachbarn um Salz betteln mußten, sondern sie konnten es frei und unabhängig im eigenen Land gewinnen. Herr Glend aber hatte aufs neue bewiesen, daß der Spruch: „Nid nahlah gwünnt“, nur zu wahr ist.



Die Saline Schweizerhalle im Jahre 1837.



3. Saline Schweizerhall.

Wohl hatte man nun Salz entdeckt. Wie aber Herr Glend daran gehen wollte, die weitem Einrichtungen zu bauen, um das köstliche Salz aus der Tiefe herauf zu holen, da begann der Rothausbauer zu wettern und wollte nichts davon wissen, daß man auf seinem Gebiet auf dem er bis jetzt Zuckerrüben angebaut und im Rothaus den Zucker ausgezogen hatte, eine „Salzfabrik“ errichte. Ob dieser Starrköpfigkeit blieb nichts weiteres übrig, als auf einem andern Landstück in der Nähe nochmals ein Bohrloch zu treiben, nämlich da, wo heute im Salinenpark die Direktionswohnung steht. Aus diesem Grunde dauerte es wieder ein Jahr, bis die Saline betriebsfertig war. Am 27. Juni 1837 wurde in feierlicher Weise vom damaligen Präsidenten des Baslerbieter Landrates, Herrn Menishänsli von Gelterkinden, das erste Feuer unter der ersten Salzpflanze angelegt. Aus Dank gegen das Land, das ihm einen solchen Salzschatz geschenkt hatte, taufte Herr Glend dieses Salzwerk „Saline Schweizerhalle“.

Die Früchte zeigten sich allerdings erst zwei Monate später, denn die ersten Pfannen, in denen das Salz gewonnen wurde, waren nur kleine Gefäße im Vergleich zu den heutigen Apparaten. Am 1. August, unsern Nationalfeiertag, konnte die erste Salzfracht abgeliefert werden. Ein mit Tannreis bekränzter Wagen brachte unter dem Jubel der Bevölkerung das erste schweizerische Rheinsalz nach Riestal. Wenn man vorher für den Zentner (50 Kg.) 50 Wagen bezahlt hatte, so kostete jetzt das gleiche Quantum nur 35 Wagen! Es war also eine Verbilligung um 30 Prozent! Wie geschätzt damals das Salz war, geht daraus hervor, daß die Baslerbieter Regierung anno 1840 für das schweizerische Schützenfest in Solothurn als erste Ehrengabe auf die Stickscheibe „Waterland“ 400 Zentner (200 q) Salz spendete. Heute würde man eine solche Gabe höchstens belächeln; damals bestaunte man dieses würzige Geschenk, denn man nahm das Salz noch nicht so selbstverständlich hin wie heute.

Wie das Salzlager von Schweizerhall entstanden ist.

Denke dir die Erde mitten durch das Salinenrevier zerschnitten mit einem Riesenmesser, und du bekommst einen Querschnitt ungefähr so, wie es die Abbildung zeigt. Du siehst daraus, wie der Boden nicht einfach aus Erde und Steinen besteht, sondern daß er aufgebaut ist aus verschiedenen Schichten. So finden wir bei Schweigerhall zuoberst eine Schicht Kies und Sand, die einst vom Rhein angeschwemmt worden war. Darunter folgt eine ältere Schicht aus schieferartigem Lehm, und noch tiefer stoßen wir auf eine marmorartige Kalksteinschicht (Dolomit). Unter dieser folgt eine dicke Muschelschicht und darunter, d. h. in einer Tiefe von etwa 150 Metern, befindet sich eine noch mächtigere Schicht von

Gips (Anhydrit) und Ton, die vor vielen Millionen Jahren entstanden sein muß. In dieser Schicht nun sind eine Menge Salznestler eingebettet. Wie mögen sie da herein gekommen sein? Die Gelehrten geben uns hierüber folgende Auskunft: Das Salz finden wir natürlicherweise im Meerwasser. In diesem ist eine solch ungeheure Salzmenge aufgespeichert, daß man damit das feste Land 650 Meter hoch bedecken könnte! Mit Bestimmtheit darf man annehmen, daß die in der Erde enthaltenen Salzlager vom Meere stammen, indem an den betreffenden Salzlagerstellen früher ein Meer gewesen sein muß oder ein Meeresarm, der dann austrodete. Dadurch entstand das Salz lager, ganz ähnlich, wie es heute

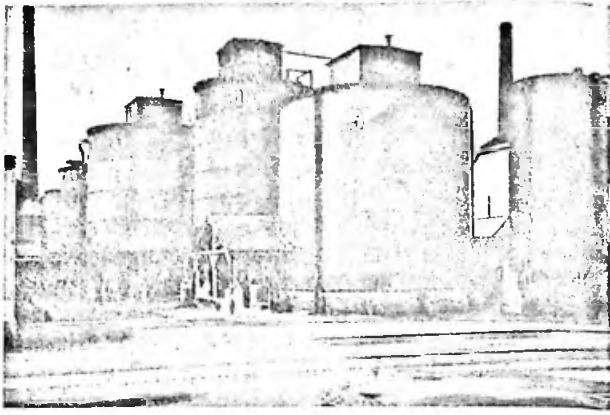
nach der Fall ist in der Kara Bugas (Schwarzer Schlund), einer gewaltigen Bucht des Kaspischen Meeres. Dieses etwa 28,000 Quadratkilometer große Nebenmeer besitzt nämlich nur einen schmalen Zugang zum Hauptmeer. Bei dem dortigen Klima verdunstet nun beständig Wasser in der Kara Bugas. Da diese keinen Zufluß hat, dringt unaufhörlich aus dem Hauptmeer salziges Wasser herein. Weil aber das Salz nicht verdunstet kann, bleibt es in der Bucht zurück, wodurch es sich in derselben immer mehr anreichert und heute schon 28,5 Prozent der Wassermenge ausmacht; zudem hat sich auf dem Grund der Kara Bugas bereits eine starke Salzschicht angeesetzt. Ganz ähnlich muß auch das Salzlager von Schweizerhall entstanden sein, sowie die andern, später entdeckten Salzlager von Rheinfelden (1844), Ryburg (1845) und Zurzach (1914). Wenn man bedenkt, daß diese Salzlager in einer Schicht von 20 bis 25 Meter Dicke liegen, so begreift man, daß es Hunderte von Jahren geht, bis sie ausgebeutet sind, obwohl jährlich von den Vereinigten Schweizerischen Rheinsalinen (Schweizerhall, Rheinfelden und Ryburg) rund 750,000 Doppelzentner, d. h. 7500 Eisenbahnwagen Salz gewonnen werden!

5. Wie das Kochsalz gewonnen wird.

Wollte man einen Schacht graben, um das Steinsalz in 150 bis 200 Meter Tiefe direkt abzugraben, ähnlich wie man die Steinkohle gewinnt, so wäre dies eine sehr umständliche und undankbare Sache, denn das Salz



Bohrlurm (mit Storchennest)



Solereservoir in Schweizerhall

liegt nicht in reinen, festen Schichten in der Tiefe unten, sondern es ist durch Ton, Gips und Kalk sehr oft verunreinigt. Aus diesem Grunde wird das Salz auf folgende einfache Weise gewonnen:

Hat man das 30 bis 40 cm weite Bohrloch auf die Salzsicht hinuntergetrieben, so wird dasselbe durch Einsetzen von Stahlröhren gegen den Gebirgsdruck gesichert. Weil aber die Stahlröhren mit Löchern versehen sind, kann das Grundwasser hinunterdringen bis auf das Salzlager, wo es sich sammelt und Salz auflöst, bis es völlig gesättigt ist, d. h. bis es pro kg Wasser 315 g Salz aufgelöst hat. Dieses gesättigte Salzwasser nennt man Sole. Mit Hilfe starker Pumpen, die bis 12 Atmosphären leisten, wird diese Sole herausgedrückt in das Solereservoir. Unsere Solbäder erhalten ihre Sole direkt aus diesem Reservoir. Die Gewinnung des Kochsalzes aus der Sole geschieht nun ganz einfach in der Weise, daß diese in gewaltigen, eisernen Siedepfannen von etwa 20 Meter Länge und 8 Meter Breite verdampft wird, wodurch sich das Salz ausscheidet und sich ansammelt auf dem Boden der Pfanne. Alle 24 Stunden wird es herausgezogen und auf die, die Pfannen bedeckenden Mäntel zum Abtropfen heraufgeworfen. Von hier kommt es zur völligen Nachtrocknung auf die Trocknungen, d. h. auf flache Böden, die von unten durch die abziehenden Heizgase gewärmt werden.

Damit ist die Salzgewinnung beendet; das Salz muß nur noch zum Salzlager gefördert werden, von wo aus es in Säcke abgefüllt wird, um an die Salzverkaufsstellen expediert zu werden. Doch halt! Im Salzladen können wir nicht nur Kochsalz kaufen, sondern auch Jodsalz und Viehsalz. Wie und wo werden diese Salzsorten gewonnen? ... Gemach! Obwohl unsere Salinen verschiedene Salzsorten verkaufen, nämlich Kochsalz, Tafelsalz, Jodsalz, Viehsalz, Gewerbesalz, und neuerdings Böckelsalz, so handelt es sich doch in allen diesen Fällen immer um dasselbe Kochsalz, das einfach in verschiedener Weise behandelt worden ist, denn:

Kochsalz ist das von den Trocknungen abgeschauelte Salz, ohne weitere Behandlung.

Tafelsalz ist feines Kochsalz.

Jodsalz oder richtiger gesagt „jodiertes Salz“ ist Tafelsalz, das einen Zusatz von Jodkalium erhalten hat,

um dadurch die Bildung von Kröpfen zu verhindern. Ob es zu helfen vermag, wird sich noch zeigen. Jedenfalls ist die Jodmenge in diesem Salz sehr klein, denn auf 100 kg. Kochsalz kommt $\frac{1}{2}$ gr Jodkalium!

Viehsalz ist Kochsalz, das durch irgendwelche ungeschädliche Beimengung für uns Menschen unappetitlich gemacht wird.

Industriesalz wird geliefert an Fabriken, die Kochsalz benötigen für ihre Industrie. Damit dieses Salz ungenießbar wird, erhält es als Beimenge Petroleumruß oder andere widerliche Stoffe.

Böckelsalz ist Kochsalz, dem Nitrit (NaNO_2) zugesetzt wird und dem zudem Paprika beigelegt wird, um es für den Metzger, der es zum Einpökeln des Fleisches verwendet, kenntlich zu machen.

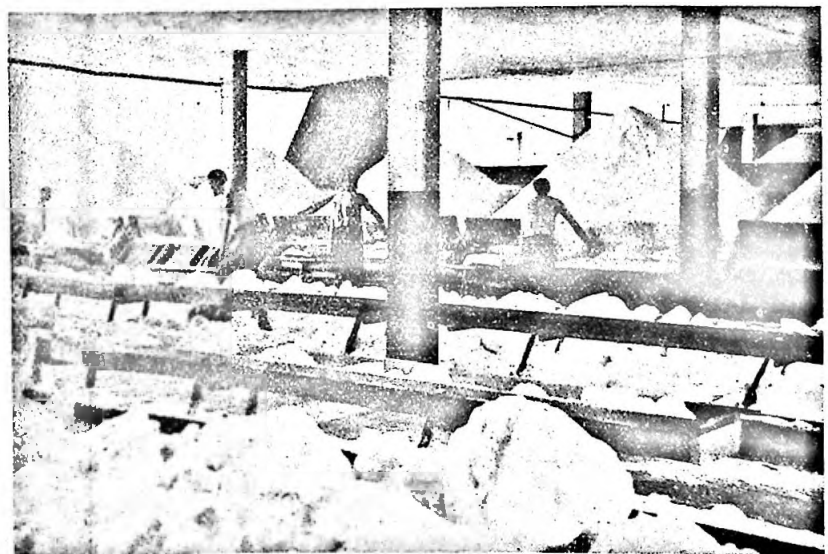
Das Kochsalz als Genußmittel.

„Allen Lebewesen kann nichts nützlicher dienen als Salz und Sonne“, lehrte Plinius, der römische Gelehrte, und Cicero schrieb: „Wenn man mit einem Freunde nicht mindestens einen Scheffel Salz ausgeessen hat, so ist die Freundschaft zu wenig erprobt.“ So stand bei den Römern das Salz in hohem Ansehen, und in jedem römischen Haushalte war ein silbernes Salz anzutreffen. Dieses stand beim Brote auf dem Tische als Zeichen der Häuslichkeit.

Sind wir Menschen von heute nicht auch derselben Ansicht, daß dem Salz auf unserm Tische ein Ehrenplatz gebührt? Eine Suppe ohne Salz mag man auch heute nicht essen, und ein unaesalzenes Mittagessen rührt niemand an. Aber trotzdem gehen unsere Gelehrten nicht ganz einig mit Plinius und Cicero, denn obwohl mir dieses Gewürz nicht entbehren können, so steht doch fest, daß zu reichlicher Kochsalzaennuk unsere Gesundheit gefährdet. Er erzeugt beständig Durst und kann schließlich Kettstarrheit und sogar Wasserkucht zur Folge haben. Und doch: ohne Salz gehts nicht. Darum merke: Sei sparsam mit dem Salzaennuk; dann erst gilt:

„In sale salus“, d. h. „Im Salz ist Heil“.

26



Das ausgeschiedene Kochsalz wird aus den Pfannen auf die „Mäntel“ herausgeschauelt. — Im Vordergrund die Trockenböden und Schütteltröge, die das Salz ins Lager befördern.



schweizer rheinsalinen

19.11.98

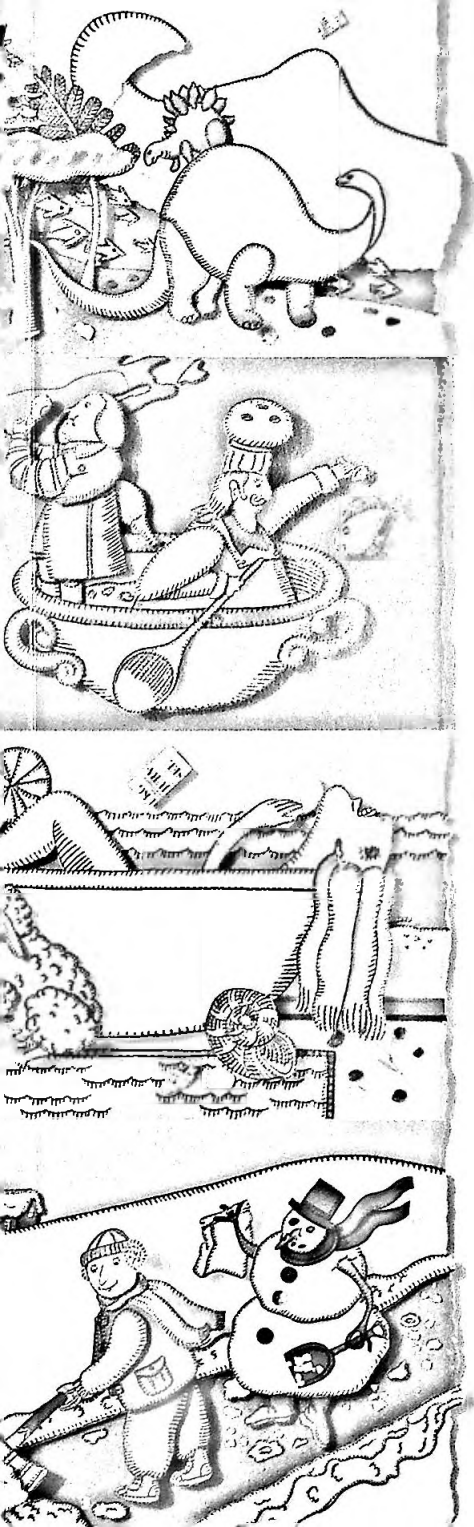
Sali Onkel Paul

Hier nochmals Unterlagen für
das Oibmusem wie gewünscht.
falls Du noch was brauchst,
meine Telefonnummer: 825 51 89!

Mit freundlichen Grüßen

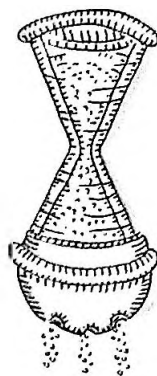
Gerst Liebe grüsse und alles Gute
Ruthie

Vereinigte Schweizerische Rheinsalinen AG • Schweizerhalle • Postfach • 4133 Pratteln 1
Telefon 061 825 51 51 • Fax Direktion 061 825 51 12
Fax Technik 061 825 51 10 • Fax Verkauf 061 825 51 00



Tausendsassa Salz

Wissenswertes
unterhaltsam erzählt



schweizer rheinsalinen



Die Schweizer Rheinsalinen in Stichworten

Gesellschaftszweck

- Produktion, Einfuhr, Verwertung und Verkauf von Salz, Salzgemischen und Sole.

Hierzu:

- Ausbeutung der Salzvorkommen auf Grund von Konzessionen.
- Produktion von Salz zu gleichen Teilen in Schweizerhalle BL und in Riburg AG.

Rechte und Pflichten

- Sicherstellung der Versorgung mit allen Salzarten
- Einheitliche Lieferpreise in der Schweiz
- Lagerhaltung von Salzvorräten
- Abführen von Regalgebühren

Aktiengesellschaft

Aktienkapital	10 Mio. CHF	
Aktionäre	25 Kantone (ohne VD) + Fürstentum Liechtenstein	
Verwaltungsrat	26 Mitglieder, Repräsentanten der Kantone resp. des Fürstentums	
Leitung	Dr. Jürg Lieberherr, Direktor	
Tätigkeit	Salzgewinnung für die Versorgung der Schweiz (ohne VD) und das FL, keine Folgeprodukte	
Produktion	300 - 400'000 Tonnen pro Jahr	
Umsatz	60 - 70 Mio. CHF	
Personal	156 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen	
Produkte	Speisesalze, JURA-SEL®	ca. 15 % (% - Anteil in Tonnen)
	Landwirtschaftssalze	ca. 6 %
	Industrie und Gewerbe	ca. 32 - 45 %
	Wasserenthärter-Regeneriersalze, REOSAL®	ca. 7 %
	Auftausalze	ca. 24 - 30 %
	Sole	ca. 3 %
	Fremdprodukte	ca. 6 %
	insgesamt 19 verschiedene Rezepturen	
Werke	2 Salinen	
	Schweizerhalle BL (200'000 To Kapazität)	Riburg AG (230'000 To Kapazität)
Bohrfelder	3	2
Lagerkapazität	34'000	38'000



schweizer rheinsalinen

Vereinigte

Schweizerische Rheinsalinen AG

Schweizerhalle

Postfach

4133 Pratteln 1

Telefon 061 / 825 51 51

Telefax 061 / 825 51 10

Salz für Jahrhunderte

Die umfangreichen Salzvorkommen in der Schweiz gehen auf einen langgezogenen Meeresarm zurück, der vor 200 Millionen Jahren grosse Teile Europas bedeckte. Im damaligen tropischen Klima verdunstete das Meerwasser in Lagunen, und was die spätere Faltung des Juras unter Gesteinschichten konservierte, war reines Meersalz. Mit der Entdeckung der Salzvorkommen 1836 legte Carl Christian F. Glenck den Grundstein zur Entstehung mehrerer Salzgewinnungsbetriebe, die sich 1909 als Vereinigte Schweizerische Rheinsalinen zusammenschlossen.

Salzgewinnung durch moderne Verfahrenstechnik

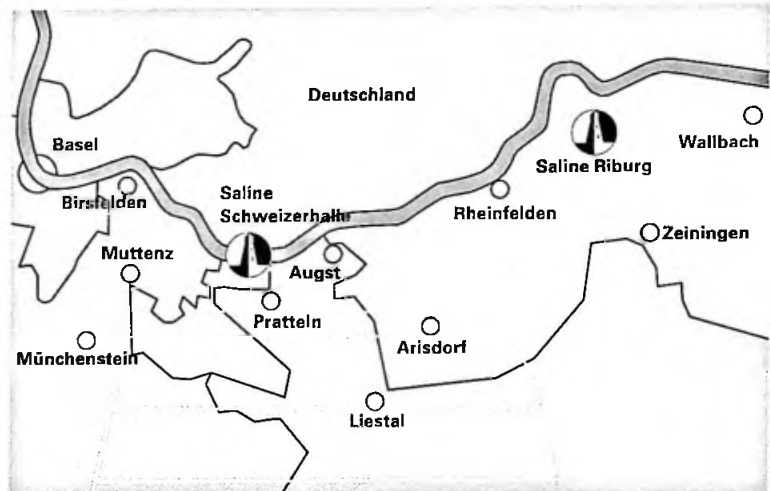
Der Abbau der Steinsalzlager in Tiefen von 140 bis 400 m an den Standorten Schweizerhalle/Pratteln BL und Riburg/Rheinfelden AG

wird nicht im Bergbau betrieben. Besser geeignet dazu ist das hochentwickelte Solegewinnungsverfahren. Dabei wird durch Bohrlöcher Wasser ins Salzlager hinabgepumpt. Das Salz wird aufgelöst und als gesättigte Sole an die Erdoberfläche gefördert. Ein hochwirksames Enthärtungs- und Reinigungsverfahren – Ergeb-

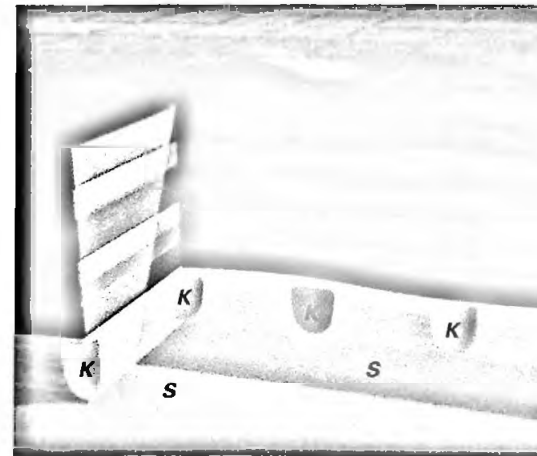
□ Heute bekannte Ausdehnung der Salzschieht

□ Konzessionsgebiete der Schweizer Rheinsalinen in den Kantonen Aargau und Basel-Landschaft

Die Salzlager in der Nordwestschweiz – die Vorräte reichen noch für Jahrhunderte



nis langjähriger Entwicklung – entzieht der Sole unerwünschte Nebensalze wie z.B. Magnesiumchlorid und Gips. In hoher Reinheit gelangt die Sole in die Verdampfer, wo das Salz auskristallisiert. Die Eindampfanlagen arbeiten mit Wärmerückgewinnung. Gegenüber früher sank der Energiebedarf



Bohrfeld und Soleförderung:
Schematisches Profil durch die Gesteinsschichten

S = Steinsalz K = Kavernen



Die Bahn: Transportmittel und Werbeträger für das Salz

deshalb pro Tonne Salz um ein Vielfaches. Auf fossile Brennstoffe kann weitgehend verzichtet werden.

Salz als Schweizer Markenartikel

Salz ist unentbehrlich und lebenswichtig – anders als Zucker oder

Gewürze lässt es sich durch nichts ersetzen. Im Auftrag der Kantone versorgen die Schweizer Rheinsalinen die ganze Schweiz mit Salz. Nur der Kanton Waadt deckt seinen Bedarf selbst durch die eigene Saline in Bex. Die Schweizer Rheinsalinen führen rund 30 verschiedene Salzsorten in ihrem Angebot. Etwa 15% der Produktion entfallen auf Speisesalze. JURA-SEL® heisst das Paketsalz für Speisezwecke. JURA-SEL® ist auch erhältlich mit Jod, zur Verhinderung von Jodmangel, oder mit Fluor, zur Kariesvorbeugung. Als Regeneriersalz für den Geschirrspüler bewährt sich REOSAL®. Ein bedeutender Teil der Speisesalze geht an Lebensmittel-Produzenten. Die grössten Salzabnehmer sind jedoch

Industrie und Gewerbe. Salz wird zur Herstellung so unterschiedlicher Produkte wie Tonbänder, Filme, Farben, Seifen und Glas benötigt oder als Pharma-Salz in der Medizin sowie als technisches Salz in Wasserenthärtungs-Anlagen verwendet. Neben den für die Tierhaltung unentbehrlichen Landwirtschafts-Salzen bieten die Schweizer Rheinsalinen auch Auftausalz für den Winterdienst an.

Vertrieb und Logistik

Für grosse Mengen ist Losesalz die vorteilhafteste und ökonomischste Lieferform; es kann pneumatisch gefördert oder mechanisch umgeschlagen werden. Das Salz der Schweizer Rheinsalinen, ob lose, in Säcken oder als Paketsalz, gelangt per

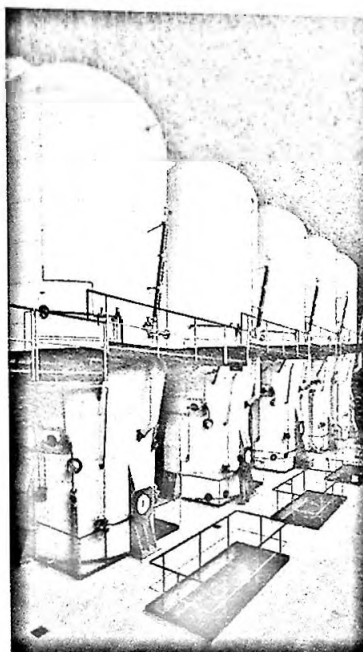
- Küche und Tisch
- Lebensmittelherstellung
- Landwirtschaft
- Futtermittel- Industrie
- Haushalt
- Winterdienst
- Chemie
- Metallurgie
- Pharmazie und Kosmetik



*Die Qualitätskontrolle erfordert
speziell entwickelte Geräte für die
Analyse von Salz und Sole.*



Bahn oder Lastwagen ans Ziel.
Die speziell entwickelte
Palettierungstechnik reduziert
Abfälle auf ein Minimum;
Konsumenten-Packungen werden
umweltgerecht aus rezyklierbarem
Karton hergestellt.



*Blick in die Verdampferanlage
in Schweizerhalle*

Die Schweizer Rheinsalinen – ein vielseitiger Arbeitgeber

Die Schweizer Rheinsalinen sind
ein Unternehmen mittlerer Grösse,
mit 157 Mitarbeiterinnen und
Mitarbeitern. Salzgewinnung,
Reinigung, Veredelung, Verpackung,
Vertrieb, Entwicklung, Verwaltung
und Verkauf erfordern qualifiziertes
Personal aus verschiedensten
Berufen.

Betriebsbesichtigung

"Von der Sole zum Salzkristall"

Mehr über Salz, seine Entstehung
und die Gewinnung erfahren
Sie bei uns anhand von Bild und
Ton und natürlich live in der Saline,
in der Verdampferhalle,
in den Verpackungsbetrieben und
in den Hallen, wo sich Salz zu
weissen Bergen türmt.
(Besichtigung nach Vereinbarung)

Museum und Ausstellung die SALZKAMMER

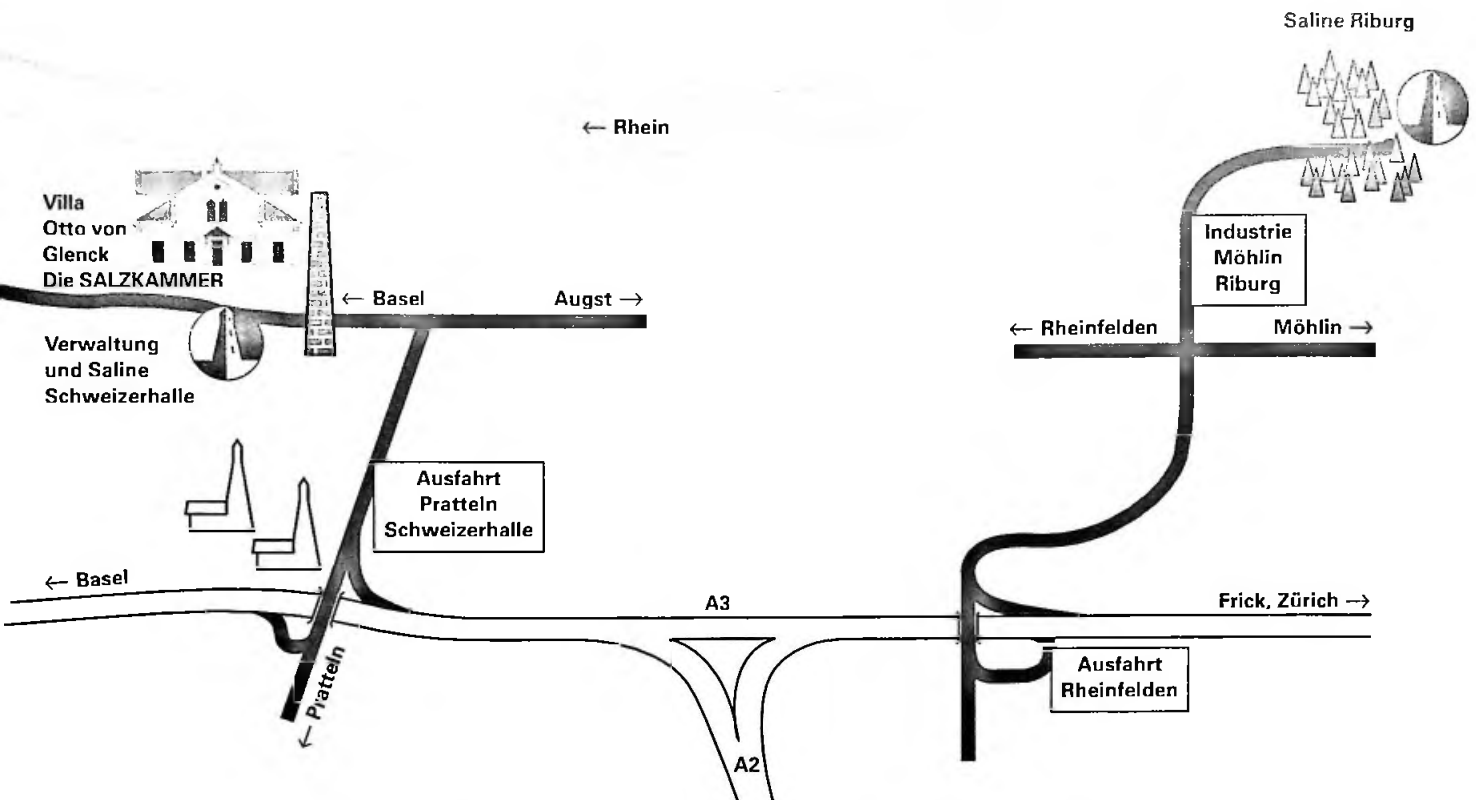
Speziell am Kulturgut Salz
Interessierten gewährt der Besuch
in unserem privaten Firmenmu-
seum in der Villa Otto von Glenck
überraschende Einblicke in die
Naturwissenschaft, Geschichte
und Kultur des Salzes, dem
"Weissen Gold" von einst.
(Besuche nach Vereinbarung)

Auskunft und Reservationen

Telefon 061 / 825 51 51,
Montag – Freitag
07.30 – 12.00, 13.00 – 17.00
(freitags bis 16.30)

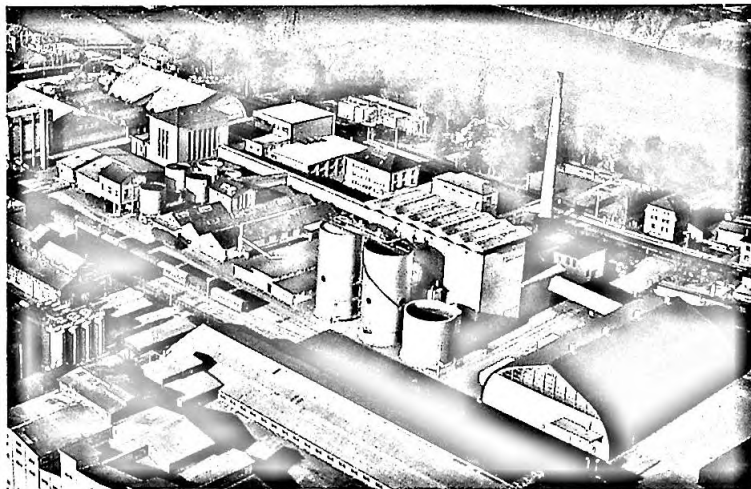
*Villa Otto von Glenck,
ca. 1860 vom jüngsten Sohn
des Firmengründers erbaut.*





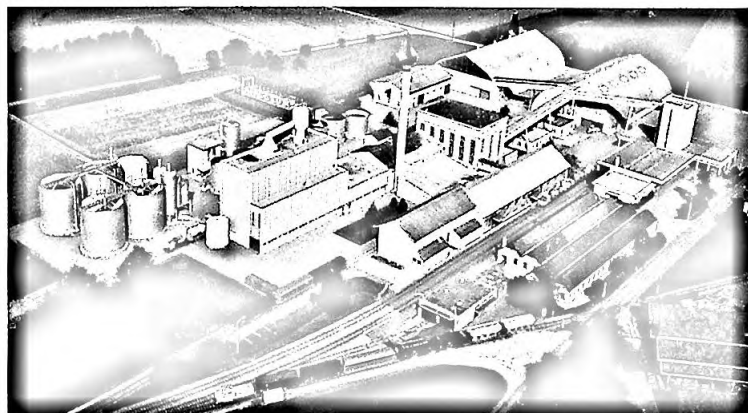
Saline Schweizerhalle

Seit 1837
3 Bohrfelder
200 000 Tonnen Jahreskapazität
Paketieranlagen für JURA-SEL®

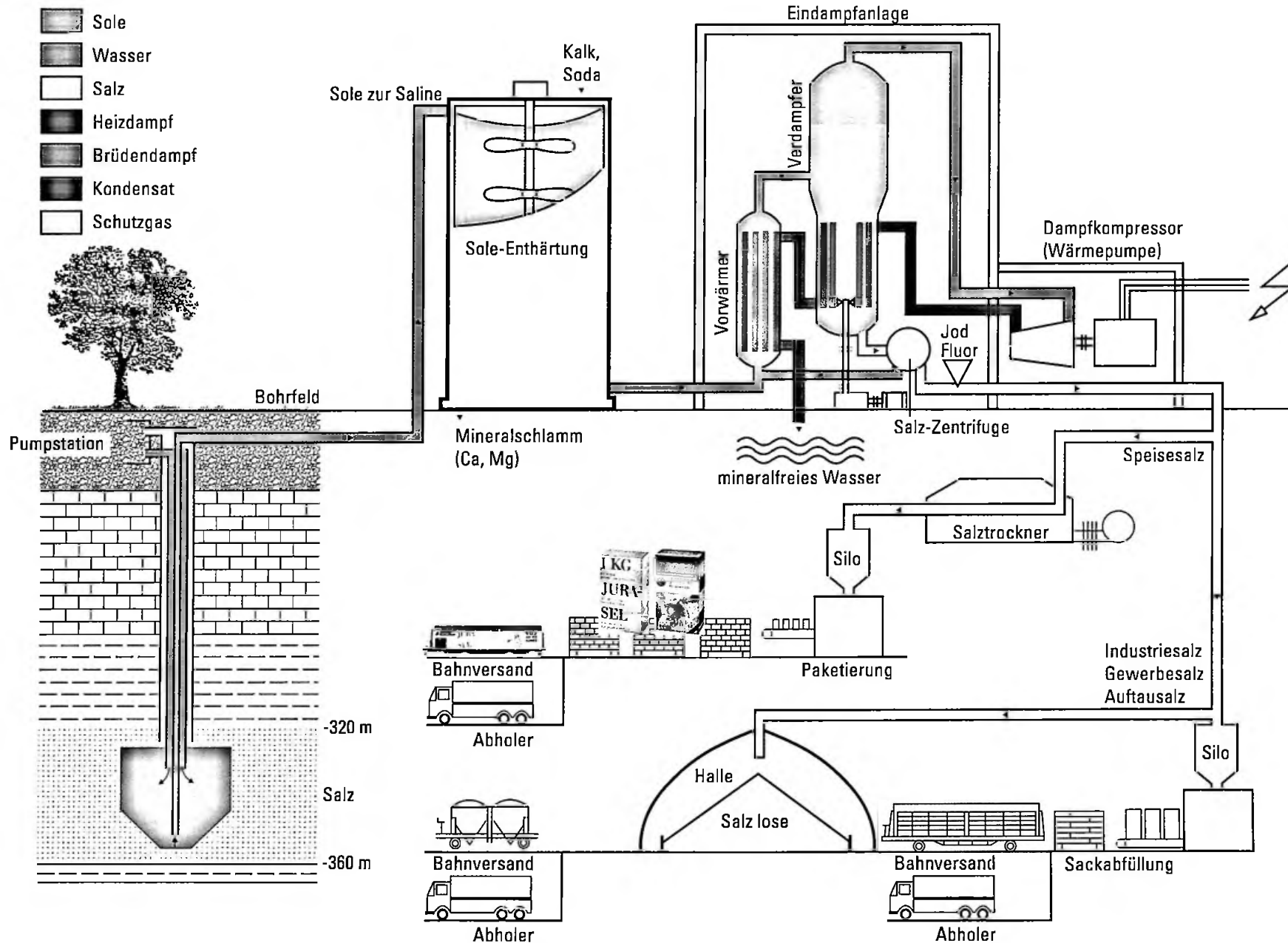


Saline Riburg

Seit 1848
2 Bohrfelder
230 000 Tonnen Jahreskapazität



Gewinnung von Siedesalz in der Saline am Beispiel Schweizerhalle



Industrie- /Gewerbesalze, Wasserenthärtersalze Sels industriels et pour l'artisanat, sels pour adoucisseurs d'eau

Auftausalze Sels à dégeler



Auftausalz
Sel à dégeler
Code 8156



Auftausalz
Sel à dégeler
Code 8141



Industrie-/Gewerbesalz
Sel industriel
et pour l'artisanat
Code 4576



Wasserenthärter-salz
Sel pour adoucisseurs d'eau
Code 4440



Wasserenthärter-salz 8/12,
sehr grob
Sel pour adoucisseurs
d'eau 8/12, très gros
Code 7342



AXAL®, Regeneriersalz
in Tablettenform
AXAL®, Sel régénérant
en pastilles
Code 7345



Haushalt-Auftausalz
Sel à dégeler ménager
Code 8431



Reosal® für Geschirrspüler
Reosal® pour lave-vaisselle
Code 7527

schweizer rheinsalinen

Vereinigte Schweizerische Rheinsalinen AG
Schweizerhalle - Postfach
CH - 4133 Pratteln 1
Telefon 061 825 51 51
Telefon Verkauf 061 825 51 15
Fax Verkauf 061 825 51 00

Sortiments-Auszug

Extrait de l'assortiment

Speisesalze in Kleinpackungen Sels alimentaires en paquets



JURA-SEL®
Fluor- und jodhaltig
Fluoré et iodé
Code 1623



JURA-SEL®
Ohne Fluor und Jod
Sans fluor ni iode
Code 1413



JURA-SEL®
Jodhaltig
iodé
Code 1523



Meersalz
grob, jodhaltig
Sel de mer gros, iodé
Code 8822



JURA-SEL®
Tafelsalz jodhaltig
Sel de table iodé
Code 2523



JURA-SEL®
Fluor- und jodhaltig
Fluoré et iodé
Code 1633



JURA-SEL®
Tafelsalz
Sel de table
Code 2593



Salz + Pfeffer
Sel + poivre
Code 2597

Speisesalze in Säcken
Sels alimentaires en sacs



Kochsalz jodhaltig
Sel de cuisine iodé
Code 1272



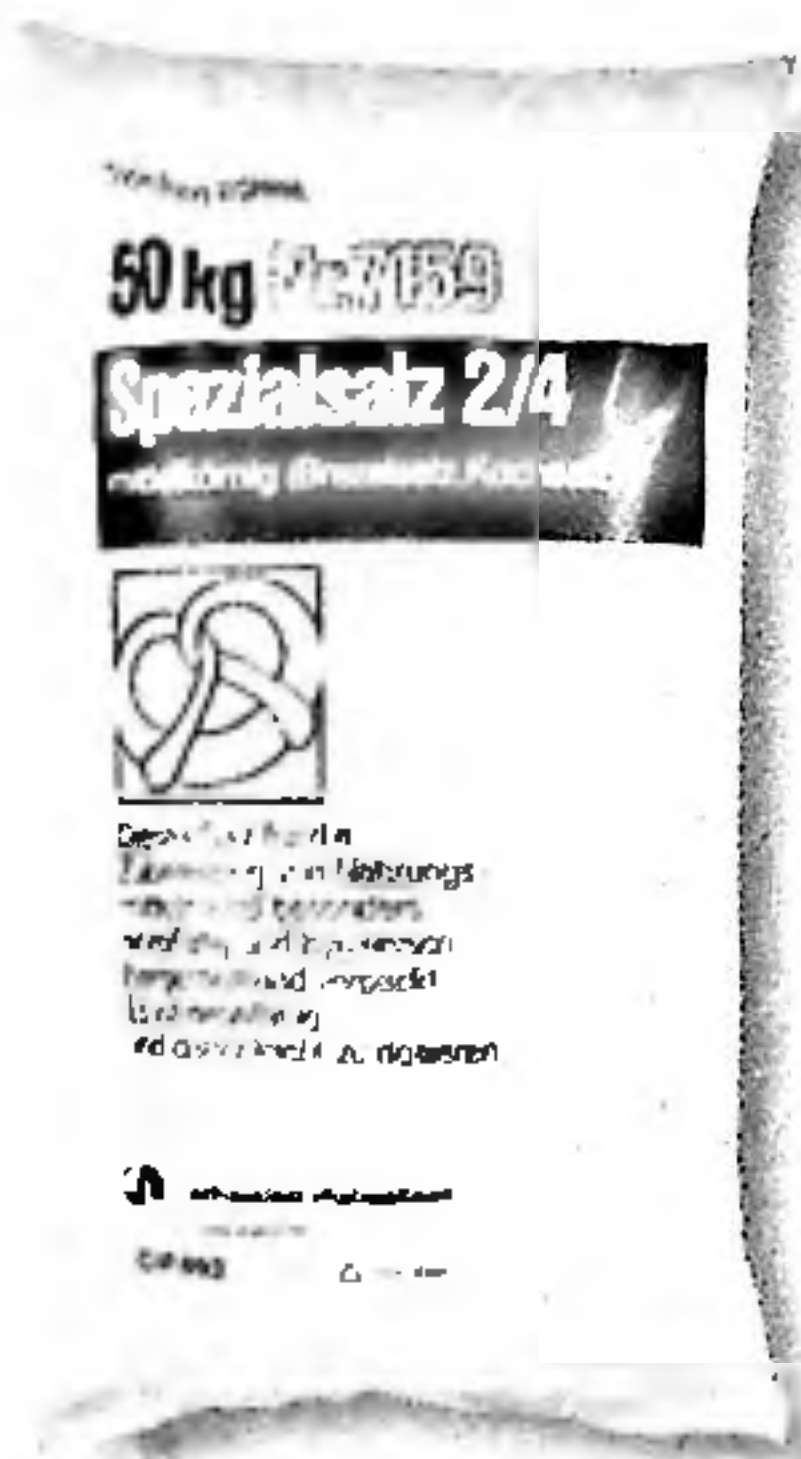
Kochsalz jodhaltig
Sel de cuisine iodé
Code 1573



Nitritpökelsalz
Sel nitrité pour saumure
Code 4875



Speziialsalz 25/12
Sel spécial 25/12
Code 5590



Speziialsalz 2/4 (Brezel)
Sel spécial 2/4 (Bretzels)
Code 7159



Meersalz, fein
Sel de mer, fin
Code 9258

Speziialsalze, Solen
Sels spéciaux, saumures



Natriumchlorid
Ph. Eur./USP
Chlorure de sodium
Ph. Eur./USP
Code 7730



Meersalz für Badezwecke
Sel de mer pour bains
Code 9159



Badesole
Saumure pour bains
Code 9797



Sole für Inhalation
Saumure pour inhalations
Code 9898

Agrosalze
Sels pour l'agriculture



Viehsalz jodhaltig
(Einzelfuttermittel)
Sel iodé pour le bétail
(aliment simple)
Code 3153



Futtermittelsalz (Ausgangs-
produkt und Einzelfuttermittel)
Sel d'affouragement (matière
première et aliment simple)
Code 3481



Leckstein weiss, jodhaltig
(Einzelfuttermittel)
Bloc blanc, sel iodé (aliment simple)
Code 3510



Leckstein blau, jodhaltig
(Einzelfuttermittel), UFA
Bloc bleu, sel iodé
(aliment simple), UFA
Code 3714



Naturleckstein
(Einzelfuttermittel)
Bloc gemme en vrac
(aliment simple)
Code 3020



Englischer Leckstein
(Mineralfuttermittel)
Brique à lécher anglaise
(aliment minéral)
Code 3816



Film: "Schweizer Salz - Von der Sole zum Salzkristall"

Kurzbeschreibung: 16 mm Farbfilm und VHS-Videokassette (ab Herbst 1997)

Spieldauer 25 Minuten – Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch

Der Film berichtet über die Entstehung der Steinsalz-Lager in der Schweiz vor 200 Millionen Jahren und über 3 klassische Methoden der Salzgewinnung. Eine Reise zu den Salzgärten in der Camargue und in die Tiefe des Salz-Bergwerks Borth in Deutschland ergänzen den Besuch bei den Schweizer Rheinsalinen. Moderne 3D-Trickaufnahmen machen Vorgänge und Abläufe gut verständlich, z. B. zur Erdgeschichte und Geographie, zur Salzbildung, über die Soleförderung in der Nordwestschweiz und die Rückgewinnung des Salzes in der Verdampferanlage der Saline Schweizerhalle.

Produktion

Vereinigte Schweizerische Rheinsalinen AG (Inh. aller Rechte), Schweizerhalle, CH-4133 Pratteln 1
Arbeitsgemeinschaft für Film und Fernsehen, CH-8108 Dällikon ZH.

Verleih (ab Herbst 1997):

Film Institut, Erlachstrasse 21, 3000 Bern 9 – SAFU, Hardturmstr. 161, 8037 Zürich
Büro f. Bild und Ton, Schuldept. Stadt Zürich, Hardturmstr. 161, 8037 Zürich

Film: "Le sel suisse - de la saumure aux cristaux de sel"

En bref: Film de 16 mm en couleur, disponible en vidéo-cassette VHS vers l'automne.

Durée: 25 minutes. – Langues: français, allemand, italien.

Ce film présente et explique la formation des gisements de sel en Suisse, il y a 200 millions d'années, ainsi que 3 méthodes classiques d'exploitation du sel. Deux voyages dans les salines de Camargue et dans les profondeurs de la mine de sel de Borth (Allemagne) complètent la visite des Salines suisses du Rhin. Des animations modernes en 3D illustrent les processus géologiques et techniques de façon claire et compréhensible; notamment l'évolution géologique et géographique de la Terre, la formation des gisements de sel, les champs de forage et l'extraction du sel dans les évaporateurs.

Production 1997:

Société des Salines suisses du Rhin réunies SA (tous droits réservés), Schweizerhalle, CH-4133 Pratteln 1.
Groupe de Production pour Cinéma et Télévision, CH-8108 Dällikon (Zurich)

Film: "Il sale svizzero - dall'acqua salmastra al cristallo di sale"

Testo breve: Film di 16 mm a colori, disposto a video (dal autunno 1997)

Durazione: 25 minuti – Lingue: italiano, francese, tedesco

Il film racconta la formazione in Svizzera dei giacimenti di salgemma 200 milioni di anni fa e illustra i 3 metodi classici utilizzati per l'estrazione del sale. Un viaggio alle saline della Camargue oppure nelle profondità della miniera di Borth completa la visita alle saline svizzere del Reno. Moderne riprese in 3D fanno capire bene, ad esempio, il corso degli eventi della storia della terra e della geografia, della formazione del salgemma, del trasporto dell'acqua salmastra e del ricupero del sale nell'impianto di evaporazione.

Produzione 1997:

Società della saline svizzere del Reno riunite AG (tutti gli diritti), Schweizerhalle, CH-4133 Pratteln 1
Gruppo di produzione per cinema e televisione, CH-8108 Dällikon (Zurigo).

Die SALZKAMMER

Firmenmuseum und private Ausstellung in der Villa Otto von Glenck, Schweizerhalle, 4133 Pratteln.

Die SALZKAMMER ist eine lebendige und unterhaltsame Begegnungsstätte mit dem wohl ältesten Kulturgut, dem Salz. Dazu gehören Geschichte, Geographie, Geologie, Technik, Chemie und Alchemie, Wirtschaft, Literatur und Religion. Und dazu gehört vor allem auch der Mensch. Die SALZKAMMER versteht sich als Ergänzung zu anderen kulturhistorischen Schaustätten zum Thema Salz¹. Das Gebäude mit der permanenten Ausstellung steht über der Stelle der ersten Salzförderung in der Nordwestschweiz und dem späteren Wohnsitz der Salinendirektoren.

Besuche nach Vereinbarung: Telefon 061 / 825 51 51, Fax 061 / 825 51 10.

Alle Besuche werden von fachkundigem Personal geführt. Dauer: ca. 2 Stunden. Sprache: in der Regel deutsch; französisch oder englisch nach Rücksprache. Bis maximal 15 Personen pro Gruppe.



Montag, Mittwoch und Freitag

09.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00

Dienstag und Donnerstag

09.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00 und 19.00 – 21.00

erster Samstag des Monats

09.00 – 12.00 / 13.30 – 17.00

Sonn- und Feiertage geschlossen

Eintrittspreise:

Minimumpauschale	Fr. 50.–, oder
normale Besuchszeit	Fr. 5.– / pro Person
abends	Fr. 7.– / pro Person
samstags	Fr. 10.– / pro Person

Anreise:

– Privatauto: Parkplätze siehe Plan auf Rückseite

– Öffentliche Verkehrsmittel:

Autobus ab Basel und Liestal Linie 70, Haltestelle "Saline" (Basel-Aeschenplatz – Liestal (Bhf) – Reigoldswil)

Autobus Pratteln (Bhf) – Muttenz Linien 82, Haltestelle "Saline" nur Montag – Freitag

Autobus Rheinfelden – Pratteln Linie 83 / 84, umsteigen auf Linie 70 via Kaiseraugst und Augst

Bahnverbindungen Linien nach Basel siehe Bus-Anschlüsse

Basler Personenschiffahrt Anlegestelle "Schweizerhalle" siehe Saisonfahrplan

Verpflegungsmöglichkeiten in unmittelbarer Umgebung:

Gasthof Saline und Restaurant Solbad: je ca. 150 m Fussweg, Parkplätze vorhanden, Reservation empfohlen. Beide Gaststätten sind samstags und sonntags geschlossen.

Anmeldetalon auf der Rückseite.

¹Salzbergwerk in Bex/VD; Museum "La Mémoire du Sel" in Buttes /NE.

Anmeldung zum Besuch der SALZKAMMER

Tel. 061 / 825 51 51 Fax 061 / 825 51 10

Postadresse:

Schweizer Rheinsalinen

SALZKAMMER

Schweizerhalle

Postfach

CH-4133 Pratteln 1

Adresse und/oder Bezeichnung der Gruppe(n):

Name und Adresse der verantwortlichen Kontaktperson:

Erreichbar tagsüber unter Tel. Fax

Anzahl Personen:

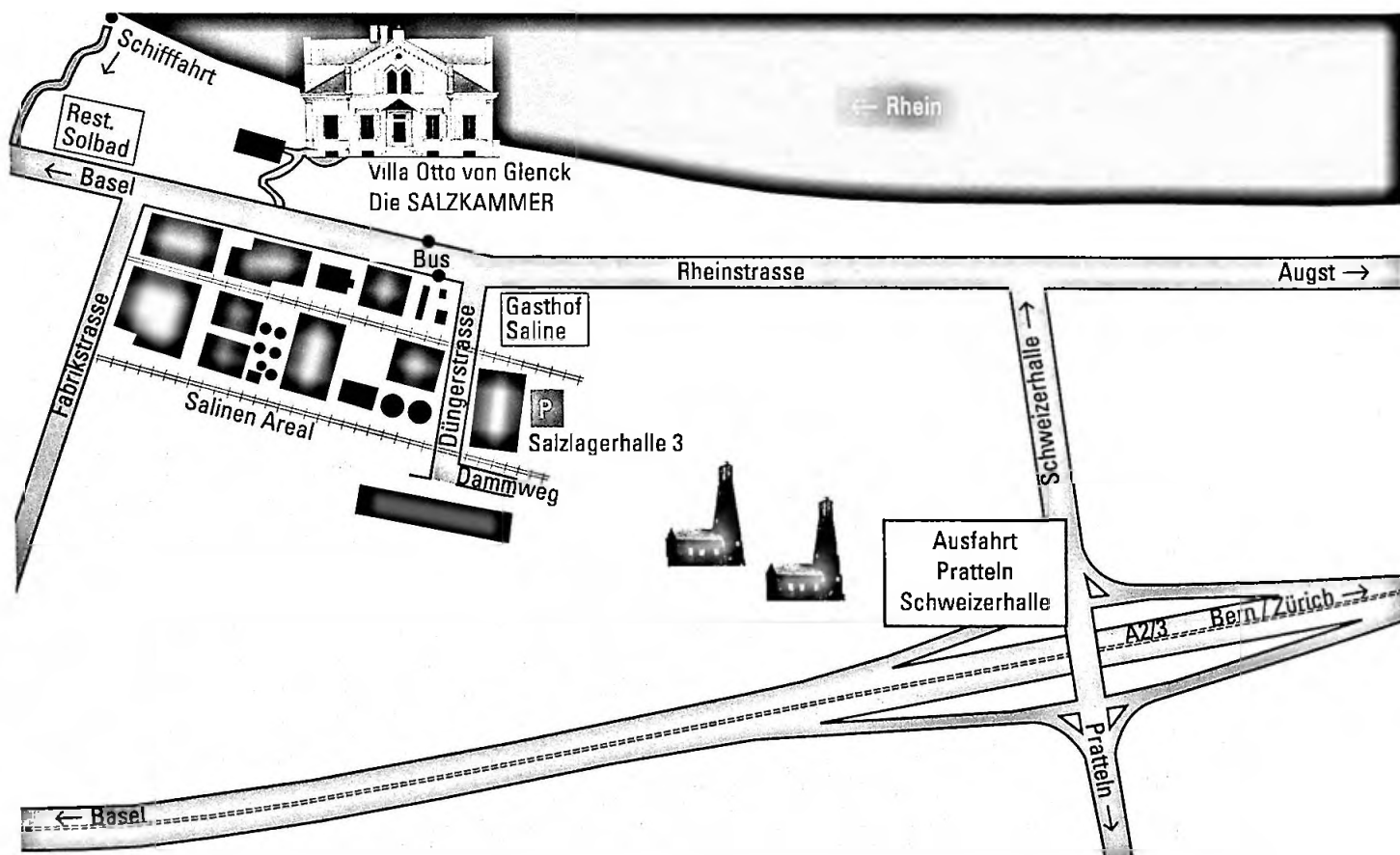
Wunschtermin:

Ausweichtermin(e):

Datum: Datum:

Zeit: Zeit:

Ohne unsere telefonische oder schriftliche Bestätigung können wir leider keine Führungen garantieren. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.



((Presstext, 387 Worte, exkl. Fussnote))

Die SALZKAMMER, ein neues Kleinod der Schweizer Salzkultur. Eröffnung am 19. Juni 1997 in der Villa Otto von Glenck, Schweizerhalle, 4133 Pratteln

Die Schweizer Rheinsalinen gewährten am 19. Juni 1997 Einblick in die neue, firmeneigene Ausstellung. Die SALZKAMMER ist eine lebendige und unterhaltsame Begegnungsstätte mit dem wohl ältesten Kulturgut, dem Salz. Dazu gehören Geschichte, Geographie, Geologie, Technik, Chemie und Alchemie, Wirtschaft, Literatur und Religion. Und dazu gehört vor allem auch der Mensch.

Die SALZKAMMER versteht sich als Ergänzung zu anderen kulturhistorischen Schaustätten zum Thema Salz, namentlich zum touristisch erschlossenen Salzbergwerk in Bex / VD¹. Die permanente Ausstellung ist im Wohnhaus der ehemaligen Salinendirektoren untergebracht, das genau über der Stelle der ersten Salzförderung in der Nordwestschweiz errichtet wurde. Ein Glücksfall war der Fund des Bohrlochs Nr. 3 aus der Gründerzeit innerhalb des Gebäudes. Seine Integrierung in die Ausstellung war die Krönung des Projektes und rechtfertigt die Standortwahl für die SALZKAMMER.

Der Ort ist für die Schweiz von grosser politischer Bedeutung, ging nämlich 1836 mit der erfolgreichen Bohrung nach Salz durch Carl Chr. F. Glenck (1779-1845) für die Schweiz eine Epoche der Auslandsabhängigkeit schlagartig zu Ende. Das neue wirtschaftliche Potential des Rohstoffes Salz wurde schnell erkannt. Innert 12 Jahren entstanden die 4 Salinen Schweizerhalle, Kaiseraugst, Rheinfelden und Riburg. Das bisher mit grossem Aufwand und Kosten importierte Mangelprodukt Salz wurde bald zum qualitativ hochwertigen Massengut. Den ruinösen Konkurrenzkampf unter den Salinen, Energie-, Technik- und andere Probleme überlebten nur die beiden Salinen Schweizerhalle / BL und Riburg / AG.

Auch die Geschichte des Salzes wandelte sich. Das Geschehen in der Schweiz wurde anfänglich vom europäischen Handel und dem Kampf um Rechte und Zolleinnahmen dominiert. Seit 1836 bestimmten die Salz-Fördertechnik, der Pioniergeist der Gründerzeit, der inländische Handel und die neuen salzabhängigen Industrien den Gang der Dinge. Deshalb beeinflussten die Salinen, allen voran jene von Schweizerhalle, die Entwicklung und Prosperität benachbarter Gemeinwesen ganz entscheidend.

Diese Ausgangslage verstehen die Schweizer Rheinsalinen als Verpflichtung, Zeugnisse der Salzkultur und Exponate zu sammeln und professionell aufzuarbeiten.

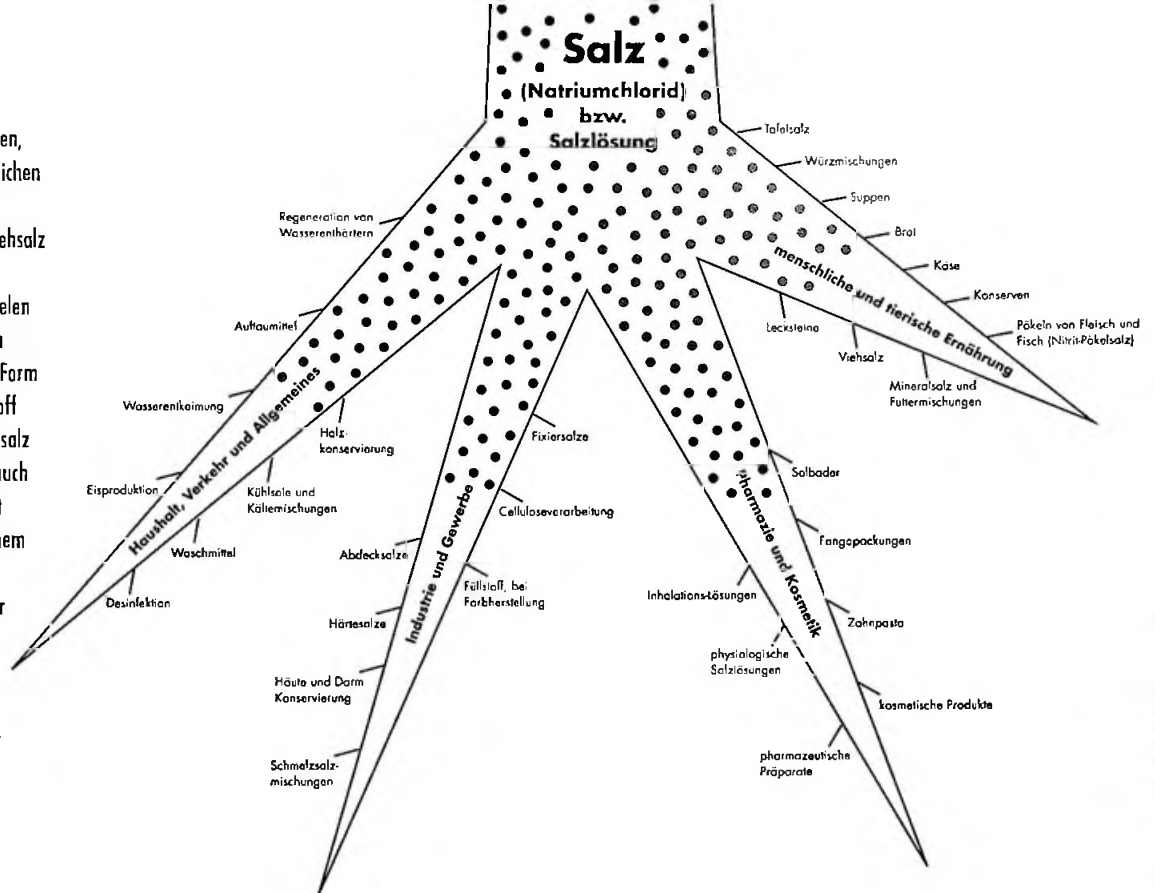
Wie viele andere Ausstellungen beherbergt auch die SALZKAMMER bedeutende Leihgaben. Die Ausstellung wird dadurch ganz entscheidend aufgewertet und bereichert. Deshalb ist es den Schweizer Rheinsalinen ein besonderes Bedürfnis, allen Donatoren für ihre Leihgaben ganz herzlich zu danken.

Besichtigungen der SALZKAMMER erfolgen nach Anmeldung und grundsätzlich unter fachkundiger Führung durch Personal der Schweizer Rheinsalinen. Der Ausstellungsbesuch ist nicht Bestandteil von Betriebsbesichtigungen.

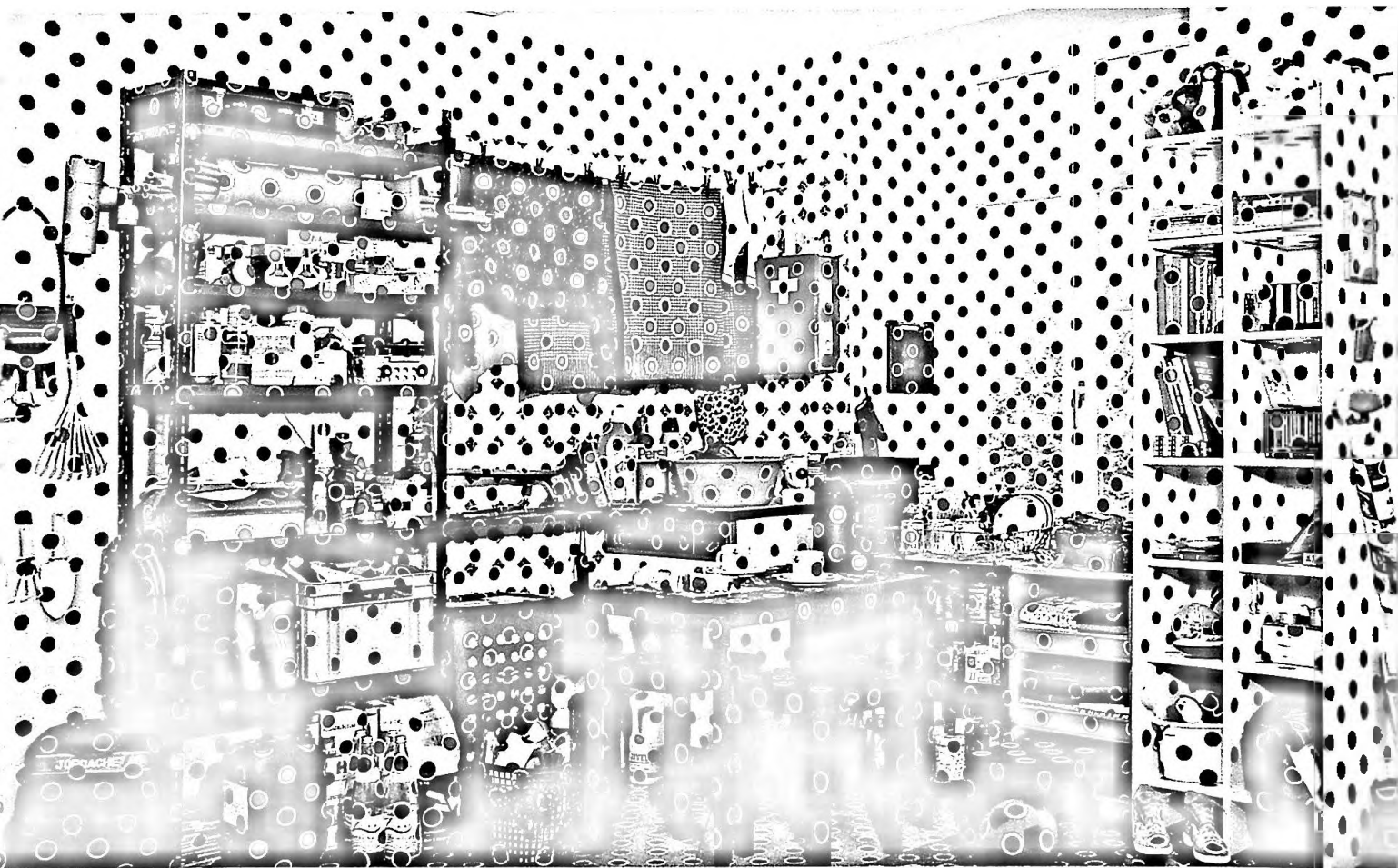
¹Weitere Ausstellungen: "Schweizer Salzmuseum" in Aigle/VD; Museum "La Mémoire du Sel" in Buttes im Val de Travers/NE.

● Salz als Ganzes

Kochsalz ist, chemisch gesprochen, Natriumchlorid. In der menschlichen Ernährung, als Regeneriersalz in der Abwaschmaschine, als Viehsalz im Stall, als Auftausalz auf winterlichen Strassen und in vielen anderen Bereichen wird Salz in der uns am besten bekannten Form als weisser feinkörniger Feststoff verbraucht. Genau dieses Kochsalz wird aber in grossen Mengen auch in die Elektrolyse geführt. Dort wird es mit Hilfe von elektrischem Strom in seine ursprünglichen Bestandteile Natrium und Chlor aufgespalten. Beide bilden in neuen Verbindungen Ausgangs- und Hilfsstoffe für die Herstellung einer Vielzahl weiterer Produkte.



Nach einer Grafik von R. Bachler, Teisendorf und M. Bauer, München



Salz ist überall in unserem Alltag, so

● **Natriumchlorid**
Stoffe, in denen Natriumchlorid enthalten ist oder bei der Herstellung verwendet wurde.

, so

● **Natrium**
Stoffe, in denen Natrium enthalten ist oder Natrium und dessen Folgeprodukte bei der Herstellung verwendet wurden.

oder so

● **Chlor**
Stoffe, in denen Chlor enthalten ist oder Chlor und dessen Folgeprodukte bei der Herstellung verwendet wurden.

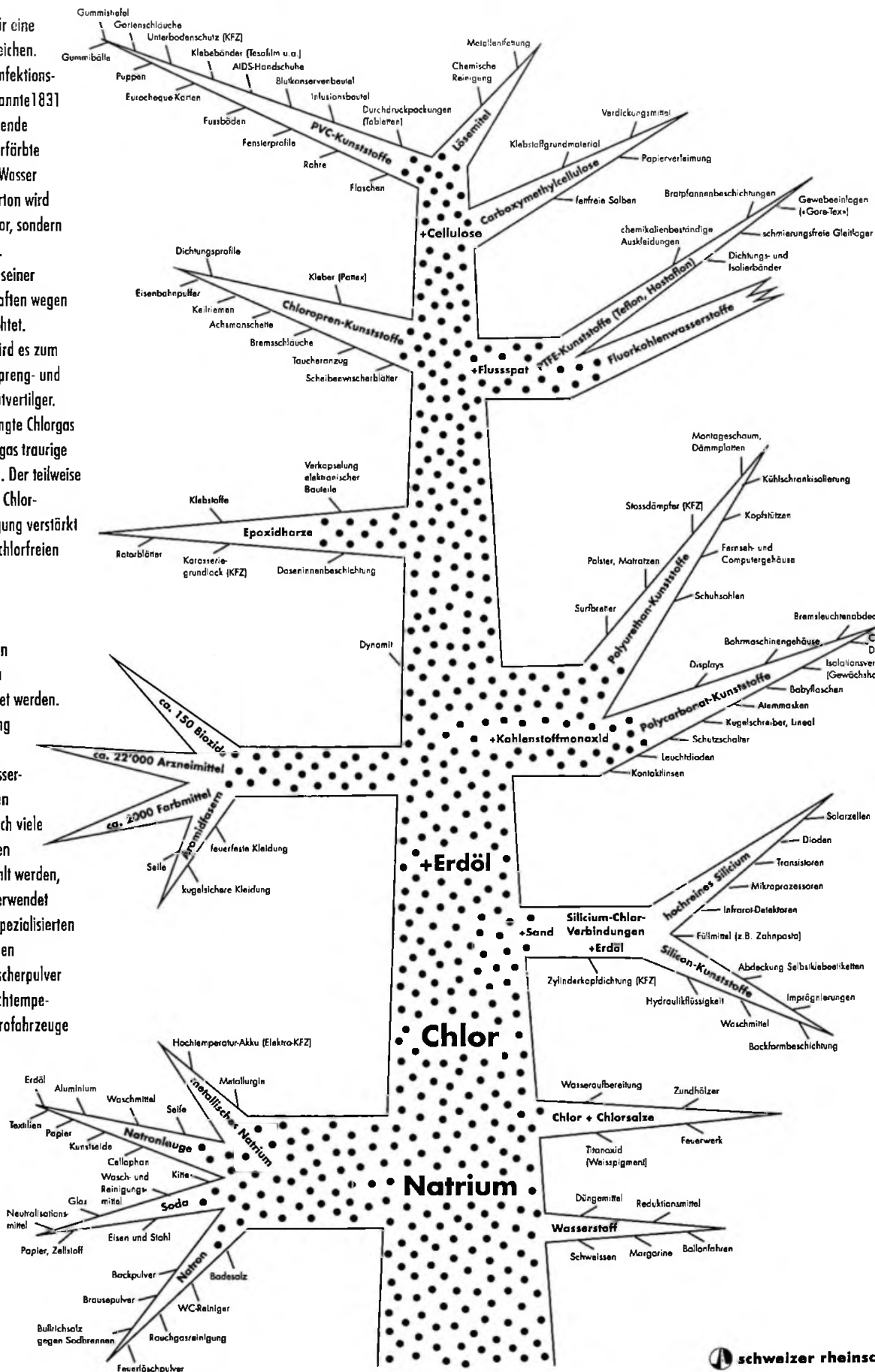
Der Salzbaum Salz und seine Anwendungen

Chlorprodukte

Chlor ist Ausgangsprodukt für eine Vielfalt von Anwendungsbereichen. Jedes Kind kennt es als Desinfektionsmittel. Justus von Liebig erkannte 1831 die antiseptische und betäubende Wirkung von Chloroform. Verfarbte Unterwäsche wird mit Javell-Wasser wieder weiss, Papier und Karton wird nicht mehr mit Elementarchlor, sondern mit Chlorderivaten gebleicht. Auf den Kunststoff PVC wird seiner ausserordentlichen Eigenschaften wegen auch heute noch nicht verzichtet. Als Perchlorat-Verbindung wird es zum hochwertigen Sicherheits-, Spreng- und Treibstoff sowie zum Unkrautvertilger. Wegen seiner Giftigkeit erlangte Chlorgas in Form von Phosgen-Kampfgas traurige Berühmtheit im 1. Weltkrieg. Der teilweise problematische Umgang mit Chlorprodukten bei deren Entsorgung verstärkt zunehmend die Suche nach chlorfreien Produktionsverfahren.

Natriumprodukte

Als eines der wohl wichtigsten Natriumprodukte kann Soda (Natriumcarbonat) bezeichnet werden. Soda wird in grossem Umfang in der Glas- und Reinigungs-mittelindustrie sowie zur Wasserenthärtung verwendet. Neben Natriumcarbonat können noch viele weitere Natriumverbindungen und Folgeprodukte aufgezählt werden, zu deren Herstellung Salz verwendet wurde. Alle führen zu sehr spezialisierten Stoffen, die vom gewöhnlichen Backpulver bis zum Feuerlöschpulver und vom Papier bis zum Hochtemperatur-Akkumulator für Elektrofahrzeuge reichen.



Chemische Symbole Ende des 18. Jahrhunderts von C. F. Kiemeyer
(nach dem Buch von Reinhard Löw : „Pflanzenchemie...“ (26))

Elemente		Gold		Zinn		Quecksilber
		Antimon		Schwefel		Kohlenstoff (Kohle)
		Wasserstoff („inflammable Luft“)		Sauerstoff („Lebensluft“)		Feuer, Wärme
		Silber		Blei		Eisen
		Kupfer		Phosphor		Stickstoff
Verbindungen		Säure generell		Salpetersäure		Königswasser
		Salz generell		Kochsalz		Salmiakstein
		Alkalien		Metallkalke (-oxide)		Schwererde
		Borax		Glas		Wasser
		Salzsäure		Schwefelsäure		Kohlensäure
		Mittelsalz		Salpeter		Alaun
		Ammoniak		Kalk		Weinstein
		Ton		Seife		Alkohol

Chemische Symbole Ende des 18. Jahrhunderts nach Adet und Hassenfratz

Elemente		Sauerstoff		Stickstoff		Wasserstoff
		Kohlenstoff		Schwefel		Phosphor
		Kalkerde		Boryt		Soda
		Kupfer		Blei		Silber
Verbindungen		Wasser		Kohlensäure		Schwefelsäure
		Kupferoxid		Silbernitrat		Bleioxid
		Natriumsulfat		Phosphorsaurer Kalk		

Weises Salz

Cum Grano Salis

Plinius der Ältere Römischer Schriftsteller (23 – 79n. Chr.)

XXIII. Buch seiner Naturalis Historia.

Empfehlung eines bestimmten Gegengiftes mit dem Vermerk, dass es nur cum grano salis, mit einem Körnchen Salz zusammen, wirksam sei.

In Sale Salus

(Im Salz ist das Heil)

Nach Paracelsus, Theophrastus Bombastus von Hohenheim.

Arzt, Naturforscher und Philosoph (1493 – 1541).

Nihil Essere Utilius Sale et Sole

Es gebe nichts Nützlicheres als Salz und Sonne (altes lateinisches Sprichwort).

"Das Meer wäscht alle Übel ab"

Euripides (um 480 bis um 406), griechischer Tragiker.

"Ihr seid das Salz der Erde.

Wenn das Salz schal geworden ist, womit soll man salzen?

Es taugt zu nichts weiter, als dass es ausgeschüttet und zertreten wird von den Menschen."

Matthäus 5, 13, Bergpredigt.

"Salz ist unter allen Edelsteinen, die uns die Erde schenkt, der kostbarste."

Justus von Liebig, (1803 – 1873), deutscher Chemiker,

bekannt geworden durch seine Arbeiten in der Agrarkulturchemie und der Ernährungslehre.

"Gehe fort in die Welt, bis du kommst zu Menschen, welche das Meer nicht kennen und keine Speise, gewürzt mit Salz genießen."

Homer, XI. Gesung der Ilias.

"Salz. Gott erhalt's!"

Alte Weisheit.

"Salz gehört zu jeder Mahlzeit, und wer es sinnvoll darein tut, wird ein langes Leben haben, es fröhlich genießen, sich zum Wohle, zum Wohle der Fortpflanzung in der Familie und zum Wohle des Gemeinwesens, denn Salz ist das Leben selbst."

Dioskorides (1. Jh. n. Chr.), griechischer Arzt und Pharmakologe

Sprichwörtliches Salz

Salz und Brot macht Wangen rot

eine gesalzene Rechnung

das Salz in der Suppe

weder Salz noch Schmalz haben

jemandem das Salz in der Suppe nicht gönnen

das Salz zum Brot nicht haben

Salz in die Wunde streuen

sich nicht das Salz zur Suppe verdienen

«Er hat nit Salz uf ein Ei» (elsässisch)

einen Scheffel Salz mit jemandem gegessen haben

ins Salz hacken

im Salz liegen

das ist Salz in ein krankes Auge

das Salz bringen, wenn die Eier gegessen sind

mit Salz und Brot zufrieden sein

Salz ins Meer tragen