

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1809

Das Salzkraut

[urn:nbn:de:bsz:31-263202](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263202)

Das Salzkrout.

(*Salicornia herbacea.*)

Diese Pflanze gehört zwar allerdings auch zu den salzigen; aber die eigentliche Kalipflanze (*Salsola kali*) ist sie nicht. Im Deutschen nennt man sie gewöhnlich Glasschmalz. Sie wird etwa 6 bis 12 Zoll hoch, und hat einen krautartigen in vielen Nebenzweigen auslaufenden Stängel, der aus Gliedern zusammengesetzt ist. Blätter sieht man nie an der Pflanze. Im Juli und August erscheinen an den Spitzen der ebenfalls gegliederten Zweige die kleinen gelben Blüten. Diese haben einen bauchigen glattrundigen Kelch (aber keine Krone) und ein Staubgefäß; daher diese Salzpflanze in die erste Klasse gehört (Monandria, Einmannige.)

Man findet sie an den Ufern des Meeres, besonders des mittelländischen; aber auch an salzigen Landseen in Deutschland, z. B. im Mannsfeldischen und um Halle. Wo sie wächst, kann man mit Recht schließen, daß der Boden Salztheile enthalte. Die Pflanze schmeckt in allen Theilen salzig, und wird daher auch vom Vieh begierig aufgesucht und gefressen. Sie giebt ein gesundes und gedeihliches Futter. Auch Menschen genießen sie. Gegen den Scharbock soll sie vortreffliche Dienste thun. Die Engländer machen sie in Essig mit Gewürz ein, und speisen sie als Salat. Doch ihre vorzügliche Benutzung besteht in der Bereitung der Sode oder des Alkali, eines mineralischen Laugensalzes, welches in Glashütten, in Seifensiedereyen, Leinwandbleichen u. s. w. gebraucht wird.

In Asien, Afrika und im südlichen Europa sammelt man daher die Pflanze, wo sie häufig wächst, mit vielem Fleiße. Man streuet sogar an salzige Sümpfe und Gewässer ihren Samen aus, und bauet sie sorgfältig an. Spanien liefert vorzüglich gute Sode. Die Bereitung erfordert wenig Mühe und Kunst. Wenn die Pflanzen reif genug sind, zieht man sie mit der Wurzel aus, trocknet sie an der Luft, und verbrennt sie zu Asche auf einem Rost. Die Asche fließt über dem Feuer, wie Glas, in darunter befindliche Gruben. Hier rührt man sie so lange mit Stöcken um, bis sie erkaltet, und zu einer steinharten Masse wird. Man zerbricht sie hierauf in Stücke. Diese Masse sieht grauschwarz aus, ist schwer, porös und klinget. Gute Sode zerfällt an der Luft in Staub; schlechtere zerfließt, indem sie die Feuchtigkeit aus der Luft in sich zieht. Da sie noch immer Unreinigkeiten, oder fremdartige Theile bey sich führt, so reiniget man sie noch mehreremale dadurch, daß man sie gepulvert in Wasser auflösen, und dann abdampfen läßt.