

Saltkoking (T.Aulebo)

Mennesket trenger tilførsel av salt til kroppen. Men, ikke bare har mennesket behov for en viss mengde salt i ernæringen, også matprodusenter, husdyrholdere og jegergrupper, har hatt et behov for salt til dyrehold og til å konservere matprodukter. Behovet for tilgang til salt er en livsbetingelse, - dog er det mindre behov for ekstra tilførsel av salt hos dem som hentet maten direkte fra havet. Mest utsatt for saltmangel var og er derfor befolkningen i innlandet. Saltet har med andre ord opp gjennom tidene vært en særdeles viktig handelsvare som del av kostholdet og for langtidslagring av kjøtt og fisk.

Wikipedia: "Koksalt eller natriumklorid (NaCl) er et salt, og er en kombinasjon av grunnstoffene *natrium* (Na) og *klor* (Cl), og er kjent som vanlig bordsalt. Dette stoffet er bra for kroppen i små mengder, men hvis man spiser for mye av det, binder saltet til seg for mye vann i kroppen og det vil bli tyngre for hjertet å slå."

Mange steder i verden kan vi finne salt i store faste avsetninger (for eksempel Salt Lake) og salt oppløst i vann finnes, som vi vet, i enorme mengder i havet. Den som rådde over saltkilder, hadde både makt og rikdom.



Her renner ferskvann ut i fjorden i Svanvik. Ferskvann var problematisk da det tynnet ut saltgehalten i vika

I vårt land har vi gjennom mange århundre brukt ulike metoder for å få salt utfelt av havvann ved å la vannet fordampe. Vanlig havvann inneholder ca. 30 gram salt pr. liter): ca 3 %. Det betyr at en stor mengde vann skal fordampe eller tørkes bort, og det krever tilførsel av betydelige mengder varmeenergi. Med rikelig solvarme og enda større grad av tålmodighet kan vi altså oppnå utfelling av salt.

Oppover gjennom historien utviklet saltproduksjonen seg ved at man fant metoder for å kunne påskynde inndampningen. I store kar av leire eller senere av jern som man plasserte på solrike steder var man i gang. Med rikelig tilgang på ved kunne man fyre opp under jernpannene eller saltkjelene; – drive saltkokeri.

Det fantes imidlertid metoder til å redusere den voldsomme bruken av fyringsved. På somrene kunne man som nevnt la saltvatnet fordampe naturlig i solvarmen. Vinterstid kunne en fryse sjøvatn i trekar når det var streng kulde og fjerne isen etter hvert (Saltet blir skilt fra når saltvann fryser til is). På den måten oppnådde man høyere konsentrasjon av salt i gjenværende vann. For å heve saltkonsentrasjonen før koking, brukte man enkelte steder (f. eks. Vallø saltverk på 1700-tallet) et overrislingssystem der en lot sjøvatnet risle dråpevis gjennom tjukke lag med hagtorn og einer-ris. Det ble bygget tak over saltkjelene (saltbu) slik at ikke regn og vann skulle redusere konsentrasjonen.

Det hendte man også tilsatte grovt reint salt fra Spania i en viss mengde. Dette fungerte som katalysator for bedre og renere utfelling av havannsaltet. Kvaliteten ble altså forbedret, finsalt ble resultatet.

Her i distriktet var det i sin tid saltkokeri innerst i Voldsfjorden. Ute i havet og ytterst på kysten var saltkonsentrasjonen høyere enn her inne i fjorden. Når slike plasser inne i fjordene ble valgt, var det av hensyn til tilgang til ved og grei transport. Inne i fjorden



Grøtvik: Rambekk/Svanvik

hentet man gjerne vannet opp fra 5-6 meters dybde der saltkonsentrasjonen var bedre enn i overflaten.

Grøtvig gård hørte til Klyve kirke fram til 1575 (kirken var da nedlagt). Fra 1575 lå Grøtvig under Skien kirke fram til 1765 da Bartholomæus Løvenskiold på Bolvik Jernverk kjøpte gården. Løvenskioldfamilien satt med rettighetene inntil Jernverket ble nedlagt. Allerede i Klyve kirkes eie ble det drevet saltkjele i Grøtvika. Når virksomheten opphørte, kjenner vi ikke til.

Mest kjent i vårt distrikt var saltverket i Langesund. Det var kong Fredrik den 2. og senere Kristian den 4. som startet industribasert saltproduksjon i Norge. Saltverket på Langøya utfor Langesund var i så måte det første i sitt slag i Norge.

Kilder. Informasjon sporet på Google med oppslagsordne: saltverk, saltkokerier, saltkjele samt fra Solum Bygds Historie bind II om Grøtvik.