

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

angestellt, über deren Ergebnis er folgende Zusammenfassung veröffentlicht hat:

„Die Untersuchung der verschiedenen Jodquellen, bezw. Bohrlöcher von Bad Hall ergab, abgesehen von der schwachen Gunther-Quelle mit 1.23 mg, Werte zwischen 11.1 und 47.5 mg Jod im Liter. Diese Quellen sind die stärksten Jodquellen Mitteleuropas.

Das Verhältnis von Chlor zu Jod ist überall so gut wie dasselbe. Auf gleichen Chlorgehalt bezogen sind diese Quellen 1500mal jodreicher als Meerwasser.

Das Jod ist als Jodid, bezw. Jodion im Wasser enthalten.

Die Trinkwässer und auch die Bachwässer von Bad Hall sind sehr jodreich.

Das Haller Jodwasser gibt geringe Mengen Jod an die Luft ab. Die Luft und die Niederschläge von Bad Hall sind sehr jodreich infolge des aus den Gewässern entweichenden Jods.

Die Nahrungsmittel von Bad Hall sind, soweit untersucht (Winterspinat und Milch), recht jodreich.“

Im Nachstehenden folgen noch die Analysen der wichtigsten Quellen:

Die Tassilo-Quelle

stellt eine jod- und bromhältige Sole dar und ist jene Quelle, welche schon im 14. Jahrhundert dem mit ihrem Wasser erzeugten Brot den Namen „Kropfbrot“ einbrachte. Ein Spaziergang durch den alten Kurpark, der sich nicht nur durch seine Ausdehnung, sondern auch durch seine geschmackvolle Anlage und durch seine schattenspendenden Baumgruppen auszeichnet, führt uns hinab zum Sulzbach und über diesen hinüber zum Gebäude der Tassilo-Quelle. Der kleine runde Vorbau enthält die Quelle selbst, welche in der bescheidenen Tiefe von nur neun Metern dem Schlier entspringt und sofort von ihrem Ursprunge aus durch eine Röhrenleitung in die Trinkhalle hin, aufgepumpt wird. Der Überschuß des Wassers sowie das außer der Saison gewonnene dient teils, wie oben angedeutet, zur Füllung der zum Versand bestimmten Flaschen, teils wird er zu Haller Jodsatz versotten, teils aber auch in einem mächtigen Reservoir (10.000 Hektoliter) gesammelt, um während der Saison als Badewasser mitverwendet zu werden. Das Wasser der Tassilo-Quelle eignet sich wegen seines hohen Jodgehaltes, wegen seines Bromgehaltes, seiner frischen Temperatur (konstant 11° C), seiner freien und halbgebundenen Kohlensäure und