

## **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

mit der Ueberhitze der Pfannenheizung gespeist wird, getragen, wo sie etwa 48 Stunden einer Temperatur von 200° R. ausgesetzt bleiben.

Nun werden die Salzstöcke einzeln gewogen (das Gewicht eines Stockes beträgt durchschnittlich 20 Kilo) und dann in die Salzmagazine eingelagert. Die sich ergebenden Abfälle werden zur Erzeugung von Düngsalz verwendet.

Die 5 Pfannen beschäftigen gegenwärtig bei dem unmittelbaren Sudbetrieb 92 Hüttenarbeiter, die in Schichten von 6 zu 6 Stunden verwendet werden, während bei den übrigen Nebenmanipulationen durchschnittlich circa 150 Mann in Arbeit stehen, welche 12stündige Tagschichten zu leisten haben.

Die tägliche Erzeugung an Speisesalz bei sämtlichen 5 Pfannen beträgt circa 50.000 Kilo, das jährliche Gesamt-erzeugniss circa 160.000 Meter-Centner, bei einem jährlichen Verbräuche an Brennmaterial von 160.000 Meter-Centner Braunkohle und Torf.

Sämtliche Bewohner des Kammergutes genossen die Begünstigung des freien Bezuges von Speise-, Gewerb- und Viehsalz, welches alljährlich in der ersten Hälfte Jänner an die einzelnen Parteien für's ganze Jahr unentgeltlich verabfolgt wurde, gegenwärtig aber nur auf diejenigen Bewohner des steiermärkischen Salzkammergutes beschränkt wurde, die bereits im Jahre 1880 bezugsbegünstigt waren.

Seit 1879 stehen die Magazine der k. k. Sudwerke durch eine 500 Meter lange, normalspurige Flügelbahn, welche die Oedenseer Traun auf einer 14·8 Meter langen eisernen Gitterbrücke übersetzt, mit der Station Aussee der Salzkammergutbahn in Verbindung und wird dadurch einerseits das Salz direct in die Waggonen verladen und mittelst Bahn verführt, anderseits werden die Kohlen vom Bahnhof direct zu den Werksgebäuden verfrachtet. Der Torf wird auf dem Oedenseer Torfmoore gewonnen und in Krippenwagen zugeführt.

### Hôtels und Gasthäuser.

1. Hôtel Hackl, mitten im Markte, dem Rathhaus gegenüber, mit 64 sehr schön möblirten Fremdenzimmern, grossen ebenerdigen Speiselocalitäten. (Eingang von der Curpromenade.)