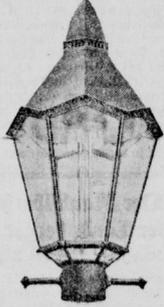


Illustrierte Technische Zeitung

100 Jahre Gasbeleuchtung in Berlin

Jubiläum oder Nekrolog? — Kochgas, „Industriegas“ und Strassenbeleuchtung — Der Pilzbrenner

In diesen Tagen sind 100 Jahre vergangen, seitdem die erste Straße Berlins die Läden, im Lichte der neuen Gasbeleuchtung „erstrahlte“. Man konnte wohl, wie die damaligen Zeitungsberichte, von „erstrahlten“ sprechen; denn bis dahin kannte die Hauptstadt Preussens auch in den Straßen nur die wirklich nicht sehr helle Kerzenbeleuchtung. Damals eroberten technische Neuheiten noch nicht so rasch neue Gebiete wie heute; die Steptis gegenüber allem Neuen war noch wesentlich größer als sie auch heute noch immer ist. Schon im Jahre 1792 wurde aus Steinbofen hergestelltes Gas zur Beleuchtung eines Hauses verwendet, 1807 zur Beleuchtung eines Londoner Stadtheaters, aber erst 1826 wurde in Berlin die erste Gasanstalt errichtet, und zwar in der Gitschiner Straße, wo auch heute noch ein Gaswerk steht und die Verwaltung der Gasbetriebsgesellschaft sich befindet.



Pilzbrenner-Laternen

Dies erste Gaswerk wurde von der englischen Imperial Continental Gas Association gebaut, zu einer Zeit, als es in England schon 60 Gasanstalten gab! Man weiß ja, welche Bedeutung die englischen Gasgesellschaften für Deutschland gehabt haben, bis deutsche Unternehmer über Zehnverwaltungen die Gasversorgung selbst in die Hand zu nehmen sich entschlossen. Es ist übrigens interessant, daß der erste deutsche Leiter des ungefähren zur gleichen Zeit in Hannover errichteten Gaswerkes der Ingenieur Körtzing war. Der Großvater des gleichnamigen heutigen Generaldirektors der Berliner Gasbetriebsgesellschaft. Das erste Berliner Gaswerk lag noch durchaus an der damaligen Stadtgrenze, am Sandwehrtal, den man später weiter nach Süden verlegt hat, um Raum für Erweiterungsbauten zu schaffen. Die beiden gleichen Häuser, die das Bild zeigt, sind Gasbehälterhäuser, die man damals noch nicht zum Gebaut hat. Am 19. September 1826 wurden zum erstenmal die Läden beleuchtet, wenige Tage später die öffentliche Seite der Friedrichstraße; Anfang Oktober kamen die Wilhelmstraße und ein Teil der Leipziger Straße dazu; und am 7. Oktober gab es in Berlin immerhin schon

ehemaligen Holzplätzen in der Holzmarktstraße an der Ecke zu errichten. Einer der heute dort lebenden drei Gasbehälter ist wohl der älteste noch existierende Gasometer. 1871 wurde das Gaswerk Schöneberg gebaut, 1888 folgte die Berliner 1889 Grünau, 1898 Oberbarnheim und 1901 das jetzige Hauptwerk Mariendorf.

Die Einrichtung der früheren Gaswerke war noch eine wesentlich andere als heute. Der erste Berliner englische Direktor war froh, wenn seine Motoren 200 Tage aushielten; in den Verhältnissen des heutigen Werke Mariendorf und Holzmarktstraße werden die Motoren bis zu 4000 Tagen auf! Auch die Betriebssicherheit war damals recht gering, und die Arbeiter mußten Tag und Nacht auf Störungen gefaßt sein, vor allem auf Abgasvergiftungen. Auch war die Behälterverleerung nicht sehr groß, und mancher dumme Wintertag legte die ganze Belegschaft des alten Gaswerkes in große Aufregung. Das waren noch die schönen Zeiten, als man glaubte, die Gerüche der Abgasprodukte der Gasfabrikation und des zur Reinigung verwendeten Kalks wären das beste Mittel gegen Rauchgase, als man auf den Gaswerken sogenannte „Riechbuden“ errichtete, und man die Gasanstalten als Luftkurorte betrachtete, eine Ansicht, die merkwürdigerweise auch heute noch nicht ganz ausgerottet ist. Schon als in den vierziger Jahren eine Rückbildung der Gasbeleuchtung notwendig erschien, und eine Eingrenzung der Stadt und der Gasgesellschaft nicht zu erzielen war, wurde der Stadt durch eine Ratsentscheidung das Privileg der Gasversorgung verliehen, unter Einräumung gewisser Rechte an die englische Gesellschaft. Die Stadt nahm im Jahre 1847 in den Werken Gitschiner Straße und Stralauer Platz die beiden neuen englischen Werke an, den Betrieb auf; später folgten die Werke Müllerstraße, Dänziger Straße, Schmarrenhof und Ziegel. Mit der Bildung von Groß-Berlin kamen die Werke Charlottenburg, Neukölln, Lichterberg, Spandau und einige kleinere dazu, während die alten Werke teilweise stillgelegt wurden. Der Konkurrenzkampf zwischen der Stadt und den englischen Gesellschaften hat noch bis zum vorigen Jahre gedauert, nahm teilweise recht unangenehme Formen an, hat aber letzten Endes, wie jeder Konkurrenzkampf, für die Konkurrenten wie für die Abnehmer manche Vorteile gebracht.

Mit dem Lauf der Straßen- und Raumbeleuchtung und des Gashofens entwickelte sich auch der Gasbrenner, hörte auch das besonders beim Kochen so lästige Rauschen auf. 1855 erlangt man seinen ersten Brenner, ohne den das Kochen mit Gas unbenutzbar ist; inzwischen ist dieser Brenner noch sehr verbessert worden. Die elektrische Leuchte geht zuerst mit Kochbrennern, dann mit Schmelzflammenbrennern, bis

diesen Brennern wird die Sichtansicht dadurch erhöht, daß das Gas vor dem Ausströmen vorgewärmt wird; die Heberkammer wird durch die unter ihr angebrachten Brenner stark angewärmt; infolge der höheren Flammtemperatur ist das Licht wesentlich heller und die Beleuchtung billiger. An Stelle des bisherigen einen Brenners sind mehrere vorhanden, wodurch das Licht milder wird und Blenderscheinungen verschwinden; Zylinder fallen hier fort, wodurch die Pflege der Lampen vereinfacht wird, und man kommt fast überall mit Niederdrucklampen aus, so daß sich die Hochdruckleistungen erübrigen. Man kann die neuen Brenner in Laternen und Kandelabern schon um das Reichthausgebäude herum, in der Sommerstraße, am Rathaus und am Märktchen Museum sehen. Bis jetzt ist hauptsächlich von der Straßenbeleuchtung die Rede gewesen, mit der sich die Gaswirtschaft in Berlin eingeführt hat. Die Straßenbeleuchtung ist aber auch das Gebiet, auf dem die Herrschaft des Gases am wenigsten ausgetüchtelt ist. Überall bringt so mit Macht die elektrische Kraft vor, und man glaubt, daß man im Jubiläumsmontat der Berliner Gaswirtschaft anhaltend einer Gedankfrage über eine Gasbeleuchtung die Rede gewesen, mit der sich die Gaswirtschaft in Berlin eingeführt hat. Die Straßenbeleuchtung ist aber auch das Gebiet, auf dem die Herrschaft des Gases am wenigsten ausgetüchtelt ist. Überall bringt so mit Macht die elektrische Kraft vor, und man glaubt, daß man im Jubiläumsmontat der Berliner Gaswirtschaft anhaltend einer Gedankfrage über eine Gasbeleuchtung die Rede gewesen, mit der sich die Gaswirtschaft in Berlin eingeführt hat.

Auf dem Gebiet der Raumbeleuchtung zieht sich das Gas, der Entwicklung folgend, langsam, aber sicher zurück, und es ist anzunehmen, daß bald keine öffentlichen und privaten Gebäude mit Gasbeleuchtung mehr vorhanden sein werden, deren Nachteile vor allem ihre Gefährlichkeit und unpraktische Art und Ausgestaltung, so bekannt sind. Als Kochgas wird das Gas noch lange das Feld behaupten, jedenfalls sicher, solange das elektrische Kochen so teuer ist. Die Vorteile des Gasofens gegenüber dem Kochen mit Kohlen liegen auf der Hand, und jede Konkurrenz kennt und schätzt sie. Bis 60 bis 70 Prozent der Berliner Gasversorgung wird daher schon heute als Kochgas verbraucht, während der Anteil der Straßenbeleuchtung unter 10 Prozent bleibt. Die Zimmerbeheizung mit Gas ist nicht beliebt gewesen; sie ist mit denselben Gefahren verbunden wie die Gasbeleuchtung, wenn auch der richtige Anlage eine Erhöhung durch Verbrennungsgeräte nicht gefährlich zu werden braucht; neuerdings werden die Berliner Werke wieder sehr für Gasbeheizung; wo eine Zimmerbeheizung vorhanden ist, wird jetzt sogar der Tarif für Gasbeheizung herabgesetzt! Die neuen Gasöfen sind auch so gebaut, daß die oberflächliche Verbrennung von Staub, die das Gefühl der Trockenheit erzeugt, fortfällt.

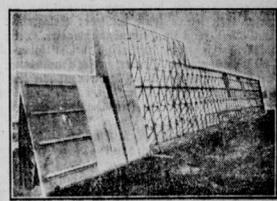
Was die Berliner Gasbetriebsgesellschaft liefert, ist auch in gewisser Hinsicht noch zu beurteilen. Die Betriebe des Gases als Brennstoff immer mehr einzuführen, ist so bekannt und auch an dieser Stelle mehrfach gewürdigt worden. Der Gasbrenner ist wegen seiner leichten Regulierbarkeit und Sauberkeit für manche Betriebe besonders geeignet, und das „Industriegas“ hat sich vor allem in viele Lebensmittelbetriebe Eingang verschafft, wie Bäckereien, Konditoreien, Fleischereien, Brennerien, Kaffeebohnen, Molkereien, Mälzereien, aber auch in Mälzereien, Rodfabriken, Dendereien, Luftfabriken, Wäschereien; es ist in der Spielwarenindustrie, der Textilindustrie, der Keramik- und Glasindustrie, der Papier-, Tabak-, so sogar der Metallverarbeitung nicht mehr unbekannt und wird sich zweifellos noch manches Feld erobern. Zu einem Nekrolog liegt also wirklich vorläufig noch gar keine Ursache vor!

Der Rheinländer Kaufmann Kurzwelkenfelder ist in Berlin gestorben. Er ist in einem der Gassenhäuser errichtet. Er hat die Verlebung mit einer Erziehung von drei Jahren aufgenommen. Eine anhaltende Welle ist noch nicht abgeklungen. Welche Folgen während der Verlebung entstanden haben, ist nicht bekannt.

Das neue Dornier-Grossflugboot

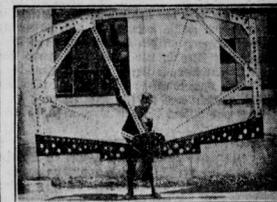
Der Dornier-Superwal — das größte Flugzeug der Welt

Der kurzen las man, daß in England das größte Flugzeug der Welt gebaut worden wäre, das 20 Personen fähig. Diese Leistung wird von den Dornier-Werken, Friedrichshafen, jetzt noch überboten, die in ihrem Werk Mangel augenblicklich ein noch größeres Flugboot fertigstellen, den Dornier-Superwal, der sogar 21 Personen fähig, bei 4 Mann Besatzung. Der Dornier-Superwal, also wirklich das größte Flugboot der Welt, stellt im wesentlichen eine Vergrößerung des bekannten Dornier-Wal dar, den er an Gewicht um 50 Prozent und in den Hauptabmessungen um 25 Prozent übertrifft. Bei sonst vollkommen gleicher Gesamtanordnung unter-



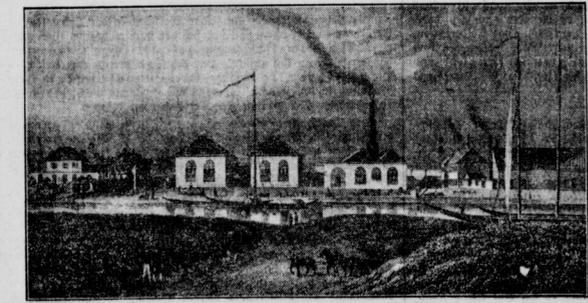
Der Gestell einer Flügelhälfte für die Befestigung mit Stoff vorgefertigt und zur Aufnahme des Querruders ausgepart

scheidet sich das Boot vom Dornier-Wal nur in der Aufstellung des Innenraums und in der Anordnung der Quippe, die kreuzartig ausgeführt ist, um stärkeren Seegang durchschneiden zu können. Das Abfluggewicht des Superwal beträgt fast 10 Tonnen. Er ist mit 2 Rolls-Royce-Motoren ausgerüstet von je 650 PS, und erreicht die gleiche Geschwindigkeit wie der Dornier-Wal mit seinen luftgekühlten Jupiter-Motoren. Der Bootkörper hat eine Länge von 28,5 Metern und eine größte Breite von 8,5 Metern, ohne die seitlich eingelenkten Flügelspannen, mit denen zusammen der Flügel sogar 7,5 Meter breit ist. Unmittelbar hinter dem Kreuzer der Flügelboote befindet sich ein Sitzraum für 18 Passagiere. Dahinter liegt kraftvoller Triebwerk der Lantraum, der Betriebsstoff lassen kann für einen Aktionsradius von etwa 2000 Kilometern. Rückwärts liegt daran anschließend der Gepäckraum und ein weiterer Sitzraum für 8 Personen. Der übrige Sitzraum des Rumpfes bleibt unbenutzt, kann jedoch jederzeit zu Inspektionsarbeiten durch einige Mannschaften bezogen werden. Die Schwimmkörper des Flugbootes sind durch Stützbojen in verstellbare wasserichte Räume unterteilt, da-



Der Rumpfhaut Gewoben, Troch 3,5 Meter Breite so leicht

mit sie bei Verformen eines Raumes nur einen Teil ihrer Schwimmfähigkeit einbüßen. Vom Lantraum aus führt ein Leitgänger zur Motoranlage, die geräumig genug ist, um Arbeiten an den Motoren während des Fluges zu erlauben. Die Flügelspannweite beträgt 28,5 Meter. Das erste dieser Großflugzeuge dürfte noch in diesem Monat seine Probeflüge machen.



Die erste Berliner Gasanstalt vor dem Häußchen Tor vom Johannistisch gesehen, 1826.

180 öffentliche Laternen und 24 private; heute Brennen in Berlin ungefähr 71 000 öffentliche Laternen, und die Gasbetriebsgesellschaft hat fast 1 000 000 private Kunden! So schnell hat sich die neue Beleuchtungsweise allerdings in den ersten Jahrzehnten nicht entwickelt; immerhin war es schon 1888 notwendig, ein Unterflügelboot auf

1886 Kue zu seinen aus seltenen Erden hergestellten Glaskörpern errichtet, ohne den man sich noch heute die Gasbeleuchtung nicht denken kann. Später wurden Preßgas- und Preßluftlampen, dann Niederdrucklampen eingeführt. Augenblicklich ist man in Berlin im Begriff, überall eine neue Brennerart einzuführen, den Pilzbrenner. In

Im einfachsten wie im feinsten Haushalt
 leistet MAGGI® WÜRZE seit langen Jahren vorzügliche Dienste. Wenige Tropfen kräftigen und verfeinern den Geschmack jeder Suppen, schwacher Fleischbrühe, Gemüse, Soßen und Salate. — Auch in Ihrer Küche sollte sie nicht fehlen,
die altbewährte MAGGI® Würze

