

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Junker + Ruh Dienst

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

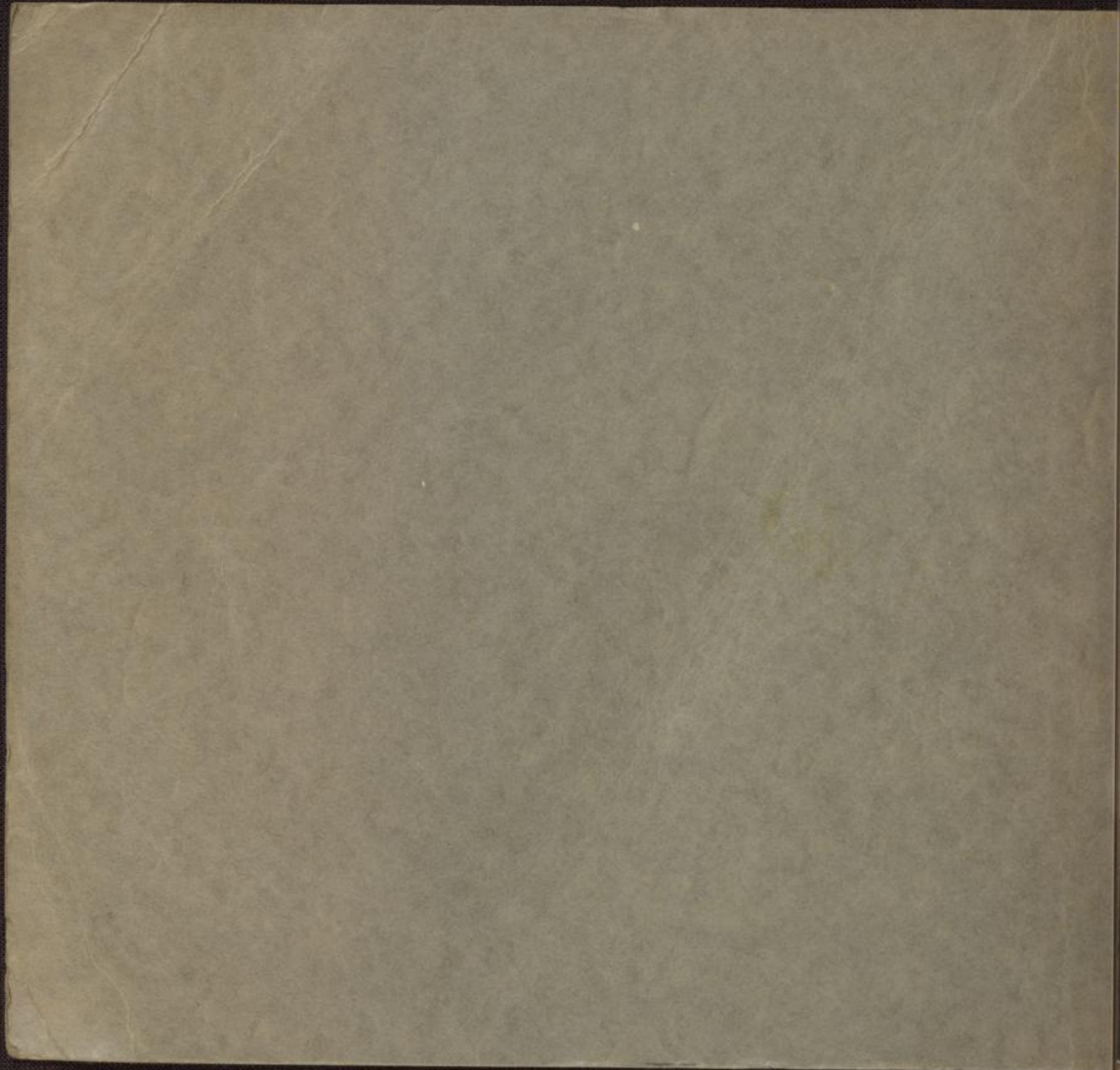
Karlsruhe, 1954,1; mehr nicht digitalisiert

Heft 1

urn: urn:nbn:de:bsz:31-56001

OZ

A 865,
1954, H. 1.



1956 S 1128

OZ F 865, 1954 Heft 1 Ersch. eingest.

JUNKER+RUH

Dienst

AUS DEM INHALT

Unser Fabrikations-
programm 1954

Die technischen Vorzüge
unserer Geräte

Entwicklung des
Propanbrenners

Der Gasherd in der Küche
der Landfrau

Tips für das
Verkaufsgespräch

Hinweise für
den Installateur

Fachberatung durch die
Lehr- und Versuchsküche

Allerlei Pikantes zu
Bier und Wein

Ein Leben für Junker + Ruh

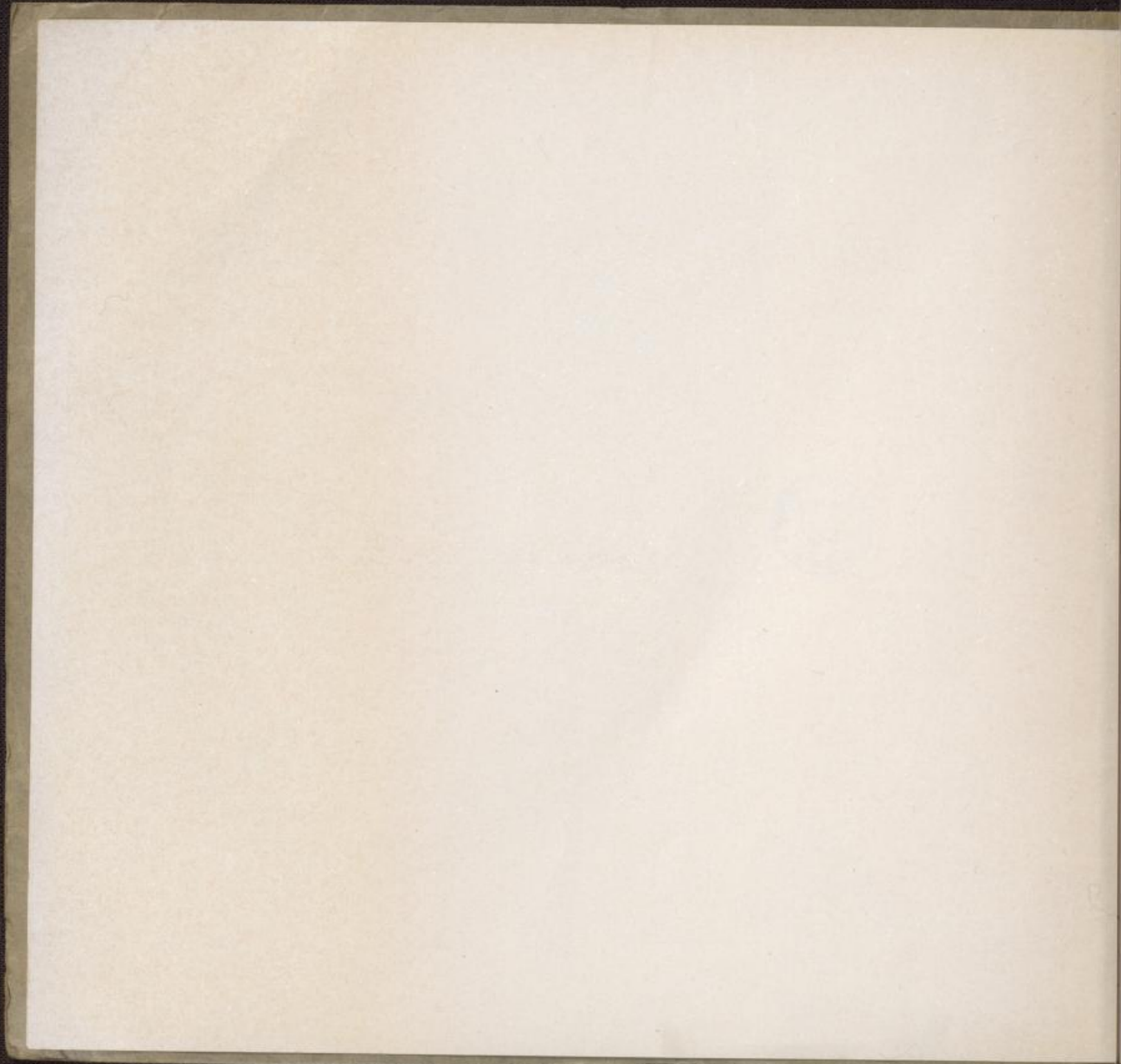


JAHRGANG 1954
HEFT 1



HERDE

die Freude bereiten



*Den Freunden
unseres Werkes
gewidmet*

Sehr geehrter Geschäftsfreund,

nach langer Unterbrechung gelangt nun der bewährte Junker + Ruh-Dienst wieder in Ihre Hände.

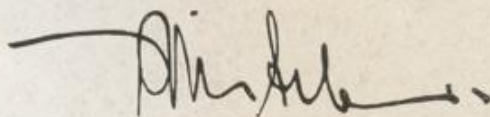
An die Beendigung des großangelegten Wiederaufbaus unserer durch den Krieg zerstörten Werksanlagen im Jahre 1953 schloß sich eine Reihe organisatorischer Maßnahmen an. Sie verfolgten das Ziel, durch energische Zusammenfassung des Produktionsprogrammes und ohne die geringste Preisgabe der Qualität unserer Erzeugnisse einen wesentlich erhöhten Ausstoß zu erreichen.

Diese Maßnahmen sind abgeschlossen. In zügigem Fortgang wächst unsere Produktion in die beträchtliche Kapazität der Werksanlagen hinein; bereits jetzt fertigt Junker + Ruh wieder in Massen.

In dieser Situation fällt dem Verkauf und damit unserer Zusammenarbeit mit Ihnen, lieber Junker + Ruh-Freund, eine entscheidende Bedeutung zu.

Der Junker + Ruh-Dienst ist der Aufgabe gewidmet, unser Zusammenwirken mit Ihnen zu fördern und zu vertiefen. Er wird Ihnen Hinweise vermitteln, die Ihnen die Installation und Vorführung unserer Geräte erleichtern, er wird Sie von ihren technischen Vorzügen unterrichten und Sie mit unseren Neuheiten und Verbesserungen bekannt machen. Ferner wird der Junker + Ruh-Dienst Ihnen Hilfen für die Führung des Verkaufsgespräches geben und Sie über die Werbemittel informieren, die wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Wir schlagen damit zu Ihnen wieder eine Brücke, die die räumlich ferneren Mitglieder unserer erweiterten Werksfamilie zu gemeinsamer Arbeit fest mit uns verbinden möge.



Karlsruhe, im März 1954.

Vorstand der JUNKER + RUH AG.

Freistrahlbläser
in der
Emaillierung



Unser Fabrikationsprogramm 1954

Wir bringen:

Für Stadt- und Propangas:

Den preiswerten, formschönen *Gasherd* für den städtischen Haushalt in bewährter Junker+Ruh-Qualität

mit drei
oder vier Kochstellen

Dazu passend, einzeln käuflich, den *Kohlezusatzherd* mit Dauerbrandeinrichtung für unbeheizte Küchen oder, getrennt aufgestellt, für die Küche bis zu 75 cbm

Er kann mit dem Haushalterd geschmackvoll zur Einheit verbunden werden.

Den besonders preisgünstigen kombinierten *Gas-Kohle-Herd* neuester Bauart für Einfamilienhaus und Etagenwohnung, mit einer Kohle-Kochplatte und

drei
oder vier Kochstellen

Den *Gasherd in Sockelausführung* mit Geschirrwagen für noch höhere Ansprüche

mit drei
oder vier Kochstellen
zur leichteren Bedienung:
mit Thermostat
für Diätküche und Feinschmecker:
mit Grill

Dazu passend, ebenfalls in *Sockelausführung* und einzeln lieferbar, den *Kohlezusatzherd* mit Dauerbrandeinrichtung und Kohlenschublade für unbeheizte Küchen oder, getrennt aufgestellt, für die Küche bis zu 75 cbm.

Durch Abdeckblende miteinander verbunden, bilden Sockelherd und Kohlezusatzherd ein formschönes Ganzes.

Stadtgas Propangas

5413-1 5423-1
5414-1 5424-1

5401-1 5401-1

5413-3 5423-3
5414-3 5424-3

5413-2 5423-2
5414-2 5424-2

5414 T-2 —

5414 G-2 —

5401-2 5401-2



Gasher 5414-1
5424-1



Kohle-Zusatzherd 5401-1



Gasher 5413-2
5423-2



Kohle-Zusatzherd 5401-2

Den vornehmen kombinierten *Gas-Kohle-Herd* neuesten Bautyps *in Sockelausführung* für die besonders anspruchsvolle Hausfrau, mit einer Kohle-kochplatte und

drei
oder vier Kochstellen
zur leichteren Bedienung:
mit Thermostat
für Diätküche und Feinschmecker:
mit Grill



Kombinierter 5414-4
Gas-Kohle-Herd 5424-4

Den formvollendeten *kombinierten Gasherd* in Fußausführung mit vier Kochstellen, drei Normal-, einem Starkbrenner und einem Längsbrenner für größere Kasserolen, Wärmplatte zum Fortkochen und Warmstellen, Backofen und hochwertigem Infrarot-Grill für den gepflegten größeren Haushalt, für Pensionen, Gaststätten und Bars.

Dieser Herd kann auch in Großküchen zusätzlich verwendet werden.

Als Krönung des 54er Bauprogrammes:
Den kombinierten *Luxusherd*, wie vorstehender Herd ausgestattet, *in Sockelausführung*, das Spitzen-erzeugnis für ganz verwöhnte Ansprüche.

Ferner den *kombinierten Gas-Kohle-Herd* mit zwei Gaskochstellen und Gasbackofen in bewährter Junker + Ruh-Qualität für die Küche des Siedlungshauses; gleichzeitig zur Küchenbeheizung geeignet. Das vollwertige Gerät für die Kochnische und den Junggesellenhaushalt, den zweiflammigen *Kocher*.



Kombinierter 3312-3
Gas-Kohle-Herd 3322-3



Gaskocher 5312-0
5322-0

Stadtgas	Propangas
5413-4	5423-4
5414-4	5424-4
5414 T-4	—
5414 G-4	—
5416-1 BG	5426-1 BG
5416-2 BG	5426-2 BG
3312-3	3322-3
5312-0	5322-0

Für Elektro:

Den *Dreiplatten-Elektroherd* mit Back- und Bratröhre, Sieben-Takt-Schaltung, thermostatgesteuert, in solider, formschöner Ausführung, ungewöhnlich preisgünstig, für Haushalte, die Strom bevorzugen. Hierzu unser bewährter Kohlezusatzherd, wie bereits beschrieben.

Das vollwertige Gerät mit Sieben-Takt-Schalter für die Kochnische mit Stromanschluß, den *Elektrokocher*.

Öfen:

Den *Allesbrenner* in gediegener Ausführung, der sich stilgerecht in jede moderne Raumgestaltung einfügt, für Räume von 50—110 cbm, kastanienbraun emailliert und schwarz grafitiert.

Den heizkräftigen und sparsamen *Dauerbrandofen* bester Konstruktion, geschmackvoll in Farbe und Formgebung, für Räume von 70—170 cbm, kastanienbraun emailliert und schwarz grafitiert.

Stadtgas

5433 - 1

5401 - 1

5332 - 0

808

810

813

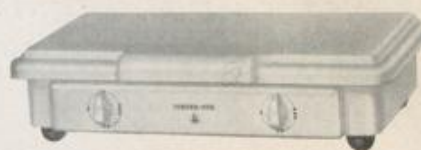
420

421

422

424

426



Elektrokocher 5332 - 0



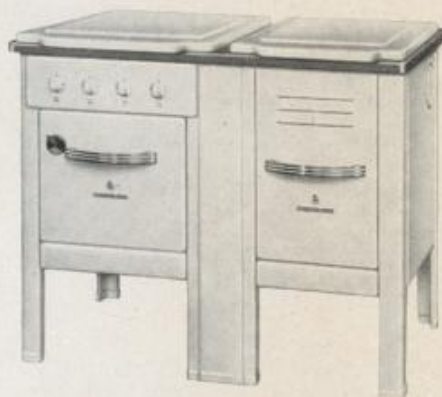
Dreiplatten-Elektroherd 5433 - 1



Allesbrenner 808, 810, 813



Dauerbrandofen 420, 421, 422, 424, 426



Elektro-Kohle-Kombination 5433/5401 - 1

Das Gesicht der neuen kombinierten Herde der 54er Serie

Die neuen kombinierten Geräte 5413-3 bzw. 4 (für Propan 5423-3 bzw. 4) und 5414-3 bzw. 4 (für Propan 5424-3 bzw. 4) sind aus Gas- und Kohlezusatzherd auf vier Füßen oder einem Sockel zu einer Einheit fest zusammengebaut, die durch gediegene Gestaltung und außerordentliche Preiswürdigkeit besticht.



Kombinierter 5414-3
Gas-Kohle-Herd 5424-3



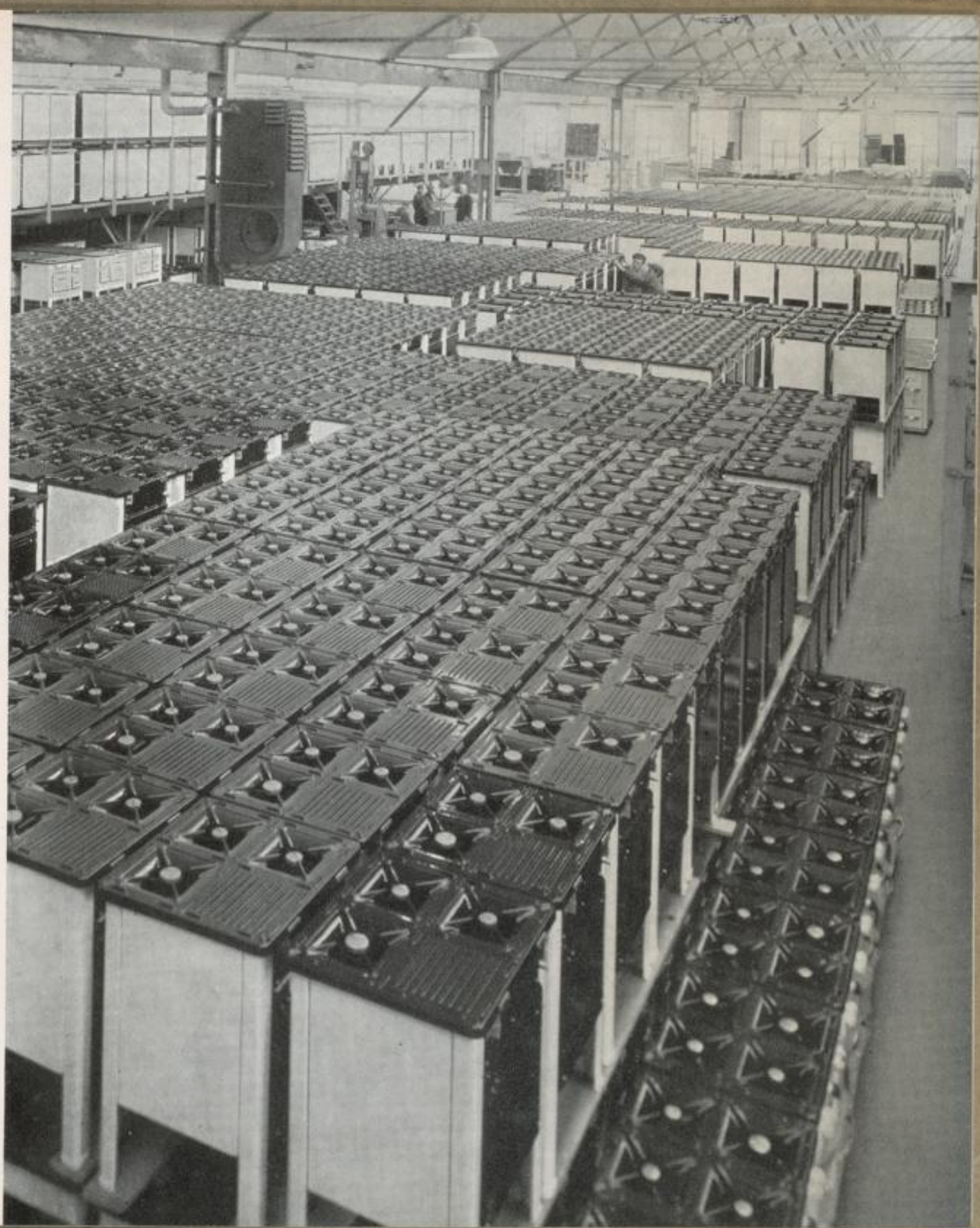
Gasherd 5416-2 BG
5426-2 BG



Gasherd 5416-1 BG
5426-1 BG

Die kombinierten Herde 5416-1 BG (für Propan 5426-1 BG) und 5416-2 BG (für Propan 5426-2 BG) stellen in ihrer vollendeten Ausstattung und unüberbietbaren Vielseitigkeit die Spitzenklasse der neuen Bauserie dar.

Teilansicht
des Gerätelagers



Ziehpresse
in der Stanzerei



Die technischen Vorzüge unserer Geräte

Doppelbrenner weiterentwickelt

Nachdem wir Ihnen vorstehend unser Fabrikationsprogramm im einzelnen vorgestellt haben, erlauben Sie uns nun, lieber Geschäftsfreund, Ihnen die *technischen Vorzüge unserer Geräte* aufzuzeigen:

Bewußt haben wir den *Doppelbrenner* beibehalten. Er wird nach wie vor den hohen Anforderungen in der Gastechnik gerecht. Wir haben den Doppelbrenner sogar weiter entwickelt.

Wenn seither die Kleinstellung fünf Einzelflammen besaß, so ist jetzt die Kleinst Flamme als *Ringflamme* ausgebildet, um eine gleichmäßige Wärme an den Boden des Topfes abzugeben. Hinzu kommt, daß durch diese Anordnung ein Überzünden in der Kleinstellung ständig gesichert ist.. Der Großbrand ist in viele Einzelflammen aufgeteilt worden, um ein gleichmäßigeres Bild der Flamme zu erzeugen und die Rückschlagsicherheit zu gewährleisten.

Der Backofen mit Schwenkbrenner

Der *Backofen* hat nach wie vor den *Schwenkbrenner*. Die hervorragenden Back- und Bratergebnisse mit diesem Brenner ließen eine Umkonstruktion nicht gerechtfertigt erscheinen. Es sind lediglich die beiden Gasdüsen durch *eine*, statt wie bisher durch zwei Regulierschrauben gedrosselt.

Um dem Gerät außerdem ein formschönes Äußeres zu geben, haben wir die Schwenkvorrichtung bei den Herden in Fußausführung, die unterhalb der Backofentür sichtbar war, in den Backofen selbst verlegt.

Das *Auffangblech*, das bisher einen Griff besaß, ist jetzt grifflos ausgebildet, um der Linie des Stilherdes keinen Abbruch zu tun. Auch greift das Abdeckblech nicht mehr über die Herdplatte, sondern es liegt auf.

Die *Markierungen für die Hahnstellung* sind fortgefallen und durch Punkte oberhalb der Hahngriffe ersetzt worden. Die Hahngriffstellungen „Groß“ und „Klein“ sind seitlich auf dem Rand der Hahngriffe eingekerbt.

Der Firmenname Junker+Ruh, bislang schwarz in Emaille eingebrannt, ist durch eine formschöne Schrift in Plakettenform ersetzt. Durch diese äußerlichen Veränderungen ist das Gesamtbild des Herdes wesentlich verschönert, und man kann nun von einem wirklichen *Stilherd* sprechen, der den modernen Küchenmöbeln in jeder Form angepaßt ist.

Es soll nicht unerwähnt bleiben, daß nach wie vor die hohen Ansprüche, die wir an *die Emaille* stellen, gewahrt wurden. Es war immer die besondere Stärke des Junker+Ruh-Werkes, eine hervorragende Emaille auf den Markt zu bringen.

**Der
Kohle-Zusatzherd**

**Propangasherde
betriebsicher**

Die Herde in Fußausführung können auch mit *Geschirrwagen* geliefert werden, der der Aufnahme abgestellten Koch- und Bratgeschirres dient, aber auch als *Kohlenwagen* benutzt werden kann. Soll das Bild des jetzt so ausgerüsteten Herdes verschönert werden, können auch Seitenwandverlängerungen eingebaut werden, um dem Herd das Aussehen des durchgebauten Herdes, ähnlich dem Sockelherd, zu geben.

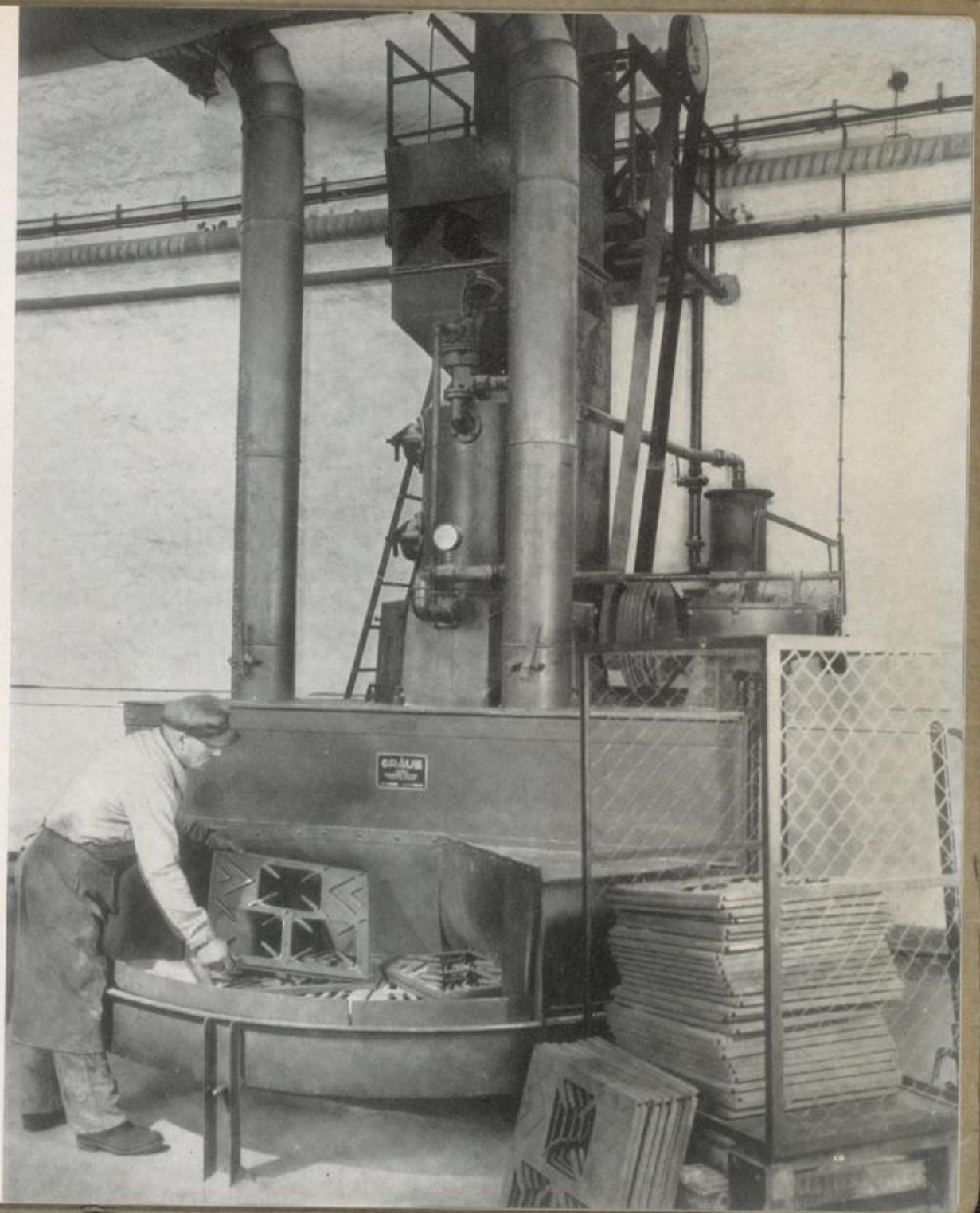
Für Küchen, die eine Heizung nicht besitzen, wurde in Anlehnung an den oben beschriebenen Stilherd ein *Kohle-Zusatzherd* entwickelt, der sowohl als Anbau, als auch in der Kombination von uns verwendet wird. Dieser Kohle-Zusatzherd ist für eine Heizleistung bis zu max. 75 cbm Rauminhalt geeignet. Er besitzt Sturzzüge, Rüttelrost und Dauerbrandeinrichtung. Dauerbrand heißt, daß solche Herde bei geschlossener Luftklappe stundenlang die Glut halten. Das Feuergeschränk wird durch eine emaillierte Vortüre verdeckt. Hierdurch wird das bestechende Aussehen des emaillierten Kohle-Zusatzherdes erreicht. Wer sich vielleicht in diesem Jahr einen Gasherd anschafft und den Kohle-Zusatzherd im nächsten Jahr, eben aus Gründen der Finanzierung, kann beide Herde nachträglich durch eine Blende verbinden. Dadurch erhalten sie den Eindruck eines geschlossenen Ganzen.

Auch der Kohle-Zusatzfußherd kann nachträglich mit einem Kohlenwagen und Seitenwandverlängerungen versehen werden. Der oben beschriebene Gasherd kann selbstverständlich für *Propan* geliefert werden. Hier muß besonders unterstrichen werden, daß gerade für *Propan* der *Doppelbrenner* hervorragend geeignet ist. Durch die getrennten Kanäle läßt sich sowohl der Großverbrauch als auch der Kleinverbrauch genau dosieren, ohne daß ein Abheben oder Wegflattern der Flammen erfolgt. Der Brenner brennt in Groß- und in Kleinstellung mit intensiv grüner Flamme. Gerade der Doppelbrenner arbeitet für *Propan* am wirtschaftlichsten.

Der Brand des Brenners ist zum großen Teil von dem Hahn abhängig. Dieser muß das Gas für die Verbrennung so steuern, daß das Flammenvolumen von Groß- auf Kleinstellung gleichmäßig abnimmt, wobei die Luftzufuhr in Abhängigkeit hiervon richtig angesaugt wird. Außerdem muß der Hahn in jeder Stellung dicht sein. Er darf auch bei härtesten Beanspruchungen trotz des hohen Gasvordruckes nicht undicht werden. Nach den neuesten Normen muß der Propanhahn 100 000 Schaltungen aushalten, ohne daß eine Undichtigkeit auftritt. Von diesen 100 000 Schaltungen werden 20 000 Schaltungen mit einer Temperatur von 150° vorgenommen.

Das Werk hat keine Kosten gescheut, für die hochwertigen Propanherde einen Hahn zu entwickeln, der den überhöhten Ansprüchen auf diesem Gebiet gerecht wird. Grundsätzlich haben wir davon Abstand genommen, einen Reiberhahn zu nehmen, denn wir glauben auf Grund eingehender Untersuchungen im Labor

Sandstrahlgebläse
in der Emaillierung



**Membranhahn
besonders
zuverlässig**

annehmen zu dürfen, daß der Membranhahn den Forderungen weit eher entspricht. Außerdem gibt es Institute, die nur einen Ventil- oder Membranhahn zulassen. In der Abbildung, die wir in dieser Zeitschrift unter „Entwicklung des Propan-Brenners“ veröffentlichen, ist ein Schnitt durch den Membranhahn wiedergegeben. Man erkennt deutlich, daß der Hahn nach außen hin durch eine Membrane gasdicht abgeschlossen ist, daß also die Betätigung der Steuerorgane indirekt über eine Membrane läuft. Diese Membrane ist aus hochwertiger Beryllium-Bronze hergestellt und garantiert auf Jahrzehnte hinaus ein sicheres Arbeiten. Wie weiterhin ersichtlich, ist bei der Geschlossenstellung der Hahn von dem Druck des Propans (500 mm WS) vollkommen entlastet. Erst bei Öffnen kann Propan in das Membranventil einströmen. Die Düsen sind genau kalibriert. Sie besitzen für die Großstellung eine Bohrung von 0,6 mm, für die Kleinstellung eine Bohrung von 0,25 bis 0,3 mm. Dieser Hahn wird immer einwandfrei arbeiten, vorausgesetzt, es gerät nicht durch Propanflaschen oder sonstige unkontrollierte Einflüsse, Schmutz in die Leitung. Da wir für auseinandergenommene Stücke keine Garantie übernehmen, bitten wir grundsätzlich, nicht funktionierende Hähnen *auszuwechseln*. Die Hähnen sind im Gegensatz zu Stadtgas-Hähnen mit der Zuleitung ganz anders verbunden.

**Neue
Anschlussmaße**

Hat man für die Stadtgaszuleitung durchweg ein $\frac{1}{2}$ "-Zuleitungsrohr, so besitzt der Propan-Herd ein 8 mm Φ -Rohr, auf das die Hähnen aufgeflanscht sind. Durch Lösen von nur 2 Schrauben kann der Hahn bequem abgenommen werden. Der Anschluß erfolgt ebenfalls über eine 8 mm-Rohrleitung, für die der Installateur am zweckmäßigsten eine Ermeto-Verschraubung nimmt.

Für den *Bratofen* haben wir ebenfalls die Schwenkbrenner beibehalten. Diese besitzen kalibrierte Düsen von 0,6 mm Bohrung. Bekanntlich ist die Zündgeschwindigkeit des Propan-Luftgemisches ungefähr $\frac{1}{3}$ derjenigen des Stadtgases. Der Brenner mußte daher für diese Verhältnisse vervollkommen werden. Er erhielt eine Zündhaube, um ein Erlöschen bei ruckartigem Schwenken auszuschließen. Die Zuleitung vom Bratofenhahn zum Bratofen erfolgt ebenfalls mit 8 mm-Rohrleitung, wobei das Rohr sowohl am Hahn als auch an der Verteilerleitung mittels Verschraubung gedichtet wird.

Der so installierte Herd ist unbedingt dicht und betriebssicher. Das gemeinsame Anzünden beider Schwenkbrenner erfolgt durch einen Zündkanal. Der Propanherd in dieser hochentwickelten Form entspricht den Anforderungen des AFWL und den Vorschriften des BV.

Wir sind der Überzeugung, daß diese Geräte ebensoviel Anklang finden werden, wie die seit Jahrzehnten so begehrten Stadtgasherde.

Bandauslauf
im Herdbau



Entwicklung des Propanbrenners

Das jahrzehntelange Vertrauen der Kunden in die Qualität unserer Stadt- und Propangasherde konnten wir uns nur dadurch erwerben, daß wir stets *hochentwickelte Brenner* für die Herde lieferten.

Daß wir auch auf dem Gebiet der *Propan-Forschung* Beachtliches geleistet haben, dokumentiert sich in der Herstellung von Brennern, die konkurrenzlos dastehen. Wir wollen Sie nun, lieber Propangas-Freund, nicht mit den Resultaten abfertigen, sondern Sie vielmehr allgemeinverständlich in das Gebiet des Propan einführen. Gestatten Sie daher dem Techniker, Sie liebevoll an die Hand zu nehmen und mit Ihnen in das Gefilde des Propanfaches hineinzuwandern.

Das Propan kommt in *Flaschen* in den Handel. In diesen Flaschen befindet sich in flüssiger Form das Gas, ein Propan-Butan-Gemisch.

Vor dem Kriege war man in Deutschland in der Lage, sowohl Propan als auch Butan rein herzustellen. Nach der Zerstörung vieler Anlagen sieht man heute von einer reinen Herstellung der Gase ab und liefert eben dieses Gemisch.

Das Flüssiggas in den Flaschen steht unter einem Druck, der je nach Temperatur sehr veränderlich ist. Bekanntlich wird für den Betrieb der Propan-Geräte ein Gasdruck von 500 mm WS (Wassersäule) vorgeschrieben. Wir kommen später darauf zurück, warum ein solch hoher Druck erforderlich ist. Zunächst wollen wir uns mit den Gasen selbst beschäftigen.

Wodurch unterscheiden sich Propan und Butan von Stadtgas?

Bei der Entspannung geht das Gas vom flüssigen in den gasförmigen Zustand über. Es besitzt in diesem Zustand eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Stadtgas. Normalerweise müßte jetzt dieses Gas in einem Gasbrenner ge-

nau so brennen wie Stadtgas, ja wenn . . . Hier liegt aber der Hase im Pfeffer. Das Stadtgas hat ganz andere Daten sowohl in der Zusammensetzung als auch im spezifischen Gewicht, in der Zündgeschwindigkeit und im Heizwert.

Betrachten wir als Erstes *das Gewicht der Gase*.

Hier müssen wir feststellen, daß Propan- und Butan-gas wesentlich schwerer ist als das Stadtgas. Nehmen wir an, 1 cbm Luft wöge 1 kg, so würde Propan das Gewicht von 1,5 kg haben, während Butan sogar ein Gewicht von 2 kg pro cbm hätte.

Betrachten wir als Zweites die *Zündgeschwindigkeit* der Gase. Unter Zündgeschwindigkeit versteht man das Abbrennen eines Gas-Luft-Gemisches auf einer Wegstrecke von 1 m (innerhalb eines Glasrohres). Bei Stadtgas ist die Geschwindigkeit ungefähr 80 cm/sec., bei Propan-Butan beträgt die Zündgeschwindigkeit jedoch nur 25 cm/sec. Dieser Unterschied der beiden Gase ist von erheblicher Bedeutung für die Entwicklung eines Brenners.

Drittens unterscheidet sich der *Luftbedarf* zur restlosen Verbrennung des Gases ebenfalls vom Stadtgas.

Das Stadtgas gebraucht ca. das Vierfache seiner Menge an Luft, während Propan ungefähr das 25-fache und Butan jedoch das 32-fache (alles bezogen auf cbm) benötigt.

Viertens der *Heizwert*: Das Stadtgas hat pro cbm ca. 4 000 WE, Propan dagegen ca. 22 000 WE/cbm und Butan sogar 29 000 WE/cbm. Aus den angeführten Daten erkennen Sie, wie schwierig es ist, alle diese Varianten unter einen Hut zu bekommen. Druck, Zündgeschwindigkeit, Luftbedarf, Gewicht und Heizwert des Gases müssen so abgestimmt sein, daß der Brenner beim Propan- oder Butan-Betrieb gleichmäßig sicher

ist und das Gas einwandfrei verbrennt. Die Wege zur endgültigen Beherrschung dieser Forderungen waren mühsam.

Betrachten wir nochmals den Druck der Gase. Stadtgas hat 60 mm Druck, Propan 500 mm Druck. Dieser Unterschied zwang zur Wahl einer kleineren Düse. Hat man für Stadtgas eine 2 mm-Düse, so beträgt die Abmessung für Propan ca. 0,6 mm.

Wie wirkt sich der unterschiedliche Luftbedarf aus?

Das Verhältnis des Düsen-Querschnittes zum Eintritts-Querschnitt in den Brenner mußte relativ groß werden, damit die benötigte Menge Luft mitangesaugt werden konnte. Um die gleiche Ansaugwirkung wie bei Stadtgas zu erreichen, mußte man den Düsenquerschnitt bei Propanverwendung erheblich verkleinern. Der hohe Gasdruck des Propans bewirkt, daß die Ausströmungsenergie aus der Düse sehr groß ist und die erforderliche Luftmenge mitangesaugt wird.

Als wesentlicher Punkt kommt nun die Zündgeschwindigkeit. Wie erwähnt, ist die Zündgeschwindigkeit des Propans ungefähr $\frac{1}{3}$ derjenigen des Stadtgases. Wählt man am Brenneraustritt eine zu hohe Gas-Luftgeschwindigkeit, so wird das Gas, das man am Brennerkopf entzündet, als Flamme vom Brennerkopf weggetragen: *sie flattert fort*. Es ist also die Geschwindigkeitsverteilung im Brenner derart vorzunehmen, daß erstens im Injektor-Querschnitt, also am Eingang des Brennerkörpers, eine große Geschwindigkeit herrscht, um die Luft anzusaugen, im Brennerdeckel jedoch die Geschwindigkeit gebremst wird, damit die Flammen nicht wegflattern. Das konnte nur dadurch erreicht werden, daß die Querschnitte im Brennerdeckel gegenüber dem Stadtgas-Brenner um ca. 100% vergrößert wurden, jedoch so, daß die Höhe der einzelnen Austrittsquerschnitte 1,1 mm nicht übersteigt.

Die Belastung eines Brenners beträgt allgemein 1700

kcal/h. Diese Wärmemenge muß sowohl vom Stadtgasbrenner als auch vom Propanbrenner aufgebracht werden. Irrtümlich nimmt man an, Propan oder Butan gebe durch seine hohen Heizwerte mehr Wärme im Brenner ab als Stadtgas. Das ist nicht der Fall.

Der von uns nach all diesen Gesichtspunkten entwickelte Brenner zeigt ein *einwandfreies Flammenbild*.

Was heißt nun einwandfreies Flammenbild?

Die Prüfvorschriften bestimmen, daß ein Brenner nur dann abgenommen wird, wenn erstens seine Leistung genügt, der Brenner also mindestens 1700 kcal/h abgibt, und zum anderen der CO-Gehalt (Kohlenoxyd-Gehalt) weniger als 0,1 Vo. % beträgt, d. h. in 100 Teilen Abgas dürfen nur 0,1 Teil CO sein. Genau kann nur meßtechnisch ermittelt werden, ob diese Forderungen erfüllt sind. Man kann jedoch schon nach dem bloßen Augenschein feststellen, ob ein Brenner einwandfrei brennt, durch Beobachtung der Länge und des Aussehens der Flamme. Sie soll grundsätzlich mit einem intensiv grünen Kern brennen und oberhalb des grünen Kerns keine weißen Spitzen zeigen. Die weißen Spitzen verraten, daß nicht genügend Luft vom Brenner angesaugt worden ist, was zwangsläufig zu einer Verrußung des Topfes führen muß. Darüber hinaus würde sich ebenfalls Kohlenoxyd bilden; eben aus demselben Grund, daß nicht genügend Sauerstoff zur Verbrennung vorhanden ist.

Die Laboratoriumsuntersuchung ergab, daß ein einwandfreier Propanbrenner auch für Stadtgas zu verwenden ist. Bei Umstellung des Herdes auf Stadtgas brauchen die Brennerkörper nicht ausgewechselt zu werden. Änderungen beziehen sich lediglich auf die Hahnarmatur.

Über die Entwicklung des Hahnes wird Sie unser Techniker im nächsten Heft des Junker+Ruh-Dienstes unterrichten.

Gas jetzt überall –

Der Gasherd in der Küche der Landfrau

In der Küche verbringt die Frau einen beträchtlichen Teil ihres Lebens. Der Stadtfrau steht dabei seit Generationen ein verlässlicher Helfer zur Seite: *der Gasherd*, der ihre Haushaltsführung wesentlich erleichtert.

Der Gasherd erfordert kein mühseliges Feueranfachen; ein Handgriff genügt, und die Flammen brennen in der erforderlichen Stärke. Kein Herbeischaffen der Feuerung, kein Vortrocknen und Zerkleinern des Anfeuerholzes, keine Aschenreste und kein Ruß machen der Köchin das Leben sauer. Fußböden verschmutzen nicht, Wände und Decken bleiben weiß. Das Gerät selbst läßt sich einfach reinigen, sauber gehalten ist es ein Schmuckstück der Küche. Bei der Bereitung des Essens entlastet der Gasherd die Hausfrau weitgehend. Sie kann sich anderen Arbeiten zuwenden, da das Herumrühren in den Töpfen ebenso überflüssig geworden ist wie die Furcht vor dem Anbrennen der Gerichte. Täglich entdeckt die glückliche Besitzerin eines Gasherdes neue Möglichkeiten der Anwendung. Das Backen und Braten wird ihr zum Vergnügen.

Wieviel schwieriger ist das Kochen dagegen heute noch in den weiten Teilen des Landes, die von den Gasleitungen der städtischen Versorgungsnetze nicht erreicht werden!

Am grauen Morgen schon steht dort die Landfrau am Herd, um die erste Mahlzeit zu bereiten. Täglich aufs neue kämpft sie gegen Ruß, Staub und Asche. Will sie im Laufe des Tages auch nur eine Kleinigkeit zubereiten, so muß sie jedesmal von neuem die Prozedur des Anfeuerns vornehmen. Kommt sie mittags erschöpft und schweißtriefend von der Erntearbeit oder abends nach dem Werken in Stall, Hof, Garten zurück ins Haus, so beginnt wiederum die Auseinandersetzung mit ihrem oft launigen Herd.



Die für Kino-Werbung auf dem Lande

Als besonders störend empfindet die übermüdete Frau die starke Hitze in der Küche. Eine zusätzliche Belastung bedeutet, daß sie die Stärke des Feuers kaum regulieren kann. Verläßt sie ihren Platz am Herd einmal, so sind Milch oder Suppe gleich übergekocht. Dann sind nicht nur Zeit und Speise vertan: es beginnt wieder einmal das mühsame Geschäft der Reinigung des Herdes.

Die Unmöglichkeit, die Stärke des Feuers zu regulieren, bringt noch einen Nachteil mit sich, der den Landleuten viel zu wenig bekannt ist. Durch die langsame Erwärmung werden den Speisen, die doch für das hart arbeitende Landvolk besonders nahrhaft sein sollten, wichtige Bestandteile entzogen. Wie Ernährungswissenschaftler festgestellt haben, wirkt rasche Erhitzung, wie sie nur bei einem Gasgerät möglich ist, sich günstig auf den Vitamin-gehalt des Kochgutes aus.

Kopfdrehbank
im Kesselbau





Werbung für den formschönen Gasherd in Sockelausführung

Während die Technik dem Landmann schon seit geraumer Zeit alle möglichen Geräte für sein Tagewerk in die Hand gibt, die ihm unentbehrlich geworden sind, schafft die bauerliche Hausfrau in der Regel in Deutschland heute noch wie einst ihre Vorfahren vor tausend Jahren.

Dabei haben findige Konstrukteure auch für sie einen Gasherd, nämlich den *Propangasherd*, geschaffen, der ihr alle die Annehmlichkeiten beschert, die ihrer Schwester in der Stadt so selbstverständlich geworden sind.

Im entlegensten Schwarzwaldweiler, im verlassensten Heidedorf läßt sich ein solcher Propangasherd ohne weiteres aufstellen und in Betrieb setzen. Die Landfrau kann jetzt ihr eigenes kleines Gaswerk im Haus haben, sie kann mit Propangas in kürzester Zeit und auf die angenehmste Weise kochen, backen, braten und sterilisieren, genau wie die glückliche Gasherdbesitzerin in der Stadt.

Propangas ist kein Ersatz für Stadtgas, sondern diesem völlig gleichwertig. Bei der Benzinherstellung fällt als Abfallprodukt Propan- und Butangas in großen Mengen an, dessen wirtschaftliche Nutzung die Industrie auf den Gedanken brachte, einen Herd zu konstruieren, der unter Verwendung des Propangases genau so funktioniert wie jedes andere Gasgerät.

In Ländern, die als besonders fortschrittlich gelten, hat diese Energie längst Einzug gehalten. So verwenden in den USA weit mehr als acht Millionen Haushaltungen Propangasgeräte und in Holland z. B. sind 70% aller benutzten Kochgeräte Propangasherde.

Da Propan unter bestimmtem erhöhten Druck flüssig wird und in diesem Zustand in Flaschen gefüllt werden kann, nennt man es auch „Flüssiggas“. So wägbar geworden, kann es nach kg geliefert und berechnet werden.

Die Anschaffung eines Propangasherdes bedeutet für den ländlichen Haushalt kein Risiko. Die Kosten halten sich mit Stadtgas etwa die Waage. Die Ausgaben für die Anlage der kleinen Propan-Energiezentrale sind denkbar gering. Bis zu 11 kg darf der Behälter in der Küche aufgestellt werden.

Propan-Verteilerstellen gibt es heute überall über das ganze Land verteilt. Dadurch wird der schnelle An- und Abtransport der Flaschen gesichert.

Gefahr besteht bei richtiger Verwendung des Propangases nicht. Das Gas enthält keine Kohlenoxyde und ist absolut ungiftig. Bei Beachtung der gegebenen Vorschriften ist genau wie bei jeder anderen Energieform jeglicher Unfall ausgeschlossen.

Tipps für das Verkaufsgespräch

Der Junker+Ruh-Gasherd macht es dem Verkäufer nicht schwer, ein erfolgreiches Verkaufsgespräch zu führen, wenn er es versteht, den Herd ganz systematisch von oben nach unten, von innen nach außen in vielen, immer wieder anschaulichen Einzelheiten zu erklären.

1. Sie öffnen zunächst die hochglanz-emaillierte *Abdeckplatte* und weisen dabei auf die Stoß- und Säurefestigkeit unserer gleichmäßig aufgetragenen anerkannten Qualitätsemaile hin. Sie betonen, wie harmonisch sich der elfenbeinfarbene Emaillefarbton des ganzen Gerätes in die Ausstattung einer neuzeitlichen Küche einfügt.
2. Die geöffnete Abdeckplatte gibt den Blick auf die normgerechte, zweckmäßig konstruierte, schwarz hochglanz-emaillierte *Herdplatte* frei. Gleich der Abdeckplatte ist sie scharniert und, hochgeklappt, mühelos abzuheben. Darunter erscheint:
3. Das ebenfalls emaillierte *Auffangblech*, das während des Kochens herausgenommen und gereinigt werden kann, wenn der Topfinhalt übergelaufen ist. Da kann nichts rosten, es gibt keine bleibenden Schmutzecken.
4. Nehmen Sie dann die einzelnen *Original-Junker+Ruh-Doppelbrenner* heraus unter Hinweis auf den durch sie möglichen, sparsamen Gasverbrauch. Dabei heben Sie die besonders gut ausgebildete Kleinststellmöglichkeit und die beachtenswerte Standfestigkeit der Sparflamme hervor.
5. Die vordere rechte Kochstelle des Junker+Ruh-Herdes ist mit einem *Starkbrenner* ausgestattet, der sich besonders bei der Zubereitung von Pfannengerichten und der schnellen Erhitzung übergroßer Töpfe mit beträchtlichem Inhalt bewährt.
6. Der *Hahn* ist gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert und durch die Zeigergriffe leicht zu bedienen. Seine durchdachte Konstruktion läßt jede Reguliermöglichkeit in Anpassung an vorhandene Gasverhältnisse zu.
7. Der *Backofen* ist durch die metallische Klinke im roten Zeigergriff doppelt gesichert.
8. Dann zeigen Sie, wie bequem sich sämtliche dauerhaft *emaillierten Innenteile* aus dem geöffneten Backofen herausnehmen lassen. Damit haben Sie bereits die erforderliche Stimmung für den Kauf eines Junker+Ruh-Gasherdes geschaffen.
9. Nun gehen Sie zur Erklärung der *schwenkbaren Backofenbrenner in Sägesischform* über. Diese bieten die von den Hausfrauen so sehr geschätzte Möglichkeit umzuschalten: beim Backen auf die erforderliche stärkere Unterhitze und beim Braten und Überkrusten auf die intensive Oberhitze. Um diesen Vorteil und das Anzünden der Backofenbrenner zu demonstrieren, ist es unerlässlich, ein angeschlossenes Gerät vorzuführen.
10. Bei einem Sockelherd machen Sie darauf aufmerksam, daß dies Gerät mit einem *Thermostat* ausgerüstet werden kann, der es ermöglicht, die Backofentemperatur durch Einstellen des Zeigergriffes auf einer bestimmten Höhe konstant zu halten.
11. Hier ist auch der Hinweis auf den möglichen Einbau eines *Grills* am Platze. Erläutern Sie die Vorzüge des Grillens für die Bedürfnisse der fettarmen Diätküche sowie des anspruchsvollen Feinschmeckers.
12. Zusammenfassend weisen Sie auf die geschmackvolle *äußere Formgebung* der Junker+Ruh-Geräte hin.



Geräteauslieferung

Hinweise für den Installateur

Es ist eine Selbstverständlichkeit, daß alle unsere Gasgeräte vor Verlassen des Werkes auf Dichtigkeit geprüft und die Brennstellen auf normgemäße Belastung eingestellt werden.

1. Stadtgas.

Die Einstellung der Stadtgas-Geräte erfolgt mit einem Gas von unterem Heizwert = 3600 kcal bei einem Druck von 60 mm WS. Der Heizwert des Gases und vor allem der Gasdruck ist je nach Aufstellungsort Schwankungen unterworfen. Durch den Einbau von Reguliereinrichtungen am Hahn und im Backofen haben wir dem Installateur die Möglichkeit gegeben, diese Schwankungen an Ort und Stelle zu korrigieren. Ein Abnehmen der Hahngriffe, der Hahnblende usw. entfällt, da die Regulierschrauben schwer zugänglich sind.

a) Kocherhahn

Wie wird nun an einem Stadtgas-Hahn die Einregulierung vorgenommen? (Siehe Abbildung 1). Da wir es mit einem Doppelhahn zu tun haben, müssen wir auch zwei Düsen einstellen, d. h. die Düse für die Hauptflamme (1) und die Düse für die kleine Flamme (5).

Zur Einstellung der Hauptflammdüse muß die Feststellschraube (2) soweit gelöst und wieder leicht angezogen werden, daß sich der Exzenterbolzen (3) gerade noch mit dem Schraubenzieher verstellen läßt. Durch die Verstellung des Exzenters wird die Düsennadel mehr oder weniger verschoben und dadurch die Gasmenge verkleinert oder vergrößert. (Normalbrenner 450 l/h und Starkbrenner 600 l/h). Brennt bei der richtigen Einstellung der Gasmenge die Flamme ohne grünen Kern, so ist die Lufthülse (4) nach links und bei zu schar-

Die Regulierung unserer Gasgeräte

fem grünen Kern, nach rechts zu drehen. Nach erfolgter Einstellung ist die Feststellschraube (2) wieder fest anzuziehen.

Die regelbare Sparflammdüse regelt das Gasluftgemisch der Sparflamme. Nach Lösung der Mutter (6) wird durch Rechts- oder Linksdrehen der Düse die Flammengröße so groß wie die Hauptflamme eingestellt. Die Mutter (6) wird nach Einstellung wieder festgezogen.

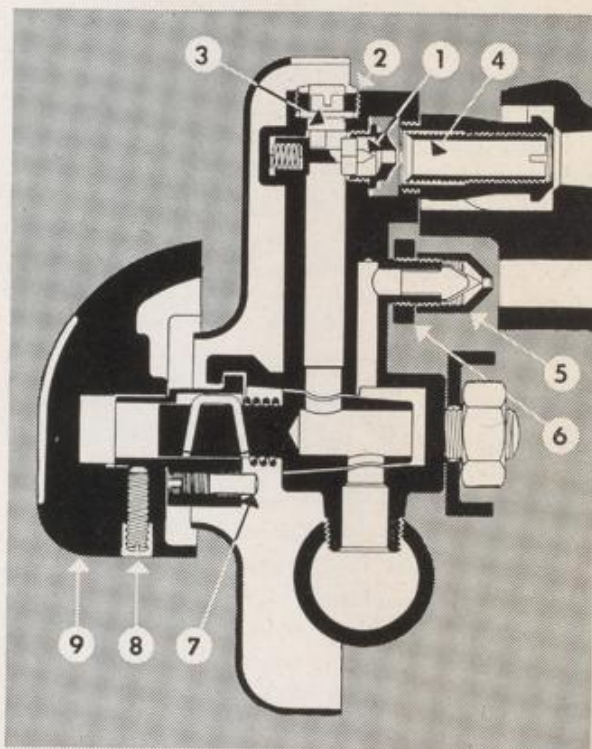


Abbildung 1

b) Backofenbrenner

Die Backofenbrenner werden zentral reguliert, d. h. mit einer Regulierschraube wird die Gasmenge für beide Backofenbrenner eingestellt. Die Regulierschraube sitzt an der Innenseite der Vorderwand und wird durch Herausziehen des Backofenbodens zugänglich. Durch Links- bzw. Rechtsdrehen der Regulierschraube wird die Gasmenge vergrößert bzw. verkleinert. Die Gasmenge soll so eingestellt sein, daß bei Großstellung die Brennerflammen eine Länge von ungefähr 2 cm haben und sich ein Verbrauch von 3000 kcal = 800 l/h ergibt.

2. Propan

Die Propan-Gasherde werden auf einen Druck von 500 mm WS eingestellt. Bei Propan-Butan verwenden wir, im Gegensatz zu Stadtgas, keine Reiberhahnen, sondern hochwertige Membran-Ventile. Die Membran-Ventile sind auf ein 8 mm-Stahlrohr aufgeflanscht. Die Propan-Gasherde haben keine Regeldüsen, sondern Festdüsen. Da die Geräte bereits im Werk auf die Normbelastung eingestellt sind, ist eine Nachregulierung nicht notwendig.

a) Membran-Ventil für Kocherbrenner

Die Wartung der Membran-Ventile beschränkt sich, wenn notwendig, auf gelegentliches Reinigen der Düsen mit einem dünnen Kupferdraht.

Normalbrenner	Düsen- ϕ 0,6 mm
Starkbrenner	Düsen- ϕ 0,7 mm
Kleine Flamme	Düsen- ϕ 0,3 mm

Sollte an einem Membran-Ventil wider Erwarten eine Störung auftreten, so ist dieses durch ein neues Membran-Ventil zu ersetzen. Das defekte Ventil ist zur Reparatur ins Werk einzusenden. Das Auswechseln ist wie folgt vorzunehmen:

Hahngriffe durch Herausschrauben des Gewinde-

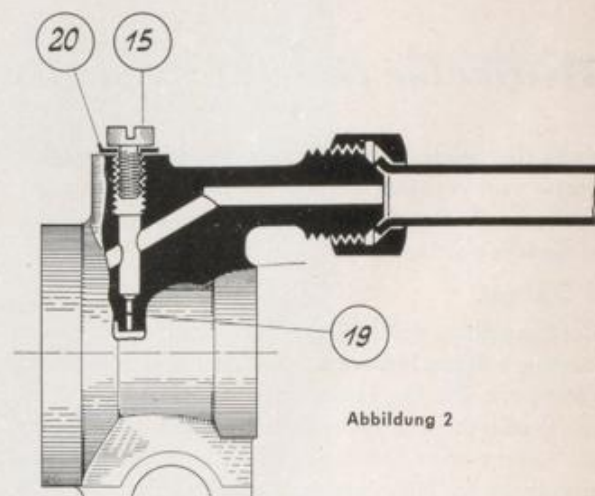


Abbildung 2

stiftes abnehmen, Druckfeder entfernen, Hahnblende abschrauben, Befestigungsschrauben des Spannbügels herausdrehen und Ventil nach oben entfernen. Neues Ventil in umgekehrter Reihenfolge montieren. Es ist dabei zu beachten, daß die Dichtungsscheibe zwischen Ventil und Stahlrohr eingelegt werden muß.

b) Membran-Ventil für Backofenbrenner

Hier trifft dasselbe zu, wie unter Membran-Ventil für Kocherbrenner beschrieben. Sollten beim Backofenbrenner die Flammen bei der Kleinstellung zu klein brennen oder sogar verlöschen, so ist die Kleinstellbohrung im Membran-Hahn zu reinigen. In diesem Falle ist die nach Abheben der Herdplatte sichtbare Schraube (15) am Backofenventil herauszudrehen, die Unterlagsscheibe (20) zu entfernen und die dadurch freiwerdende Bohrung (19) mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Beim Eindrehen der Verschlusschraube (15) ist die Dichtungsscheibe (20) mit unterzulegen. (Siehe Abbildung 2)

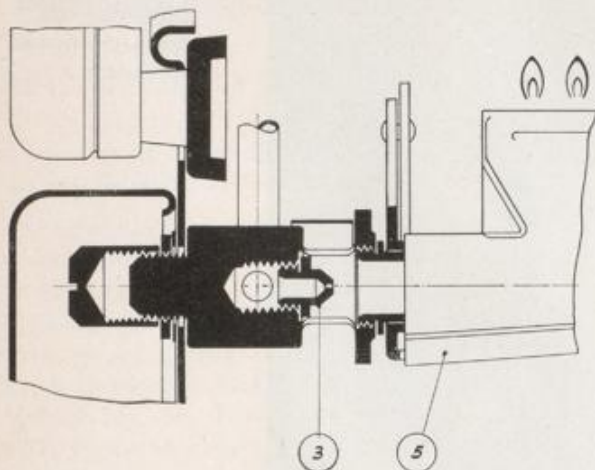


Abbildung 3

c) Backofenbrenner

Einseitiges Backen ist ein sicheres Zeichen dafür, daß eine der beiden Backofendüsen (3) verschmutzt ist. In diesem Falle sind die Schwenkbrenner (5) zu entfernen und die Backofendüsen (3) mit einem feinen Kupferdraht zu säubern. (Siehe Abb. 3)

d) Anschluß

Die Propan-Butan-Geräte sind für 8 mm-Stahlrohr-Anschluß eingerichtet.

e) Dichtigkeitsprüfung

Nach jeder Reparatur am Herd ist derselbe unbedingt auf Dichtigkeit zu prüfen.

f) Wichtig!

Sollte bei Verwendung einer frisch gefüllten Flasche der Fall eintreten, daß die Kocherflammen abheben, so ist dies ein Zeichen dafür, daß Luft in der Flasche vorhanden ist. In diesem Falle ist es empfehlenswert, die Flasche im Freien kurz abblasen zu lassen.

Ich an Dich!

Du, die seit vielen Jahren mir treu zur Seite stehst, die zu unzähligen Malen mit Güte meine Launen ertrug, die unser Leben mit den schönen Stunden festlicher Freude schmückte, Du, die mit unermüdlichem Fleiß um mein leibliches Wohl besorgt war und mit den Köstlichkeiten der Kochkunst meine Spannkraft erhielt,

die still und ohne zu fragen meine Unpünktlichkeiten ertrug, während die Mahlzeiten auf dem launigen Kohlenofen zu verbrutzeln drohten,

die mit Liebe und Phantasie um einen abwechslungsreichen Speisezetteln sich mühte,

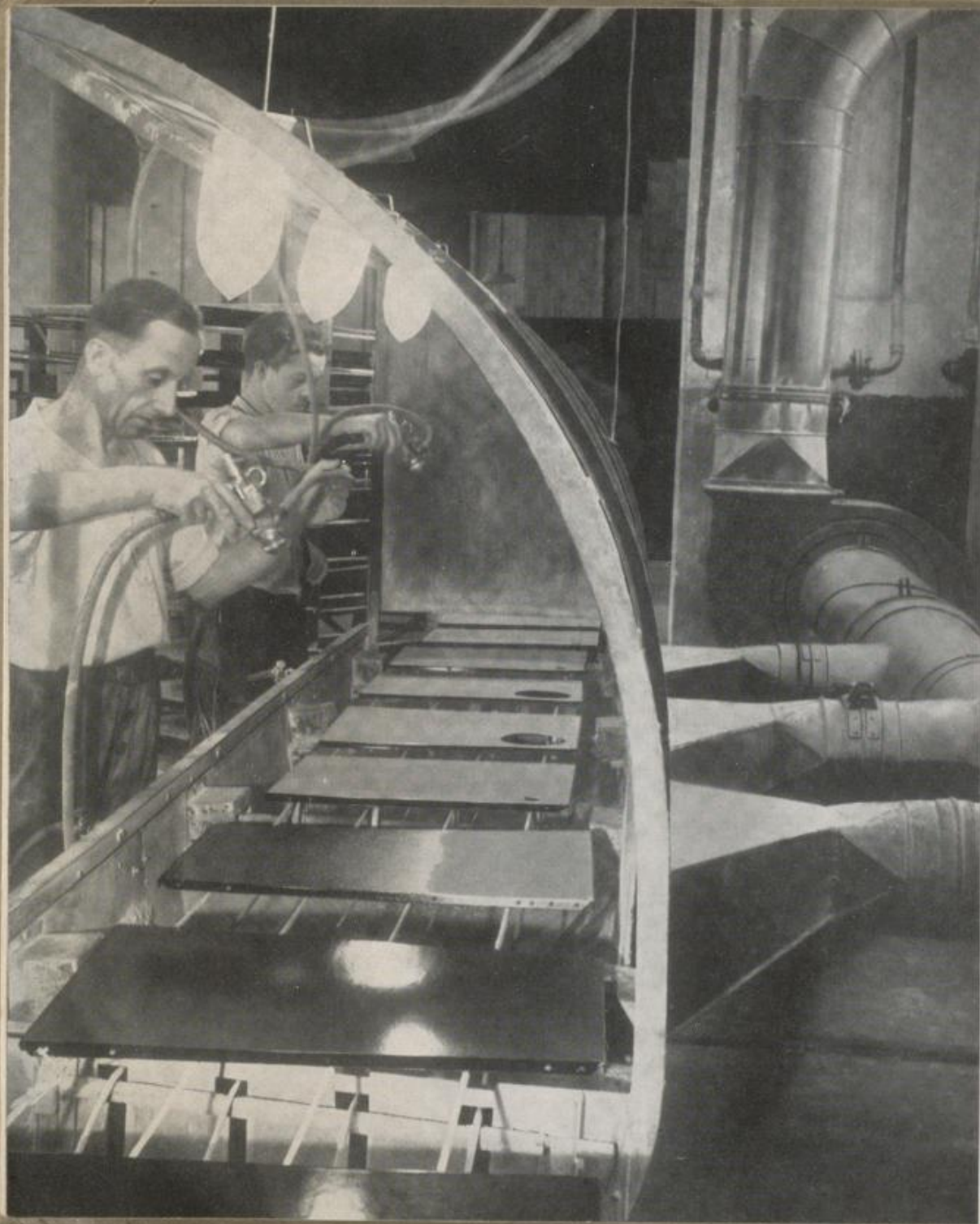
Du, die Hüterin des Friedens in unserem Hause, die die wärmende Flamme nie verlöschen läßt,

die den Tisch deckte für jeden, den ich hungrig mit nach Hause brachte,

Du sollst wissen, daß ich in der Unrast des Alltages und in meiner etwas schwerfälligen Art nicht immer die rechten Worte des Dankes fand.

Dieser Herd, für Dich ausgesucht, soll Dir Deine Arbeit erleichtern, damit Du mir noch lange erhalten bleiben mögest. Hab Dank für Dein immer opferbereites Fürmich-da-sein!

Dein Hellmut.



Emailespritzer
am mechanischen
Spritz Tisch

Fachberatung durch die Lehr- und Versuchsküche

Mit der Gründung einer *Lehr- und Versuchsküche* im Jahre 1913 war die Junker+Ruh AG das erste Industrie-Unternehmen, das sich der ernsthaften Ausbildung des Nachwuchses auf dem Gebiet der *Fachberatung* zuwandte.

Die Lehr- und Versuchsküche hat sich ihre Aufgabe nicht leicht gemacht und den Rahmen ihrer Tätigkeit sehr weit gesteckt. Schon bei der konstruktiven Entwicklung der Modelle beginnt die praktische Erprobung der Geräte. Lange bevor sie in die Hände des Händlers und von ihm in die Küche der Hausfrau gelangen, werden in unserer Lehr- und Versuchsküche viele Back-, Brat- und Kochversuche angestellt, die die einwandfreie Funktion eines jeden Gerätes garantieren.

Die Erfahrungen, die unsere geschulten Kräfte in täglicher Kleinarbeit zusammentragen, vermitteln wir allen Interessenten in unseren regelmäßig stattfindenden *Kursen*. Alle Kräfte des Gas- und Elektrofaches, der Händlerschaft und des Installateurhandwerkes erhalten hier die Informationen, die für die erfolgreiche Führung des Verkaufsgesprächs erforderlich sind.

Wir vermitteln in fünftägigen Kursen gasfachliche und elektrotechnische Kenntnisse auf breiter Grundlage. Auf instruktive Weise erfahren Sie alles Wissenswerte über Konstruktion, Funktion und Bedienungsweise unserer Geräte. Eigene Erprobung erhärtet das gewonnene technische Wissen. Außerdem bieten wir Ihnen Gelegenheit zu praktischer Arbeit in der Herdmontage.

Jeden Monat finden in unserer Lehr- und Versuchsküche ein bis zwei solcher Kurse statt. Tausende von Besuchern des In- und Auslandes erwerben sich hier schon die für ihren Beruf so wichtigen Kenntnisse.

Darüber hinaus führen wir Kurse und Vorträge für die Hausfrauen durch, um die Lehre vom wirtschaftlichen

Kochen in alle Haushaltungen zu tragen. Durch ausprobierte Rezepte aller Nationalküchen, die Sie bei uns kennenlernen, helfen wir Ihnen, dem täglichen Speisezettel die Eintönigkeit zu nehmen.

Die *nächsten Kurz-Lehrkurse* des ersten halben Jahres 1954 für die Kräfte des Gasfaches, der Händlerschaft und des Installateurhandwerkes finden statt:

vom	5. 4.	bis	9. 4. 54.
"	17. 5.	"	21. 5. 54.
"	21. 5.	"	25. 6. 54.

Anmeldungen für die Kurse nehmen wir entgegen.



Kostprobe aus „zarter Hand“



Montage
eines
Groß-Kochkessels

Allerlei Sıkantes zu Bier und Wein

DIE JUNKER + RUH-LEHR- UND VERSUCHSKUCHE EMPFIEHLT:

Gefüllte Tomaten:

6—8 große Tomaten, 150 g geröstete Brotwürfel, 100 g Schweizerkäse kleingewürfelt, 1 Lf. Kapern, etwas feingehackte Petersilie, 2—3 Eßl. Weißwein. Sauce: $1\frac{1}{2}$ Eßl. Butter od. Fett, 3 Eßl. Mehl, knapp $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, Zitronensaft, 3—4 Eßl. Rahm.

Zubereitung:

Tomaten einzeln kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, halbieren, aushöhlen. Inneres mit ein wenig Salz austreuen und austropfen lassen. — Aus den für die Sauce angegebenen Zutaten wird eine dicke, weiße Sauce bereitet, die man gut würzt und abkühlen läßt. Brotwürfel, Käsewürfel und Kapern mit der Sauce vermengen und die Masse in die Tomatenhälften einfüllen. Man setzt die Tomaten in eine gut mit Öl ausgefettete Jenaer-Glasform und beträufelt sie mit Weißwein. Man wählt am besten dazu eine flache Glasform und läßt das Gericht im Backofen überkrusten.

Im Junker + Ruh-Gasherd: Den Bratbackofen bei Brennerstellung „Braten“ 5 Min. vorheizen. Bei voller Flamme so hoch wie möglich einschieben und goldgelb überbacken.

Appetitbrötchen:

10 Scheiben Weißbrot, Butter zum Bestreichen, 100 g gehackter Schinken, Petersilie, Salz, Pfeffer, 10 Eier.

Zubereitung:

Brotscheiben mit Butter bestreichen, mit gebacktem Schinken und Petersilie belegen. Eier teilen. Die Hälfte des Eiweißes zu Schnee schlagen, würzen und

etwa 1 cm dick auf die Brotscheiben aufstreichen. In die Mitte jedes Brötchens mit dem Löffel eine Vertiefung machen und zuerst ein Stück Butter und dann 1 Eigelb hineingleiten lassen.

Im Junker + Ruh-Gasherd: Den Bratbackofen bei Brennerstellung „Braten“ 5 Min. vorheizen. Bei voller Flamme auf der Grillpfanne so hoch wie möglich einschieben und goldgelb überbacken.

Bratwurstbrötchen:

6—8 Weißbrotscheiben, 250 g Bratwurstbrät, 1 Eßl. Butter, 1 kl. Zwiebel, 1 Teel. gebackte Petersilie, 1 Ei, Salz, Paprika, Pfeffer und Majoranpulver, evtl. 3—4 Eßl. geriebener Käse.

Zubereitung:

Die fein geschnittene Zwiebel und Petersilie in der Butter dünsten, mit dem Ei, dem Käse, falls gewünscht, und den Gewürzen unter das Brät mischen. Die Masse erhaben auf die Brotscheiben aufstreichen. Die Brotscheiben auf den Rost der Grillpfanne legen.

Im Junker + Ruh-Gasherd: Den Bratbackofen bei Brennerstellung „Braten“ 5 Min. vorheizen. Bei voller Flamme so hoch wie möglich einschieben und goldbraun überbacken.

Käseschnitten mit Mandeln:

8—10 Scheiben Weißbrot, 30—40 g Butter, 150—200 g Schweizerkäse, 75 g geschälte Mandeln, etwas feines Salz.

Zubereitung:

Brotscheiben dick mit Butter bestreichen, mit Käse und den geschälten halbierten Mandeln belegen und auf das Blech setzen.

Im Junker + Ruh-Gasherd: Den Bratbackofen bei Brennerstellung „Braten“ 5—8 Min. vorheizen. So hoch wie möglich einschieben und bei voller Flamme überbacken bis der Käse zerfließen ist. Die fertigen Schnitten mit etwas feinem Salz bestreuen.

Käsegebäck:

$\frac{1}{4}$ Butter, $\frac{1}{4}$ Mehl, $\frac{1}{4}$ ger. Schweizer Käse. Man kann auch etwas Kräuterkäse hinzufügen, verringert dann aber die Menge des Schweizers, so daß ebenfalls $\frac{1}{4}$ Pfd. verwendet wird. 1 Eiweiß, Eigelb zum Bepinseln.

Zubereitung:

Auf einem Brett werden alle Zutaten schnell verknetet. Man rollt den Teig ca. 1 cm dick aus und radelt kleine Quadrate aus, die man mit Eigelb bestreicht.

Im Junker + Ruh-Gasherd: 5. Einschleibebleiste von unten, $\frac{1}{2}$ -große Flamme bei Brennerstellung „Backen“.

Käsestangen:

60 g Butter, 180 g ger. Schweizerkäse, 100 g Mehl, 25 g Maizena, 3 Eßl. Wasser, Paprika, Salz. Man kann auch statt des Wassers ein ganzes Ei verwenden.

Zubereitung:

Auf dem Brett rasch einen Mürbeteig bereiten, messerrückendick ausrollen und in 2 cm breite und 10 cm lange Streifen ausradeln, die man mit Eigelb bepinselt und evtl. mit etwas Kümmel bestreut.

Im Junker + Ruh-Gasherd: 5. Einschleibebleiste von unten, $\frac{1}{2}$ -große Flamme bei Brennerstellung „Backen“.

Die ersten vier der hier angegebenen Rezepte eignen sich vortrefflich zur Zubereitung in unserem Herd 5413-2 mit J + R-Spezialgrill, der als Zusatzeinrichtung auf Wunsch im Bratbackofeneingebaut werden kann.



Ofenmontage
am
Fließband

Ein Leben für Junker + Ruh

Wir sind ein Familienbetrieb. Die Güte unserer Fabrikate beruht zum wesentlichen Teil auf der jahrzehntelangen Ansammlung des Werkmannkönnens und der Erfahrungen treuer Mitarbeiter. Dafür zeugt die Anzahl der Jubiläen innerhalb der Werksfamilie.

Gegen dreißig Mitarbeiter begehen im Laufe eines Jahres ihr 25. Werksjubiläum. Immer wieder kann auch ein fünfzigjähriges Arbeitsjubiläum festlich begangen werden. So wurde 1953 der Einrichter in der Hahnenmontage, Rudolf Ulmer, als „Fünfziger“ gefeiert. Die Treue dieses Mannes fand ihre besondere Auszeichnung durch das *Bundesverdienstkreuz am Bande*, das Wirtschaftsminister Dr. Veit dem Jubilar persönlich überreichte.

*

Bei der kleinen Feier im Werk, die jedem Jubilar an seinem Ehrentag bereitet wird, erscheint auch die Familie am geschmückten Arbeitsplatz, um die Glückwünsche der Kollegen und der Geschäftsleitung entgegenzunehmen.

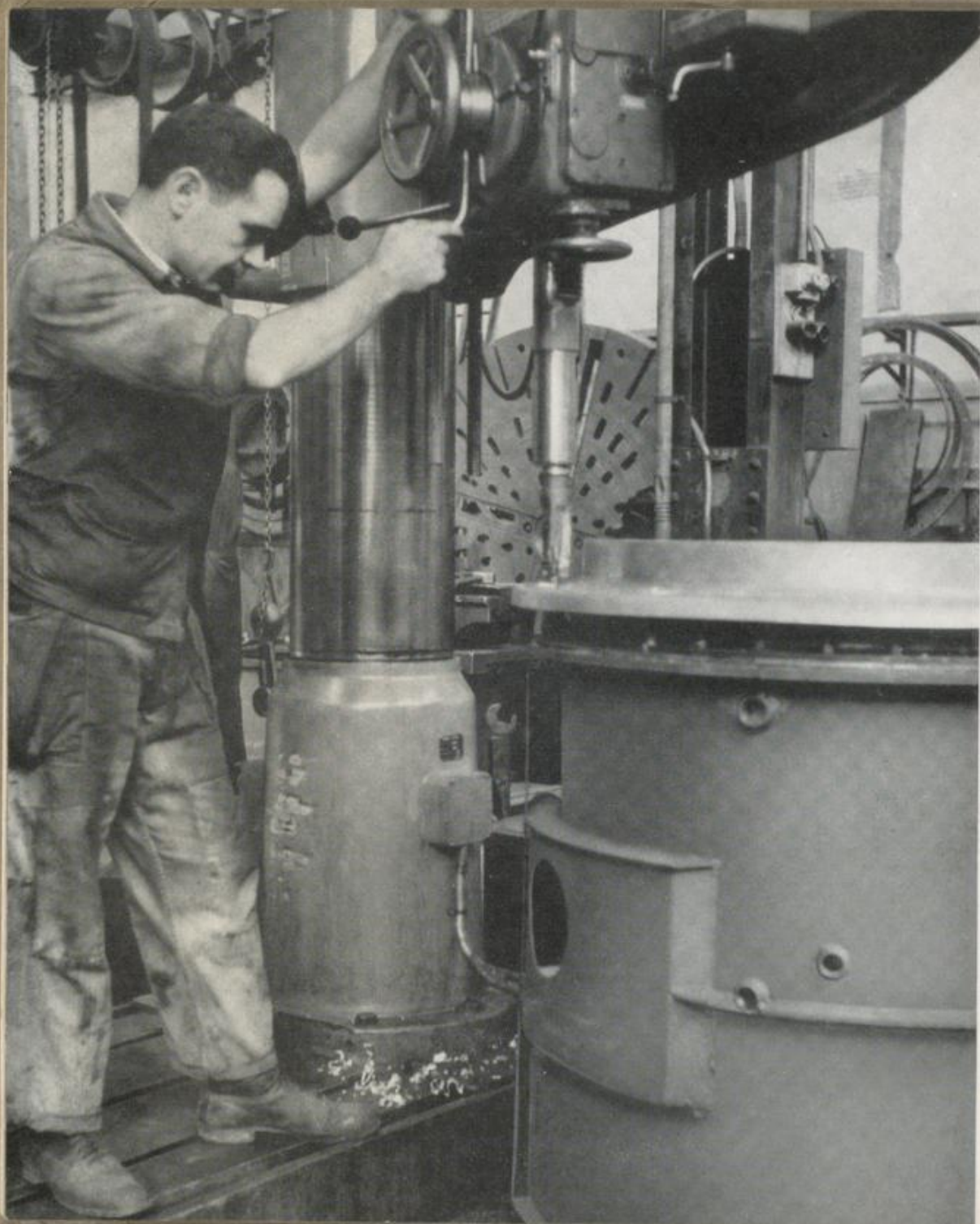


31

31



Eine besondere Begebenheit war es, als der Maschinenformer Gustav Mayer, im Oktober vergangenen Jahres mit einem Aufgebot von Frau und dreizehn Kindern zu seinem Jubiläum erschien. Der Älteste arbeitet schon länger bei Junker + Ruh in der Gießerei, während zwei jüngere Mayer-Buben in der Emaillierung schaffen. Vater Mayer ist stolz auf die Schar der Seinen; Bewunderern seines Kindersegens erklärt er schmunzelnd: „Dabei war ich noch vier Jahre in Gefangenschaft!“



Bearbeitung
eines Groß-
Kochkessels
mit
Radialbohrer

Unsere Werbemittel

Zur Unterstützung Ihrer Werbetätigkeit stellen wir Ihnen die folgenden Werbemittel kostenlos zur Verfügung:

Preislisten

Sammelkataloge für das gesamte Fabrikationsprogramm mit Preislisten.

Katalogmappen, getrennt für Gas, Elektro, Öfen, mit Preislisten.

Sammelprospekte, Propangas, Stadtgas, Elektro und Öfen für die Hausfrau.

Sammelprospekte und Einzelabbildungen, Großkochgeräte.

Plakate und Handzettel zur Bekanntgabe der Kochvorträge. Auch den Textedruck liefern wir kostenlos. Fordern Sie bitte unseren **Faltprospekt** „Vorbereitung und Durchführung von Werbeveranstaltungen“ an.

Stadtgasplakate

Propanplakate

Diapositive für die **Kinowerbung**. Geben Sie uns bitte bei Bestellung den gewünschten Firmeneinzug bekannt. Prospekt kostenlos.

Aufstellplakate

Klischees (Druckstöcke)

Strichzeichnungen und **Autotypien** unserer Geräte. Geben Sie uns bitte Ihr Druckvorhaben bei der Anforderung genau bekannt, unter Angabe der Klischeehöhe.

Anzeigenmatern. Ein Anzeigenmusterblatt halten wir für Sie bereit. Teilen Sie uns bitte die Anzeigengröße mit.

Selbstverständlich sind wir bereit, Sie in jeder Frage, die Ihre Firmenwerbung betrifft, zu beraten und zu unterstützen. Sprechen Sie mit uns Ihren Werbeplan durch. Vom Einsatz der Werbemittel hängt der Erfolg der Werbung ab.

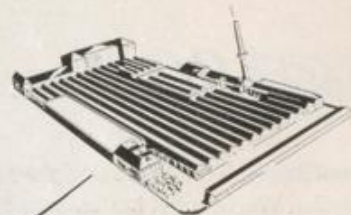


Dia für Kino-Werbung

J m Jahre 1945 hat das zerschmetterte Weich der
 JUNKER & RUH AG ein Bild unendlicher Hoffnungslähigkeit.
 Ein Häuflein von 30 Männern stand vor der Aufgabe, dem
 Unternehmen zur alten Bedeutung zu verhelfen. Sie begannen mit
 Pöbel und Schaufel . . . Am Beginn des Jahres 1954 verfügt die
 JUNKER & RUH AG über neue Fabrikhallen, moderne Pro-
 duktionemittel und über eine Belegschaft von 1700 Mann.
 Die Fertigung liefert heute monatlich wieder viele Tausend Herde
 und Öfen in die ganze Welt. - Ein großes Weich hat
 seinen unzerstörbaren Lebenswillen bewiesen.



JUNKER + RUH
 KARLSRUHE



Jede Hausfrau

will sauber, schnell, billig
 und zuverlässig kochen.

Mit einem **JUNKER+RUH-Propan-
 Gasher**

beraten Sie die täglichen Gerichte in kür-
 zester Zeit. Sie sparen außerdem Geld, denn
 dieser Herd gewährleistet geringen Gas-
 verbrauch. Mit ihm wird das Kochen
 zum Vergnügen. Sie besitzen ja einen
 Herd, der alle guten Eigenschaften ver-
 einigt und deshalb den Ruf unbedingt
 Zuverlässigkeit genießt.

Die Kochabende der Firma Paul
 Schneider, Gronau, haben Sie mit
 dem **JUNKER + RUH-Propan-**
Gasher vertraut gemacht. Diese
 Firma wird Sie auch beim Kauf
 eines **JUNKER + RUH-Herdes**
 fachmännisch beraten.

...eine Spitzenleistung



Der Propan-Gasher von
JUNKER + RUH



Zwei Beispiele
 von Inseraten,
 die für die Werbung
 in Tageszeitungen
 eingesetzt
 worden sind

Aufmachen - Polizei!

EINE ERMUNTERNDE BEGEBENHEIT

Eine unserer Beraterinnen hatte in Verbindung mit einer Großhandelsfirma Werbe-Vorträge in einem Eifeldorf durchzuführen.

Allabendlich war in einem der kleinen Nester ein Vortrag gestartet worden. So war die Woche vergangen, der Samstag herangekommen, und auch heute hatte unsere Beraterin wieder tipptopp und strahlend — eine frisch-fröhliche Miene gehört zum Beruf der Gasberaterin — auf der Bühne gestanden. Nach dem Vortrag wurden wie üblich alle Geschirre und Vortragsutensilien in der großen Kiste verstaut, die unsere Damen als „Artistengepäck“ mit sich führen.

Da diese Beraterin aber am Montag wieder im südlichen Bayern ihre Vorträge halten mußte, blieb für sie nur der Sonntag als Reisetag. Das konnte sie nicht schrecken. Aber wohin mit der Kiste! Jetzt um Mitternacht, wo das ganze Dörfchen lange schon im tiefsten Schlaf lag. Denn um dies wichtige Handwerkszeug pünktlich an Ort und Stelle zu haben, mußte es noch in selbiger Nacht auf dem Bahnhof des verlassenen Nestes aufgegeben werden. Und es war auch keine Kleinigkeit, die Kiste dem diensthabenden Beamten zum Transport zu übergeben. Jedoch mit einigen Zigaretten und Zuhilfenahme eines smarten Lächelns erreichte die tüchtige Dame die Annahme dieses Gepäckstückes. Worauf sie sich aufatmend und seelenruhig in ihrer Unterkunft zu Bette legte, des sanften Ruhekissens sicher.

Jedoch mit des Geschickes Mächten . . . Sie konnte noch gar nicht lange geschlafen haben, als es heftig und heftiger an ihre Türe klopfte und die Aufforderung erklang, die Türe zu öffnen.

So etwas überhört man zunächst natürlich in einem sol-

chen Falle. Denn auch in den süßesten Träumen klopft das Glück manchmal etwas stürmisch an die Pforte. Nein, aber das war wirklich kein Traum mehr! — „Polizei“ — erklang es laut und vernehmlich. So vernehmlich, daß sich unsere Beraterin entschloß, das Ganze doch lieber nicht für einen schlechten Scherz zu halten und sich aufzurappeln.

Als sie die Türe einen Spalt breit öffnete, sah sie sich — Schreck in der Abendstunde! — dem „Auge des Gesetzes“ gegenüber, das sie in dienstlich vorgeschriebenem Ernst aufforderte, sofort, nein unverzüglich, mitzukommen und die auf dem Bahnhof in . . . aufgebene Kiste zu öffnen. Diese Kiste sei zu außergewöhnlicher Zeit und mit Hilfe von Bestechungsmitteln — *aha*, die Zigaretten und das Lächeln — aufgegeben worden. Das Gewicht von 75 kg sei ebenfalls verdächtig, genau so die Ausmaße der Kiste. Die Lage sei ernst. „Ach so, und nun haben Sie gedacht, ich reise mit einer Atombombe durch die deutschen Gaue, was?“ — „Bombe, wieso Bombe? — es handelt sich um die Leiche“. „Um die waaas?“

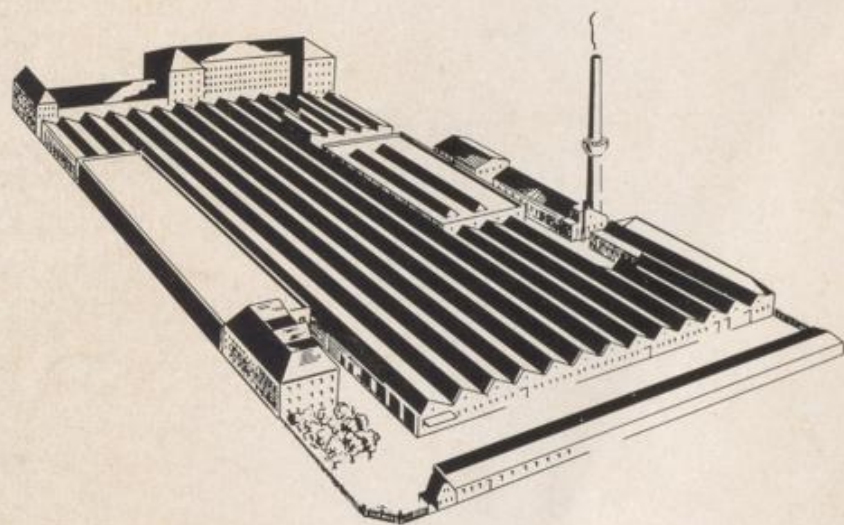
Nach langem Hin und Her stellte es sich heraus, daß man in jener Gegend seit Tagen ohne Erfolg nach einer Leiche suchte. Und nun bestand der dringende Verdacht, daß in der Kiste — ausgerechnet in der Geschirrkiste unserer Beraterin — die Leiche aus der Gefahrenzone herausgeschafft werden sollte.

Eilends und mit großem Nachdruck verwies die schlafgestörte Dame die Beamten an den Veranstalter der Vorführungen, der über den Inhalt der Kiste genau informiert sei — bitte jawohl! Da dies ein angesehener Bürger der Stadt war, schenkte man ihren Ausführungen Glauben.

Sie wurde in dieser Nacht nicht mehr gestört.



Herausgeber: Junker + Ruh AG, Karlsruhe
Gestaltung: Ihle-Werbung, Frankfurt a/M
Druck: August Osterrieth, Frankfurt a/M



A 1314/57
- 50

verknickt!
Seli

BLB Karlsruhe



47 35702 0 031

