

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Junker + Ruh Dienst**

**Junker & Ruh AG <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, 1954,1; mehr nicht digitalisiert**

Gas ist jetzt überall - Der Gasherd in der Küche der Landfrau

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

# 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.