

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die moderne Gasküche**

**Junker & Ruh <Karlsruhe>**

**Karlsruhe i. B., [ca. 1915]**

Vom Kochen im allgemeinen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57571**

## Vom richtigen Aufstellen und Anschließen des Herdes.

Bevor vom Herd alles Wissenswerte berichtet wird, soll vorweg darauf aufmerksam gemacht werden, daß der Gasherd nur mit fester Rohrverbindung versehen werden soll.

Gummi- oder gar Metallschläuche sind gänzlich zu vermeiden. Erstens gewährleisten sie nicht absolute Dichtigkeit, zweitens haben sie in der Regel nicht genügend lichte Weite, d. h. es strömt nicht genügend Gas hindurch, um die sämtlichen Flammen richtig brennen zu lassen.

Ein Gasherd soll feststehen und nicht hin- und hergeschoben werden.

Die Gaszuleitung darf niemals enger sein als das vordere Herdgestänge. Genügend weiter Rohranschluß ist Vorbedingung zum dauernden guten Brennen des Herdes.

## Vom Kochen im allgemeinen.

Nachdem die vorhergehenden Gebote aufgestellt sind, sollen sie auch praktisch erläutert werden. Nur genaue Kenntnis einer Sache verhütet Irrtümer, Ärger und Unzufriedenheit.

Nochmals sei wiederholt, daß die moderne Gasküche nicht nur Annehmlichkeiten verzeichnen soll, sondern daß auch der Beweis der Rentabilität erbracht wird. Um letztere darzustellen, ist es nötig und auch wohl interessant, etwas von dem Werdegang des modernen Gasherdes zu berichten. Der Weg des Gasherdes von seinem Anfang bis zu seiner heutigen Vollendung ist ziemlich weit, und seinen jetzigen Wert zu beurteilen vermag man nur dann, wenn Einziges dem Heute gegenübergestellt wird.

Bevor auf den ersten Absatz, der den Original-Junker & Ruh-Doppelsparbrenner (D. R. P.) behandelt, einge-

gangen wird, sei auf die Bauart anderer Gasherde hingewiesen, denn, wer urteilen will, muß alles kennenlernen.

Der Junker & Ruh-Gasherd brachte gewissermaßen eine Revolution in der Gastüche; denn er wurde von der Erkenntnis aus gebaut, daß das Gas im Haushalt dauernd nur dann ökonomisch sein kann, wenn die ganze Hitze,

die es zu entwickeln vermag, nur dem Topf zugute kommt.

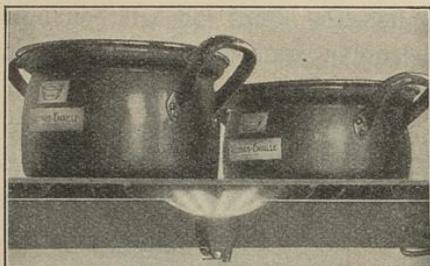


Abb. 1 zeigt, wie man nicht kochen soll

Vielsach waren die Gasherdplatten in Form und Wärmeleitung der Kohlenherdplatte gleich, d. h., um eine Flamme wurden mehrere Töpfe gruppiert. Um letztere zu erhitzen, mußte demzufolge die ganze Platte heiß sein und die Flamme dementsprechend groß brennen. Hierdurch ist es zu erklären, daß vielsach noch heute die Ansicht besteht, das Gas käme niemals als Brennstoff für jede Küche in

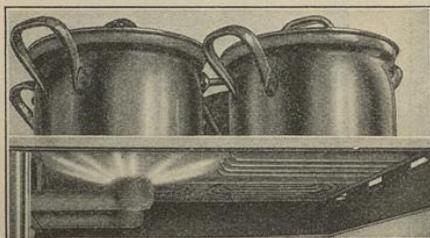


Abb. 2 zeigt, wie man nicht kochen soll.

Frage. Häufig wird es sogar als Luxus betrachtet, der als unökonomisch nur in den wenigsten Haushaltungen Anwendung finden könnte.

Abbildung 1 zeigt die erwähnte falsch gebaute Herdplatte, und der aufmerksame Beobachter wird selbst finden, daß die Flamme viel Gas verbrauchen wird, wenn die Hitze bis an die Peripherie der einzelnen Töpfe streichen soll.

Es gibt nur eine Möglichkeit, mit dem Gas im Haushalt billig zu kochen:

**Jeder Topf muß für sich erwärmt werden.**

Darum: nicht eine ganz zu erhitzende Kochplatte, sondern eine Kochplatte mit mehreren Kochstellen und ebensoviel Brennern.

Abbildung 2 zeigt ebenfalls, wie nicht gekocht werden soll. Auch hier wird mehr Wärme erzeugt, als nötig ist.

Warum? Der auf der hinter dem Brenner angebrachten sogenannten „Fortkochstelle“ stehende Topf soll mit den von der Flamme abziehenden Heizgasen erwärmt werden. Bevor



Abb. 3. Zwei Töpfe übereinander stehend, unterer kocht direkt, oberer bleibt im Garen.

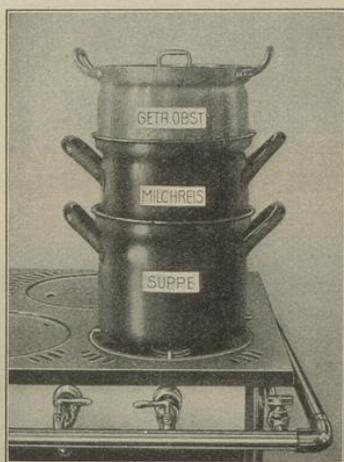


Abb. 4. Drei Töpfe werden in derselben Weise wie bei Abb. 3 im Kochen bzw. Garwerden erhalten.

letztere aber den Topf treffen, erwärmen sie teilweise die Kochplatte, teilweise werden sie von dieser auf den Boden hin reflektiert. Um nun dem hinten stehenden Topf genügend Wärme zum Kochen zu geben, muß die vordere Flamme fast auf Vollbrand stehen, stündlich also etwa 400 Liter Gas verbrauchen. Für jeden Topf werden also ungefähr 200 Liter Gas in der Stunde benötigt. Diese Zahlen mögen beachtet werden, da auf den Seiten 12—17 von der Sparsamkeit im

Gasverbrauch des Original-Junker & Ruh-Doppelsparbrenners gesprochen wird. Dabei ist noch hervorzuheben, daß das Überkochen des Topfes auf der vorderen Kochstelle unvermeidlich ist, daß durch dies heftige Kochen die Speisen ihres Nährwertes zum größten Teil verlustig gehen, daß Verschmutzen des Kochers ebenfalls die Folge der falschen Bauart der Kochplatte ist.

Abbildungen 3 und 4 zeigen nun eine ganz andere Kochmethode. Mehrere Töpfe stehen übereinander, mehrere Speisen werden im Garwerden erhalten, trotzdem die Flamme einen stündlichen Verbrauch von etwa 50 Liter Gas zu verzeichnen hat.

Wie ist solches möglich?

Absatz 5 der Hinweise für den Einkauf erwähnt die Kochstelle, deren Durchmesser nicht weniger als 22 Zentimeter betragen soll.

Warum ist diese Größe so wichtig?

Nochmals wird darauf hingewiesen, daß mit Gas nur dann sparsam gearbeitet werden kann, wenn sämtliche Hitze, die das Gas zu entwickeln vermag, ausgenutzt wird. Außer der eigentlichen Flamme sollen auch die von ihr entweichenden Heizgase praktisch verwendet werden.

Um diesen Satz in seiner Richtigkeit zu würdigen, beachte man die Abbildungen 5 und 6. Die erstere zeigt das „richtige Kochen“, d. h. die richtige Wärmeausnutzung des Gases, indem die Flamme den ganzen Topfboden bestrahlt und ihre Heizgase durch den Zwischenraum an der Topfwandung emporziehen können. Das „falsche Kochen“ stellt Abbildung 6 dar. Es wird nämlich hier mit aufgelegtem Blechdeckel gekocht.

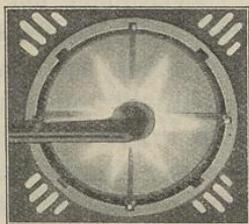


Abb. 5.  
Richtiges Kochen.

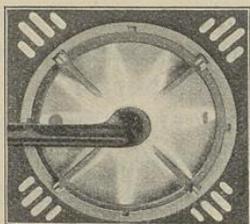


Abb. 6.  
Falsches Kochen.

Deutlich beobachtet man, wie die Flamme den Deckel bestrahlt. Der Topf wird also indirekt geheizt. Durch diese falsche Kochweise wird viel zu viel Gas sowohl zum Ankochen als auch zum Weiterkochen der Speisen benötigt. Wie groß der Wärmeverlust dabei ist, wird sich in den nächsten Sätzen noch zeigen.

Es ist eines der elementarsten Gesetze der Physik, daß warme Luft, weil leichter als kalte, das Bestreben hat, in die Höhe zu ziehen.

Demzufolge soll die Kochstelle so groß sein, daß sie von einem darausstehenden Topf nicht völlig bedeckt wird, sondern noch einen mindestens fingerbreiten Zwischenraum aufweist. Dadurch ist den Heizgasen Gelegenheit gegeben, zwischen Kochstelle und Kochtopf emporzusteigen, wodurch die Topfwandungen erwärmt werden und den Topf schneller zum Sieden bringen. Die Wichtigkeit von der Ausnutzung der Heizgase mag man ferner an den nachstehenden Zahlen erkennen:

Ein Topf mit einem Liter Wasser wird auf großer Kochstelle, d. h. da, wo der Zwischenraum vorhanden ist, um etwa 3 bis 4 Minuten schneller kochen als ein Topf gleichen Inhaltes auf kleiner Kochstelle. Wo richtig gekocht wird, verspürt die Hand unter dem Brenner oder an der Kochplatte nach mehrstündigem Kochen kaum Wärme.

#### **Damit ist der Beweis der völligen Wärmeausnutzung erbracht.**

Die Heizgase sind aber nicht nur wichtig in Anbetracht des geringen Gasverbrauchs, welcher mit ihrer Ausnutzung erzielt wird. Das Kochen selbst ist als hygienischer und wertvoller anzusehen, da die Speisen keinerlei Verluste an Nährstoffen erleiden. Gerade heute, wo den Vitaminen oder Aufbaustoffen der Speise so große Beachtung gezollt wird, zeigt es sich immer klarer, daß das Prinzip der Firma Junker & Ruh, **nur die große Kochstelle zu verwenden**, als einzig richtig sich erwiesen hat.

Viele Speisen, besonders junge Frühgemüse, auch Spinat, Blumenkohl, alle Zerealien und dergleichen, garen viel besser unter dem Siedepunkte. Die Speisen, die kurz ins Kochen gebracht sind, werden aufeinandergestellt. Die an den Töpfen emporsteigenden Heizgase hüllen sie mit Wärme ein, geben ihr gewissermaßen einen Mantel, der vor dem Auskühlen schützt. Im Laufe der Zeit sinkt zwar die anfängliche Siedetemperatur auf 80—85°. Aber diese Temperatur genügt gerade, um die Pflanzenfaser allmählich „aufzuschließen“, d. h. ihre Struktur zu erhalten und die darin enthaltenen Nährstoffe nicht verdampfen zu lassen.



Abb. 7.

Jede moderne Frauenzeitung weist heute ständig darauf hin, daß heftiges Kochen der Speisen zu verwerfen ist. Oben erwähnte Gründe werden von Nahrungsmittel-Chemikern und Ärzten in jeder Weise anerkannt.

Nicht die Menge, die Güte einer Speise ist das Ausschlaggebende. Das Zeitalter der Hygiene, in dem wir stehen, kann nicht genug darauf hinweisen.

Abbildung 7 zeigt einige von der Firma Weismüller & Co., Düsseldorf, hergestellte „Vulkan-Emaillé“-Töpfe, deren aufgebogener Rand das Übereinanderstellen der Töpfe ermöglicht. Der dazwischenliegende Deckel wird vielfach aus ästhetischen Gründen mitbenutzt, unmittelbar nötig ist er nicht, da der Topf- rand eine Verschiebung oder ein evtl. Herunterfallen des darübergestellten Topfes nicht zuläßt. Gleiche Töpfe werden heute auch aus Aluminium gemacht; sie sind im praktischen Gebrauch den Vulkan-Töpfen gleich. Letztere haben nur den Vorzug, daß man sie leichter reinigen kann.

Der Name „Vulkanus-Emaillé“ garantiert absolute Haltbarkeit der Emaillé. Diese Töpfe halten die Wärme auch gut zusammen, so daß die Annahme: emaillierte Töpfe verlangen

höheren Gasverbrauch, ohne weiteres widerlegt werden kann. Kurz erklärt mag noch werden: **Das Kochgeschirr leidet auf offener Gasflamme viel weniger** als auf der gedeckten Herdplatte, obschon vielfach irrtümlich das Gegenteil geglaubt wird. Auf der offenen Flamme wird der Topf in seiner ganzen Oberfläche gleichmäßig erhitzt; auf der geschlossenen Kochplatte dagegen wird der Boden des Topfes stark erhitzt und die Seitenwand weniger. Dadurch dehnt sich das Metall des Topfes und das Absplittern der Emaille z. B. ist unvermeidlich.

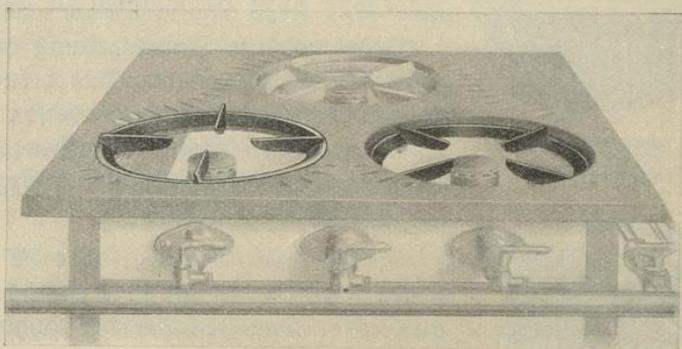


Abb. 8. Versenkbare Rippenringe.

Bei dem Übereinanderstellen der Töpfe empfiehlt es sich, die derberen Speisen mehr nach unten, die leichter zu garenden nach oben zu stellen.

Abbildung 4 verdeutlicht dies aufs beste: unten steht Rindfleischsuppe. Fleisch muß, um weich zu werden, dauernd kochen. Darum steht es unmittelbar auf der allerdings sehr kleinbrennenden Flamme. Der Reis, dessen Struktur weniger derb ist, ist aufgekocht etwa 3—4 Minuten auf kleiner Flamme gelassen, dann auf den Suppentopf gestellt. Das Kompott ist nur aufgekocht (härteres Obst, wie Äpfel, Birnen und dergleichen, kocht man wie Reis) und zu oberst gestellt. Hat man nicht die unmittelbar passenden Sajtöpfe, bedient man sich der in jedem guten Haus- und Küchengeräte-Geschäft erhältlichen

Spardeckel. Manche Hausfrau stellt die Söpfe ohne Deckel übereinander. Dazu kann man nichts sagen, das muß jeder mit seinen ästhetischen Gefühlen selbst vereinbaren. Erwähnt

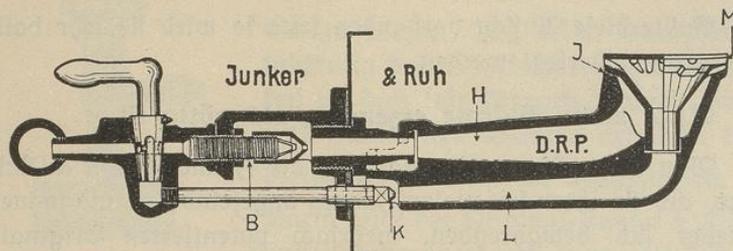
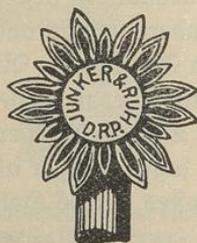


Abb. 9. Schnitt des Original-Junker & Ruh-Doppelsparbrenners (mehrfach patentiert).

soll aber noch werden, daß man auf billige Art Abwaschwasser bereiten kann, wenn statt eines Deckels ein Wassertopf auf die



Volle Flamme.

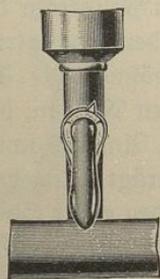


Abb. 10. Hahnstellung bei Vollbrand, zum Anfochen.

direkt zu kochende Speise gestellt wird. 2 Liter kaltes Wasser werden im Laufe 1 Stunde etwa 75 bis 80° warm geworden sein. Oder man kann durch Abereinanderstellen kalter, erst später zu kochender Speisen, dieselben vorwärmen. Die Temperatur, die sie dadurch aufgenommen haben, erspart man dann am Gas. Kleinigkeiten, die im Laufe der Zeit ihren Wert zeigen.

Wenn von dem Abereinanderstellen der Söpfe nun manches berichtet ist, soll von der dazu verwendeten Gasmenge



Kleine Flamme (ca. 50 Liter Gas die Stunde).

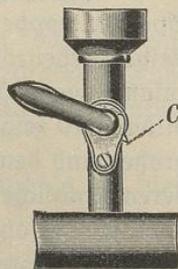


Abb. 11. Hahnstellung bei kleiner Flamme, zum Weiterkochen.

auch gesprochen werden. Unwillkürlich könnte mancher denken, der Gasverbrauch könnte nicht viel geringer sein als bei der Verwendung der auf Seite 6 besprochenen „Fortkochstelle“.

Sollte diese Ansicht vorhanden sein, so wird sie sehr bald als irrig widerlegt werden.

### **Nicht mehr Wärme erzeugen, als nötig ist.**

Von dieser Voraussetzung ging die Firma Junfer & Ruh aus, als sie ihren seit vielen Jahren angefeindeten und immer wieder sich bewährenden, mehrfach patentierten Original-Doppelsparbrenner baute.

Warum heißt der Brenner, dessen Schnitt die Abbildung 9 darstellt, „Doppelsparbrenner“? Spart er etwa das Doppelte anderen Brennern gegenüber? (Die Erläuterung der einzelnen Teile des Brenners siehe Seite 14). Diese Annahme besteht zum großen Teil nicht nur beim Käufer, sondern leider auch bei vielen Verkäufern. Darum soll in kurzen Worten die Art und Weise des Brenners erklärt werden, damit jeder verstehen lernt, warum das Kochen auf dem Junfer & Ruh-Gasherd durchaus billig ist, bei richtiger Handhabung sogar billiger als bei der Verwendung jedes anderen Brennstoffes, sei es Holz, Torf, Kohle oder sonstiges Brennmaterial.

„Doppelsparbrenner“, d. h. ein doppelter Brenner zum Sparen. Doppelt darum, weil unter dem großen Hauptrohr das kleine Nebenröhrchen angeordnet, aber mit dem Hauptrohr zusammengelassen ist. Ist der Gashahn so geöffnet wie Abbildung 10 zeigt, so strömt das Gas aus beiden Röhren, dem großen und dem kleinen, und bildet die große Anfochflamme, deren stündlicher Verbrauch etwa 450 Liter beträgt. Nun weiß aber jede erfahrene Hausfrau, daß das Anfochen einer Speise nur kurze Zeit beansprucht, das weitere Kochen hingegen oft stundenlang dauert. Man denke nur an getrocknete Hülsenfrüchte, wie Bohnen, Linsen und dergleichen. Jetzt kommen wir auf die Bemerkung zurück, die auf Seite 9 von der Güte der Speise spricht. Immer und immer wieder muß diese erwähnt

werden, weil die richtige Ernährungsweise in unserem nervösen Zeitalter eine unsagbar wichtige Rolle spielt.

Richtig kochen heißt:

So zu kochen, daß keine Dampfwicklung des Topfinhaltes zu bemerken ist, daß kein Geruch bemerkt wird und damit der Beweis erbracht ist: Reinerlei Verlust an Nährstoffen.

Darin zeigt der Original-Junker & Ruh-„Doppelsparbrenner“ erst seinen wirklichen Wert, daß er auch diese Forderung erfüllt.

Abbildung 13 zeigt die Hahnstellung, welche die kleine Sparflamme zum Brennen benötigt. Die Sparflamme, die ca. 50 Liter Gas in der Stunde verbraucht, nicht also die Hälfte, sondern den 10. Teil der ursprünglichen Flammengröße, ermöglicht bei diesem geringen Konsum einen Topf von 2 $\frac{1}{2}$ —3 Liter Inhalt unmittelbar weiterkochen zu lassen und, wie auf Seite 10 erläutert ist, den Inhalt mehrerer darübergestellter Töpfe, die vorher angekocht wurden, im Garwerden zu erhalten.

Seite 12 wurde erwähnt, daß die einzelnen Teile des Original-Junker & Ruh-Doppelsparbrenners noch erläutert werden sollen.

Zum allgemeinen Verständnis sei dies hier getan:

Die auf Seite 11 stehende Abbildung 9 zeigt den neuesten Doppelsparbrenner im Schnitt. B ist die große Düse, die geöffnet ist, wenn der Hahn wie bei Abbildung 10 (S. 11) steht. H ist das große Mischrohr,

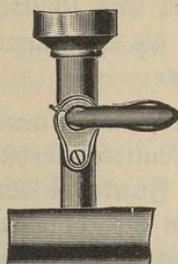


Abb. 12.  
Geschlossener Hahn.

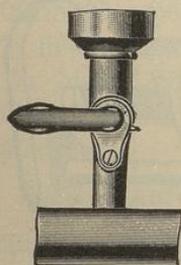


Abb. 13.  
Hahnstellung der eingeschalteten Sparflamme, zum Weiterkochen für den Inhalt größerer Töpfe.

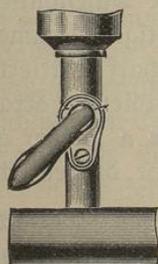


Abb. 14.  
Hahnstellung, die stets zu vermeiden ist.

in dem sich Luft und Gas für die große Flamme vermischt, J ist der Brennschlit für die große Flamme, K ist die kleine Düse, die in den Hahnstellungen Abb. 10, 11 und 13 (S. 11 und 13) geöffnet ist, L ist das Mischrohr für die Sparflamme, M ist der Brennschlit für die kleine Flamme.

Im Gegensatz zu dem bisherigen Brenner hat der neueste Junker & Ruh = Doppelsparbrenner keine Luftregulierhülse, sondern ist mit der neuen **regulierbaren Junker & Ruh = Düse (D. R. B.)** versehen. Es wird also nicht mehr die Luftzuführung reguliert, sondern nur noch das Gas. Die Hausfrau selbst soll an der Regulierdüse nichts ändern.

Sämtliche Brenner werden in der Fabrik für ein Mischgas von ca. 4200 W. E. oberer

Heizwert und einen Druck von 40 mm einreguliert. Wenn an der Gebrauchsstelle des

Herdes der Heizwert und der Druck sich davon wesentlich unterscheidet, so sind die Brenner bei Aufstellen des Herdes durch den Installateur vermittelt der Regulierdüse auf die örtlichen Gasverhältnisse einzuregulieren. Zu diesem Zweck wird die Festschraube a (Abb. 15) gelöst, wodurch die Düsenhülse b auf- oder zuge dreht werden kann, bis das richtige Flammenbild erreicht ist. Die Flamme soll mit einem scharf markierten grünen Kern brennen und von einem blau-violetten Kranz umgeben sein. Nunmehr ist die Festschraube a wieder gut anzuziehen, bis die Düsenhülse sich nicht mehr drehen läßt.

Die Sparflamme kann auch reguliert werden. Der Anschlagstift c (Abb. 15) ist als Schraube ausgebildet und besitzt eine dornförmige Spitze. Je nachdem die Sparflamme in ihrer kleinsten Stellung kleiner oder größer brennen soll, muß der Anschlagstift auf- oder zuge dreht werden. Die Flämmchen

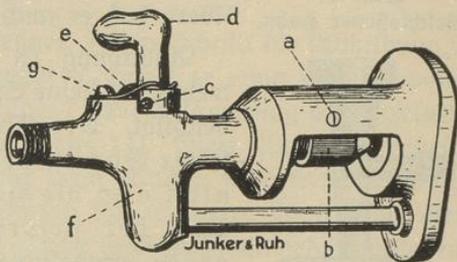


Abb. 15. Regulierdüse.

sollen die Größe von Wassertropfen haben, dann ist der Stundenverbrauch auf ca. 50 Liter reduziert und die daraufgestellten Speisen bleiben trotzdem im Kochen.

Die Hähne der durch Deutsches Reichspatent und verschiedene D. R. G. M. geschützten Doppelsparbrenner sind so gebaut, daß, wenn der Flügel derselben nach **rechts** steht, der Hahn für beide Flammen geschlossen ist (Abb. 12). Wird der Hahnflügel nach **links** gedreht, bis er im rechten Winkel zum Rohr steht, so ist der Hahn für beide Flammen geöffnet (Abb. 10). Dreht man den Flügel noch mehr nach links, bis derselbe in der Richtung zum Rohr steht, so ist die große Zuleitung der Flamme geschlossen und die kleine offen (Abb. 13). Wird der Hahn so weit wie möglich nach links gedreht, so ist die kleinste Einstellung der Flamme erreicht (Abb. 11). In dieser Hahnstellung hält die Flamme bei geringstem Gasverbrauch den Inhalt eines Topfes von 2—3 Liter im Kochen.

**Es ist auf keine andere Art möglich, billiger zu kochen.**

Diese Hahnstellung (Abb. 11, S. 11) ist begrenzt, man braucht sie nicht erst zu suchen und auch nicht zu fürchten, daß die Flamme zurückschlägt. Soll der Hahn geschlossen werden, so wird er nach rechts und zwar vollständig zurückgedreht (Abb. 12, S. 13).

Hierbei mag noch ein kurzes Wort vom Wert des massiv gegossenen Knebelhahns gesagt werden. An vielen Kochern ist bei dem Brenner eine Scheibe angebracht, die die Markierung „Vollflamme“, „Weiterkochflamme“ trägt. Der Knebelhahn benötigt dergleichen Erläuterungen nicht. Er kennt außer der geschlossenen Stellung nur drei andere, die der Abbildungen 10, 11 und 13. Schon von der Röhrentür aus kann beobachtet werden, ob kein Gas verschwendet wird, ob die Flamme genügend klein brennt. Es gibt bei dem Hahn kein langes Ausprobieren: „brennt die Flamme nun sparsam genug?“ Ist der Hahnanschlag erreicht, steht der Hahn in der Stellung von Abbildung 11, so kann die Flamme nur so groß brennen, wie sie zum Weiterkochen benötigt wird. Die Flamme aus dem

großen Hauptrohr ist erloschen, das Gas strömt nur aus dem kleinen Nebenröhrchen:

Billigster Gasverbrauch — beste Speisenzubereitung. Ein Anbrennen der Speisen, auch solcher von festerer Konsistenz, unmöglich.

Werden ganz große Töpfe, wie z. B. der Weckessel oder dergleichen, benutzt, wird natürlich die kleine Sparflamme mit 50 Liter stündlichem Gasverbrauch nicht ausreichen. Es erübrigt sich aber wohl, weiter zu erklären, daß die Sparflamme, sobald der Hahn nicht auf dem Anschlag steht, größer brennt, sich also jeder Topfgröße ohne weiteres anpaßt (siehe auch Abb. 13 „Hahnstellung der eingeschalteten Sparflamme, zum Weiterkochen für den Inhalt größerer Töpfe“).

Daß neben der Billigkeit im Gasverbrauch auch eine große Arbeitserleichterung verzeichnet werden kann, ist wohl genügend einleuchtend. Die Töpfe, übereinandergestellt auf dem Sparflämmchen kochend, verlangen keinerlei Beaufsichtigung; stundenlang können die Speisen sich selbst überlassen bleiben. Anbrennen, Verkochen, Verdampfen, Überlaufen fällt fort, die selbstkochende Hausfrau wird also aufs beste entlastet, sie kann während des Kochens jede andere Arbeit verrichten oder Einkäufe besorgen,

der moderne Junker & Ruh-Gasherd spart Zeit, Arbeit und viel Geld.

Es mag dem aufmerksamen Leser bereits aufgefallen sein, daß nur vom Junker & Ruh-Gasherd im allgemeinen gesprochen wird. Dieses hat seine Berechtigung, da die erwähnten Prinzipien in jedem Herd, einerlei, ob er einfach oder elegant ausgestattet ist, durchgeführt sind.

Die Marke „Junker & Ruh“ wird jeden Ansprüchen in jeder Weise gerecht.

Die folgende Aufzählung der verschiedenen Hahnstellungen soll das Wissenswerte kurz zusammenfassend wiederholen:

Abbildung 10 Hahnstellung bei Vollbrand, zum Anfochen.

Abbildung 11 Hahnstellung bei kleinster Sparflamme.

Abbildung 12 geschlossener Hahn.

Abbildung 13 Hahnstellung der eingeschalteten Sparflamme, zum Weiterfochen für den Inhalt größerer Töpfe (s. vorherg. Bemerkung auf Seite 16).

Abbildung 14 zeigt, welche Hahnstellung nach Möglichkeit zu vermeiden ist.

Sollte bei starkem Gasdruck die Flamme sehr groß brennen und um den Topf herumschlagen, so drehe man den Hahn nach der entgegengesetzten Seite klein, also so, als ob die Flamme ganz ausgelöscht werden sollte. Man merke sich:

die Flamme soll stets nur so groß wie der Topfboden sein. Eine größere Flamme, die um die Seitenwandungen des Topfes strahlt, verbraucht mehr Gas als nötig ist.

## Das Reinigen des Gasherdes.

Ein Gasherd, der dauernd zur Zufriedenheit brennen soll, muß unter allen Umständen sauber gehalten werden. Nicht nur das äußere Kleid des Herdes soll immer einen sauberen Eindruck machen, sondern auch das Innere. Vor allem müssen die Brenner stets sorgfältig gereinigt werden. Die Konstruktion der Junker & Ruh-Gasherde gestattet aber auch leichteste Reinigungsmöglichkeit der dafür in Betracht kommenden Teile, da sie, ohne eine Schraube zu lösen, herausgenommen werden können. Da ist zuerst das herausnehmbare, emaillierte Schmutzblech. Falls einmal eine Speise überfochen sollte, sind die Speisen mit Leichtigkeit zu entfernen, ohne daß der Kochprozeß unterbrochen wird.

Die Junker & Ruh-Doppelsparbrenner sind herausnehmbar. Sie können also zum Reinigen ohne weiteres herausgenommen werden. Die Brennerkörper sind innen und außen hochglanzemailliert, brauchen also nur leicht abgewischt zu