

## Wie kann man erfolgreich Kohle sparen?

Von einem Fachmann.

Im Hinblick auf die derzeit herrschende Kohlennot sind einige praktische Winke über eine möglichst sparsame Verwendung der Kohle für Hausbrandzwecke wohl am Platze.

Die Auswertung des Brennstoffes in den Küchenherden und gewöhnlichen Zimmeröfen der Haushaltungen ist selbst bei erstklassigem Baue und bester Instandhaltung leider so ungünstig, daß im Durchschnitte kaum 10% der vom Brennstoff tatsächlich gelieferten Wärme dem angestrebten Zwecke zugutekommen, während die restlichen 90% nutzlos abgeführt werden. Bei der schlechter Instandhaltung nimmt der wirkliche Nutzen noch mehr ab und es ist leicht einzusehen, daß grobe Vernachlässigungen hinsichtlich der Instandhaltung der Küchenherde und Hausbrandöfen diesen Nutzeffekt auf die Hälfte und noch tiefer herabdrücken können, so daß zur Hervorbringung der gleichen Leistung nunmehr die doppelte Brennstoffmenge oder noch mehr erforderlich wird. Hieraus erhellt schon die Wichtigkeit stets tadellosen Zustandes der Küchenherde und Öfen für eine möglichst sparsame Verwendung der Kohle.

Vor allem behindert bei gewöhnlichen, gemauerten Küchenherden das Ansetzen des Rußes an allen von den Feuergasen berührten, eisernen Teilen des Herdes in hohem Maße den Uebergang der nutzbaren Wärme zu den Verbrauchsstellen, d. i. sowohl zu den Herdplatten als auch zu den Backrohren und zum Wasserschiff usw. Zur gründlichen Säuberung dieser Teile vom anhaftenden, meist fettigen Ruß und von der mitgerissenen Flugasche sind die Herdplatten abzuheben und auf der Feuerseite (etwa mit einem stumpfen Bartwisch) gut zu reinigen. Die nun bloßliegenden Züge, sowie die zu Reinigungszwecken angebrachten Puktürchen zwischen den Backrohren, Wasserschiff usw. (je nach Bauart) gestatten nunmehr auch die Außenflächen der Backrohre, des Wasserschiffes usw. in gleicher Weise gründlich abzubürsten. Der hierbei abgeschabte sowie der aus den Feuerzügen abgekehrte Ruß ist durch die Puktürchen möglichst restlos zu entfernen.

Von allergrößter Wichtigkeit und ausschlaggebend für die sparsame Feuerung ist die tadellose Erhaltung der Feuermulde über dem Rost und in diesem Belange wird am meisten gefehlt. Durch eine weite Feuermulde, deren Seitenwände im Verlaufe der Zeit immer mehr abbröckeln, wodurch sich der Feuerraum ständig vergrößert, kann viel Kohle vergeudet werden und doch ist die Instandhaltung dieser wichtigen Herddetails so einfach, daß jedermann diese Arbeit auszuführen imstande ist. Guter, fetter Lehm, Chamottmehl und einige Stücke von Dachziegeln sind leicht zu beschaffen. Mit einem Hammer werden die unebenen, verschlackten Seitenwände der Feuermulde ausgeglichen, so daß die geeignet behauenen Dachziegel links und rechts ein gutes Auflager finden. Der Lehm wird mit Wasser unter Beigabe von etwas Chamottmehl (3-4 Hände voll) zu einer knetbaren Masse angemacht, sodann die Muldenwände unter Benutzung eines Pinsels, einer Bürste u. dgl.

reichlich mit Wasser beneht, damit die Lehmmasse haftet und diese sodann aufgetragen; hierauf werden die vorerst gut genäßten Dachziegelstücke möglichst steilsiehend angelegt und fest aufgedrückt. Die Masse ist so dick aufzutragen, daß die Unterkanten der seitlich aufgebrauchten Dachziegel gerade noch die äußersten Rostspalten freilassen. Sene Muldenwände, über welche die Feuergase hinwegstreichen gegen den Fuchs (je nach Bauart des Herdes verschieden), sind nach reichlicher Auftragung der Lehmmasse nach oben hin gut abzurunden und zu glätten (durch Ueberfahren mit der in Wasser getauchten Hand), damit sich die Flammen gut ausbreiten können und die Herdplatten gleichmäßig bespülen. Sind die Muldenwände nicht zu stark abgebröckelt, so können die Dachziegel entfallen und bloß die Lehmmasse in der nötigen Dicke aufgetragen werden.

Schadhafte, namentlich gebrochene Roste und solche mit stark verbogenen Stäben müßten unbedingt ausgetauscht werden, da sie Kohlenverluste infolge Durchfallens von unverbrannten Brennstoffteilen in den Nischfall sowie infolge ungleichmäßiger Verbrennung verursachen.

Zur Haltbarmachung der Feuermuldenwände empfiehlt es sich, sie nach dem Abtrocknen mit einer Wasserglaslösung zu bestreichen.

Die Fugen der nach diesen Arbeiten wieder angelegten Herdplatten sind mit der Lehmmasse zu verschmieren, damit nicht den Zug störende Außenluft durch diese Spalten eingesogen werde. Auch durch löcherige Backrohre und Wasserschiffutter wird Außenluft eingesogen und hiedurch die Verbrennung gestört; man Sorge daher, daß solche Schäden behoben werden.

Das im Vorstehenden über die Schädlichkeit des Rußansetzes Gesagte gilt sinngemäß auch für die eisernen Zimmeröfen; bei den Kachelöfen wirkt der Ruß hauptsächlich deshalb schädlich, weil er den Zug hemmt und dadurch die Verbrennung stört. Bei diesen Öfen wirkt eine zu stark erweiterte Feuermulde ebenfalls sehr ungünstig auf den Brennstoffverbrauch und kann diesem Nebelstande leicht in der gleichen Weise abgeholfen werden, wie dies bei den Küchenherden angegeben wurde.

— Ing. S. —