

18. / 11. 1917

M

## Wie sparen wir Kohlen?

Wichtig ist die Handhabung der Heizung, namentlich das richtige Anlegen, Einstellen und Unterhalten der Feuer. Um hier das Richtige zu treffen, muß man seine Ofen allerdings genau kennen und mit allen ihren Räden und Lücken vertraut sein. Das ist keineswegs sehr einfach, da jeder Ofen seiner Einrichtung entsprechend behandelt sein will, wenn er das ihm in Form von Brennstoff zugeführte Futter gut verdauen und die größtmögliche Wärmemenge daraus erzeugen und nutzbringend abgeben soll. Zu diesem Zweck muß vor allem die erforderliche Luft zugeführt werden, damit eine vollständige Verbrennung erfolgt. Dabei darf aber die Luftzufuhr auch nicht zu stark sein, weil sonst eine zu große Abkühlung und dadurch wiederum eine unvollständige Verbrennung eintritt. Sowohl bei zu geringer als auch bei zu großer Luftzufuhr geht Brennstoff nutzlos mit den Abgasen als Ruß und Rauch durch den Kamin und hilft bei der Verunreinigung der Luft im Freien.

Von großer Wichtigkeit für die Wärmeausnützung der Brennstoffe ist ein stetes Reinhalten der Ofen und deren Rüge und Ofenrohre sowohl von innen als auch von außen. Ruß, Staub und Schmutz sind schlechte Wärmeleiter. Sie lassen die Wärme der Heizflamme und der Abgase nicht durch, sondern zwingen sie, statt in den zu erwärmenden Raum abzustrahlen, zu einem nutzlosen Abströmen durch den Kamin. Eine Rußschicht von nur wenigen Millimetern Dicke genügt schon, um die Wärmestrahlung der Ofenwände bis auf die Hälfte und selbst noch weiter herabzudrücken. Deshalb sollten mindestens alle acht Tage, am besten noch häufiger, alle Rüge und Rohrleitungen der Ofen gründlich von Ruß und Staub gereinigt werden. Dies geschieht am besten innen mittelst Durchstoßen mit einem Besen oder einem an einer Stange oder einem genügend starken Draht befestigten Wischer, außen durch Abbürsten oder Putzen. Ein derart rein gehaltener Ofen gibt trotz schwach eingestellter Heizung erheblich mehr Wärme ab als ein verunreinigter und verschmutzter Ofen gleicher Einrichtung bei stärkster Feuerung. Von den Ofen gilt das alte von den Bauern hauptsächlich auf ihre Pferde angewendete Sprichwort: „Gut gepuht ist halb gesättert.“ Durch sorgfältige Reinigung und stetes Reinhalten der Ofen kann bei gleicher und selbst erhöhter Wärmeleistung wesentlich an Brennstoff gespart werden.

Ein oft zu wenig beachteter Umstand ist die Verwendung passender Brennstoffe. Jeder Brennstoff verlangt bei seiner Verbrennung die Beachtung besonderer Bedingungen und es sind dementsprechend im allgemeinen auch alle Feuerungen einem bestimmten Brennstoff angepaßt. Sie liefern also nur bei einer Beschickung mit diesem die vorgesehene Wärmemenge und es ist deshalb nichts falscher, als die Heizung einer Feuerung

mit allen möglichen Brennstoffen. Von den unpassenden Sorten wird dabei stets ein mehr oder weniger großer Teil unausgenützt bleiben und entweder als Ruß oder als Rauch in den Kamin oder halbverbrannt in den Aschenfall übergehen. Ueber die für jeden Ofen am besten passende Kohlenorte und die Art ihrer Anwendung geben die Ofen- und auch die Kohlenlieferanten gern Auskunft. Ein großer Fehler wird vielfach auch beim Aufgeben der Brennstoffe auf das Feuer gemacht. Abgesehen von den Füllöfen, Dauerbrennern und ähnlichen Ofen soll der neue Brennstoff niemals auf die vorhandene Glut gebracht werden, weil die aus den frischen Kohlen entwickelten Gase dann nicht mit dem Feuer in Berührung kommen, also auch nicht zur Entzündung gelangen, sondern unverbrannt abgehen. Wichtig ist es, vor dem Aufgeben die brennenden Kohlen nach hinten zurückzuschieben und die frischen davor zu legen. Die sich aus diesen bei ihrer allmählichen Erhitzung entwickelnden Gase streichen dann auf ihrem Wege zum Kamin mit der durch den vorderen Teil des Rostes zugeleiteten Verbrennungsluft gut gemischt über die zurückliegende Glut und gelangen hier zur Entzündung und vollständigen Verbrennung.

Das für die Zimmeröfen Gesagte gilt selbstverständlich auch für Blockheizungen und Küchenherde. In der Küche ist die Kochzeit tunlichst abzukürzen und das Herdfeuer nur während dieser Stott zu unterhalten. Das Garlochen der Speisen kann bei gedämpfter Feuerung oder noch besser in der Kochliste erfolgen. Zur Warmhaltung der Küche genügt zumeist die Unterhaltung eines schwachen, eben vor dem Erlöschen bewahrten Feuers, weil die gewöhnlich große Masse der Herdwände einen Wärmespeicher darstellt, der noch längere Zeit nach dem Abstellen der Heizung Wärme abgibt. Dazu kommt die, wenn auch geringere, Wärmeabstrahlung der Kochtöpfe sowie der Umstand, daß die in der Küche tätigen Personen fast beständig in Bewegung sind und deshalb ein starkes Heizen leicht als Belästigung empfinden.

T. K.