

Einige allgemeine, praktische Ratschläge

Maria Ludolfs

Die Feuerung.

Damit die Speisen auf dem Kochherd gut geraten, muß man in erster Linie auf geeignete Feuerung bedacht sein. Um einen großen Hitzeegrad zu erzeugen, bedient man sich am zweckmäßigsten der Steinkohle, doch sind Braunkohle oder Briketts für die Verwendung beim Kochen beinahe mehr geeignet, da sie langsamer brennen und eine mildere Glut verbreiten. Briketts bieten außerdem den Vorteil, daß man genau berechnen kann, wie viel Feuerung man braucht und sind eins der billigsten Brennmaterialien. Eine sehr angenehme Feuerung ist Holz, wo dieses billig zu haben ist. Für den gewöhnlichen, bürgerlichen Haushalt in der Stadt ist es zu teuer, um zum dauernden, ausschließlichen Gebrauch zu gelangen.

Sehr wichtig ist es, das Feuerungsmaterial auch am geeigneten Orte aufzubewahren, z. B. sollte das Holz nie an einem feuchten Orte liegen, auch darf es nicht in Haufen aufgeschüttet werden, sondern es ist hoch zu packen und hin und wieder müssen Luftlöcher bleiben.

Briketts und Torf sind gleichfalls ordentlich aufeinander zu schichten.

Kohlen sind in einem dunklen Keller aufzubewahren. An der Luft verlieren sie ihre Heizkraft.

Beim Feueranzünden ist zu beachten, daß nicht unnütz viel Holz verbraucht wird. Es empfiehlt sich, stets an einer warmen Stelle hinter dem Herd oder in der Wärmröhre desselben einige Stücke Holz oder Kien aufzubewahren. Dadurch, daß diese sehr ausgedörrt sind von der Hitze, lassen sie sich leichter entzünden.

Die jetzt häufig angewendeten Feuerentzündler, die überall käuflich zu haben sind, sind billiger als Kien und recht empfehlenswert. Ein Stückchen solches Feueranzünders klein geklopft und in Papier gewickelt wird angezündet und einige Holzstücke darüber aufgeschichtet. Sobald dieses gut in Brand ist, werden Steinkohlen darauf geschüttet oder Briketts hohl darüber gebaut. Kohlenfeuerung kann man durch Nachstoßen mit der Ofenzange zu frischer Glut bringen, aber Briketts sollen ungerührt brennen.

(290 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap003.html>