

68. Der Herd und das Feuer.

In solchen Küchen, wo die Kunstherde noch keinen Eingang gefunden haben, brennt das Kochfeuer auf dem freien, offenen Herde, und die einzige Vorrichtung besteht darin, daß einige Backsteine aufgemauert sind, auf welche die Holzscheite gelegt werden, damit die Luft unter denselben desto ungehinderter zuströmen kann. Wenn nemlich ein Feuer entstehen soll, so sind zwei Bedingungen unerläßlich: erstens, daß das Holz, oder was sonst brennen soll, bis auf einen gewissen Grad erwärmt ist; zweitens, daß die Luft ungehindert zuströmen kann; denn diese enthält neben andern Bestandtheilen auch den sogenannten Sauerstoff, ohne welchen wir nicht athmen können und ohne welchen kein Feuer brennen kann. Daraus folgt von selbst, daß ein Feuer auf zweierlei Weise gelöscht werden kann: nemlich erstens dadurch, daß man ihm die Wärme entzieht und in dieser Absicht Wasser zuschüttet, und zweitens dadurch, daß man den Zutritt der Luft abhält, also das Feuer erstickt.

Wenn z. B. die Hausfrauen so unklug sind, Hanf oder Flachß im heißen Backofen zu dörren; so ist es noch viel unkluger, wenn sie die in Brand gerathenen Stengel aus dem Ofen reißen, wodurch sie um so gewisser vollends verbrennen und oft noch weiteres Unheil anrichten. Das einzige Rettungsmittel ist, den Ofen so schnell und so genau als möglich zu verschließen und dadurch das Feuer zu erstickn. Ebenso ist es das sicherste Mittel, brennendes Del oder Schmalz zu retten, daß man das Gefäß augenblicklich mit einem genau passenden Deckel verschließt, der immer für den Fall der Noth bei der Hand sein sollte. Mit Wasser ist in diesem Falle nichts auszurichten. Schüttet man viel Wasser hinzu, so sinkt das Wasser im leichteren Del oder Schmalz sogleich unter, dieses brennt auf der Oberfläche fort, läuft wohl gar über den Rand des Gefäßes hinaus, verbreitet sich auf dem Herde und das Feuer schlägt am Ende zum Kamin hinaus.

Auch in andern Fällen, wenn das Feuer noch nicht weit verbreitet und kein Wasser in der Nähe ist, kommt man mit einer Schaufel voll Erde oder andrer nicht so leicht brennender Dinge schnell zum Ziel.

Kehren wir nun zum Feuerherde zurück und betrachten die von der Hausfrau zum Feuer aufgehäuften Stoffe genauer, so sehen wir unmittelbar auf dem Herde einen Strohwisch, über denselben eine Hand voll Reisack und zu oberst die Holzscheite liegen.

Je trockener die Stoffe sind, desto leichter sind sie zu erwärmen; je lockerer sie sind, desto leichter dringt die Luft in die Zwischenräume, und darauf beruht die oben genannte Ordnung der Brennmaterialien auf dem Herde.