

Eßgeschirre verwendet. Bei ihrem Gebrauche muß man sehr achtfam sein, weil sie leicht zerbrechen.

Steingutgeschirr darf nicht auf Feuer gebracht werden. Man gebraucht es zum Aufbewahren von Fett und eingemachten Nahrungsmitteln sowie als Leigschüsseln.

Das Holzgeschirr muß nach dem Gebrauche an der Luft getrocknet werden.

Die Eßgeschirre werden gewöhnlich in geschlossenen Schränken aufbewahrt. Kochgeschirre, besonders irdene Töpfe, stellt man dagegen besser auf Holzschäfte, weil sie in abgeschlossenen Räumen leicht einen unangenehmen Geruch annehmen.

14. Feuerung und Beleuchtung.

Eine Hausfrau kann viel sparen, wenn sie ein geeignetes Brennmaterial wählt und richtig zu heizen versteht.

Zum Anfeuern eignet sich trockenes, feingespaltenes Tannen- oder Fichtenholz am besten; doch kann man auch andere Stoffe, die leicht brennen, wie Hobelspäne, Korkabfälle, Papier und Stroh, verwenden. Unter keinen Umständen benütze man Petroleum, weil dadurch schon sehr häufig schwere Unglücksfälle entstanden sind.

Zum Unterhalten des Feuers gebraucht man Buchen- und Eichenholz, Steinkohlen, Preßkohlen (Briquettes), Koks und Torf, je nachdem man am billigsten fährt. Bei der Steinkohle unterscheidet man Würfelkohlen, Nußkohlen und Fettschrot. Jene sind teurer und eignen sich besonders für die Stubenheizung; Fettschrot, in dem gröbere Stücke mit Gries untermischt sind, ist seines niedrigeren Preises wegen besonders bei der Herdfeuerung beliebt; nur muß man den Gries gut anfeuchten, damit er nicht stäubt und unverbrannt durch den Kofst fällt. Koks ist seiner Billigkeit wegen sehr beliebt; er hinterläßt aber viele Schlacken und eignet sich nicht für alle Ofen. Preßkohle und Torf werden in der Regel nur dazu verwendet, das Feuer längere Zeit glimmend zu erhalten.

Bei der Aufbewahrung des Brennmaterials achte man darauf, das Holz in einem luftigen Raume so übereinander zu schichten, daß die Luft durchziehen kann. Die Kohlen bewahren ihre Heizkraft am besten in dunklen, etwas feuchten Kellern; eine niedrige Umzäunung ist nötig, um das Verzetteln der Kohlen zu verhindern. Große Stücke zerkleinert man im Keller und nicht erst in der Küche, in der jeder Schmutz vermieden werden muß. Den Kohlenvorrat legt man am besten schon im Sommer ein, weil man billiger kauft; doch nehme man nicht mehr, als man für den Winter braucht, weil alte Kohlen an Heizkraft verlieren.