

## Ved bör användas sparsamt och rationellt.

Då man strävar att spara ved i köket och vid rummens uppvärmning, är kännedom nödvändig om det riktiga sättet för eldningen. Ifall rationella metoder tillämpas, kan vedförbrukningen fås att nedgå ända till hälften av tidigare använda mängder.

### Allmänna principer.

En så fullständig förbränning av veden i ugnen bör eftersträvas, att en möjligast liten del går förlorad i form av rök. Å andra sidan bör man undvika, att genom ett alltför starkt drag göra förbränningen så snabb, att ugnsväggarna icke förmå i tillräcklig utsträckning upptaga den från eldstaden stigande värmen. Användningen av färsk eller annars våt ved är oförmånlig, emedan i detta fall mycket värme bindes för vattnets avdunstning och förbränningen samtidigt sker ofullständigt under rökutveckling.

### Huru ved sparas vid rummens uppvärmning.

1. Veden radas på längden i ugnen möjligast nära dess mynning.

2. Då veden fattat eld, stängas luckorna, men draghålen lämnas öppna. Spjällen tillskjutas så pass mycket, att elden brinner i sakta mak, men dock med klar låga.

3. Glöden omröres först, då veden nästan brunnit slut. Bränderna lyftas på glöden närmast ugnsmynningen, och luckorna tillslutas ånyo.

4. Då icke ens blå lågor vidare synas, stängas luckorna omsorgsfullt och såväl draghålen som spjällen tillskjutas fullständigt.

5. Om värmebehovet är stort, är det icke fördelaktigt att omedelbart påfylla ny ved i ugnen, såsnart den föregående brasan brunnit ned till glöd. Det är lämpligare att samma dag göra upp tvenne mindre brasor med 5—6 timmars mellantid.



**Vänd!**

6. Den, som åtagit sig skötseln av eldningen, må icke lämna brasan ur sikte, innan den brunnit ned och spjällen stängts.

### Huru ved sparas i köket.

1. Eldstadsluckan hålles stängd men askrummets draghål öppna eller dess lucka på glänt.

2. Askan bör tillräckligt ofta avlägsnas från eldstaden och askrummet.

3. Botten på kokkärlden böra hållas fria från sot, ty sotet försvårar värmeöverföringen.

4. Tillredningen av mat bör anordnas så, att flere kokhål samtidigt användas.

5. Oberoende av om kokningen är långsam eller intensiv, är det kokande vattnets temperatur  $100^{\circ}$ . Vid långsam kokning blir maten lika fort färdig som vid en intensiv sådan. Bränsle sparas, om man nöjer sig med långsam kokning.

6. Om kokkärlden täckas med lock, blir maten fortare färdig.

7. Genom baddning i koklåda kan vedförbrukningen minskas.

### Huru värmen sparas vid rummets vädring.

De gaser, vilka fördärva luften, uppsugas i väggarna och i föremål i rummen. En långvarig vädring under kall väderlek frigör blott långsamt dessa gaser, ty föremålens avkylning ökar deras förmåga att binda gaserna. Först då rummet ånyo uppvärms, frigöres gasen ur väggar och föremål. Av denna orsak är det icke klokt att vintertid vädra rummen en längre stund blott en gång i dygnet. Flere kortvariga vädringar äro effektivare och samtidigt värme-ekonomiskt sett fördelaktigare.

Att ugnarna i vädringssyfte uppeldas med användande av möjligast kraftigt drag kan under inga förhållanden försvaras. Ugnarna finnas till för uppvärmningen och fönstren för vädringen.