

Polttopuita on käytettävä säästäen ja taitavasti.

Pyrittäessä säästämään puita keittiössä ja huoneiden lämmityksessä, tarvitaan tietoja oikeista lämmitystavoista. Järkeviä menettelytapoja käyttäen voidaan halkojen kulutus saada vähenemään jopa puoleen entisestään.

Yleisiä periaatteita.

Puiden palaminen uunissa on koetettava saada niin täydelliseksi, että mahdollisimman vähäinen osa puun aineksesta menee savuna hukkaan. Toiselta puolelta on kuitenkin varottava liian voimakkaalla vedolla saattamasta palamista niin nopeaksi, että uunin seinämät eivät ehdi riittävästi pidättää uunin pesästä nousevaa lämpöä. Tuoreen tai muuten märän puun käyttäminen on epäedullista, koska tällöin sitoutuu runsaasti lämpöä veden haihduttamiseen ja palaminen samalla tapahtuu epätäydellisesti, savua synnyttäen.

Miten halkoja säästetään huoneiden lämmityksessä.

1. Halot asetetaan uuniin pitkälle mahdollisimman lähelle pesän suuta.

2. Kun halot ovat syttyneet, suljetaan luukut, mutta vetoreiät jätetään auki. Pellit vedetään sen verran kiinni, että tuli palaa hiljalleen, kuitenkin kirkkaalla liekillä.

3. Hiillosta kohennetaan vasta sitten kun puut ovat melkein loppuun palaneet. Kekäleet vedetään hiilloksen päälle uunin suulle ja luukut suljetaan uudestaan.

4. Kun sinistäkään liekkiä ei enää havaita, suljetaan luukut huolellisesti ja vetoreiät sekä pellit työnnetään kokonaan kiinni.

5. Jos lämmön tarve on suuri, ei ole edullista lisätä uuniin puita heti kun edellinen uunillinen on palanut hiilokselle. Viisaampaa on polttaa samana päivänä, 5—6 tunnin väliajoin, kaksi pienempää uunillista.

6. Se joka on ottanut uunin hoidon huolekseen, älköön tätä jättäkö mielestään ennenkuin lämmitys on loppuun hoidettu ja pellit suljettu.



Käännä!

Miten halkoja säästetään keittiössä.

1. Tulipesän luukku pidetään suljettuna, mutta tuhka-pesän vetoreiät avoinna tai luukku raollaan.
2. Tuhka on riittävän usein poistettava tulipesästä ja tuhkaunista.
3. Keittoastioiden pohjat on pidettävä noesta puhtaina, koska noki vaikeuttaa lämmön siirtymistä.
4. Ruoan valmistus on koetettava järjestää siten, että useampi keittoreikä on samanaikaisesti käytännössä.
5. Kiehuvan veden lämpötila on 100° riippumatta siitä, tapahtuuko kiehuminen hiljaa vaiko kiivaasti. Hiljalleen kiehuen kypsyy ruoka yhtä hyvin kuin kiivaasti kiehuen. Polttoainetta säästetään jos tyydytään hiljaiseen kiehumiseen.
6. Keittoastioiden peittäminen kannella jouduttaa ruoan kypsymistä.
7. Keittolaatikossa ruokia haudottamalla voidaan halkojen kulutusta vähentää.

Miten huoneita tuuletetaan lämpöä säästäen.

Ilmaa pilaavat kaasut imeytyvät seiniin ja huoneessa oleviin esineisiin. Pitkäaikainen tuuletus kylmällä säällä vapauttaa nämä kaasut vain hitaasti, sillä esineiden jäähtyminen lisää niiden kaasunpidätuskykyä. Vasta huoneen uudestaan lämmitessä vapautuu kaasu seinistä ja esineistä. Tästä syystä ei ole viisasta talvisaikaan tuulettaa huoneita pitkäaikaisesti kerran vuorokaudessa. Usempikertainen lyhytaikainen tuuletus on tehokkaampaa ja samalla lämpö-taloudellisesti edullisempaa.

Mitenkään ei ole puolustettavissa sellainen menettely, että uunit, tuulettamisen tarkoituksessa, lämmitetään mahdollisimman voimakasta vetoa käyttäen. Uunit ovat lämmitystä varten ja avattavat ikkunat tuuletusta varten.