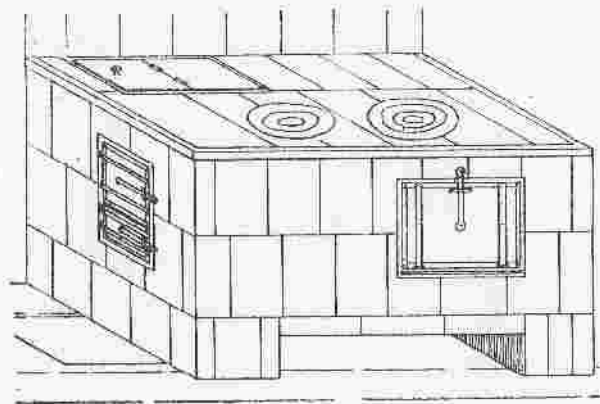


## Missugune peab olema hää pliit.

Esimene nõue pliidi ehitamisel on, et ta oleks asetatud õieti. Pliit asetatagu otsaga akna poole, et valgus langeks vabalt pliidile ja keetja seda oma kehaga ära ei varjaks. Pliidi juurest jäägu usteni niipalju ruumi, et keetjal tarvis ei oleks igakord astuda töö juurest eemale, et lasta uksest tulejat mööda. Samuti jäägu küttematerjalile pliidi juure tarviline ruum, et see jalus ei oleks möödakäijatel.

Tarvilisemad osad pliidil on: küttekolle, pliidiraud, praehüü ja veesoojendus-katel.

Küttekolle — joonisel *K* — tehakse vastavalt küttepunde pikkusele kuni 45 sm. pikk ja 25—30 sm. lai ning 25—30 sm. kõrge, päältpoolt vähe laiem, et loegid soojendaks laiemalt pliidirauda. Kolle, ja sellele lähemal seisvad osad vooderdatakse seest võimaluse korral tulekindlate telliskividega, mis tõstab pliidi üla. Kolde põhja, ukse lähedale asetatakse malmi rest — *R*, mille kaudu õhk pääseb küdemise ajal alla koldesse küttematerjalile juure ja tuhk pudeneb alla tuhaauku — *T*. Tuhaauk tehakse vähe kitsam kui kolle, ja tema servadele asetatakse rest, nii et viimasel jääks igasse külge vähemalt 5 m/m vaba ruumi paisumise jaoks. Otstarbekohasem on kollet nii asetada, et see oleks pliidi viimise, vaba nurga lähedal ja kütmine sünniks otsast, siis ei ole keetjal vaja karta, et tuline pliidiuks riideid põletaks ja veesoojenduskastile — *W* jääb

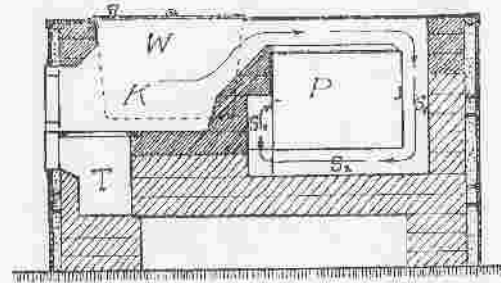


Joon. 15. Pliidi eestvaade.

kolde ja seina vahelise veeli kohane ja tarvilik ruum järele. Koldele käib kahekordsest plekist uks ette ja tuhaaugule ühekordne. Mõlemad on ühe ruumi sees.

Pliidiraud koosneb ühest või mitmest malmplaadist, nagu joonisel näha, ja plaadi sees on rõngastega kaetud augud. Mitmest plaadist koosnev pliidiraud ei löhke kuumuse käes nii hõlpsasti. Püüle selle on veel plaate, mille alumisel küljel ribad on — n. n. Esmarki plaadid. Ribide tõttu on plaadi alumine pind suurem, mis soodustab kiiret kuumaksminekut. Ribide vahesid puhastatagu aga sagedasti talomast. Pliidiraua tulise pinnaga kaudu antakse kuumus toidule edasi ja ta on ühtlasi pliidi katteks. Kuna ta on pliidist vähem, siis kaetakse puuduv osa pliidi pinda pottidega või raudplaatidega. Pliidi ülemise ääre ümber asetatakse nurkraust võõ, mis on ühtlasi raamiks pliidirauale.

Praehüü — *P* on plekist kast, mis needitud raami külge, millel uks (es. Praehüü) sisse, mõlemasse külge kinnitatakse nurkraustesed, milledele asetatakse torbekorral küpsetamisplaat. Praehüü paigutatagu 10 sm. pliidirauast allapoole. Kui see vähe teha suurem, siis tarvitab pliit rohkem kütet ja aega kuumaks minemiseks. Praehüü sisseüürimisel peetakse silmas, et ta saaks kuumaks köetud igalt poolt enam-vähem ühelasaselt. Sellespärast kaetakse ta päält 2—2½ sm. paksuse savikihiga ja lastakse suitsul toimata ümberingi. Nii jääb siis praehüü päält pliidirauani 7½—8 sm. kõrgune vähe järele.



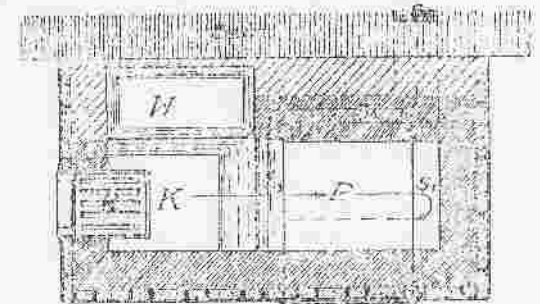
Joon. 127. Pliidi põhiõõne.

Nendes seisab vesi õige kaudu soe ja kuni nad nõuavad vähe ruumi, ei ole tarvis pliiti nii suureks teha, kui ümmarguse katlaga.

Koldest tõusevad tuleleegid ja kuumad gaasid — suits pliidi raami, annavad osa soojust sellele edasi ja soojendavad ühtlasi koldekõrval asuvat veenõu külge ning praehüü ülemist nurka ja päätmist külge. Praehüü päält langeb suits selle tagumist külge mööda lõõri *S* kaudu alla lähedalt läbi esimesele küljele tagasi ja pöörab säält praehüü tagumise otsa taha, soojendades ühtlasi ka veekasti otsa ja lähedalt siis pliidist välja truubi või soojamüüri lõõridesse. Joonisel on suitsu tee ja lõõrid märgitud tähtedega *S*<sub>1</sub> — *S*<sub>2</sub>.

Pliit tehakse keskmiselt 75 sm. kõrge. Sellejuures jäetakse alune tühjaks, kuhu võib püüd kuumana panna ja mis hõlbustab pliidi juures seismist. Puhtuse hoidmise mõttes on väga soovitatav pliit ja selle kohalt sein 60—70 sm. kõrgusest vooderdada glasuuritud ahjapottidega. Värvilised pottid on märksa odavamad, kui valged.

J. Kirsimägi.



Joon. 128. Pliidi horisontaalõõne.