

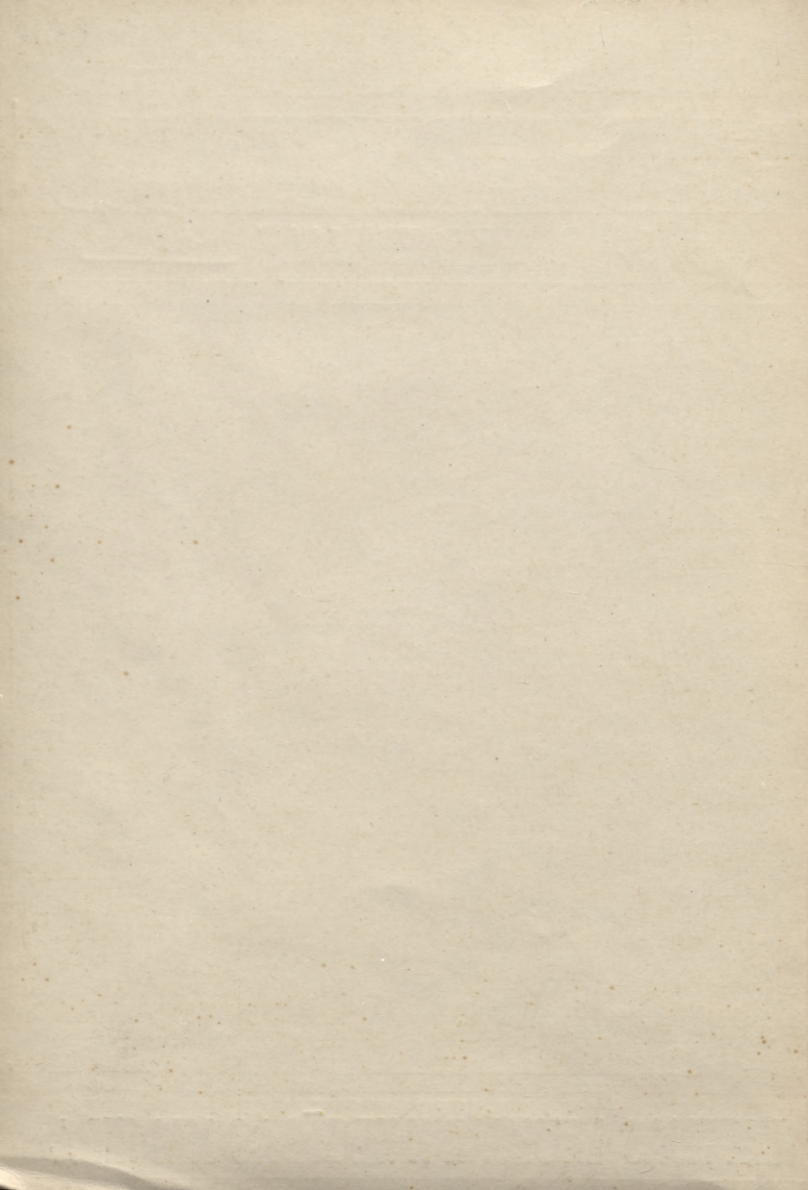
VIRTUVES

⁶
234
LABIERĪCĪBAS

2000 2. IZDEVUMS Lbe, Jānis



LATVIJAS LAUKSAIMNIECĪBAS KAMERA



69
L 234

8-57
dubel
L
64

LAUKU DZĪVE UN DARBS V

234022

VIRTUVES LABIERĪCĪBAS

OTRS PAPILDINĀTS IZDEVUMS

Technikas nod. vadītājs J. IRBE
Vec. būvtechn. J. ĶEVIEŠĀNS
Mājturības instr. G. STRAUTA
Inženieris A. ZELTIŅŠ



JELGAVĀ 1940
LATVIJAS LAUKSAIMNIECĪBAS KAMERA

L-3
72



Bez LLK atļaujas aizliegts pārdrūkāt
tekstu un attēlus vai taisīt izvilkumus

L. V. B.
№ 359623 ✓

0311016009



Jelgavā, Poruka ielā 5, tālr. 5-9

3207



PRIEKŠVārds

Mūsu apstākļos lauksaimniecība ar mājsaimniecību arvien gājušas roku rokā, viena otru papildinādamas un atbalstīdamas. Tāpēc arī, ja tagadējā laikā runājam par lauksaimnieka darbu racionalizēšanu un mechanizēšanu, tad tas pats sakāms par lauksaimnieces darbu. Sevišķi dzīva interese lauksaimniecēm ir par virtuves un saimniecības telpu iekārtošanu, tāpēc arī nepieciešami par šiem jautājumiem vajadzēja sakopot attiecīgus norādījumus.

Grāmatiņā «Virtuves labierīcības» dotie zīmējumi un norādījumi domāti lauku saimniecību virtuvēm. Dažas lietas piemērojamas arī pilsētu virtuvēs. Toties internātu un skolu mācības virtuvēm nepieciešami pavisam citi iekārtojumi, kas arī var būt ļoti dažādi, atkarībā no mājsaimniecības pasniegšanas metodēm.

Grāmatiņā ievietotie zīmējumi un fotografiskie attēli domāti gan paraugam, gan ierosinājumiem. Paraugus burtiski atdarināt vienmēr nebūs iespējams, bet tie gan piemērojami atsevišķo saimniecību apstākļiem.

KĀPĒC MŪSU VIRTUVES UZLABOJAMAS?

Saimniecības telpu, to starpā arī virtuves, uzlabošana un modernizēšana nav tikai modes jautājums, bet to ierosinājusi un prasījusi pati praktiskā dzīve. — Mēs zinām, ka katrs darbs tikai tad labi veicas, ja darām to ar zināmu patiku, ja strādājot nepārpūlam savu organismu un ja darbus pareizi organizējam. Lai esošām un arī topošām nama mātēm teicami veiktos un patiktu māsaimniecības darbi, tad jāgādā par patīkamiem, atvieglotiem darba apstākļiem un racionālu saimniecības iekārtu. Tā šinī gadījumā varētu runāt par saimniecības telpu un sevišķi virtuves iekārtas uzlabošanu. Piemēram, gaišas, ērtas telpas, praktisks iekārtojums, labierīcības, mēbeles, pareizi darba rīki. Izmantojot dažādās labierīcības un darbu pareizi organizējot, mēs ātrāk darbu padarām un līdz ar to ietaupām darba spēku. Tā, piemēram, ir aprēķināts, ka Latvijā vairāki tūkstoši sieviešu ikdienas nodarbinātas tikai ar ūdens nešanu no akas vai avotiņa. Bet ierīkojot virtuvēs un citās saimniecības telpās sūkņus un ūdens vadus, šis lielais sieviešu pulks ūdeni no sūkņa vai krāna piegādās dažās stundās, bet pārējo laiku varēs strādāt citus darbus.

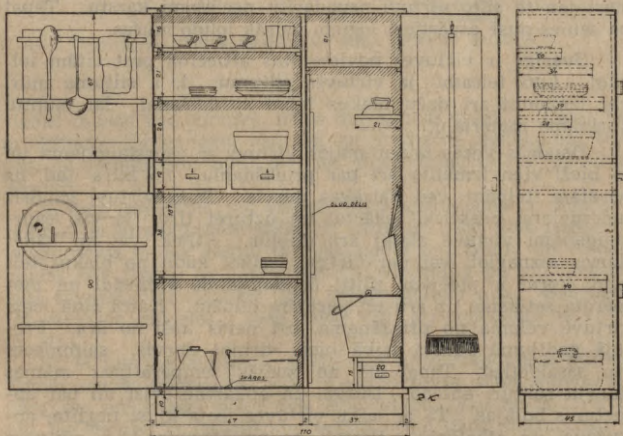
1. att. Katrā mājā var būt kārtīga un tīra virtuve





2. att. Strādnieku virtuve LLK lauksaimniecības izstādes-muzeja laukstrādnieku paraugmājā

2a att. Trauku un uzkopšanas piederumu skapja zīmējums.



Tā tad, virtuves un citu saimniecības telpu praktisks un modernizēts iekārtojums nepieciešams: 1) lai lauku sievietei sagādātu vieglākus un patīkamākus darba apstākļus; 2) lai ietaupītu sieviešu darba spēku un celtu darba ražību, un 3) nedrīkstam aizmirst — lai higiēniskos apstākļos pagatavotu veselīgu barību, kas ietekmē cilvēka veselību, tieksmes un gara stāvokli.

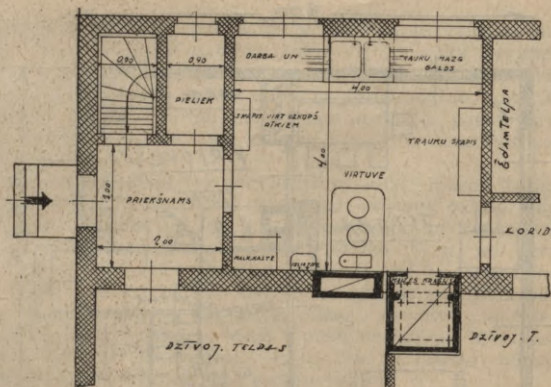
Daudz patīkamākas un pievilcīgākas kļūs mūsu lauku mājas, ja no tām izskaudīs tā saucamos «melnos galus», ar visu «melno» inventāru. Ja runājam par glītu un higiēnisku virtuvi, kuņā nama māte darbā pavada lielāko tiesu no sava mūža, kuņā sagatavo cilvēkiem uzturu, tad šinī telpā nedrīkstam strādāt dažādus netīrus darbus un glabāt un žāvēt savalkātas drānas, apavus un darba rīkus, nevaram mitināt dzīvniekus. Nevaram arī te vārīt lopiem barību un to turpat uzglabāt. Virtuvei jābūt tīrai, gaišai un patīkamai telpai, kuņā strādāt un uzturēties būtu patīams prieks.

VIRTUVES NOVIETOJUMS DZĪVOJAMĀ ĒKĀ

Ceļot jaunu vai pārbūvējot vecu dzīvojamo ēku, virtuves novietojums vēlams ziemeļu vai ziemeļritu pusē, lai saules stari jau tā silto virtuvi nepadarītu neciešami karstu. Tāpat pa saules pusē atvērtiem logiem vairāk ielido mušas.

Svarīgs ir virtuves novietojums attiecībā pret citām telpām. Ļoti teicami, ja virtuves siltumu, t. i. siltuma mūri var izmantot arī dažu blakus telpu apsildīšanai, lai taupītu kurināmo materiālu.

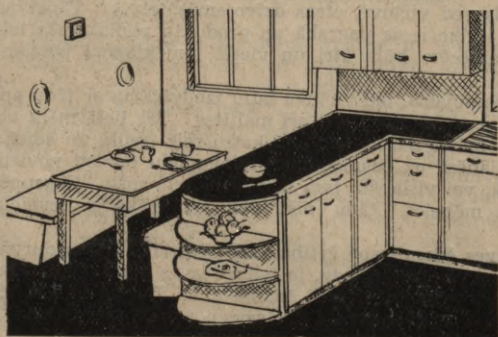
Daudzās vecās lauku mājās virtuve ir caurstaigājama un to bieži vien izmanto arī par priekšnamu, no kuņā tad uz pārējām telpām ved vairākas durvis. Tādu virtuvi gandrīz neiespējami praktiski iekārtot un uzturēt tīru, jo visi caurstaigādāmi virtuvē atstāj āra dubļus. Atliek vai nu kādas durvis aiznaglot, vai par virtuvi ierīkot kādu no blakus telpām, kuņai ir pieejami plītij izmantojamie dūmvādi un piemērota satiksme uz āru un pārējām telpām. Katrā ziņā ieeja virtuvē vēlama no priekšnama, bet nevis tieši no āra. Pretējā gadījumā aukstā laikā bieži virinot durvis, saimnieces var sasaldēties. Tāpat arī no spējās temperatūras maiņas durvju rokturi apledo. Durvis un apkārtnē svīst un pat apmetums bojājas. Tā ar laiku virtuves ieeja kļūst neglīta, apkvēpusi un atbaidoša. Parasti no priekšnama, t. s. vējtvera



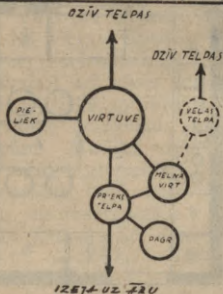
4. att. Virtuves novietojums attiecībā pret citām telpām. Virtuvē plīts apkalpojama no trim pusēm. Pret plīti un maizes krāsni logi

Ja virtuve un ēdamistaba blakus, tad kopējā sienā trauku pasniegšanai var ierīkot lodziņu (7. att.). Ļoti labi, ja sienā var ierīkot siltuma telpu, kurā uzglabā traukus saliktos ēdienus pirms galdā likšanas. Tos tad arī vajadzības gadījumā izņem no ēdamistabas puses.

6. att. Stūriski iebūvēts darba galds, kas no virtuves norobežo ēdamgalds telpu. Abpus galdam soli ar pacejamām virsām



TELPAS VIRTUVES TUVUMĀ



5. att. Telpas virtuves tuvumā

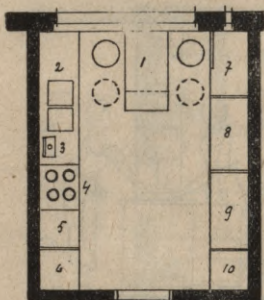


8. att. Sienā var ierīkot trauku skapi, kas pieejams no virtuves un no ēdamistabas

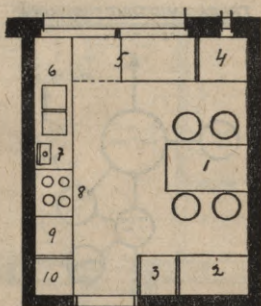
Arī veselu trauku skapi var sienā ierīkot tā, lai trauki būtu ieliekami un izņemami gan no virtuves, gan ēdamistabas puses (8. att.). Tas ir ērti īpaši lielākās saimniecībās, tad atkrīt biežā virtuves durvju virināšana. Ja blakus trauku skapim virtuves pusē ir klāt mazgājamais galds, tad lieta vēl labāka.



7. att. Ēdamistabas un virtuves kopējā sienā ierīkots uzceļams un nolaižams lodziņš ēdienu un trauku pasniegšanai

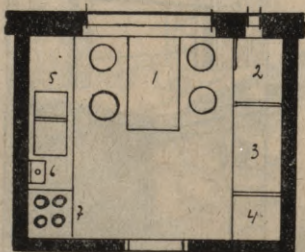


9. att. Garena $4,0 \times 3,30$ m² liela virtuve. 1 — ēdamgalds, 2 — trauku mazgājamais galds, 3 — izlietne, 4 — plīts, 5 — siltuma skapis, 6 — malkas kaste, 7 — produktu skapis, 8 — darba galds, 9 — trauku skapis, 10 — uzkopšanas rīku skapis

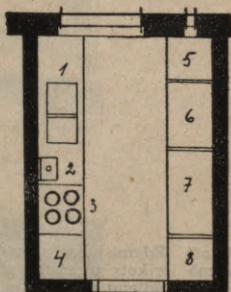


10. att. Garena $3,30 \times 4,0$ liela virtuve. 1 — ēdamgalds, 2 — trauku skapis, 3 — uzkopšanas rīku skapis, 4 — produktu skapis, 5 — darba galds, 7 — izlietne, 8 — plīts, 9 — siltumskapis, 10 — malkas kaste

11. att. $2,80 \times 3,30$ liela virtuve. 1 — ēdamgalds, 2 — produktu skapis, 3 — trauku skapis, 4 — uzkopšanas rīku skapis, 5 — mazgājamais galds, 6 — izlietne, 7 — plīts



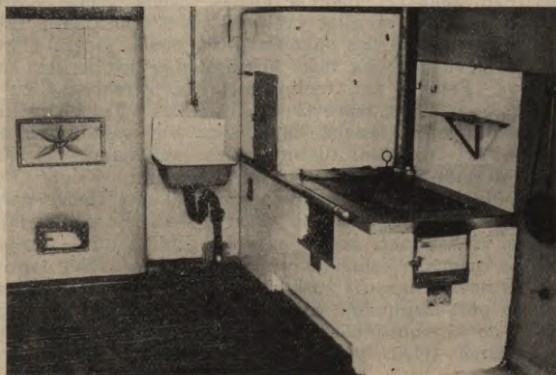
12. att. Mazāka garena $3,20 \times 1,25$ liela virtuve. 1 — mazgājamais galds, 2 — izlietne, 3 — plīts, 4 — malkas kaste, 5 — produktu skapis, 6 — darba galds, 7 — trauku skapis, 8 — uzkopšanas rīku skapis



VIRTUVES LIELUMS

Virtuves lielums atkarīgs no saimes lieluma un arī no tā, vai virtuvi izmanto par ēdamtelpu. Desmit cilvēku lielai saimei varētu rēķināt apmēram 16 kvadrātmētru lielu telpu (ieskaitot arī vietu ēdamgaldam). Ja telpa racionāli izbūvēta t. i. iepriekš aprēķināts logu, durvju un plīts novietojums un izvēlētas lietderīgas mēbeles, tad virtuvei pietiek ar mazāk telpām. Mazākā virtuvē arī nama mātei strādājot, staigājot, pārnēsājot produktus un darba rīkus, patērēsies mazāk soļu. Turpretim lielā, neracionāli iekārtotā virtuvē darbs būs gausāks un mazražīgāks. Tāpat vairāk telpas virtuvē prasa dažādu nepiederīgu lietu glabāšana. Piemēram, drēbju gabali, apavi, lopbarības trauki, nolietoti mēbeļu gabali u. c. Protams, ja virtuvē ierīkota maizes krāsns, tad šis apstāklis prasa arī savukārt lielākas telpas gan pašas krāsns novietošanai, gan arī vietai, kur maizīte raudzējama. No saimnieces viedokļa raugoties ir izdevīgāki, ja visas cepšanas, vārīšanas un gatavošanas ierīces un attiecīgie darba rīki ir vienā telpā, šinī gadījumā — virtuvē. Tāpat virtuvē ieteicams izveidot mazu sēdmūrīti, kur raudzēšanai novietot maizes abru. Runājot par virtuves formu, varētu teikt, ka iegarena telpa ir gandrīz izdevīgāk un vieglāk iekārtojama kā gluži četrcantaina. Šaurā telpā strādājot vismazāk soļu jāpatērē, lai aiznāgtu plīti un skapjus.

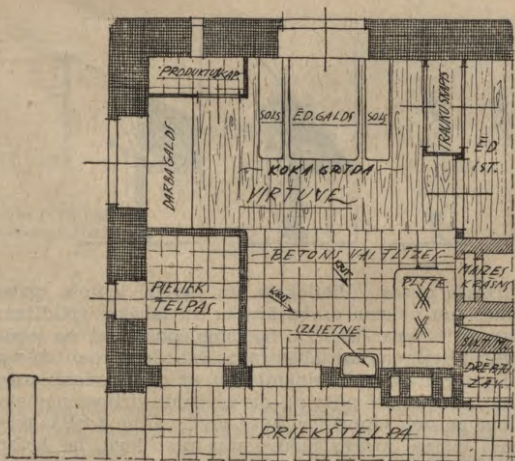
13. att. Maizes krāsns virtuvē aizņem mazāk telpas, ja tai nav lielās priekšdaļas ar ogļu un pelnu nišām. Pelnu telpa šai krāsnij apakšējā daļā



SIENAS, GRIESTI, GRĪDAS

Higiēniska virtuve nevar būt tumša, dūmaina telpa ar nokvēpušām sienām un bedrainu vai smilšainu klonu. Te visam jābūt gaišam, tīram un viegli apkopjamam. Tāpēc virtuves sienas ieteicams apmēram durvju augstumā izkrāsot ar eļļas krāsām. Tad tās ik sestdienas var viegli nomazgāt ar ziepju ūdeni. Griestus nav vēlams krāsot ar eļļas krāsām, jo tad tie stipri svīst un noraso, sevišķi vēl tad, ja virtuvē nav labas vēdināšanas. Pilnīgi pietiek, ja griestus katru pavasari izbalsina ar kaļķi vai nokrāso ar krīta līmes krāsām. Arī sienu krāsojums tādā gadījumā nav maz tik nepieciešams eļļas krāsām, ja tām ik gadus balsinot atjauno gaišo krāsu. Eļļas krāsa gan vēlams tanīs vietās, kur šlakst ūdens, piemēram, pie izlietnēm un mazgājamiem galdiem. Protams, jāraugās arī uz to, lai sienu apmetums būtu gluds, bez caurumiem un plaisām, kur viegli var iemitināties kaitēkļi. Kādu krāsu izvēlēties virtuvei? Varētu teikt, ka tā ir gaumes lieta, bet vienmēr tīrāku iespaidu atstāj gaišie toņi. Ir novērots, ka mušām nepatīk zilā krāsa, tāpēc visbiežāk virtuvju sienas krāso gaiši zilas. Ļoti teicams, bet dārgs materiāls ir baltie podiņi, ar kuriem izklāj virtuves sienas 1—1,5 m augstumā.

Virtuves grīda gatavojama no tāda materiāla, kas pānes biežu tīrīšanu un mazgāšanu. Parasti virtuves un citu saimniecības telpu grīdas mēdz būt cementa, klona vai ķieģeļu. Bet tā kā šīs ir tā saucamās aukstās grīdas, un arī grūtāk tīras uzturamas, tad ieteicamāk likt māla vai terrakotas flīžu, koka vai linoleja grīdas. Koka grīdas katrā ziņā labi krāsojamas ar eļļas krāsām, lai tās pasargātu no dilšanas. Krāsotas grīdas apkopšana arī daudz vieglāka un prasa mazāk sieviešu darba, nekā nekrāsotas grīdas beršana un mazgāšana. Pēdējās, t. i. linoleja, stabilitā, terrakotas flīžu un koka grīdas ir siltas, tāpēc tās ieteicamākas. Tad virtuvē strādājot nama mātei nesalst kājas, viņa var valkāt vieglus apavus. Plīts un krāsns tuvumā grīdas aplājamās ar ugunsdrošu materiālu, piemēram, skārdu un betonu. Vispār betonam kā grīdu materiālam salīdzinot ar koku ir tomēr dažas ļoti svarīgas priekšrocības: pirmkārt — betons nebojājas no puves, kā tas bieži notiek ar koka grīdām un — otrkārt — betona grīdas ir izturīgas pret nolietojanos. Bez tam betona grīdas nevar sagrauzt žurkas un peles un šādas grīdas ir arī drošas pret slapjumu. Šīs visas īpašības arī galvenokārt nozīmē betona grīdu pielietojanas iespējas saimniecības telpās — pieliekamās telpās, vannas istabās, tāpat arī atējās un vējtve-



14 att. Ar betonu vai flīzēm var noklāt virtuves grīdu pie plīts, krāsns un izlietnes

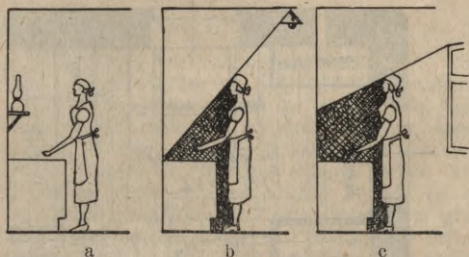
ros. Betona grīda virtuvē redzama 14. attēlā. Te redzams, ka virtuves «tīrā» daļā, kur novietots ēdamgalds un darba galds ir dēļu grīda, turpretim «netīrā» daļā, kur ir plīts, izlietne un izeja uz āru, iekārtota betona grīda. Betona grīdai ierīkots viegls kritums uz izlietnes pusi un zem izlietnes grīdā ierīkota trape, pa kuru notek izlijušais ūdens. Kritums un grīdas trape ļauj grīdu viegli nomazgāt un uzturēt tīru. Kā redzams, betona grīda ir arī plīts priekšā.

Lai betona grīda būtu glītāka, tās virsējam slīpējumam pieliekama sarkana minerālkrāsa, apm. $\frac{1}{8}$ no betona masas daudzuma (pēc tilpuma).

Cementbetona vietā var lietot arī betona flīzes. Ļoti labas solās būt A/S «Ķieģeļnieks» ražojamās dedzināta māla flīzes, kas ir arī «siltākas».

VIRTUVES APGAISMOJUMS

Kā dzīvojamās, tā saimniecības telpas iekārtojot jāņem vērā viens un tas pats pareizas apgaismošanas likums. Un tas ir — uz darba vietu gaismai jākrīt tieši pretī, vai arī no



15. att. a —
pareizi ap-
gaismota
darba vieta,
b un c —
nepareizi
apgaismota
darba vieta

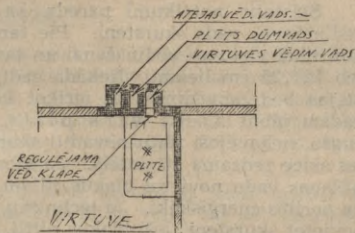
kreisās puses. Pietiekoša un pareizi krītoša gaisma saudzē redzi un veicina darba ātrāku un labāku izpildīšanu. Ja gaisma krīt nepareizi, t. i. no mugūrpuses vai no labās puses, tad mūsu ķermeņa un labās rokas ēna (labo roku mēs parasti strādājam vairāk nodarbinām) krīt uz darba vietas un traucē darbu. Tāpēc arī plīts un darba galdi virtuvē novietojami tā, lai loga gaisma saimniecei būtu pretī vai no kreisās puses (15. att.). Arī maizes krāsns iebūvējama pret logu, lai krāsns mute un klons būtu apgaismoti. Šis apstāklis ļoti atvieglo nama mātei maizes un citu cepumu krāsnī ielikšanu un apraudzišanu. Tad nevar gadīties, ka maize apdeg vai arī kukuļus salaiž vienu otram virsū.

Izbūvējot virtuvi, logi būtu sadalāmi ar tādu aprēķinu, lai pie āra sienas varētu novietot kādu galdu vai skapi, lai starplogu telpas un virtuves kakti logu nepareiza iedalījuma pēc nepaliktu neizmantoti. Virtuvē ierīkojami viens vai divi logi un tikpat lieli, kā dzīvojamās telpās, lai tie dotu pietiekošu gaismas daudzumu. Glītā skata labad, loga augšmalai var pielikt nelielus aizkariņus.

Tumsai iestājoties virtuvē nepieciešama mākslīga apgaismošana — vai nu elektriskās vai petrolejas spuldzes. Vajadzētu iekārtot divas spuldzes — vienu telpas vidū pie griesitiem pakārtu, otru mazāku, pārnēsājamu. Ar pēdējo pēc vajadzības apgaismo darba vietas. Ļoti modernās virtuvēs, kur pieejama elektrība, katrai darba vietai pierīko savu apgaismošanas ķermeni.

VĒDINĀŠANA

Sasmacis un nelabs gaiss ietekmē cilvēka fizisko un garīgo labsajūtu. Nevēdinātas un dažādu izgarojumu pārsātinātas telpas ir mitras un neveselīgas. Tādās bojājas ne tikai

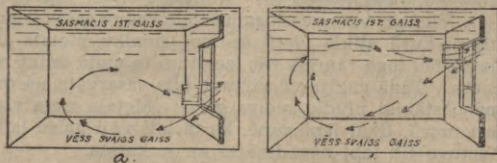


16. att. Virtuves vēdināšanas vadu novietošanas shēma

cilvēka veselība un zūd darba prieks, bet bojājas arī telpas un mantas kļūst mitras, pel, attīstas nelaba smaka. Tāpēc visas telpas rūpīgi vēdināmas.

Jāteic, ka kautcik apmierinoša vēdināšana ir iekārtota reti kādā lauku virtuvē, lielo tiesu tādas nav, vai arī vēdināšana ir iekārtota pavirši un slikti. Bet taisni virtuvē vajadzīga intensīva vēdināšana, jo te ēdienus gatavojot attīstās daudz ūdens tvaiku. Ja šie tvaiki netiek nekavējoši aizvadīti, tie sāk kondensēties uz virtuves ārsienām un logiem, tāpēc krāsa «nopūst», sienas kļūst miklas un nemīlīgas, palodzes bieži «mirkst» ūdenī. Staigājot no virtuves uz istabām, tvaiki un ēdienu izgarojumi tā tiek iznēsāti pa visu māju. Šie tvaiki viegli nosēžas uz sienām rasas veidā, tāpēc arī blakus virtuvēm esošās istabās ļoti bieži ārsienas apakšdaļas un stūri ir mitri, kas veicina drēbju un apavu pelēšanu, rada telpās nepatīkamu gaisū, arī dabiskā vēdināšana samazinās, jo ārsienas poras no iekšpuses aizpildītas ar ūdens daļiņām. Un tā rezultātā telpas kļūst nehygieniskas.

17. att. a — nepareiza vēdināšana atverot loga apakšējo daļu
b — pareiza vēdināšana, atverot loga augšdaļu



Saistošie noteikumi paredz, ka katrā virtuvē ierīkojams vēdināšanas vads skurstenī. Pie tam šim vadam jābūt domātam tikai virtuves vēdināšanai un tam jābūt vismaz 300 kv. cm jeb 12×25 cm lielam. Nekādā gadījumā nedrīkst virtuves un atejas bedres vēdināšanai ierīkot kopēju vadu. Vēdināšanas vadam jābūt tieši virs plīts, lai garaiņi, kas ceļas uz augšu, nekavējoši tiktu novadīti skurstenī. Vēdināšanas iekārtas skice redzama 16. attēlā. Ja vien iespējams, jācenšas vēdināšanas vadu novietot blakus siltam dūmvadam, tad vēdināšana noritēs enerģiskāki. Ja tehnisku apstākļu dēļ nav iespējams novietot skursteni tieši blakus plītij, kā tas aizrādīts attēlā, tad no virtuves uz skursteņa vēdināšanas vadu iekārtojama īpaša skārda caurule, vēlams 15×20—20×20 cm caurmērā. Vēdināšanas klape iekārtojama pie griestiem un tai jābūt viegli regulējamai, vislabāk ar atsperi un ķēdīti. Ja vien minētā vēdināšanas iekārta pareizi iebūvēta, tā darbojas pilnīgi apmierinoši, nekāda īpaši tvaiku uztvērēja virs plīts nevajaga, uz tiem krājas tikai putekli un arī to izskats atbaidošs.

Lielākas grūtības bieži nāk priekšā pie vēdināšanas iekārtošanas vecās, pastāvošās virtuvēs, kur skurstenī nav paredzēts īpašs vēdināšanas vads un arī pats skurstenis nereti ir pavisam citā ēkas daļā. Te nereti vajadzēs pilnīgi pārkārtot visu apkures iekārtu. Ja skurstenis ir gan tuvu pie plīts, bet tai nav paredzēts īpašs vēdināšanas vads, var virtuvi vēdināt arī ar dūmvadu, bet to varēs darīt tikai pēc kurināšanas beigšanas, citādi virtuvē nāks dūmi, un arī pati velkme stipri samazināsies un skurstenis svidīs. Kādreiz pie pastāvoša skursteņa var piebūvēt jaunu vadu vēdināšanai, bet ne katreiz tas iespējams. Šādos gadījumos vislabāk izaicināt uz vietas lietpratēju - tehniķi, kas saskaņā ar vietējiem apstākļiem varētu dot noteiktus norādījumus par vēdināšanas iekārtas visizdevīgāko ierīkošanu.

Visvienkāršāk telpas vēdina atverot logu. Nav pareizi, ja vēdināšanai atveram loga apakšējo daļu, jo saspīstais, sliktais gaiss parasti sakrājas telpas augšdaļā pie griestiem un pa loga apakšējo daļu nevar nemaz izkļūt laukā (17. att.). Tāpēc vēdināšanai būtu ierīkojamas atveramas loga augšējās daļas.

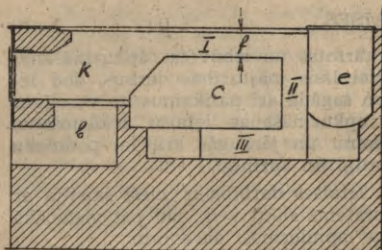
Vienam virtuves logam ieteicams pagatavot arī vienu lieku rāmi, kurā stikla vietā iestiepj smalku metala sietu. Karstā laikā tad loga rāmjus var izcelt un to vietā ielikt minēto metala sietu. Tādā gadījumā virtuve būs pasargāta no mušām un telpā pastāvīgi plūdīs svaigs gaiss. Metala sieta vietā var lietot arī marli, tikai jāpiezīmē, ka tā ļoti vāji gaisu laiž cauri, tāpēc virtuve tik labi nevēdinājas un ir karsta.

APKURINĀŠANAS IETAISES

Labi un piemēroti iekārtotas un izbūvētas apkurināšanas ietaises jūtami atvieglo vairākus mājturības darbus, dod iespēju ietaupīt kurināmo un sagādā arī patīkamus un veselīgus dzīves apstākļus. Tāpēc apkurināšanas ietaišu iekārtošanai jāpieiet ar vislielāko apdomu un jāraugās arī, lai podnieku darbi tiktu izpildīti lietpratīgi un apzinīgi.

Katras apkurināšanas ietaise darbība ir cieši saistīta ar skursteņa velkmi. Ja skurstenis slikti velk, tad pat vislabākā apkurināšanas ietaise nevar apmierinoši darboties.

Skursteņa velkmes stiprums ir atkarīgs no tā augstuma. Protams, skursteņa augstums ir cieši saistīts ar ēkas augstumu, tāpēc visos gadījumos, kur skurstenis ir samērā zems, tām apkures ietaisēm, kuŗas atrodas ēkas augšējos stāvos, pie skursteņa būves ievērojama sevišķa uzmanība. Izdevīgākā skursteņa dūmvada šķērsriezuma forma ir riņķis vai kvadrāts. Tā kā apaļas formas dūmvadu ir grūtāk uzmūrēt, tad par izdevīgāko pieņem kvadrātu. Ieteicamākie dūmvadu izmēri ir 1×1 ķieģ. (25×25 cm). Drusku neizdevīgāka ir gaŗena četrstūra forma, piem., $1 \times \frac{1}{2}$ ķieģ. (25×13 cm). Skursteņa vilkšanas spēja samazinās arī tad, ja vienam dūmu vadam pievieno pārāk daudz apkurināšanas ierīces. Dūmvadam ar 1×1 ķieģ. lielu šķērsriezuma laukumu nav ieteicams pievienot vairāk kā 2 plīti vai arī 3—4 siltuma krāsnis. Ja dūmvada šķērsriezums ir $1 \times \frac{1}{2}$ ķieģ., tad var pievienot tikai 1 plīti vai 2 siltuma krāsnis. Tāpat svarīgi ir, lai skursteņa dūmvada iekšējās sienas būtu gludas un ciešas. Ja šīs sienas ir negludas, tad velkme samazinās un bez tam šāds skurstenis ātri piesērē, to grūti iztīrīt un tāpēc arī tas ir nedrošāks pret kvēpu aizdegšanos. Spraugas skursteņa sienās vai arī lūkās stipri samazina velkmi, jo pa tām ieplūstošais aukstais gaiss pazemina skursteņa temperatūru. Sliktāk velk arī tādi skursteņi, kuŗi celti no materiāla, kas neaiztur siltumu (piem. betona), un kuŗi iet caur neapkurinātām telpām. Ļoti svarīgi skurstenim saņemt pietiekoši siltuma. Ja skurstenī izplūstošās dūmgāzes ir jau stipri atdzisušas, tad skurstenis slikti velk un bez tam parādās tik ļoti nepatīkamā skursteņa tecēšana. Tā tad pie apkurināšanas ierīču būves ir nopietni jāskatās uz to, lai dūmgāzes ieplūstot skurstenī nebūtu pārāk atdzisušas. Vēlams, lai dūmgāzu temperatūra pie ieplūšanas skurstenī sasniegtu $100\text{—}120^{\circ}\text{C}$. Tas nozīmē, ka apkurināšanas ierīcēm nedrīkst taisīt pārspīlēti gaŗas dūmejas, jo gaŗās dūmejās dūmgāzes stipri at-



18. att. Schēmatisks plīts garengriezums; k — kurtuve; b — pelnu telpa; c — cepeškrāsns; e — iemūrēts katliņš; I — pirmā dūmeja; II — otrā dūmeja; III — trešā dūmeja; f — atstatums starp cepeškrāsnī un riņķu plāksni

dziest. Vienīgā iespēja, kā skursteņa svīšanu novērst, ir pārtaisīt apkurināšanas ietaises tā, lai skurstenis tiktu vairāk apsildīts.

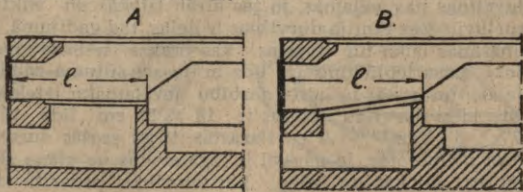
Plīts tiešais uzdevums ir apmierināt mājturības siltuma vajadzības: vārīšanai, cepšanai u. c. Blakus tam, plīts pārpalikušo siltumu var izmantot telpu apsildīšanai un arī silta ūdens sagatavošanai. Novērojumi rāda, ka no malkas sadedzināšanas iegūtais siltums pie 2—3 stundu ilgas kurināšanas sadalās apm. šādi: 1) uz plīts riņķiem iespējams izmantot 3—10%; 2) plīts mūrējums, riņķu plāksnes izstarojums un iemūrētais ūdens katliņš uzņem 35—40%; 3) apsildīšanas dūmejas uzņem 25—35% un 4) ar dūmgāzēm aizplūst skurstenī 20—25%.

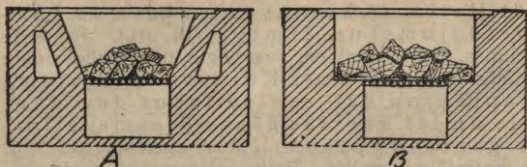
Ēdienu gatavošanai un vārīšanai izmanto to siltumu, kuru iegūst uz plīts riņķiem. Šis siltuma daudzums, kā no minētiem skaitļiem redzams, uzrāda tomēr ievērojamas svārstības: 3—10%. Tas nozīmē, ka izdevīgākā gadījumā ēdiena gatavošanai var iztikt pat ar 3 reizes mazāku kurināmā daudzumu nekā sliktākos apstākļos. Citiem vārdiem — ja uz plīts riņķiem izdodas izmantot vairāk siltuma, var iztikt ar mazu kurināmā daudzumu un otrādi — ja uz riņķiem var aizturēt tikai nelielu daļu no siltuma, malkas patēriņš ēdiena gatavošanai un vārīšanai ir liels. Kurināmā taupīšanas nolūkos tā tad jācenšas plīti tā izbūvēt, lai uz riņķiem varētu aizturēt iespējami lielāku daļu no plīti sadegušās malkas siltuma. Tas iespējams, ieturot pie plīts būves pareizus, saskaņotus izmērus.

Mūsu apstākļos parastais plīts būves veids ir ar galenisku kurtuvi, diviem riņķiem, cepešu krāsnī un katliņu ūdens sildīšanai. Plīts lietderību un malkas patēriņu

visvairāk ietekmē kurtuves un pirmās dūmejas izveidojums un izmēri (18. att.). Ja šie ir pielaistas kļūdas, tad uz riņķiem var iegūt tikai nelielu daļu no sadedzinātās malkas siltuma. Kurtuve veidojama ar tādu aprēķinu, lai radītu labus degšanas apstākļus un lai karstās gāzes (liesma) slidētu cieši gar riņķu plāksni. Mūsu apstākļos parastais kurināmais materiāls ir malka. Malka salīdzinot ar citiem kurināmiem (piem. akmeņoglēm, briketu u. c.), aizņem samērā lielu tilpumu un degot attīsta gaŗu liesmu. Tas pats, vēl lielākā mērā, sakāms par zaru malku. Tā tad, lai radītu labus degšanas apstākļus, kurtuve taisāma pietiekoši liela, pie kam sevišķi jāskatās, lai kurtuvei būtu pietiekošs augstums, t. i. attālums starp ārdiem un riņķu plāksni. Ja kurtuve ir pārāk zema, liesma nedabū brīvi attīstīties, dūmejās rodas daudz kvēpu un daļa no siltuma iet zudumā. Parastā lieluma plīts piemērotākais kurtuves augstums ir 20—30 cm, pie kam ja plīti galvenā kārtā paredz kurināt ar labu malku, šis augstums jātaisa 20—25 cm, bet ja kurināšanai paredz lietot arī zarus un mazvērtīgāku malku, augstumam vajaga būt 25—30 cm. Lai degšanai vajadzīgais gaiss slidētu cieši gar degošo kurināmo, tas pievadāms no apakšas. Tādam nolūkam kurtuves grīdā iebūvējami piemēroti ārdi. Parastais ārdu lielums ir 20 × 25 cm līdz 23 × 30 cm (8" × 10" līdz 9" × 10"). Ārdus bieži iebūvē slīpi (19. att.). Sāds ārdu stāvoklis gan ir vietā pie mazākām plītīm, bet normāla lieluma plītīm nav derīgs, jo samazina kurtuves augstumu, kas, kā jau minēts, nelabvēlīgi ietekmē degšanas apstākļus. Bez tam, ja ārdi novietoti slīpi, tad atveŗot kurtuves durvtnas, ogles krīt uz grīdas. Vislabāk ārdi būvējami horicontāli un vienā augstumā ar durvtnu apakšējo malu. Kurtuves gaŗums («l») paras-

19. att. A — izdevīgāks, horicontāls ārdu stāvoklis; B — neizdevīgāks, slīps ārdu stāvoklis; l — kurtuves gaŗums





20. att. A — kurtuve ar slīpām sānu sienām, B — kurtuve ar taisnām sānu sienām

tām plītīm 40—50 cm. Kurtuves sānu sienas vēlams taisīt slīpas, ar sašaurinājumu uz apakšu (20. att.). Sevišķi tas vēlams kurinot ar malku, jo pretējā gadījumā, t. i., ja sienas ir vertikālas, malkas pagales uz samērā plašās kurtuves grīdas novietojas izklaidus un uguns slīktāki deg. Ja kurina ar zariem, tad sienas jātaisa stāvākas. Parastais kurtuves grīdas platums ir 23—35 cm. Kurtuves sānu sienas taisāmas no ugunsdrošiem ķieģeļiem, pie kam starp šo ugunsdrošo ķieģeļu oderējumu un plīts ārējām sienām atstājamas gaisa spraugas, kuņas var arī pildīt ar izdedžiem. Šādas spraugas samazina kurtuves sienu siltuma uzņemšanu un novērš arī varbūtēju sānu izspiešanos, kas ceļas sienu iekšējām daļām stiprāk sakarstot un vairāk izplešoties par ārējām sienas daļām. Kurtuves dibena norobežojumu veido cepešu krāsns slīpā daļa. Lai cepešu krāsns sienas neciestu no uguns un nevērīgas malkas ielikšanas, cepešu krāsns priekšdaļu ieteicams pastiprināt ar biežāku dzelzs plāksni vai piemērotu stieni. Lai kurināšanas laikā kurtuvē neieplūstu pārāk daudz lieka gaisa, un arī lai siltums neizstārotu uz ārieni, kurtuvei neiztrūkstoši pierīkojamas piemērotas durvtiņas. Ekonomiska plīts kurināšana bez piemērotām durvtiņām nemaz nav domājama. Praktiskos apstākļos uz kurināmā patēriņu un plīts darbību zināmu ietekmi atstāj arī durvtiņu lielums. Pārāk lielas durvtiņas nav vēlamas, jo tās ātrāk izlokās un slīkti noslēdz kurtuvi. Bez tam ja durvtiņas ir lielas, tad gadījumā, ja tās kurināšanas laikā tur atvērtas, kas praksē ir bieži novērojams, liekā gaisa ieplūdums un līdz ar to arī siltuma zaudējums ir lielāks un atstāj uz plīts darbību nevēlamāku ietekmi. Piemērotu plīts durvtiņu lielums ir 18×20 cm līdz 18×23 cm ($7'' \times 8''$ līdz $7'' \times 9''$). Parastās, tirgū esošās durvtiņas nav visai piemērotas, jo parasti ir izgatavotas no plāna skārda, kādēļ ātri salokās un izdeg. Lai durvtiņas padarītu izturīgākas

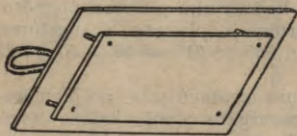
un pasargātu no pārlicīgas sakarsēšanas, tām iekšpusē piekniedē aizsarga skārdu vismaz 2 mm biezumā vai labāk pie-mērota čuguna plāksni (21. att.). Duvtiņas iestiprināmas iztu-rīgā dzelzs rāmī, kas cieši iemūrējams plīts sienā.

Apakš kurtuves atrodas pelnu telpa, kur uzkrājas caur ār-diem izbirušie pelni un caur kuŗu kurtuvē ieplūst degšanai nepieciešamais gaiss. Lai gaisa pieplūšana nebūtu apgrūtināta, pelni arvien jāizgrābj. Tīrīšanas atvieglošanai pelnu telpā ieteicams ierīkot izvelkamu skārda kastīti (22. att.). Šai kastītei priekšgals izveidojams paplašināts, kuŗš paliek plīts ārpusē un noder no kurtuves izbirušo ogļu uztveršanai.

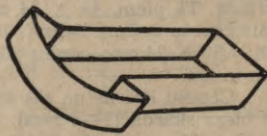
Svarīga loma pie pareizas siltuma sadalīšanas piekrīt arī plīts pirmai dūmejai, kuŗa atrodas starp riņķu plāksni un ce-pešu krāsni. Šai dūmejai jābūt tā veidotai, lai piespiestu lies-mu virzīties cieši gar riņķu plāksni. Lai to sasniegtu, dūmejas augstumu, t. i. riņķu plāksnes attālumu no cepešu krāsns (18. att. apzīmēts ar «f») nav vēlams taisīt pārāk lielu. Parastā lie-luma plītīm šai brīvai spraugai starp riņķu plāksni un cepešu krāsni nevajadzētu būt lielākai par 7,5 cm mazākām, un līdz 10 cm lielākām plītīm.

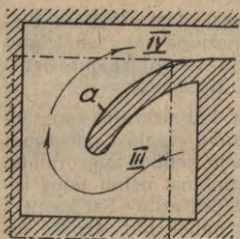
Tālākās plīts dūmejas piemērojamas cepešu krāsns un ie-mūrētā ūdens katliņa apsildīšanai. Otrā dūmejā dūmgāzes iet virzienā no augšas uz leju. Šīs dūmejas platums starp cepešu krāsni un ūdens katliņu vēlams no 7 līdz 10 cm. No otrās dū-mejas dūmgāzes nonāk cepešu krāsns apakšā — trešā dūmejā. Lai dūmgāzes pilnīgi apskalotu visu cepešu krāsns grīdu, tad še iebūvējama izliekta starpsiena «a» (23. att.). Šīs dūmejas brīvais platums vertikālā virzienā ir 10—11 cm. Pelnu iztīrī-šanai no cepešu krāsns apakšas še neiztrūkstoši ierīkojama tī-ramā lūka. No trešās dūmejas dūmgāzes gar cepešu krāsns dibena sienu paceļas uz augšu un gar ūdens katliņa galu aiz-

21. att. Plīts durvtiņas ar uguns aizsargu



22. att. Izvelkama skārda pelnu kastīte ar paplašinātu priekšgalu izbirušo ogļu uztveršanai





23. att. Plīts dūmejas izveidojums zem cepešu krāsns; a — starpsiena

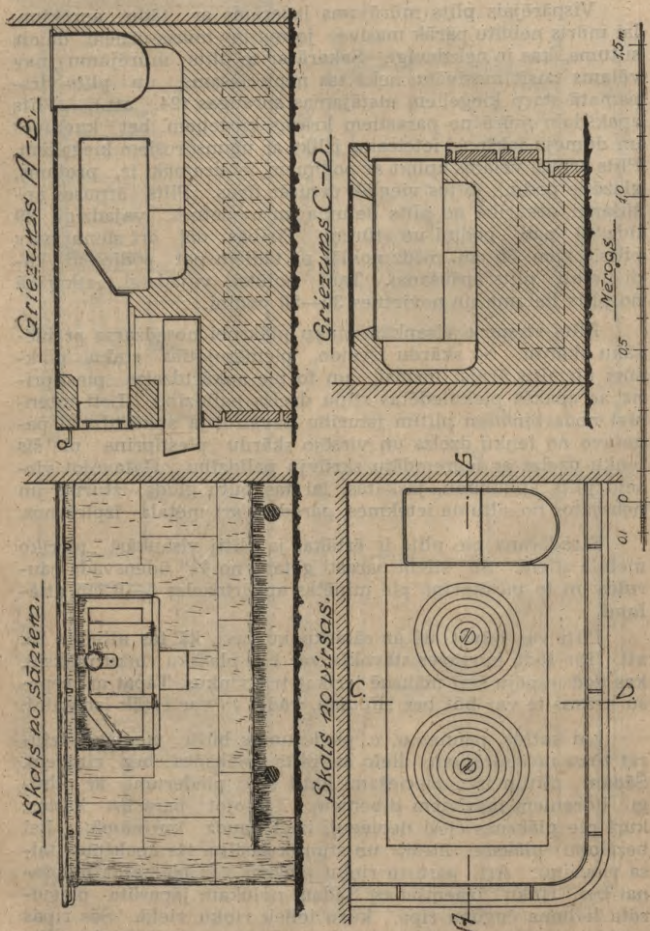
plūst tālāk vai nu tieši skurstenī (vasarā), vai arī apsildīšanas dūmejās. Šis beidzamās plīts dūmejas platums, mērojot virzienā no cepešu krāsns dibena sienas līdz sāniem, ir 10—12 cm. Pie visu še aprakstīto dūmeju izbūves stingri jāskatās uz to, lai visi līkumi būtu cik iespējams noapaļoti, un lai nekur nebūtu pēkšņu dūmeju sašaurinājumu vai paplašinājumu. Visu dūmeju brīvajam šķērsgriezuma laukumam vajag viscaur būt apmēram vienādam, ar nelielu dūmeju samazinājumu dūmgāzu atdzišanas virzienā. Ja dūmejās ir asi, nenoapaļoti līkumi vai arī pēkšņi šķērsgriezuma laukuma samazinājumi vai paplašinājumi, tad dūmgāzu kustība ir jūtami samazināta un «plīts slikti velk».

Še apskatītā plīts ir vairākos griezumos attēlota 24. attēlā.

Plīts lielumu raksturo riņķu plāksne. Divriņķu plāksnes pārdošanā ir dabūjamās sekojošos lielumos (collās) 24×14 ; 26×16 ; 28×17 ; 30×18 ; 32×19 ; 34×20 ; 36×21 ; 38×22 un 40×24 collas. Lauku apstākļos lietojamie lielumi ir 34×20 ; 36×21 un 40×24 collas. Pilsētu dzīvokļos biežāk sastopamie lielumi ir 30×18 ; 32×19 un 34×20 collas. Bez tam pārdošanā ir arī trīsriņķu plāksnes, kur riņķi novietoti viens aiz otra. Pie šīm plāksnēm ir nepieciešama pagarināta kurtuve — jo pēdējā gadījumā trešais riņķis ir maz nozīmīgs.

Saskaņā ar riņķu plāksnes lielumu ir jāizvēlas arī cepešu krāsns. Tā piem. 40×24 collas lielai riņķu plāksnei piemērotais cepešu krāsns lielums ir (garums \times platums \times augstums) $68 \times 55 \times 24$ cm; riņķu plāksnei $36'' \times 21''$ — $58 \times 51 \times 23$ cm u. t. t.

Cepešu krāsns un tās durvīņas izgatavojamas no piemēroti bieža skārda (1—2 mm). Lai pasargātu cepešu krāsns virsusi no ātras sadegšanas, tā nosedzama ar aizsargu skārdu.



24. att. Divriņķu plīts ar cepešu krāsni, iemūrētu ūdens sildāmo katliņu un galenisku kurtuvi

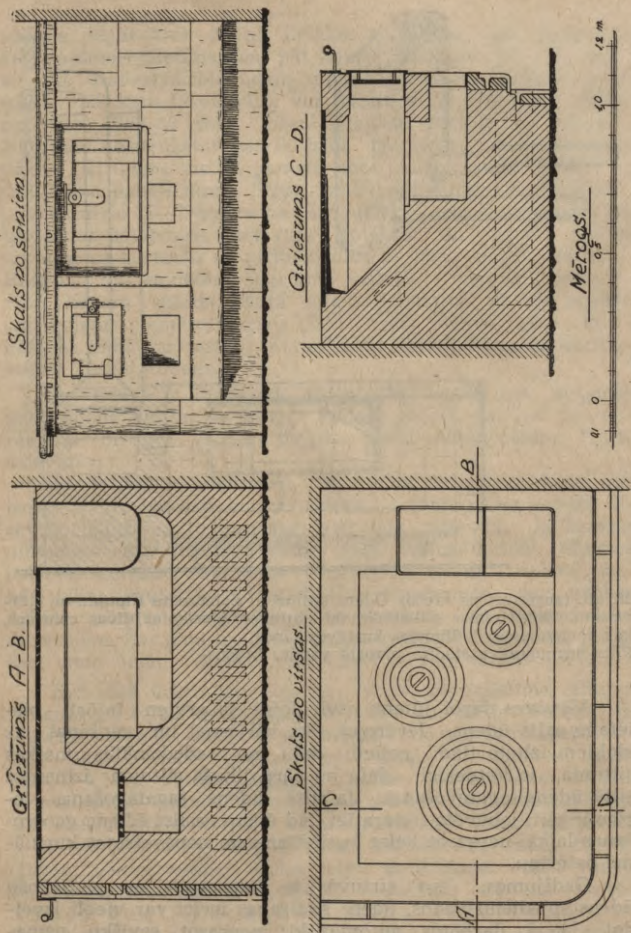
Vispārējais plīts mūrējums izdarāms ar tādu aprēķinu, lai mūris nebūtu pārāk masīvs, jo masīvs mūris uzņem daudz siltuma, kas ir neizdevīgi. Sakarā ar to plīts mūrējumu nav vēlams taisīt masīvāku nekā tas nepieciešams, un plīts virspamatā starp ķieģeļiem atstājamas spraugas (24. att.). Plīts apakšdaļu mūrē no parastiem krāsns ķieģeļiem, bet kurtuves un dūmeju iekšpusi ieteicams izlikt ar ugunsdrošiem ķieģeļiem. Plīts ārpusi vēlams aplikt ar podiņiem, ieteicamāki ir, protams, glazētie podiņi, jo tos vieglāk uzturēt tirus. Plīts ārpusē apšūšanai, atkarībā no plīts lieluma un novietnes, vajadzīgi 29 līdz 40 gab. podiņi un stūreņi. Tīrības dēļ arī sienu virs plīts, apm. 85 cm, mēdz noklāt ar tādiem pat podiņiem kādi lietoti plīts apšūšanai. Tanī nolūkā vajadzīgi, atkarībā no plīts lieluma un novietnes 30—50 podiņi.

Plīts virspuse visapkārt riņķu plāksnei nosedzama ar biežāku skārdu. Šo skārdu izveido, piemērojoties riņķu plāksnei un plīts ārējai formai, un to pie apkārtzelzs piestiprina ar apakšā piekniedētas stīpu dzelzs palīdzību. Ļoti intensīvi nodarbinātām plītim izturību pavairo, ja apkārtzelzi pagatavo no leņķu dzelzs un virsējo skārdu piestiprina pie šīs leņķu dzelzs ar iegremdētu skrūvju palīdzību. Gatavojot virsējo plīts apkalumu, jāskatās, lai tas būtu gluds, izturīgs un nebojātos no siltuma ietekmes, paredzot arī metala izplešanos.

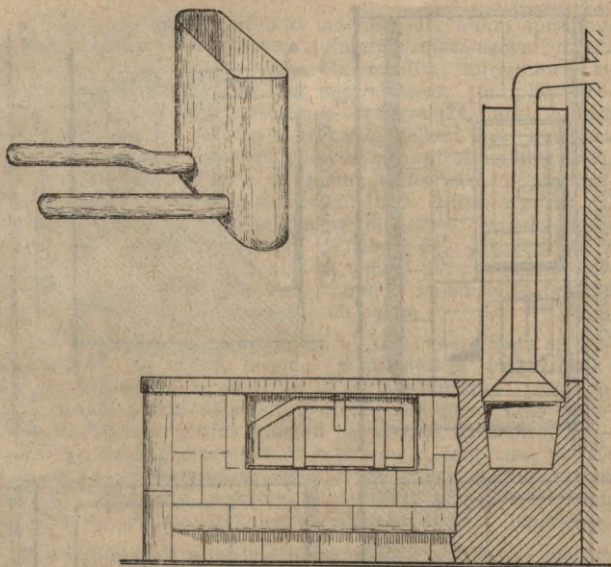
Strādāšana pie plīts ir ērtāka, ja plītij visapkārt pierīko metala stieni. Šo stieni parasti gatavo no ¾" ūdensvada caurules un to piestiprina pie minētās apkārtzelzs 5—6 cm attālumā.

Plīti var būvēt arī ar sānisku kurtuvi, kā tas attēlots 25. att. Pie šāda kurtuves stāvokļa var likt platāku riņķu plāksni, kas dod iespēju šinī plāksnē ierīkot trīs riņķus. Tāpat arī cepešu krāsns te var būt bez slīpuma, kādēļ to var ērtāk izmantot.

Lai katlus, pannas u. c. piederumus būtu vieglāk uzturēt tirus no sodrējiem, lieto arī plīts plāksnes bez riņķiem. Šādām plītim ir nepieciešami katli u. c. piederumi ar pilnīgi līdzīgiem masīviem dibieniem. Lietojot parastos katlus, kuņi pie plāksnes cieši nepieguļ, iziet daudz kurināmā. Lai bezriņķu plāksne ātrāk un stiprāk sasiltu, tās apakšpusi taisa rievainu. Arī parasto riņķu plāksni var piemērot lietošanai bez riņķu izņemšanas. Šādam nolūkam jāpasūta piemērota lieluma čuguna ripa, kuņu ieliek riņķu vietā. Šās ripas apakšpusi vēlams izveidot rievainu. Lai gan pie bezriņķu plīts vieglāk uzturēt tīrību, malkas patēriņš tomēr ir jūtami lielāks.



25. att. Trisriņķu plīts ar sēnisku kurtuvi, cepešu krāsnī un iemūrētu katliņu ūdens sildīšanai



26. att. (augšstūrī pa kreisi). Ūdens katliņš ar palielinātu tūpumu un sildvirsmu. Sildvirsmas palielināšanai katliņam pierīkotas divas caurules, kas novietojamas I dūmejas kurtuves sānos
Plīts aizmugurē uzstādīta parastā vannas krāsns

Virtuves darbi jūtami atvieglojas, ja arvien ir ērti pietams silts ūdens. Ievērojot, ka vārīšanai un cepšanai uz riņķiem izlieto tikai nelielu daļu no sadedzinātās malkas siltuma, ir lietderīgi daļu no pārpalikušā siltuma izmantot siltā ūdens sagatavošanai. Ja siltā ūdens sagatavošanas ierīce ir plīti iebūvēta lietpratīgi, tad ūdens sasilst ēdiena gatavošanas laikā, neprasot lieku kurināšanu un nepavairojot kurināmā patēriņu.

Gadījumos, kur virtuvēs ir ūdensvads ar pietiekošu ūdens spiedienu vados, ūdens sildīšanas ierīci var viegli izveidot, lai tā darbotos automātiski, neprasot sevišķu uzmanību. Ja šāda ūdens vada nav, tad vienkāršākais siltā ūdens iegūšanas veids ir iebūvēt plīti piemērotu ūdens katliņu. Ja

vēlams iegūt silto ūdeni lielākos vairumos, tad jāpavairo katliņa ūdens tilpums, tanī pat laikā palielinot arī tā sildvirsmu. Lai pavairotu ūdens tilpumu, katliņu gatavo augstāku, pie kam tā virspuse var pacelties arī virs plīts riņķu plāksnes (līdz 60 cm). Ūdeni ielej kā parasts no augšas. Katliņam neiztrūkstoši pierīkojams piemērots, cieši slēdzošs vāks. Lai ūdens sasiltu parastā plīts kurināšanas laikā, tā sildvirsmā palielināma. Sildvirsmas palielināšanai katliņam pierīko divas 5—7 cm resnas caurules, kuŗas ir pievienotas tā, lai tās novietotos starp riņķu plāksni un cepešu krāsnī un atrastos kurtuves un pirmās dūmejas abās pusēs (26. att.). Katliņu un minētās caurules vislabāk gatavot no biežāka kapara skārda. Siltā ūdens izlaišanai katliņa apakšā pierīkojams piemērots krāns (¾"). Šādā katliņā plīts kurināšanas laikā var sasildīt, atkarībā no plīts lieluma un kurināšanas, 50—80 l ūdens.

Ja virtuvē ir ūdensvads, izdevīgāki būs rīkot automātisku ūdens sildīšanas ierīci. Šādas ierīces izbūve ir aprakstīta brošūrā «Ūdens piegāde lauku saimniecībās» (LLK izdevums).

Ja virtuvē ir ūdensvads, tad siltā ūdens iegūšanai var izmantot arī parasto vannas krāsnī. Lai šī krāsns nebūtu atsevišķi jākurina, to uzstāda tieši aiz plīts tā, lai karstās dūmgāzes būtu iespējams vadīt caur vannas krāsns cilindra iekšējo dūmvadu. Ja šādos gadījumos (piem. vannas dienās) vēlas iegūt silto ūdeni lielākos daudzumos, zem vannas krāsns cilindra iekārto papildu kurtuvi ar hermetiskām durvītiņām. Šai ietaisei ir tā priekšrocība, ka tā nav tik jūtīga pret cietu ūdeni. Ierīce schēmātiski ir attēlota 26. attēlā.

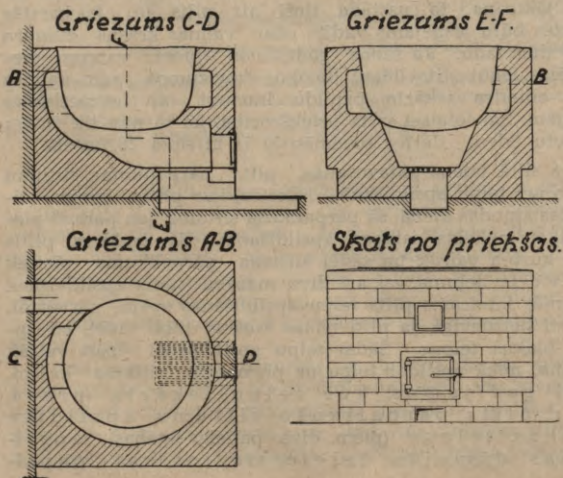
Bez siltā ūdens gatavošanas, plīts pārpalikuma siltumu izmanto arī telpu apsildīšanā. Pilsētās, kur plītis kurina tikai dažas stundas dienā, šā pārpalikušā siltuma gan parasti pietiek tikai nelielas istabas apsildīšanai. Uz laukiem plītis parasti kurina vairāk un tādēļ siltuma pārpalikuma pietiek vienas vidēja lieluma vai arī divu mazāku istabu apsildīšanai. Nav tomēr ieteicams plīts telpu apsildīšanas spējas pārvērtēt, jo ir ļoti neizdevīgi, ja plīti nākas kurināt tikai tādēļ, lai apsildītu blakus telpas. Šāдай telpu apsildīšanai iziet vairāk kurināma, nekā apsildot telpu ar piemērotu siltuma krāsnī. Tādēļ gadījumos, kur telpu iekārta prasa, lai ar plīts pārpalikušo siltumu apsildītu plašākas telpas (piem. divas palielas istabas), apsildīšanas dūmejās ieteicams ierīkot papild-

du kurtuvi ar hermētiskām durvtiņām. Aukstākajā laikā tad plīts nav īpaši jākurina telpu apsildīšanai, bet papildus kurināšanu izdara minētājā kurtuvē, kas dod jūtamu kurināmā ietaupījumu.

Lauku saimniecībās, t. i. melnajā virtuvē ir nepieciešams lielāks iemūrēts katls. Lai šādu katlu varētu ātrāk sasildīt, to ieteicams iemūrēt ar riņķa dūmeju, kā tas redzams 27. att. Kurtuvei arī šinī gadījumā iebūvējami ārdi un neiztrūkstoši pierīkojamas piemērotas durvtiņas. Katlam pierīkojams piemērots vāks, pie tam lielākam katlam vāku ieteicams taisīt divdaļīgu, lai puse no vāka būtu ērti paceļama. Lai mazinātu garaiņu izplūšanu telpā, tanī vāka daļā, kuŗa katru reizi netiek ņemta nost, ierīkojama tvaika novadišanas trūba, kas pievienojama skursteņa vēdināšanas vadam.

Plīts un tāpat iemūrēta katla kurināšanai jālieto tikai tik gaŗa malka vai žagari, kādus bez grūtībām var pilnīgi ievietot kurtuvē. Ja lieto tāda gaŗuma malku, ka pagaļu gali paliek ārpus kurtuves, tad uguns sliktāki deg un liela daļa siltuma nevajadzīgi aizplūst skurstenī un kurināmā patēriņš stipri pieaug. Kurināšanas laikā kurtuves durvtiņas noteikti aizveramas.

27. att. Atsevišķa lielāka katla iemūrējums ar riņķa dūmeju



MAIZES KRĀSNS

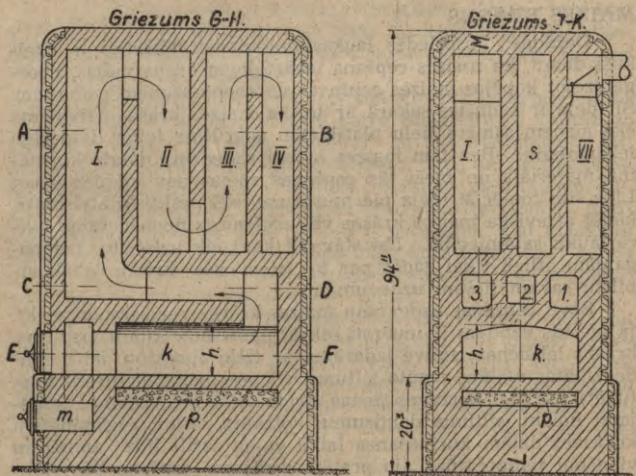
Dažādās apspriedēs lauksaimnieki vairākkārtīgi ir izteikuši domu, ka maizes cepšana iekārtojama ārpus mājas, noorganizējot kopējas maizes ceptuves uz kooperatīviem pamatiem. Šī ideja ir radusies sakarā ar to, ka maizes krāsns dzīvojamā ēkā aizņem samērā lielu platību un apgrūtina telpu lietderīgu iekārtošanu. Bez tam maizes krāsnī sadedzina daudz kurināmā materiāla un bieži tās cepšanas spējas nav apmierinošas. Līdz šim tomēr šī ideja pie mums nav vēl praktiski atrisināta, kādēļ atsevišķa maizes krāsns vēl arvienu ir nepieciešama katrā lauku saimniecībā. Lai stāvokli kaut cik uzlabotu, tad pagaidām atliek tikai gādāt par to, lai maizes krāsns labāk atbilstu savam tiešam uzdevumam.

Savu cepšanas uzdevumu maizes krāsns var sekmīgi veikt, ja pie tās uzbūves ir ievēroti sekoši pamatnoteikumi: vispirms, krāsns iekšienes izbūve izdarāma ar tādu aprēķinu, lai no sadedzinātās malkas iegūto siltumu cik iespējams aizturētu kurtuvē*), t. i., lai kurtuves sienas, grīda un velve uzņemtu iespējami lielāku siltuma daudzumu; otrkārt, visām augšminētām kurtuves daļām kurināšanas laikā vajag sasilt līdz apmēram vienānai temperatūrai, jo pretējā gadījumā cepšana būs vienusīga (no stiprāk sakarsēto daļu puses). Beidzot, lai krāsns savas cepšanas spējas uzturētu iespējami ilgāku laiku, jāgādā par to, lai kurtuves sienu uzkrātais siltums pārāk ātri neaizplūstu.

Apskatīsim tagad, kā iespējams praktiski šīs pamatprasības izpildīt.

Kaš attiecas uz pirmām divām prasībām, tad to izpildīšana stāv ciešā sakarā ar kurtuves un pirmo dūmeju izveidošanu. Lai kurtuves daļas kurināšanas laikā uzņemtu vairāk siltuma un vienmērīgi sasiltu, tad tām ieturami pareizi samēri, dūmejas pareizi jāsakārto un būvei lietojams piemērots materiāls. Kurtuves grīdas platība, saprotams, jāpiemēro saimniecības cepšanas vajadzībām (pie vidēja lieluma maizes krāsnīm apm. 36×24 collas). Velves augstums virs kurtuves grīdas (28. att. h), turpretim, ir noteikts un šeit lielas svārstības nav pielaižamas. Ja šis augstums ir par lielu, tad kurtuves grīda kurināšanas laikā mazāk sasilst, kādēļ šādās krāsnīs cepšana no apakšpusēs ir vājāka. Pareizais velves augstums virs kurtuves grīdas, mērojot pret velves vidu, ir 10 līdz 12 collas. Kurtuves velve izveidojama cik iespējams lēzena. Stipri izliektas velves nav vēlamas, jo tad cepšanas apstākļi visā krāsnī nav vienādi.

*) Kurtuve pie parastās lauku maizes krāsns reizē ir arī cepšanas telpa.



28. att. Maizes krāsns ar virsējām apsildīšanas dūmejām. k — kurtuve; b — kurtuves platums; e — kurtuves gaņums; h — kurtuves augstums; p — granīta šķembu un grants pildījums; m — pelnu telpa.

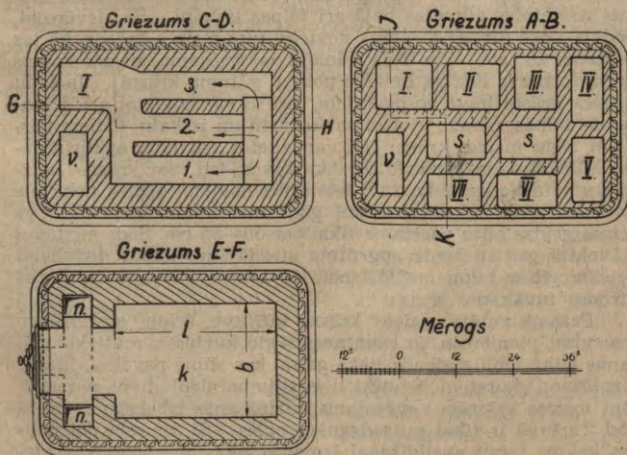
Lai šāda lēzena velve būtu pietiekoši izturīga, pie tās izbūves ķieģeļi liekami ļoti cieši viens pie otra. — Ja starp ķieģeļiem ir biezāka māla kārtā, tad velve ātri sabrūk. Pie platākām krāsnīm velves saturēšanai šķērsām krāsnij liekami dzelzs enkuri. Vajadzīgais velves biezums ir 12 cm ($\frac{1}{2}$ ķieģelis). Velves izbūvei lietojami ugunsdrošie ķieģeļi (šamots): parastie, māla ķieģeļi maz piemēroti, jo ātri izdeg, kādēļ arī krāsns bieži jāremontē. Pie velves būves ieteicams lietot arī ugunsdrošos mālus. Kurtuves grīda izveidojama no plakaniski liktiem, rūpīgi pieslīpētiem ķieģeļiem bez mālu starpkārtas (šuvas). Zem šīs ķieģeļu seguma kārtas liekamas granīta šķembas maisītas ar granti 3—4 collas biezā kārtā. Granīta šķembu vietā lietot smilšakmeņu oļus vai arī stikla lūzumus nav tik izdevīgi.

Lai kurināšanas laikā kurtuvē varētu uzturēt iespējami augstu temperatūru un tā sasniegtu kurtuves sienu stiprāku sasilšanu, kurtuvei iekārtojamas piemērotas durvtniņas, kuņas kurināšanas laikā turamas aizvērtas. Vienkāršākās durvtniņas ir

— caurumota skārda plāksne, ar kuŗu kurināšanas laikā aizsedz kurtuves muti. Kurtuves mute nedrīkst būt pārāk liela, jo tad pa to izplūst daudz siltuma. Pie nelielām un vidējām maizes krāsnīm durvīņu (mutes) lielums var būt 9×14 collas.

Lai siltumu vairāk aizturētu krāsns lejas daļā, no kurtuves nākošās karstās dūmgāzes nedrīkst tūlīņ ievadīt apsildīšanas dūmejās, bet iepriekš jāļauj tām slīdēt cieši gar kurtuves velvi uz krāsns priekšpusi (sk. 28. att. dūmejas 1, 2, 3). Tikai pēc šī ceļa noiešanas dūmgāzes drīkst ievadīt apsildīšanas dūmejās. Kas attiecas uz telpu apsildīšanas dūmeju gaŗumu, tad pie maizes krāsns gaŗas dūmejas nav vēlamas, jo pēc kurināšanas veicina kurtuves atdzišanu. Ar citiem vārdiem, ja maizes krāsnij ir pievienotas gaŗas telpu apsildīšanas dūmejas, tā ātrāk zaudē savas cepšanas spējas. Ātrāka kurtuves atdzišana te notiek tā iemesla dēļ, ka pēc skursteņa klapes vai «juškas» aizvēršanas, daļa no kurtuves sienās uzkrātā siltuma izdalās pa gaŗajām apsildīšanas dūmejam.

29. att. n — pelnu kanāli; v — vēdināšanas eja; 1, 2, 3 — dūmejas velves apsildīšanai; I, II, III, IV, V, VI un VII telpu apsildīšanas dūmejas; s — apsildamas gaisa spraugas dūmeju starpsienās, Bultas norāda dūmgāzu virzienu



Maizes krāsns novietojama tā, lai no loga nākošā gaisma apgaismotu krāsns iekšieni. Lai brīvi varētu rīkoties ar maizes lāpstu, attālums starp krāsns muti un pretējo sienu nevar būt mazāks par 1,8—2,5 m. Ja maizes krāsns ir domāta tikai cepšanas vajadzībām, tad kurtuves grīda paceļama virs telpas grīdas par 70—75 cm. Pie zemāk stāvošas kurtuves strādāšana ir neērtāka.

Lai attaisnotu maizes krāsns aizņemto telpu, kā arī lai lietderīgāki izmantotu cepšanas vajadzībām sadedzinātā kurināmā siltumu, maizes krāsns bieži izlieto arī telpu apsildīšanai. Apsildīšanas vajadzībām, saprotams, maizes krāsns jābūvē ar īpašām apsildīšanas dūmejām. Lai šīs dūmejas nebūtu par celoni ātrai kurtuves daļu atdzišanai, t. i. lai krāsns pārāk ātri nezaudētu cepšanas spējas, dūmejas nav ieteicams būvēt sevišķi gaŗas. Ja gadījumā īpatnēju apstākļu dēļ apsildīšanas dūmejas būtu tomēr gaŗas un krāsns tāpēc ātri zaudētu cepšanas spējas, tad starp apsildīšanas dūmejām un krāsni var ierīkot aizbīdņi vai klapi, kuŗu cepšanas laikā var noslēgt. Ja šo aizbīdņi vai klapi aizveŗ, tad krāsns no dūmejas ir atdalīta un siltuma izlīdzināšanās nevar notikt. Parasti apsildīšanas dūmejas novieto blakus maizes krāsnij. Šāda dūmeju novietošana tomēr ir neērta tanī ziņā, ka palielinās aizņemtais grīdas laukums, kas apgrūtina telpu parocīgu iekārtošanu. Bez tam blakus novietotas dūmejas bojā arī telpas izskatu. Šo ievērojot, pēdējā laikā dūmejas cenšas novietot virs maizes krāsns, kā tas redzams 28. att. Pie šāda dūmeju sakārtojuma maizes krāsns ārējā forma ir līdzīga lielākai podiņu siltuma krāsnij. Ja šādu maizes krāsni būvē no podiņiem, tad to var novietot arī dzīvojamās telpās, nesabojājot telpas iekārtu un izskatu. Citiem vārdiem, šādu maizes krāsni ērti var izlietot arī telpu apkurināšanai. Ja dūmejas sakārto virs kurtuves, tad, lai krāsns neiznāktu pārāk augsta, kurtuvi ieteicams novietot zemāk nekā pie parastās maizes krāsns. Šinī gadījumā kurtuves grīda virs telpas grīdas būtu paceļama tikai par 50—55 cm. Šāds kurtuves stāvoklis gan nedaudz apgrūtina strādāšanu, tomēr dod lielas priekšrocības telpu apsildīšanai, jo krāsns sildošās daļas tad atrodas tuvāk pie grīdas.

Parastā vaļējā maizes krāsns kurtuve telpu apsildīšanai nav visai piemērota, jo caur neaizsegto kurtuves muti kurināšanas laikā ieplūst daudz lieka gaisa, kas stipri pavairo siltuma aizplūšanu skurstenī. Sevišķi liels siltuma aizplūdums pie vaļējām maizes krāsnīm novērojams kurināšanas izbeigšanas laikā, kad kurtuvē ir tikai pussadedgušas ogles. Šī iemesla dēļ maizes krāsns telpu apsildīšanai izmanto tikai 50—60% no sade-

dzinātā kurināmā materiāla siltuma satura, t. i. telpu apsildīšanai jāsadedzina samērā daudz kurināmā. Lai stāvokli uzlabotu, tad gadījumos, kur ar maizes krāsnī apsilda telpas, kurtuvei iekārtojamas durvtniņas. Pie pareizi iekārtotām durvtniņām gaisa pieplūdumu kurtuvē iespējams piemērot degšanas gaitai tāpat, kā pie siltuma krāsnīm, līdz ar to krāsns darbība, lietderīgas kurināmā izmantošanas ziņā uzlabojas par 15—20%. Maizes krāsnīm piemērotākas ir lielāka formāta (9×14 līdz 9×18 collas) hermetiskās siltuma krāsns durvtniņas. Lai uzlabotu krāsns izskatu, durvtniņas ieteicams iebūvēt krāsns ārsienā pirms nepieciešamā vēdināšanas vada (sk. 29. att.). Pie šādas turvtniņu novietošanas maizes krāsns tumšā, neestētiskā «mute» ir pilnīgi aizsegta.

29. att. attēlotā maizes krāsns ar hermetiski slēdzošām durvtniņām, pazeminātu kurtuves grīdu un virs kurtuves sakārtotām apsildīšanas dūmejām pilnīgi var atvietot lielāku podiņu siltuma krāsni 2 istabu kopējai apsildīšanai. Pie apsildīšanas dūmeju sakārtošanas šē jāievēro tie paši noteikumi, kā pie podiņu siltuma krāsnīm. — Visas dūmejas grupējamas gar krāsns ārsienām, dūmeju brīvais šķērsgriezuma laukums un ārsienas biežums (oderējums) pakāpeniski jāsamazina. Ja krāsni būvē no podiņiem, tad pirmās dūmejas oderējamas liekot ķieģeli uz šaurākās malas (3 collas), tālākās ar dakstiņiem (2—1 collu biezas). Pēdējās dūmejās oderējums nav vajadzīgs. Tāpat arī apsildīšanas dūmeju iekšējās starpsienas nedrīkst būt masīvas, bet tām vajadzības gadījumā atstājamas gaisa spraugas. Pie masīvām starpsienām nevienmērīgas materiāla sasīšanas un izplēšanās dēļ krāsns ārsienas var viegli bojāties (izspiesties).

Vertikālo apsildīšanas dūmeju skaitu pie maizes krāsns vajadzības gadījumā var pavairot līdz 7 vertikālām ejām sekojošu iemeslu dēļ: 1) maizes krāsnī vienā paņēmiēnā sadedzina vairāk kurināmā nekā siltuma krāsnī un 2) tā kā kurtuve un pirmās horizontālās dūmejas aizņem visu krāsns apakšdaļu, atsevišķu vertikālo dūmeju gaņums iznāk mazāks nekā siltuma krāsnīs. Ja apsildīšanas dūmeju dēļ maizes krāsns ātrāk zaudētu cepšanas spējas, tad, kā jau minēts, šo dūmeju atdalīšanai pa cepšanas laiku ierīkojams īpašs aizbīdnis (zīmējumā nav parādīts).

Dažos gadījumos, lai ietaupītu telpas, maizes krāsnī izbūvē zem plīti. Šādai iekārtai ir tomēr vairāki trūkumi. 1) Aprobežotās telpas dēļ nav iespējams iekārtot kurtuves velves apsildīšanu no virspuses, kādēļ krāsns cepšanas spējas samazinās.

2) Kurtuves grīda te ir vienā augstumā ar telpas grīdu, kādēļ krāsns apkalpošanai blakus jāriko ar vāku nosedzama bedre. Šāda bedre un tās lietošana virtuvē rada diezgan lielas neērtības. 3) Virs maizes krāsns kurtuves ir grūtāk uzbūvēt normālu plīti nepalielinot tās augstumu.

Rikojot maizes krāsni zem plīts, pie tās uzbūves, cik iespējams, ievērojami visi iepriekšējie aizrādījumi. Maizes krāsns dūmgāzes šinī gadījumā visērtāki ir ievadīt plīts telpu apsildīšanas dūmejās. Būvēt maizes krāsni atsevišķas apsildīšanas dūmejas nav izdevīgi, jo krāsns kurināšana tikai telpu apsildīšanai šē ir apgrūtināša.

Strādnieku dzīvokļos un arī mazās saimniecībās šāda ar plīti sabūvēta maizes krāsns, neskatoties uz minētām neērtībām, var izrādīties par diezgan izdevīgu, jo dod ievērojamu telpu ietaupījumu un tās uzbūve ir lētāka. Vidējās un lielākās saimniecībās, neērtākas apkalpošanas dēļ, šāda iekārta tomēr nav parocīga.

ŪDENS PIEGĀDE

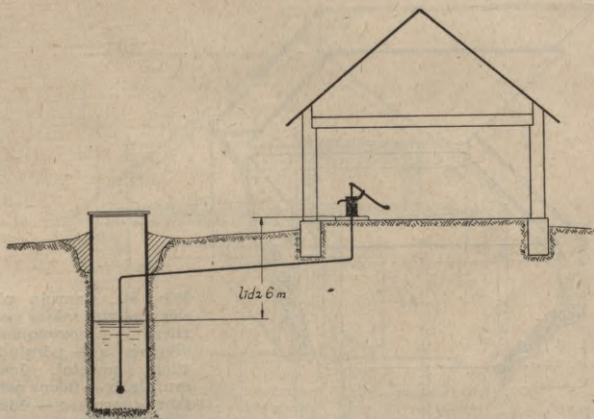
Nevienu virtuvi nevar uzskatīt par pietiekami labi iekārtotu, ja tanī nav ūdens vada ar tekošu ūdeni. Viss virtuvē vajadzīgais ūdens tad ir jāpienes ar spaiņiem no akas, kas atrodas ārpus virtuves. Tas prasa daudz laika un spēka un bez tam ir saistīts ar dubļu pienēsāšanu un ūdens pielaistīšanu virtuvē. Tāpēc ne par vienu citu labierīcību virtuvē saimnieces tā nepriecājas, kā par ūdens vadu, no kuŗa, pagriežot aizgriezni, ūdeni var dabūt katrā laikā vajadzīgā daudzumā.

Saimniecei ir vēl patīkamāki, ja virtuvē ir arī karsta ūdens vads un blakus auksta ūdens aizgrieznim ir aizgrieznis, kuŗu pagriežot vienmēr var dabūt vajadzīgo karsta ūdens daudzumu.

Ne mazāka nozīme kā ūdens vadam, spēka un laika ietaupīšanā un tīrības uzturēšanā, ir ņemto ūdeņu izlietnei, kāda ir vajadzīga katrā daudz maz labi iekārtotā virtuvē.

Vienkāršākā un tomēr jau uzlabota ūdens piegādes ierīce, ir virtuvē novietots sūcējs sūknis, ar kuŗu var pasūknēt ūdeni no akas katrā laikā, kad un cik vajadzīgs. Tas tomēr ir iespējams tikai tādos gadījumos, kad aka nav pārāk tālu no virtuves un kad ūdens līmenis akā vertikālā mērījumā nav dziļāk par 6 m (29.a att.). Ar sūcēju sūkni ūdeni nevar aizvadīt pa cauruli uz patēriņa vietu, nevar arī sasūknēt tvertnē, kas novietota uz mājas griestiem. Vajadzīgais ūdens daudzums dabūjams tikai ikreizes sūkni darbinot.

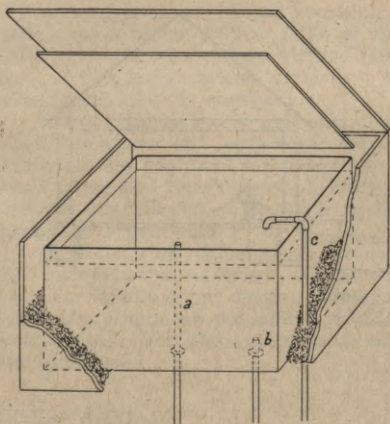
Bet ja ūdens līmenis akā ir dziļāk vai arī aka atrodas tālu



29.a. att. Schēmatisks zīmējums sūcēja sūkņa novietošanai virtuvē

no virtuves, tad ūdens uzsūkšana ar vienkāršu virtuvē novietotu sūcēju sūkni vairs nav iespējama. Tad jālieto sūcējspiedējs sūknis, ar ko ūdeni sadzen attiecīgā, augstākā vietā novietotā tvertnē, no kuņas tas pats pa vadiem aiztek uz patēriņa vietām, kur to var saņemt atgriežot aizgriezni.

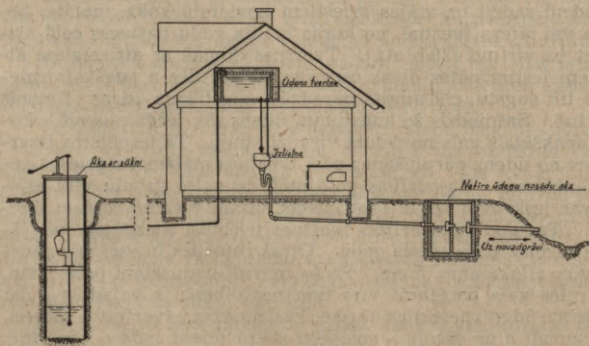
Ūdens tvertnes var ierīkot dažādi. Parastākais paņēmieni ir ūdeni sadzīt uz mājas griestiem novietotā koka, metāla, betona vai šīfeņa tvertnē, no kuņas tas pa vadu pašteses ceļā aizplūst uz virtuvi (29.b att.). Tvertnes dibenā ar attiecīgiem atlokiem iestiprinātas divas caurules. Caurules a augšgals sniežas tik augstu, cik augsts paredzēts augstākais ūdens līmenis tvertnē. Sasniedzis šo augstumu, ūdens sāk tecēt caurulē, kuņas apakšējais gals novietots virs izlietnes. Tā iespējams izsargāties no ūdens pārplūšanas pāri tvertnes malām un griestu aplūdināšanas. Vajadzības gadījumā caurules gabalu virs atloka var izskrūvēt un tā ļaut iztecēt visam tvertnē esošam ūdenim. Tas dod lielu ērtību tvertnes iekšpusi mazgājot, kas jā dara vismaz pāra reizes gadā. Otrās caurules b augšgals paceļas virs atloka apm. 5 cm. Pa šo cauruli ņem ūdeni patēriņam. Caurules gala pacēlums virs tvertnes dibena ir vajadzīgs, lai patēriņa ūdeni neiekļūst duļķe, kas nosēžas tvertnes dibenā. Pa cauruli c ar sūcēju - spiedēju sūkni ūdeni sadzen tvertnē.

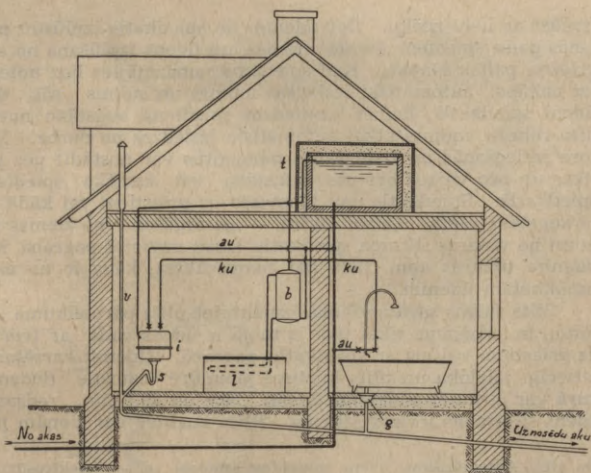


29.b. att. Cauruļu pieslēgums virs mājas griestiem novietojamai tvertnei; a — pārplūdes stien novietoj. ūdens caurule, b — ūdens ņemšanas caurule, c — ūdens pievades caurule.

Nereti ūdeni tvertnē iedzen pa cauruli no apakšas un pa to pašu cauruli ūdeni ņem lietošanai (29.d att.). Ūdens tvertnei apkārt 20—25 cm attālumā no tās aptaisīta koka kaste un starpa starp tvertni un šo kasti piepildīta ar sausu plucinātu kūdru vai spaļiem, lai pasargātu ūdeni ziemā no sasaldēšanas un vasarā

29c att. Ūdens vada un netīro ūdeņu izlietnes un nosēdumu akas schēma





29d att. Auksta un silta ūdens vadu schēma: e — plīts kurtuvē iemūrēta lodene, b — karsta ūdens trauks, t — tvaika novadišanas caurule, ku — karsta ūdens un au — auksta ūdens vads, i — izlietne, s — si-fons, g — grīdas izlietne, v — vēdināšanas vads

no sasilšanas. Tvertne un kaste pārsedzamas katra ar savu vāku.

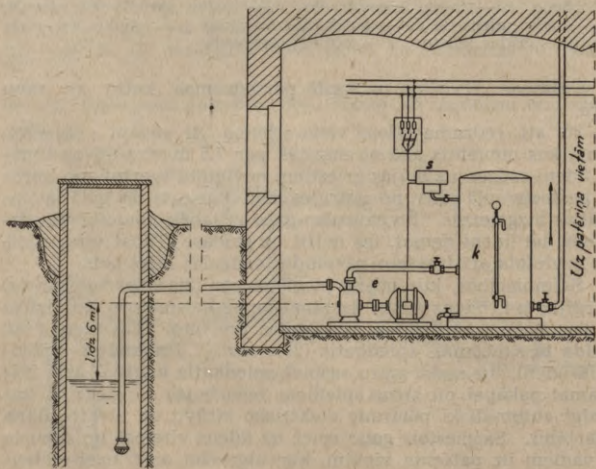
30. att. redzama ūdens vada schēma. Ar sūcēju - spiedēju sūkni, kas novietots akā ne augstāk par 7,5 m virs ūdens līmeņa, ūdeni sadzen uz mājas griestiem novietotā tvertnē, no kuņas tas paštesces ceļā plūst no caurules, kad atgriezts tās galā iestiprinātais aizgrieztnis. Šo caurules galu vislabāk novietot virs izlietnes, lai ūdeni ņemot, tas nelīst uz grīdas. Tāpat virs izlietnes novietots arī tvertnes pārplūdes caurules lejas gals.

Saimniecībās, kur ūdens piegādei var izmantot elektrisko enerģiju, t. i. ūdens sūkņi darbināt ar elektromotoru, var iztikt arī bez šādas uz griestiem novietotas tvertnes. Tās vietu tad izpilda tā saucamais spiedkatls (29.c zīm.). Iesūknējot spiedkatlā ūdeni, tur esošo gaisu saspiež spiedkatla augšējā daļā līdz zināmai pakāpei, pie kuņas spiediens iedarbojas uz slēdzi s, kas pilnīgi automātiski pārtrauc elektrisko strāvu un elektrosūkņa darbību. Saspiestais gaiss spiež uz ūdens virsmas un dzen to pa vadiem uz patēriņa vietām, kur atgriežot aizgrieztni ūdens

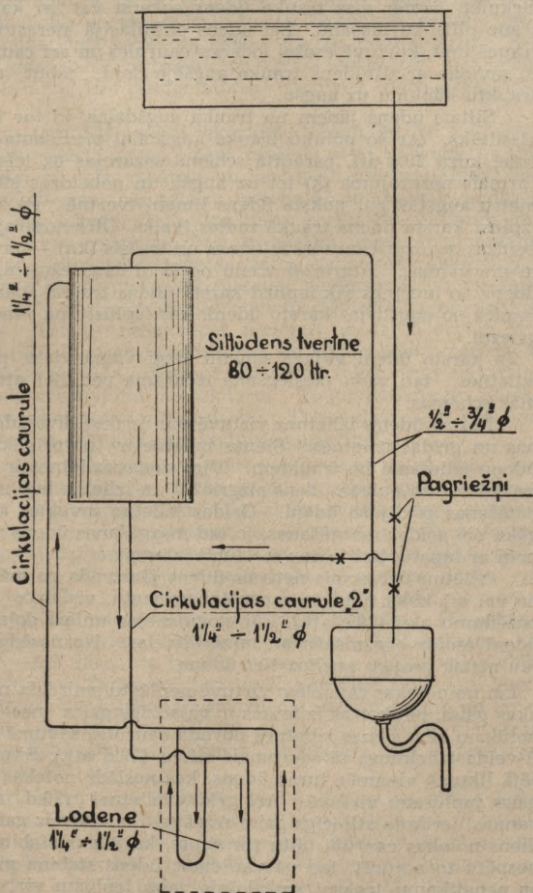
izplūst ar lielu spēku. Bet ūdenim no spiedkatla izplūstot mazinās gaisa spiediens uz tā virsmas, un ūdens izplūšana no aizgriežņa paliek lēnāka. Kad spiediens samazinājies līdz noteiktai pakāpei, automātiski ieslēdzas motors un sūknis sāk dzīt ūdeni spiedkatlā, kamēr sasniedzot spiediena augstāko nostādīto robežu, motors atkal automātiski izslēdzas no darba. Motora ieslēgšanās un izslēgšanās momentus var nostādīt pēc patikas un pēc vajadzības pie augstāka vai zemāka spiediena spiedkatlā. Spiedkatls nav jānovieto uz griestiem vai kādā citā augstākā vietā. Taisni otrādi, — pasargāšanai no ziemas sala un no vasaras siltuma spiedkatlu labāk novieto pagrabā, kur ūdenim uzturas apm. tāda pat temperatūra, kāda ir no akas uzsūknētam ūdenim.

Silta ūdens sagatavošana, izmantojot plīts pārpalikuma siltumu, ir iespējama tikai tad, ja mājā ir ūdens vads ar tvertni uz griestiem vai arī ar spiedkatlu pagrabā. Ūdens karsēšanai attiecīgi jāizloka un plīts kurtuvē jāiemūrē caurule (lodene), kuņā var cirkulēt sildāmais ūdens. 29.e un 29.f zīm. redzama ūdens sildīšanas ierīces schēma. Plīts kurtuvē gar sienām no-

29e att. Automātiskas ūdens piegādes schēma; e — elektrosūknis, k — spiedkatls (hidrofons), s — automātiskais spiediena slēdzis.



Aukstā ūdens tvertne



29f att. Siltūdens sagatavošanas schēma.

vietota lodene l. Ja plīti kuras uguns, tad lodenē ūdens sasilst un pa cauruli ieplūst no trauka b auksts ūdens. Ūdens turpina tā cirkulēt, kamēr viss trauka ūdens sakarst vai arī kamēr pārcirkulē plīts kurināšanu. Lai ūdens cirkulācijā nerastos nekādi traucējumi, kurtuvē esošai lodenes caurulei un arī caurulei, kas to savieno ar siltūdens trauka augšējo daļu, jābūt ar nepārtrauktu kāpumu uz augšu.

Siltais ūdens jāņem no trauka augšdaļas, jo tur ūdens ir vissiltāks. Ar šo nolūku trauka augšdaļai pievienota $\frac{3}{4}$ " caurule, kuŗa 29.a att. parādītā schēmā sazarojas uz trīs pusēm. Pirmais nozarojums (k) iet uz augšu un nobeidzas kādu pusmetru augstāk par auksta ūdens līmeni tvertnē. Pa šo cauruli izplūst karsta ūdens traukā radies tvaiks. Otrs nozarojums (ku) beidzas ar aizgriezni virs izlietnes un trešais (kn) — ar aizgriezni pie vannas. Atgriežot vienu no šiem aizgriežņiem, aukstais ūdens no tvertnes sāk ieplūst karstā ūdens traukā apakšdaļā un izspiež no augšdaļas karsto ūdeni, kas izplūst pa vaļējo aizgriezni.

Ja karsto ūdeni vajaga saņemt tikai vienā vietā, piem., pie izlietnes, tad vadu pieslēgšana izdarāma pēc 29.f att. redzamās schēmas.

Netīrō ūdeņu izlietnes virtuvē var ierīkot divējādas — sienas un grīdas izlietnes. Sienas izlietne ir parocīgāka netīrō ūdeņu izliešanai no traukiem. Virs sienas izlietnes ir novietoti arī karsta un auksta ūdens aizgriežņi un izlietne labi uztver pieņemšanas pārlījušo ūdeni. Grīdas izlietne savukārt ir parocīgāka pie grīdas mazgāšanas, jo tad mazgāšanas ūdens nav jāuzņem ar lupatu, bet to var saslaucīt izlietnē.

Izlietņu uztvertais netīrais ūdens jāaizvada pa māla, čuguna vai arī koka notekas caurulēm uz segtu, vislabāk betonētu nosēdumu aku (29.c att.), kur nogulsnējas un pa daļai sadalās ūdenī esošās organiskās un minerālvielas. No nosēdumu akas jau aiztek projām puslīdz tīrs ūdens.

Lai no notekas caurulēm virtuvē neplūstu smirdošs nosēdumu akas gaiss, pie katras izlietnes ir vajadzīgs gaisa noslēgs. Šim nolūkam zem sienas izlietnes novada caurules sākumā izveidots S-veida izliekums, tā saucamais sifons (29.d att.). Sifona apakšējā likumā vienmēr turas ūdens, kas noslēdz notekas caurules gaisa ieplūšanu virtuvē. Arī grīdas izlietnei (29.d att. zem vannas) ierīkots attiecīgs gaisa noslēgs. Ja kādreiz gaisa spiedienu notekas caurulē būtu tik stiprs, ka ūdens stabiņš sifonā nespētu to noturēt, tad pārvarēdams ūdens stabiņa pretestību, ar nepatīkamu troksni smirdošais gaiss ieplūstu virtuvē. Lai tas nenotiktu, notekas caurule jāpieslēdz vēdināšanas vadam v.

VIRTUVES MĒBELES

Kā dzīvojamās, tā arī saimniecības telpās vajadzīgas piemērotas mēbeles un inventārs. Nepieciešamākās virtuves mēbeles ir galds, daži soliņi un skapis trauku novietošanai. Bet ja varam izdot vairāk līdzekļu, tad varam iegādāties arī īpašu virtuves iekārtu, kas pilnīgi atbilst virtuves darba vajadzībām.

Ja iemetam acis pareizi iekārtotā virtuvē, ko tad tur vērojam? — Pirmkārt, no nagliņām pretējā sienā neraugās melni kastroļu dibeni, gaļas mašīnas un kartupeļu spiede, dažādas karošes. Nav plauktu, kas reizēm izgriezti papīra vai audekla «špicēm», nav lupatu, sērkociņu, suku, korķu un vēl daudz dažādu kulišu, kas greznotas rūķu un pasaku prinču izšuvumiem. Kaktā, aizdurvē nestāv saslīetas slotas, sukas, nav sakārtu lupatu. Modernā virtuvē visus virtuves piederumus un traukus, pat katlus pēc darba beigšanas novieto slēgtos skapjos, galdos, atvilktnēs. Tad tie nenokvēpst, nenoput un darbā arvien ātri sameklējami. Pie tam visām lielām un sīkām lietām paredzēta sava nolikšanas vieta. Virtuvē, kā darba telpā, nav vajadzīgi nekādi lieki greznojumi, ne rokdarbi. To gatavošana un kopšana pavairo tikai nama mātes darbu. Toties daži ziedi vāzē vai podu puķe var saimnieci arī virtuvē iepriecināt.

Virtuves mēbeles var iegādāt vai gatavot katru atsevišķai vajadzībai, piemēram — darba galdu, trauku skapi, mazgājamo galdu, virtuves uzpošanas rīku skapi, malkas kasti, soliņus, u. t. t. Bet var arī tos apvienot tā, lai viena mēbele noderētu vairākām vajadzībām, piemēram, vienu un to pašu galdu izlieto maltītēm un arī par darba galdu, vai arī apvieno darba un mazgājamo galdu. Daudz lētāk un izdevīgāk iznāk, ja virtuvi izbūvējot, tūlī iebūvē arī vajadzīgās mēbeles. Piemēram, sienā skapjus traukiem, rīkiem, produktiem, maizes krāsns rīkiem u. c. Arī darba un trauku mazgājamās galdu var piebūvēt pie sienas. Tāpat vecas virtuves pārtaisot būtu ļoti ieteicams padomāt par iebūvētām mēbelēm. Amerikāņiem un tāpat Skandināvijas valstīs, gan pilsētu, gan lauku virtuvēs visvairāk sastopamas iebūvētas, nekustināmas mēbeles, kas ir praktiski un arī lētāki (30. att.).

Materiālu virtuves mēbelēm var izvēlēties no lētākā koka — priedes un egles. Masīva koka mēbeles vien gan ir izturīgākas, bet toties dārgākas un smagākas. Tā kā virtuvē sevišķi smagus darbus nestrādā, tad gluži labi virtuves mēbeles var gatavot masīvu koku kombinējot ar finieri. Tad tās būs lētas un vieglas. Ne jau katru reizi vajaga gādāt jaunas mēbeles, var

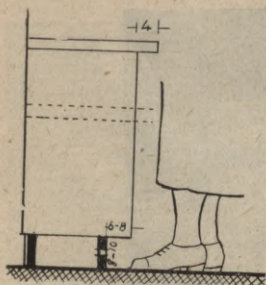


30. att. Amerikāņu parauga virtuve ar iebūvētiem nepārcilājamiem skapjiem.

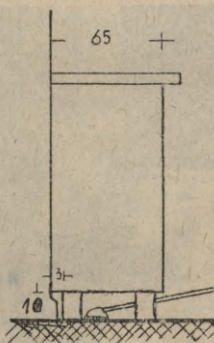
pārtaisīt, salabot, piemērot un pārkrāsot arī vecās. Kā jaunas gatavojot, tā vecas mēbeles salabojot jāraugās, lai tās būtu pēc iespējas gludas, bez izgriezumiem un arī bez padziļinātiem pildīņiem. Gludas mēbeles vieglāk apkopjamas. Lai darbā izsarģātos no sāpīgas uzgrūšanās vai aizķeršanās, tad mēbelēm visi stūri gatavojami noapaļoti, vai nu tie būtu plīts, galda, sola, vai skapja stūri. Tāpat tvirtnes un dobumi būs vieglāk tīrāmi, ja tiem būs apaļi stūri.*

Virtuves mēbeles krāsojamas ar gaišām eļļas krāsām, jo tad visi radušies netīrumi kļūst viegli saskatāmi un tos var nomazgāt. Ieteicams lietot lakkrāsas, kas izturīgākas pret mazgāšanu. Labas ir emaljas lakas, piem. «Latolins», sevišķi ziloņkaula toņi. Virtuves mēbelēm parasti lieto dzeltenīgos, zilganos un zaļganos krāsu toņus.

Visām virtuves mēbelēm apakšdaļu vai to kājas 8—10 cm augstumā krāso tumšā krāsā, jo parasti šeit visātrāk ar apaviem bojā gaišo krāsu. Virtuves skapjiem un darba galdiem, ja tie būvēti līdz grīdai, parasti kājas netaisa, bet gan, kā 31. att. redzams, apakšējo malu padziļina uz iekšu par apmēram 8 cm. Tas tāpēc, lai nama māte paliekot kāju pēdas zem galda, varētu pie tā tuvāk stāvēt. Kā jau aizrādīts, šo apakšējo daļu krāso melnā krāsā vai arī pārklāj ar linoleju. Daži centimetri padziļinājuma mēbelēm nepieciešami sienas pusē, lai tās



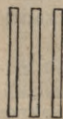
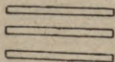
31. att. Galdu un skapju apakšas padziļināmas, lai nama māte varētu stāvēt tuvāk galdam. Padziļinātā daļa krāsojama melnā krāsā vai pārklājama ar linoleju



32. att. Galdu un skapju kājas gatavojamas apm. 10 cm augstas, lai ērti varētu iztīrīt to apakšas

varētu pievirzīt sienai pavisam tuvu, citādi grīdliste traucē. Ja starp mēbelēm un sienu paliek sprauga, tad tur sakrīt un sakrājas netīrumi, kurus grūti iztīrīt. Ja mēbeles guļ tieši uz grīdas, tad atkrīt arī grūtais uzdevums — pagaldes vai paskapes tīrīšana. Ja nu tomēr mēbelēm taisa kājas, tad tās jātaisā ar tādu aprēķinu, lai viegli varētu apakšu izslaucīt. Tādā gadījumā kājas nevar būt īsākas par 10—12 cm (32. att.).

33. att. Visām virtuves mēbelēm nepieciešamas vēdināšanas ailes vai caurumi, vai nu durvis, dibeņā, vai sienas pusē



34. att. Durvju un atvilktnu atvilkšanai labi noder metala vai koka izliekti rokturi





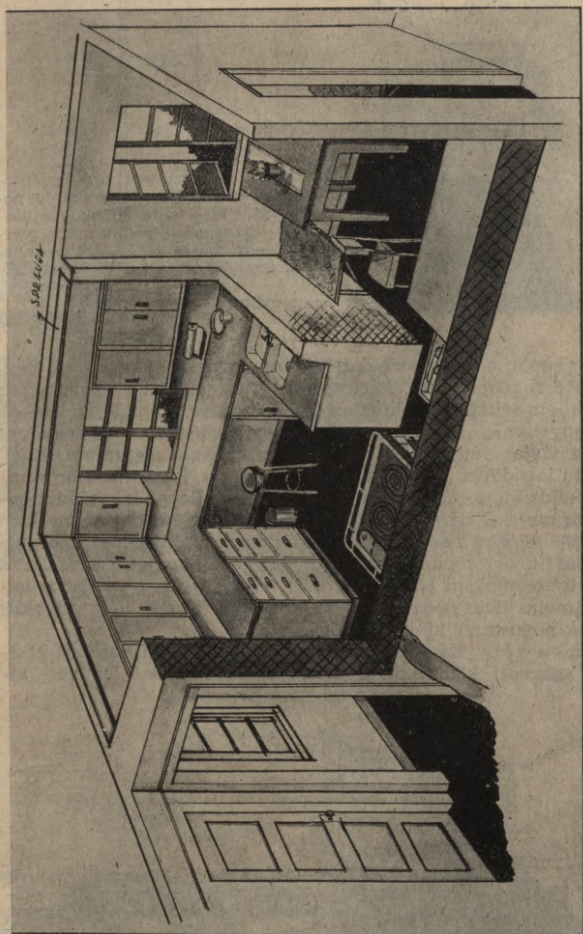
35 att. Dažādas virtuves mēbeles ar paceļamām virsām, kur glabāt sīk-
lietas

Visām slēgtām mēbelēm nepieciešama vēdināšana. Skapjos vai to iedaļās, kur glabā traukus, virtuves veļu, malku, mazgājamās sukušas u. c., pietiek, ja skapja durvīs, dibenā, vai sienas pusē ierīko caurumus vai ailes (33. att.), pa kurām cirkulē gaiss. Iedaļām, kur glabā lupatas un trauku mazgājamās sukušas, var gatavot arī redzējamās durvis. Produktu glabātuvēm un skapjiem jau nepieciešams ierīkot vēdināšanas ailes tieši uz āru.

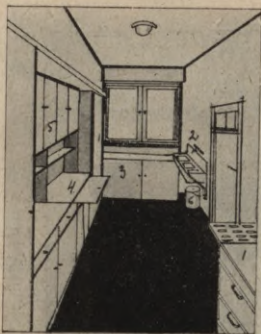
Skapjiem un galdiem gatavo veļamas un bīdāmas durvis. Veļamām durvīm ieteicams likt t. s. rullu atsperes, tad durvis bez roktura darbināšanas pašas aizcērtas ciet. Visos gadījumos lietojamas misiņa viras, kas no mitruma nerūsē. Durvju atvēršanai vajadzīgi rokturi, kuri dabūjami pirkt dažādās formās. Ļoti ērta un izturīga roktura forma ir šķērsām garena ar izliekumu (34. att.). Ieteicami bronza, cinkota dzelzs vai koka rokturi. Kazeina (mākslīgā raga) rokturi mazāk virtuvē derīgi, jo tos bojā mitrums.

Virtuves galdus, solus un ķeblišus var gatavot ar paceļamām virsmām (35. att.). Tur var uzglabāt dažādas sīkas lietas — lāpāmos materiālus, aukliņas, āmuriņus, aizbāžņus, diegu kamoļiņus u. c.

Sēdekļi. Vienmēr virtuvē kājās stāvot un strādājot, nama māte ļoti nogurst. Tāpēc arī virtuvē nepieciešami sēdekļi. Daudz darbus var strādāt arī sēdus stāvoklī, piemēram, saknes



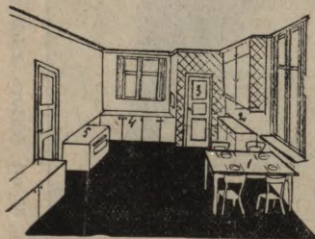
36. att. Virtuvē ar iebūvētiem skapjiem; virtuvei blakus atdalīta telpa ēdamgaldam



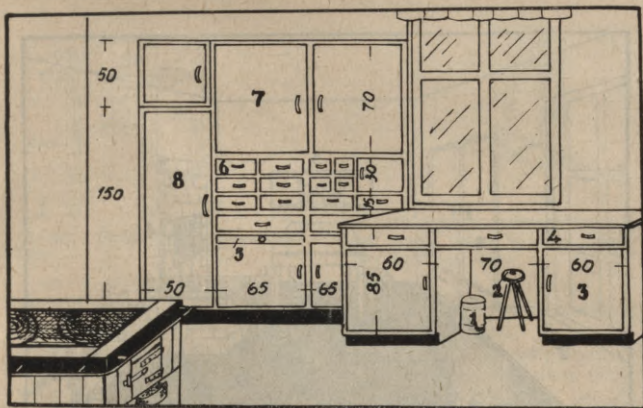
37. att. Maza virtuve, kurā izmantotas visas sienas galdus un skapju novietošanai. 1 — plīts un malkas kaste, 2 — izlietne un trauku mazg. tvertnes, 3 — darba galds, 4 — galds ar izvelkamiem dēļiem un iebūvētu apakšdaļu, 5 — skapji traukiem, 6 — atkritumu spainis

lobīt, kapāt, cepumus veidot. Virtuves sēdekļi gatavojami viegli un ērti pārcilājami. Parastos ķeblišus (43. att.), kuņus par sēdekļiem izlieto arī pie ēdamgalda, gatavo apmēram 40—50 cm augstumā. Sēdekļa augstums patiesībā būtu pielāgojams darba vietas augstumam un pašas saimnieces augumam. Tādēļ varētu iegādāties vienu tabureti vai krēslu, kuņa virsu ar skrūves palīdzību nostāda dažādos augstumos. Bet tā kā tāda taburete ir samērā dārga un smaga, tad īslaicīgiem darbiem, kuņi neprasa sevišķa roku spēka, piemēram, pie plīts cepot, biežputru maisot, arī cepumus veidojot vai gaļu kapājot, var lietot ķebļi ar augstām kājām (44. att.). Uz šī ķebļa pa darba laiku atmetas tikai nedaudz, pa daļai sēdus. Tomēr tāds stāvoklis mazāk nogurdina, kā kājās stāvēt.

Skapji. Kā jau iepriekš aizrādīts, skapji var būt atsevišķi gatavoti, kombinēti ar citām mēbelēm, sienā iebūvēti, at-

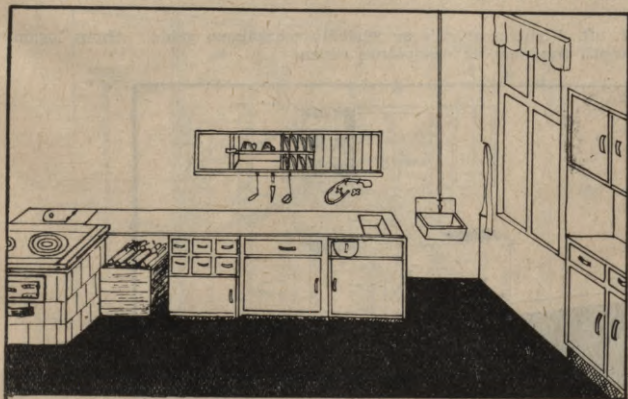


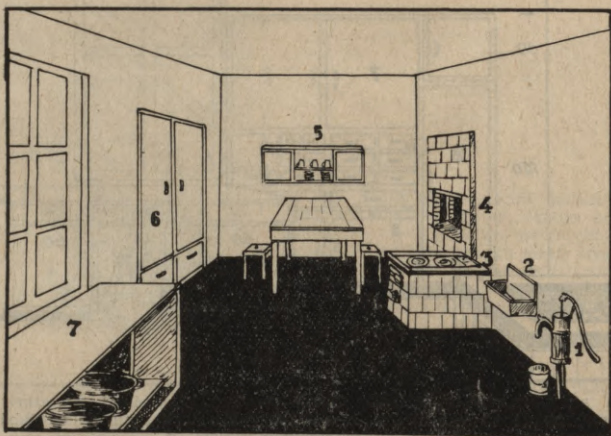
38. att. 1 — ēdamgalds virtuvē, 2 — skapji traukiem, 3 — produktu skapis, 4 — darba galds, 5 — mazgājamais galds un malkas kaste



39. att. Virtuve ar iebūvētu galdu un sienas skapi. 1 — atkritumu spainis, 2 — ķebļītis, 3 — darba galds, kuŗa sānu daļās glabā virtuves traukus, 4 — atvilktnē sīkākiem rīkiem, 5 — izvelkami miklas dēļi, 6 — atvilktnes sausiem produktiem, 7 — plaukti galda traukiem, 8 — uzkopšanas rīkiem

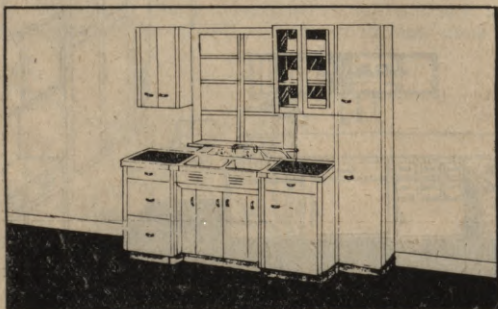
40. att. Sienā iebūvēts trauku skapis, izlietne, mazgājamā tvertne, trauku skalojamā duŗa, trauku žāvējamā ierice, atvilktnē atkritumiem (izsista ar skārdu), atvilktnē sīkiem rīkiem, atvilktnē sausiem produktiem, plaukti virtuves traukiem vai katliem, izvelkamā malkas kaste

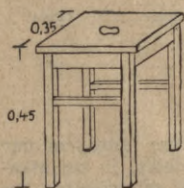




41. att. Ļoti vienkārša virtuve, 1 — ūdens sūknis, 2 — izlietne, 3 — plīts, 4 — maizes krāsns, 5 — skapis maziem traukiem, 6 — sienā iebūvēts trauku skapis (ar uzkopšanas rīkiem), 7 — darba galds apvienots ar trauku mazgājamo galdu (skat. 61. att.).

42. att. Virtuves stūrītis ar iebūvētu mazgājamo galdu. Abpus logam skapiši traukiem un uzkopšanas rīkiem.





43. att. Parastais virtuves ķeb-
lītis

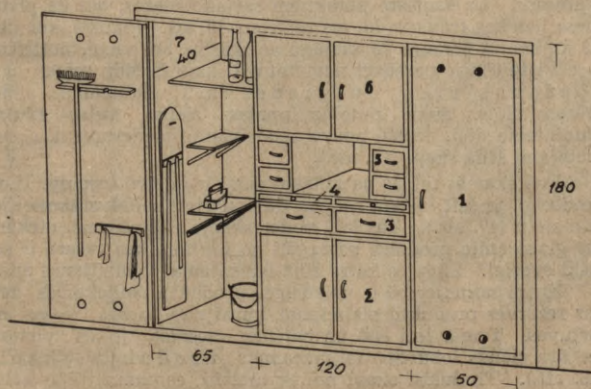


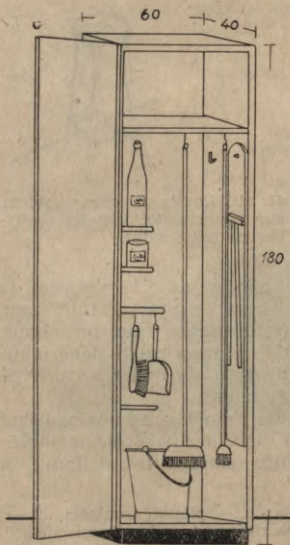
44. att. Augsts un viegls ķeb-
lītis, kur nama mātei īslaicīgi atmes-
ties pa daļai sēdus

vejami gan no vienas telpas puses, gan arī no divām pusēm, ja skapis iebūvēts sienā starp virtuvi un ēdamistabu. Bez tam, skapjus gatavo augstus, zemus un pie sienas piestiprināmus. Vispraktiskākie, lētākie un vismazāk telpas aizņem sienā iebūvētie skapji (45. att.). Sienas skapji ļoti labi noder arī priekšnamā, darba drānu un apavu novietošanai.

Vidēja auguma sievietei virtuves skapja augstums nedrīkst pārsniegt 2 m, jo pretējā gadījumā viņai bez pakāpšanās augšējais plaukts grūti sasniedzams. Citus izmērus, t. i. dziļumu un

45. att. Sienā iebūvēts virtuves skapis. 1 — plaukti traukiem, 2 — katlu novietošanai, 3 — atvilktnes galda rīkiem, 4 — izvelkamie dēļi, 5 — atvilktnes sausiem produktiem, 7 — skapja daļa uzkopšanas piederumiem





45. att. Uzkopšanas rīku skapis

platumu visiem skapjiem nav iespējams noteikt, jo tie atkarīgi no katras saimniecības apstākļiem un vajadzībām, trauku vairuma un lieluma. Tāpēc, pirms skapjus gatavo, nama mātei vajadzētu apmēram saskaitīt skapjos liekamo inventāru un izmērīt lielākos un mazākos priekšmetus. Tāpat pirms skapja pasūtīšanas, jāzina vieta, kur to novietos. Izmeklētai vietai arī piemērojams skapja platums.

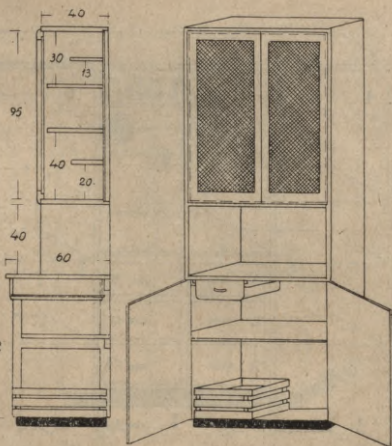
Skapju plaukti ierīkojami pēc vajadzības pārcilājami, tāpēc atbalstāmi uz robotām listītēm. Lai dažāda lieluma traukus glīti un pārskatāmi sakārtotu, plaukti gatavojami vairākos

platumos. Uz šauriem plauktiem sarindo mazos, bet uz platākiem lielākos traukus, kā tas redzams 49. att. Plaukti, kur glabā katlus un pannas, pārklājami ar skārdu, kas viegli notīrāms.

Virtuvē var paredzēt novietot arī skapi dažādu mājas uzkopšanas rīku un piederumu glabāšanai. Piemēram, slotas, suku, putekļu lupatas, ziepes, veļas zilumi, gludināmie dēļi, dzelži, apavu spodrināmie piederumi u. c. novietojami šādā skapī (46. att.).

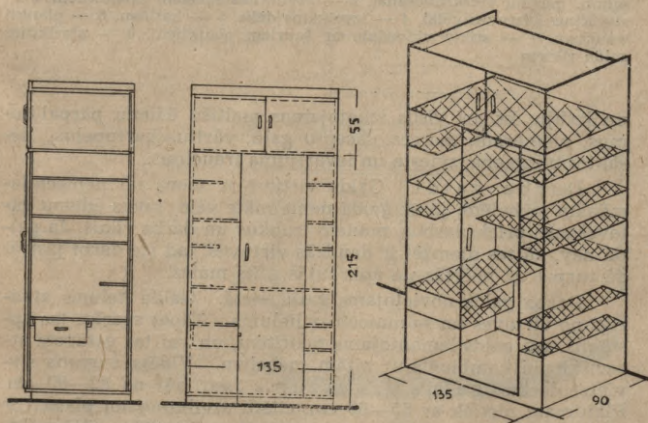
Pieliekamās telpās pa lielākai daļai ir iebūvēti skapji. Ļoti lietderīgi, ja šeit kādam skapim durvju vietā ieliek cinkota metāla sietu (47. att.). Tas labi noder skapja vēdināšanai, otrkārt, tur glabājami produkti pasargāti no mušām, kas vasarā ir sevišķi svarīgi. Skapjos katrā ziņā ierīkojamas vēdināšanas ailes.

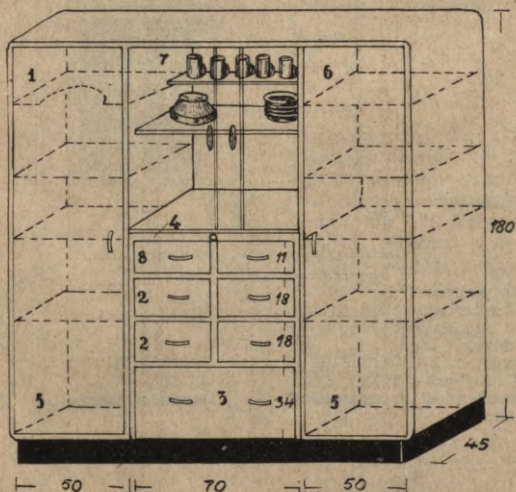
Katrā saimniecībā ir vajadzīgas produktu pieliekamās telpas rezerves produktu glabāšanai, kurai nav tiešas ieejas no virtuves. Tomēr ļoti ērti un pat nepieciešami, ja arī virtuvē pie āra sienas iebūvēts tā saucamais produktu skapis (48. att.). Produktu skapī noliek maizīti, cepumus, tējas zāles



47. att. Skapis pieliekamās telpās uzturvielu glabāšanai. Augšdaļā 82 metala sieta durvis, lai skapis vēdinātos un lai mušas nepieklūtu produktiem. Apakšā redzējama kaste saknēm

48. att. Produktu skapis ar dažāda platuma plauktiem





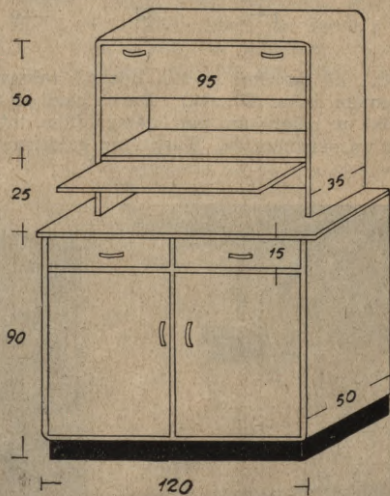
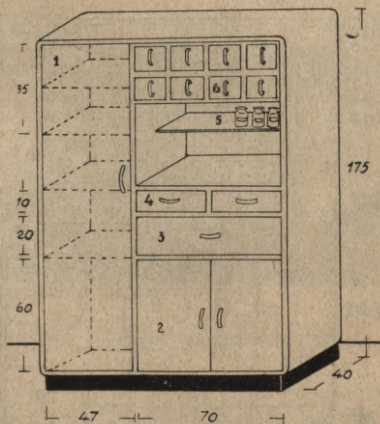
49. att. Virtuves skapis ar stikla vidusdaļu. 1 — robs plauktā māj-saimn. mašīnu pieskrūvēšanai, 2 — atvilktnes sausiem produktiem, 3 — atvilktnes virtuves veļai, 4 — izvelkams dēlis, 5 — katliem, 6 — plaukti traukiem, 7 — stikla vidusdaļa ar šauriem plauktiem, 8 — atvilktnes galda rīkiem

un kafiju, kā arī visus izlietojamus maltīšu ēdienu pārpaliku-mus, piemēram, mērces, saceptu gaļu, vārītus kartupeļus, ie-sāktos biezpiena, sviesta un ievārījuma traucīņus.

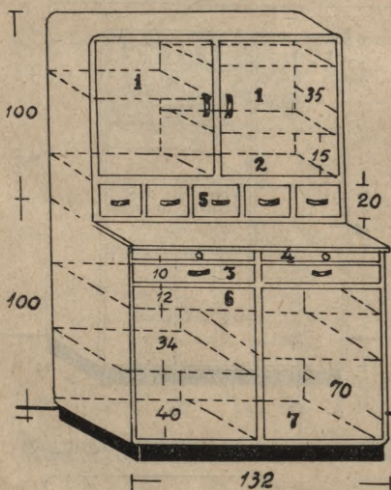
Darba galdi. Galds virtuvē ir viens no nepiecieša-mākām mēbelēm, jo uz galda nama māte veic šavus ēdienu ga-tavošanas priekšdarbus, novieto traukus un darba rīkus. Ja gal-da nav, kā tas diemžēl ir daudzās virtuvēs, tad šie darbi jāstrā-dā turpat uz neērtās un apkrautās plīts malas.

Darba galds novietojams gaišā vietā. Galda lielums atka-rīgs no virtuves un saimniecības lieluma. Tāpat svarīgs tas ap-stākļi, vai galds izmantojams maltītēm, un vai tas gatavots at-sevišķi vai kombinēts ar citām mēbelēm. Vidēja auguma sie-vietei darba galda augstums var būt no 82—85 cm. Platumam pietiek ar 55—60 cm, citādi atvilktnes un plaukti ir pārāk dziļi. Darba galdus var gatavot uz augstām kājām (55.

50. att. Virtuves skapis.
 1 — plaukti traukiem, 2 — katliem, 3 — virtuves
 veļai vai sīkumiem, 4 —
 galda rīkiem, 5 — plauk-
 tiņš garžvielu pudelītēm,
 6 — alumīnija tvertnītes
 sausiem produktiem (sk.
 89. att.)



51. att. Virtuves skapis
 ar šaurāku augšējo daļu



52. att. Virtuves skapis.
 1 — galda traukiem, 2 —
 garšvielu traukiem, 3 —
 galda rīkiem, 4 — mīk-
 las dēlis, 5 — produktu
 atvilktnes, 6 — paplā-
 tēm, dēlišiem, 7 — pan-
 nām, katliem

att.), kā parastos galdus, līdzīgus rakstāmgaldiem (59. att.) un zemām letēm (60. att.). Darba galdi ar augstām kājām gan lētāki un izlietojami par ēdamgaldiem, toties pagalde paliek tukša un neizmanto. Turpretīm galdiem, kam līdz grīdai slēgtas



53. attēls.
 Trauku
 skapis lauku
 virtuvē

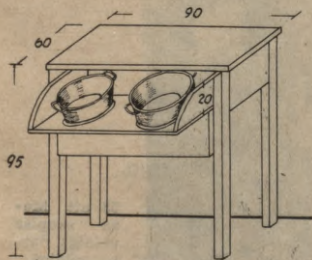
54. attēls. Viekāršam plauktam pierīkotas durvis



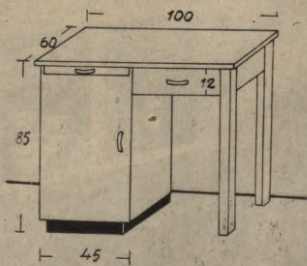
sānu malas, apakšējo daļu izmanto plauktu un atvilktnu ierīkošanai.

Darba galdus var gatavot no dažāda koka materiāla. Galda virsma pārklājama ar materiālu, kas izturīgs pret mitrumu un siltumu, kas vieglāk tīrāms un kas ēdamvielām nepiedod garšu. Tādus materiālus var minēt — linoleju, nerūsošo tēraudu (ļoti dārgs!), cinkskārdu, stabilitu vai mākslīgo šiferi. Galda virsu var atstāt arī nekrāsotu, tikai tad tā pēc darba arvien berzama. Lai šāda virsa būtu izturīga un nepiedotu ēdamvielām sliktu garšu, tad tā gatavojama no cieta lapu koka, vislabāk oša vai ozola.

55. att. Darba galdiņš ar izvelkamu daļu trauku mazgājamo vanniņu glabāšanai. Turpat uz izvilktās daļas vanniņā mazgā traukus



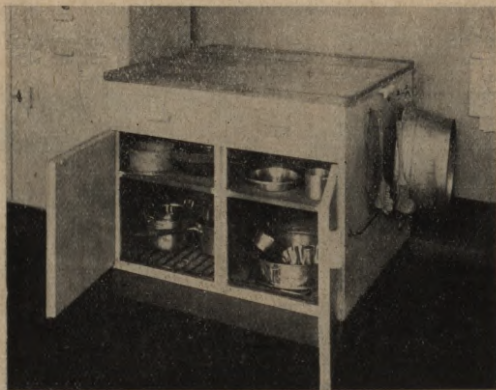
56. att. Darba galds ar atvilktni galda rīkiem, mīklas dēli un skapītis trauku novietošanai



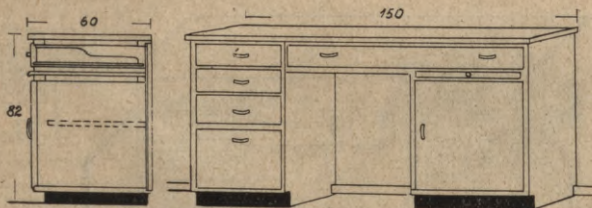


57. att. Darba galdiņš, kuŗu izmanto arī trauku mazgāšanai. Galda iekšdaļa un atgāztais dēlis apsists ar skārdu, tāpat arī galda apakšdaļa, kur stāv katli un pannas

Galda virsu vēlams netaisīt biezāku par 3—5 cm, citādi pie galda malas grūti piestiprināt dažādas māsaimniecības mašīnas. Tās pašas vajadzības dēļ, galda virsa, vismaz vienā galda galā, būtu taisāma apmēram 5 cm pāri galdam (63. att.). Jāpiezīmē, ka galda malas, kur parasti piestiprina mašīnas, būtu atstājamas nekrāsotas, cieta koka un nepārklātas ar kādu citu materiālu. Ja visa galda virsu atstāj nepārklātu, tad laiku pa laikam to noēvēlē gludu un tīru. Tādā gadījumā galda virsu gatavo ap 5 cm biezu.



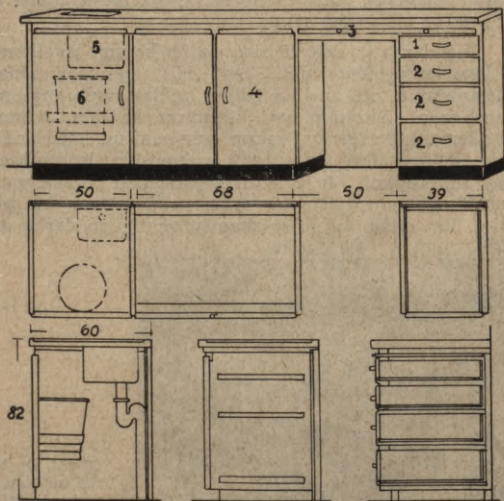
58. att. **Ma-**za skapiša veidīgs darba galdiņš

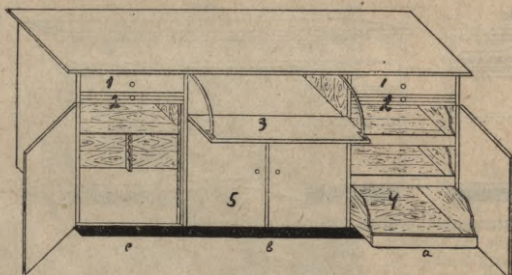


59. att. Rakstamgalds veidīgs virtuves darba galds

Galdus atvilktnes parasti izlieto galdā rīku un dažādu priekšmetu novietošanai. Lai nu tie vienmēr nesajuktu un būtu viegli sameklējami, tad atvilktnes ieteicams sadalīt ar finiera šķērssienu vairākās daļās. Piemēram, nažiem, kaņotēm,

60. att. Garāks darba galds. 1 — atvilktnes galdā rīkiem, 2 — sausiem produktiem, 3 — izvelkams miklas dēlis, 4 — skapiši traukiem, 5 — trauku mazgāj. tvertne, 6 — atkritumu spainis (skat. 92. att.)

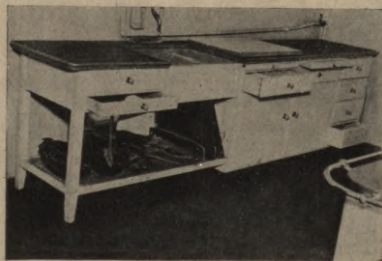




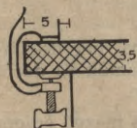
61. att. Virtuves darba galds. 1 — atvilktne galda rīkiem, 2. — izvelkams dēlis, 3 — atgāzts dēlis trauku vanniņu novietošanai, 4 — atvilktnes mazākiem rīkiem un traukiem, 5. — katliem

dakšīnām, u. c. katrai grupai atsevišķi. Šķērssienas gatavojamas izņemamas, kas atvieglo atvilktnes tīrīšanu. Atvilktnēs ieteicams ielīmēt vaska drānu, ko var viegli noslaucīt ar mitru lupatu. Lielākās, apm. 15 cm dziļās atvilktnēs glabā virtuves sīkos darba rīkus (64. att.).

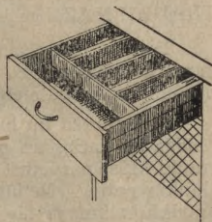
Kā darba galdos, tā skapjos ierīkojami izvelkami, nekrāsoti lapu koka (bērza) dēļi. Šādi dēļi noder par galda virsas paplašinājumu, otrkārt, tos izlieto miklas veidošanai, maizes griešanai u. c. Bez tam nav jāaizmirst, ka šiem dēļiem otru pusi var izmantot gaļas vai sakņu griešanai un kapāšanai. Izvelkamie dēļi noteikti gatavojami no masīva, ļoti sausa koka, bet nav finierējami. Ja galds ir ar augstām kājām, vai arī līdzīgs rakstāmgaldam, tad nama māte strādājot var ērti pie tā piesēsties. Bet citādi tas ir ar skapīšu veidīgiem darba galdiem, tur



62. att. Darba galds LLK mājturības kursu lauku virtuvē, Jelgavā



63. att. Galda malai, kur piestiprina mašīnas, jābūt vismaz 5 cm garākai. Virsas biezums 3,5—5cm



64. att. Atvilktne galda rīku glabāšanai sadalīta ar izņemamām finiera šķērssienu

nama māte nevar taisni, bet tikai sāniski piesēsties. Šinī gadījumā parasti izlieto izvelkamos dēļus, pie kuņiem ērti sēdot var strādāt attiecīgo darbu (65. un 66. att.).

Galda galos var pierīkot uzceļamus un nolaižamus dēļus vai nu galda virsas augstumā, vai apmēram 50 cm no grīdas. Pēdējā gadījumā dēļus izlieto katlu, spaiņu un sakņu grozu uzlikšanai, tāpēc arī tie apklājami ar skārdi, kas izturīgs pret karstumu un mehāniskiem bojājumiem.

Ļoti ērts un praktisks virtuvē ir braucamais galdiņš, kuņam pie kājām pierīkoti mazi gumijas ritenīši (67 att.). Galdiņu izmanto par ēdamgaldu, par darba galdu un arī trauku un ēdienu pārvadāšanai turpat virtuvē un arī ēdamistabā. Ja galdu klājot nama mātei no virtuves ēdamistabā jāstaigā savas piecas, sešas reizes, traukus un ēdienu nesot, tad ar braucamo galdiņu to var izdarīt vienā reizē.



5. att. Izvelkamos dēļus izmanto par galda virsu griešanai, kapāšanai un citiem darbiem

TRAUKU MAZGĀŠANA

Trauku mazgāšana saimniecei ir nepatīkams, bet neatliekams ikdienas darbs. Tāpēc, jo ērtāk un patīkamāk šo darbu nostādīsim, jo pateicīgāka par to būs nama māte.

Nav pareizi un higiēniski, ja netīros traukus mazgā ēdienu bļodās un katlos un pie tam vēl mazā ūdens daudzumā. Tā trauki kļūst nespodri, taukaini, sliktu smaku un dvieļi ātri pieslaukās netīri. Nebūtu arī iebildumu pret trauku mazgāšanu ar rīklupatām, ja tās katru reizi pēc beigta darba ar ziepēm karstā ūdenī izmazgātu un pēc tam sausas izžāvētu. Pretējā gadījumā tās kļūst par īstu netīrumu pērkli ar neciešamu smaku. Visieteicamāk trauku mazgāšanai iegādāties suku (68. att.) un par mazgājamiem traukiem lietot emaljētas vai skārda vanniņas — vienu mazgāšanai, otru skalošanai (69. att.). Vanniņas novietošanas uz tik augsta pamata, lai mazgātājam strādājot nebūtu jāsaliecas. Kā netīrie, tā nomazgātie trauki šķirojami pa grupām un liekami uz paplātēm.

Trauku mazgāšanai ir dabūjamas pirkt arī īpašas, pie sienas un ūdens vadiem pierīkojamas tvertnes (70. att.). Šīs tvertnes daudzkreiz savienotas arī ar izlietni (71. att.). Vēl izdevīgāk, ja tām tuvumā pierīko darba galdu (72. att.), kuŗa skapišos tūlīt var nolikt nomazgātos tīros traukus.

Var gatavot arī īpašus trauku mazgājamus galdus, ar ierīkotām mazgājamām tvertnēm (73. att.). Tomēr arī mazgājamie galdi ar augstām kājām nav tik racionāli, kā galdi ar izbūvētām apakšējām daļām, kā tas redzams 74. att. Bet tā kā visiem šiem mazgājamiem gal-



66. att. Galda galā paceļams dēlis, kur strādājot nolikt grozu, spaiņus u. c.

67. att. Virtuves galdiņš uz ritenīšiem. Tas noder par darba galdu, ēdamgaldu un trauku un ēdienu pārvadāšanai



diem nav turpat paredzēta vieta netīro un tāpat neslau-cīto trauku novietošanai, tad tuvumā vajaga atrasties kādam galdam vai arī braucamam galdiņam. Tomēr šo lietu var atrisināt arī tā, ka mazgājamam galdam abās pusēs novieto vai piebūvē darba galdu (75. att.). Tā dabūjam kombinētu mēbeli, kur vienā priekšmetā apvienotas ierīces dažādām vajadzībām. Izman-tojot šīs dažādās ierīces vienā priekšmetā, saimniecei uz vietas stāvot ir iespējams visas lietas sameklēt vai nolikt un tā savu darbu īsākā laikā padarīt, patērējot arī mazāk spēku. Piemēram, 76. att. redzam darba galdu ar izbūvētu apakšdaļu un trauku mazgājamām tvertnēm. Nama māte turpat uz vietas strādājot var sarādāt, mazgāt traukus, aizsniegt skapjus, ūdens vadus u. t. t.

Trauku mazgājamo galdu virsas un mazgājamās tvertnes gatavo no cinkskārda, nerūsošā tērauda vai mākslīgā šifera (77.



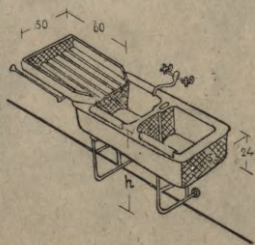
68. att. Da-
žādas trauku
mazgājamās
un beržamās
sukas un
mazgājamie
līdzekļi



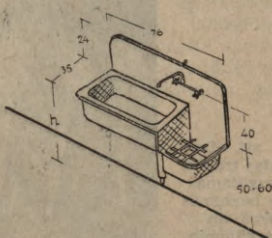
69. att. Trauki mazgājami un skalojami vanniņās, lietojot mazgājamās suku. Vanniņas novietošanas mazgātājas augumam piemērotā augstumā

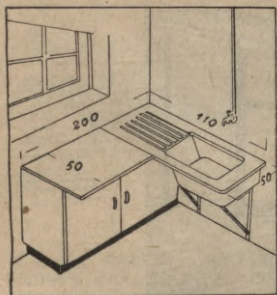
att.). Virsas materiāls ļoti rūpīgi un pareizi piestrādājams kokam, labi salaižams savienojumos, liekumos un paaugstinājumos. Ja virsas labi nenotrādā, tad ātri rodas sūces, kas bojā galda kokdaļas. Piemēram, ar cinka skārdu pārklāts mazgājamais galds sapūst jau 4—5 gados, ja šuves nav pietiekoši rūpīgi salodētas un nostrādātas. Abpus mazgājamām tvertnēm mazgājamam galdam izveido 1—2 cm platas rievas (78. att.) ar nelielu kritumu uz tvertņu pusi. Uz tām liek noskalotus traukus, lai liekais ūdens pa rievām notecētu atpakaļ tvertnēs. Arī paša galda malas gatavojamas paaugstinātas. Katrā ziņā krietni paaugstināma galda mugurpuse, kas stāv pie sienas, lai tur nešļakst gaŗām ūdens. Paaugstinājums vēlams 20—25 cm.

70. att. Pie sienas pierīkotas trauku mazgājamās tvertnes ar rievotu koka dēli slapju trauku novietošanai

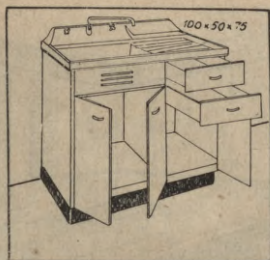


71. att. Trauku mazgājamā tvertne blakus izlietnei





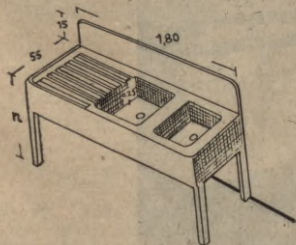
72. att. (pa kreisi). Virtuves stūrī sakombinēts darba galds ar trauku mazgājamo tvertni



74. att. Trauku mazgājama galda ar skapiša veidīgu apakšējo daļu

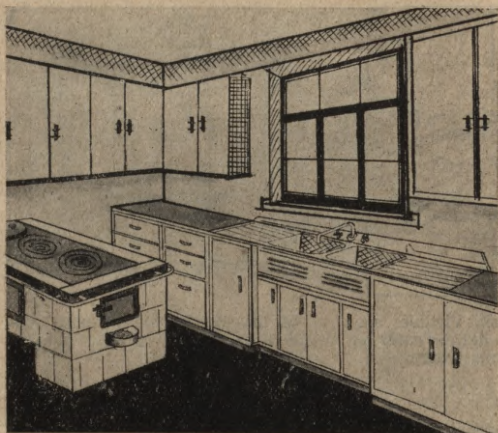
Mazgājamām tvertnēm visi stūri un kakti izveidojami iepaļi, jo tādus vieglāk iztīrīt. Lai netīro ūdeni aizvadītu, tad tvertnēm dibenā ierīkojami caurumi, kas savienoti ar netīro ūdeņu novadiem. Uz noteku pusi tvertņu dibeniem nepieciešams kritums. Lai vadus neiekļūtu dažādi netīrumi, atkritumi, un pat sīki priekšmeti, tad caurumiem uzliekami sietiņi (79. att.) un tikai tad nostiprināmi aizbāžņi, kas aiztur ūdeni pa trauku mazgāšanas laiku.

73. att. (pa labi). Trauku mazgājama galda ar mazgājamām tvertnēm un paaugstinātu sienas malu



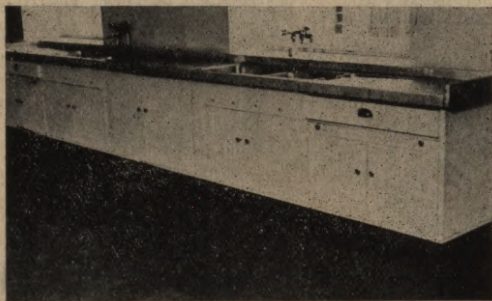
75. att. Virtuves stūrī ierīkots mazgājama galda un darba galds

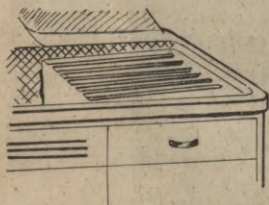




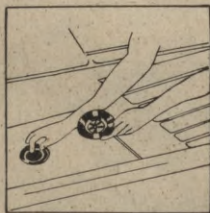
76. att. Gaišs, letes veidīgs darba galds ar mazgājamām tvertnēm, rievotām plāksnēm slapjiem traukiem un daudziem skapišiem trauku un rīku novietošanai

77. att. Trauku mazgājamais galds ar cinkskārda virsu LLK mājturības kursos Jelgavā





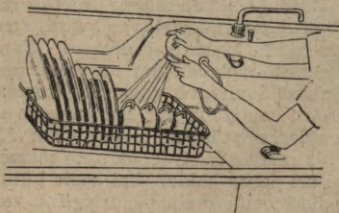
78. att. Blakus mazgājamām tvertnēm gatavo rievotas plāksnes slapjo trauku uzgāšanai. Rievām kritums uz tvertņu pusi



79. att. Lai netirā ūdens notekās nesakrātos lieki netīrumi, tad mazgājamās tvertnēs uz noteku caurumiem liekams sietiņš un tikai tad aizbāznis

Mazgājamo tvertņu izmēri var būt dažādi: $45 \times 45 \times 25$ cm, $50 \times 50 \times 25$ cm, $40 \times 40 \times 25$ cm, $60 \times 50 \times 27$ cm, $60 \times 60 \times 32$ cm.

Ļoti tirus un spodrus traukus iegūst, ja tos skalo pavisam karstā ūdenī. Bet tā kā tas apdedzina saimniecei rokas, tad traukus pēc mazgāšanas var salikt stiepuļu grozā un tad ar visu grozu iegremdēt karstajā ūdenī. Karstā ūdenī skaloti trauki ļoti ātri žūst, tāpēc var iztikt bez slaucīšanas. Tā varam aiztaupīt trauku dvieļu lietošanu. Tomēr, ja vairākas trauku porcijas skalosim vienā un tai pašā ūdenī, ja vispār karsta ūdens daudzums ir ierobežots, tad ūdens kļūs taukains un neslaucīti šie trauki izskatīsies nespodri un netīri. Tāpēc traukus ieteicams salikt stiepuļu grozā un ar karstu ūdeni tos krietni nolaistīt. Laistīšanai karstā ūdens vada galam pievienojama gumijas šļūtene, kuņai otrā galā dušas sprīce (80. att.). Ar dušu laistot viegli un ātri noskalojam ļoti tirus traukus. Traukus tā atstāj grozā mazu brīdi un kad tie apžuvuši sausi,



80. att. Nomazgātos traukus sagāž metāla pītenī un tad ar dušu noskalo ar karstu ūdeni



81. Virtuves stūris

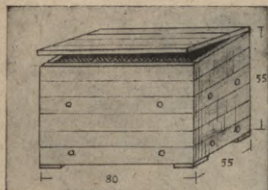
taid bez slaucīšanas noliekam skapjos. Vēl labāki un drošāki panākumi būs, ja traukus pēc noskalošanas ar visu grozu apžūšanai novietosim siltumkrāsnī.

Trauku žāvēšanai var ierīkot arī īpašu nišu (40. att.). Protams, šī niša paredzama tādā sienā, kur izbūvēts plīts siltuma mūris.

KATRAI LIETAJ SAVAI VIETA

Ikvienā saimniecībā jāvalda savai noteiktai kārtībai, gan darbus iedalot, gan arī darba rīkiem un vispār visām lietām ierādot savu zināmu glabāšanas vietu. Nepārdomāti soļi un noņēmātā, aizmirstu lietu meklēšana cilvēkam prasa tikai lieku laiku un enerģijas patēriņu.

Malka. Ja malku un citus kurināmos materiālus turam uz grīdas vienā virtuves kaktā, tad virtuves grīda vienmēr būs netīra ar malkas drāzām. Tāpat tāda samesta kaudze atstāj nekārtīgu ietekmi un viegli pieejama ugunsnelaimei. Tāpēc katrā virtuvē vajadzētu kurināmā materiāla glabāšanai ierīkot kasti. Tā var būt pavisam vienkārša dēļu kaste, kuŗu, ja vēlas, nokrāso un pieliek vāku (82. att.). Ļoti ērti un parocīgi, ja malkas kasti ierīko zem maizes krāsns (83. att.), zem plīts vai arī darba galda. Lai kaste būtu viegli izvelkama, tad tai apakšā ierīko divus pārus veltņus vai 4 ritenīšus.



82. att. Malkas glabāšanai noder katra vienkāršā dēļu kaste, kurai var pierīkot vāku un vēdināšanai caurumus

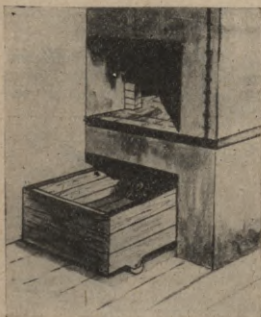


84. att. Skapīša veidīga malkas kaste. Kaste virsa pārsista ar skārdu un to lieto par darba galdu

Malkas kasti var taisīt arī maza skapīša veidīgu, kurās virsu izmanto par darba galdu (84. att.). Skapīša virsu var pārklāt ar skārdu un novietot plīts tuvumā, kur nolikt traukus un strādāt ēdienu gatavošanas darbus. Vispār, malkas kaste arvien turama plīts tuvumā, lai kurināmais materiāls nebūtu tālu jānēsā.

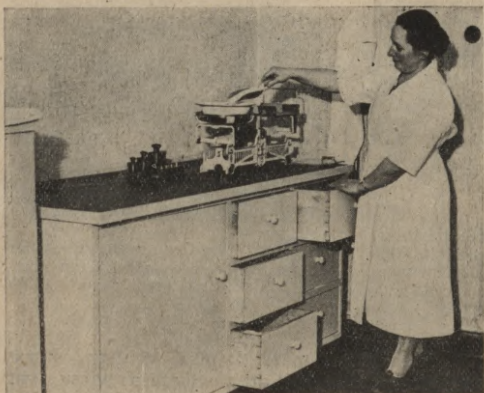
Sausie produkti. Ir ļoti apgrūtināši, ja saimniecei pēc katras pūtraiņu sauļas vai miltu kaņotes jāskrien uz klēti.

83. att. Zem maizes krāsns uz veļņiem ierīkota izvelkama malkas kaste



85. att. Lēti un ērti sauso produktu glabājamie trauki ir parastās skārda burkas

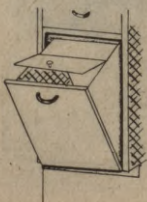




86. att. Darba galdā vai virtuves skapī ierīko atvilktnes sausiem produktiem.

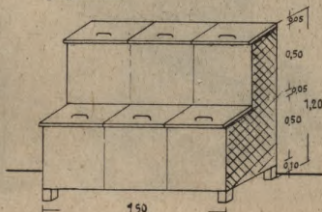
Daudz parocīgāk un labāk, ja sausos produktus nelielā vairumā glabā turpat virtuvē. Nav ērti, ja šie produkti sabērti audkla vai papīra maisiņos. Labāk tiem paredzēt savus traukus un savu nolikšanas vietu. Visvienkāršākās produktu glabātuves ir parastās skārda burkas, kuņas dažādos lielumos veikalos var pirkt par lētu naudu. Burkām uzlīmē uzrakstus un novieto skapja plauktā (85. att.).

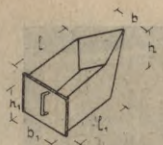
87. att. Atgāzama lielāka produktu kaste ierīkota galdā



68

88. att. Produktu kaste lielākiem vairumiem. Pa augšējiem kastes nodalījumiem produktus arvien papildina





l	l ₁	b	h	b ₁	h ₁
18,5	15,5	15,5	9	14,2	10
14	16	6,5	3,5	7	4,5

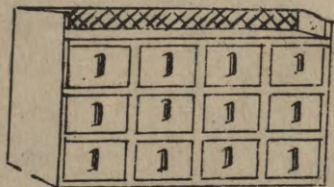
89. att. Aluminiņa produktu kastīte. Produktus nober pa kastītes smailo galu

Ja gatavo jaunas virtuves mēbeles, tad produktu glabāšanai, piemēram cukuram, miltiem, putrainiem, grūbām u. c. var paredzēt īpašas atvilktnes, kā tas redzams 86. attēlā. Turpat tuvumā novietojami galda svāri, kas saimniecei palīdz kontrolēt izlietojamos produktus. Produktu glabāšanai atvilktnes gatavo apmēram 12—15 cm dziļas. Vienu atvilktni var sadalīt ar šķērssienām vairākās iedaļās. Turpat atvilktnēs glabājamās arī mazas liekšķerītes produktu pagrabāšanai.

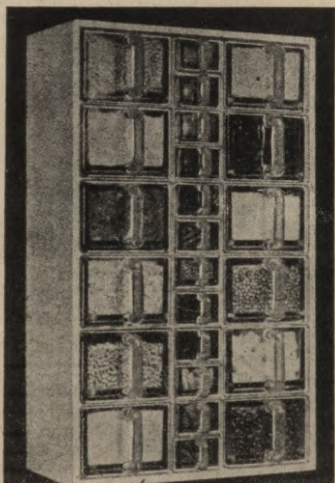
Lielākus sauso produktu vairumus var uzglabāt galdos iebūvētās, atgāzamās kastēs (87. att.). Pieliekamās telpās vai klētīs novieto lielas produktu kastes (88. att.) ar vairākām iedaļām.

Mazākās saimniecībās produktu novietošanai virtuvē izlieyto īpašas aluminiņa vai stikla kastītes, kurām produktu nobēršanai viens gals izveidots smails (89. att.). Kastītes gatavošanas tik lielas, lai saimniece ar vienu roku tās var viegli cilāt. Šādas kastītes novieto mazos, pie sienas karamos skapīšos (90. att.) virs darba galda vai arī kādā trauku skapja nodalījumā. Arī uz šīm kastītēm uzlīmē zīmītes ar produktu nosaukumiem.

Ja garšas vielas glabā vaļējos trauciņos vai papīra maisiņos, tad īsā laikā tām izgaro aromats. Tāpēc visas garšas vielas ieteicams glabāt nelielās stikla pudelītēs ar pieslīpētiem stikla vai piegriežamiem metala vāciņiem un aizbāžņiem (91. att.). Pudelēm uzlīmē uzrakstus un novieto kāda skapja plauktā. Plauktiņi taisāmi tikai tik plati, ka tur var novietot vienu



90. att. Aluminiņa produktu kastītes novieto atsevišķā skapīti, vai arī trauku skapja plauktos, sevišķās iedaļās



90-a att. Stikla produktu kastītes

pudeļu rindu. Tad vienmēr pudeles atradīsies labā kārtībā un būs viegli sameklējamas. Garšvielu glabāšanai lieto arī īpašas, četrkantainas pudeles, kurās plauktā glabāguļus un katru savā nodalījumā. Sāls glabājama stikla vai fajansa traukos un vislabāk siltuma tuvumā, sausā vietā, jo sāls mitrā vietā kļūst slapja. Mazāk aromātiskās garšvielas var uzglabāt vienkāršās skārda kārbīņās.

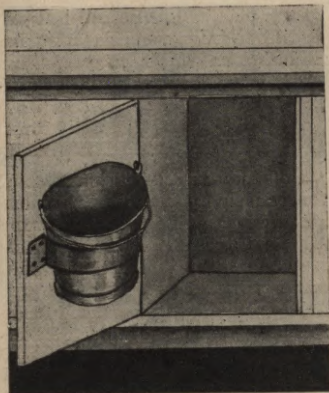
Atkritumiem un ēdienu atliekām virtuvē novietojams savs

91. att. Garšvielu glabāšanai labi noder pudelītes ar pieslipētiem stikla aizbāžņiem. Pudeles saliek rindā uz šauriem skapja plauktiem

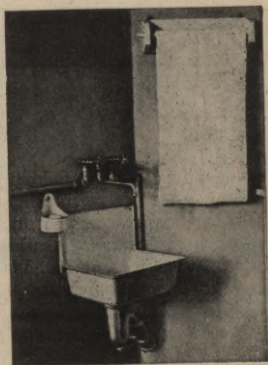


92. att. Atkritumu spainis, kam vāks paceļams nominot ar kāju īpašu kāpsli



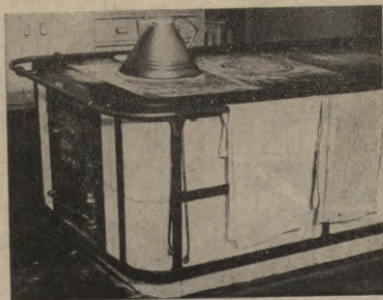


93. att. Darba galda durvju iekšpusē piestiprināts ieliekams un izņemams atkritumu spainis

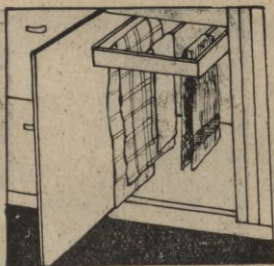


94. att. Roku slaukamam divielim gali sašūti kopā, lai to no pakaramā ātri nenorautu

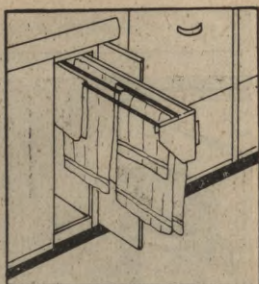
trauks. Nav higieniski un glīti, ja virtuvē tur vaļēju atkritumu spaini, kur siltā laikā dzied un mīlojas mušas. Vispiemērotākais trauks atkritumu novietošanai ir ar vāku noslēdzams spainis (92. att.). Vāks paceļams, nomainot ar kāju spaiņa apakšdaļā ierīkoto kāpsli un pats atkal aizkrīt ciet. Spaini novietots otrs, mazāks trauks, kuŗu ar atkritumiem izceļ laukā un izbeŗ.



95. att. Mitro dvieļu žāvēšanai labi noder ap plīti apliekta stanga



96. att. Virtuvē lietojamās drāniņas uzkar koka listiņām kas ierīkotas izvelkamā atvilktnē

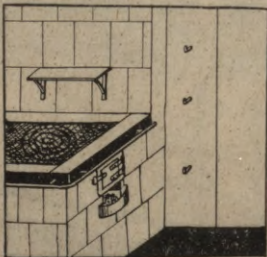


97. att. Uzkārtu drāniņu un dvieļu glabāšana galdā

Parasto skārda spaini atkritumiem var novietot kādā skapja apakšējā daļā vai vēl labāk piestiprināt mazgājamam vai darba galdam durvju iekšpusē (93. att.). Pie durvīm spaini tur īpaša stīpa. Lai spainis labāk durvīm piegulētu un neaizņemtu pārāk lielu telpu, tad tam viena mala ieliecama uz iekšu taisna.

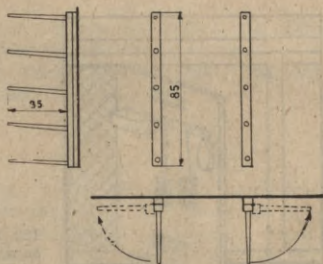
Dvieļi. Katrā saimniecībā lieto dvieļus gan roku, gan trauku slaucīšanai. Roku slaukāmais dvieļis novietojams izlietnes vai mazgājamo ierīču tuvumā pie sienas. Ieteicams abus dvieļa galus sašūt kopā un tādu uzlikt uz dvieļu turētāja (94. att.). Tad rokas slaukot dvieļi nevar noraut un nomest kautkur citur, nevar arī tanī pieslaucīt citus netīrumus.

98. att. Plīts rinķus uzkar uz metala tapām, kas ierīkotas sienā, plīts galā. Siena ap tapām pārklāta ar skārdu



99. att. Pannas galdā vai skapī glabā sagāztas uz sāniem. Pannas atbalsta metala stieniši



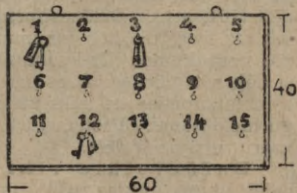


100. att. Maizes plātņu novietošanai pa maizes uzrūgšanas laiku noder pie siltuma mūra pierīkotas grozāmās tapas

Trauku slaukāmos dvieļus nav vēlams taisīt garākus par 1—1,20 m. Dvieļiem sānu malā vai abos galos no veļas bantēm piešujamas cilpas, aiz kuŗām dvieļus pakar. Mitrie, saslaucītie dvieļi vienmēr pēc darba izžaujami. To labi var izdarīt uz stangas, kas aplikta plītij (95. att.). Dvieļus un citu virtuves veļu glabā turpat virtuvē, vai nu kādā plauktā vai atvilktnē.

Lupatas, dažādas virtuvē lietojamas drāniņas glabājamās uzkārtas kādā galda vai skapja nodalījumā. Šim nolūkam ierīko izvelkamas koka daļas, kuŗās lupatu pārklāšanai ietaisīti koka vai metala šķēršļi (96. un 97. att.). Visas virtuvē lietojamās lupatas glīti apvilējamas un pēc lietošanas pamatīgi izmazgājamās siltā ūdenī ar ziepēm. Trauku un galdu slaucīšanai lieto frotē lupatas, putekļu slaucīšanai labi noder flaneļa lupatas, bet buljonu un dažādu sulu kāšanai iegādājama linu drāna vai marle.

Plīts riņķu novietošana. Parasti plīts riņķus turpat atstāj uz plīts malas vai arī atslīen pret sienu. Tā rīkojoties ar kvēpiem noziež sienu un plīti, riņķi bieži salūzt un traucē darbu. Riņķus var pakārt uz tapām, kuŗas iestiprinātas plīts galā, sienā (98. att.). Lai sienu varētu viegli notīrīt no kvēpiem, tā krāsojama ar eļļas krāsu vai vislabāk pārklājama ar cinkotu skārdu. Riņķu novietošanai no skārda un metala



101. att. Atslēgu glabājamais dēlis



102. att. Mazgājamās sukas un mazgāšanas līdzekļus glabā galda durvīņu iekšpusē

lieknēm var pagatavot piemērotu ierīci, kuŗu novieto uz plīts malas pie sienas.

Katli un pannas pēc darba beigšanas nav atstājami uz plīts, bet gan novietojami skapjos. Plaukti, kur glabā katlus un pannas, pārklājami ar skārdu. Katlu vākus aizbāž turpat durvju iekšpusē aiz listītēm. Dažādās maizes plātes nav kraujamas kaudzē, bet novietojamas uz sāniem. Tad tās skapī ērtāk noliekamas un arī izņemamas. Lai plātes neapgāztos, tad ierīkojami metala šķēršļi (99. att.), starp kuŗiem tās sakārto. Tādā pat veidā skapjos var nolikt arī dažādos virtuvē lietojamos dēļišus un paplātes.

Kad nama māte gatavo cepumus no rauga mīklām, tad uz plātēm izveidotās maizītes nepieciešams siltā vietā uzraudzēt. Šai vajadzībai virs plīts vai citā siltā vietā ieteicams pierīkot divas rindas grozāmu metāla tapu (100. att.), uz kuŗām novieto maizes plātes, kamēr maizītes uzrūgst. Arī pēc cepumu izcepšanas, kamēr tie izdziest, plātes novietojamas uz šīs pašas ierīces.

Atslēgas. Jau no seniem laikiem saimniecei uzticēta atslēgu glabāšana. Tāpēc arī atslēgām saimniecībā vajadzētu ierādīt savu nolikšanas vietu. Atslēgas var sakārt kādā skapītī, durvju iekšpusē, bet vēl labāk, ja tām pagatavo vienkāršu dēli (101. att.). Dēlī iestiprina āķišus atslēgu uzkāŗšanai. Tiklab atslēgas, kā āķus sanumurē, vai pat pieraksta ēkas vai telpas nosaukumu. Tad saimniece katru vakaru pametot acis uz šī dēļa var pārliecināties par noslēgtām telpām. Dažu labu reizi ietaupīsies arī laiks un pūles, kas jāveltī nozudušo atslēgu meklešanai. Protams, ka visiem jāmacās atslēgas pakārt katru reizi uz šī dēļa.

Dažādi sīkie rīki, piemēram, naži, kaŗotes, rīvītes, gaļas āmurs, mīklas rullis, putnu šķēres, putu slotiņa u. c. vis-

labāk novietojami atvilktnē. Var arī skapišos sakārt uz āķi-
šiem vai aizbāzt aiz īpašām līstītēm (2. attēls).

S u k a s glabā skapjos, uz īpašiem suku dēļiem, vai arī
piestiprina skapju durvju iekšpusē (102. att.).

SILTUMA KASTE

Lietojot siltuma jeb taupības kasti, ietaupam kurināmo
materiālu un arī ēdienu gatavošanas laiku. Kā rīkojas ar sil-
tuma kasti? Vispirms ēdienu, piemēram biežputras un zupas,
uz plīts katlā vāra 10—15 minūtes. Tad katlam stingri uzliek
vāku un veikli novieto siltuma kastē. Tā kā siltuma kaste
pildīta ar materiālu, kas vāji vada siltumu, tad ēdiena temperā-
tūra tikai nedaudz krītas, apmēram 4 stundās no 100° līdz
80°. Pa šo laiku arī ēdiens būs izsūtis ēšanas gatavībā. Tā

103. att. No vienkāršas dēļu kas-
tes var pagatavot siltuma kasti.
Kaste izklāta ar avižu papīru un
pildīta ar grīšļa zāli. Katlu kastē
nosēdž ar tā paša pildījuma spil-
venu

103a. att. Siltuma kaste, kurai
iekšpuse un vāks izsīsti ar biezu
voiloku. Šai kastei var iztikt arī
bez spilvena



kā kastē ēdiens kļūst gatavs apmēram 2—3 reiz ilgākā laikā, kā uz plīts vārot, tad nama mātei arī ar šo laiku jāērēkinās. Bez tam gatavojamam ēdienam šinī gadījumā šķidruma vajaga par $\frac{1}{4}$ daļu mazāk.

Siltuma kastes pagatavošanai izmeklē stingri pagatavotu dēļu kasti ar vāku tādā lielumā, kur var novietot vienu vai divus katlus. Kasti izklāj biežā kārtā ar avižu papīriem un pilda ar smalki sagrieztu sienu, kūdru, zāgu skaidām vai grīšļa zāli, 10—15 cm biezumā. Pildījumu stingri nostampā. Tad kastē novieto paredzētos katliņus un pildamo materiālu stingri sapilda arī ap tiem katliņu augstumā. Tad katlus izņem laukā un uz pildījuma (ierēķinot arī katlu dobumus) ieklāj vecu vilnas vai flaneļa drānu. Drānu pie kastes malām pat piestiprina ar nagliņām. No pildāmā materiāla pagatavo spilvenu, arī 10 cm biezu. Gatavo tik lielu, lai to labi varētu kastē ielikt. Arī spilvenu pārvelk ar drānu. Kad katlus novieto siltuma kastē, tad tiem virsū uzliek minēto spilvenu un aiztaisa arī kastes vāku.

Kastes pildījums jāmaina 2—3 reiz gadā, bet pārvilkto drāna pēc vajadzības.

Lietpratēji izsakās, ka ar ilgstošo ēdienu karsēšanu siltuma kastē, aizejot bojā vitamīni. Tāpēc varbūt nama mātēm ieteicams siltuma kastēs negatavot vitamīniem bagātus uzturlīdzekļus, bet gan tādus, kušos jau to dabīgi mazāk, piem., žāvētu gaļu, žāvētus augļus, putraimus un citus.

VIRTUVES DARBA RĪKI UN TRAUKI

Tāpat kā lauksaimniecībā un rūpniecībā darbu atvieglo dažādi labi darba rīki un mašīnas, tā tas ir arī māsaimniecībā. Virtuvi iekārtojot pamazām jāiegādājas arī sīkais virtuves inventārs. Dažādo trauku un rīku vairums un lielums atkarīgs no saimniecības lieluma un rocības. Vispirms sagādājamas nepieciešamākās lietas un trauki, kas vajadzīgi ikdienas ēdienu gatavošanai, un kas virtuvē ievērojami atvieglo darba gaitu. Pērkot traukus un darba rīkus, katrai nama mātei jāskatās ne tik daudz uz lētumu, kā uz labumu. Laba un izturīga trauka mūžs būs daudz gaŗāks, un ilgāk tas uzglabāsies glīti. Traukus pērkot nama mātēm ieteicams atminēt dažus norādījumus.

1. Emaljētiem ķeta (čuguna) katliem emalja nedrīkst būt saplaisājusi. Biezi alumīnija katli izturīgāki par plāniem. Pēdējie ātri ielokās, izdeg, tajos piedeg ēdiens, ātri nolūzt rokturi. Plāniem alumīnija katliem parasti atlocīta mala. Alumīnija kastroļu kātiem un vāciņu rokturiem jābūt izolētiem no



104. att. Katli 1 — emaljēts čuguna katls, 2 — alumīnija katls, 3 — alumīnija kastrolis, 4 — emaljēts katls, 5 — emaljēts kastrolis, 6 — alumīnija ūdens katliņš, 7 — alumīnija piena vāramais trauks

karstuma. Ja plītij sildvirsa bez riņķiem, tad katlu dibieniem jābūt taisniem un ļoti gludiem. Sautēšanai pērkami ķeta, zupām alumīnija, bet saldiem ēdieniem emaljēti katli. Misiņa un vara katli samazina sakņu un augļu ēdieniem barības vērtību (104., 105. un 106. att.).

2. Dzelzs pannas ir labākas un izturīgākas par skārda cepjamām pannām. Alumīnija pannās ātri piedeg ēdieni. Tās lieto ātrai uzcepšanai un ļoti maziem vairumiem. Pannu rok-



105. att. Sakņu sautējais katls



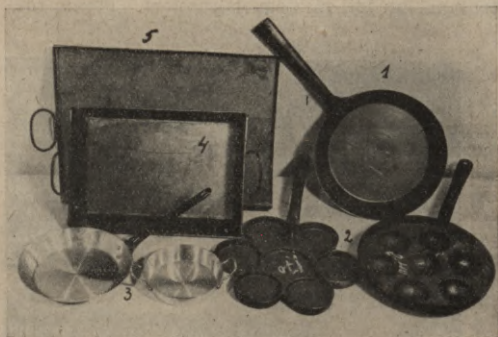
106. att. Veka katls konservu karsēšanai

tuņiem jābūt izolētiem no karstuma. Roktuņi nedrīkst būt smagāki par pašu pannu, tad tā uz plīts gāžas (107. att.).

3. Mīklu cepšanai lieto skārda veidnes (formas) — gludas, rievainas, un arī cauriem vidiem. Ja tās pārāk plānas, vai pārāk ilgi lietotas un izdegušas, tad cepumi piedeg un nekrīt laukā (108. att.).

Ēdienu sacepumiem ieteicamas fajansa vai ugunsdrošas māla veidnes. Želeju, krēmu u. c. ēdienu sastindzināšanai visnoderīgākās emaljētās veidnes. Cepumu veidošanai un greznošanai lietojamai trubai piemērotāka un labāka ir koka stampiņa.

107. att. Pannas. 1 — dzelzs gaļas panna, 2 — čuguna pannas pankūkām, 3 — alumīnijs panniņas, 4 — cepešu pannas, 5 — maizes panna

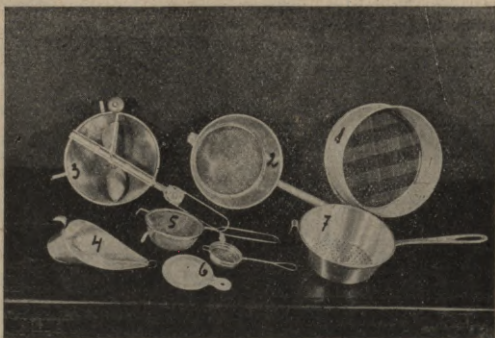


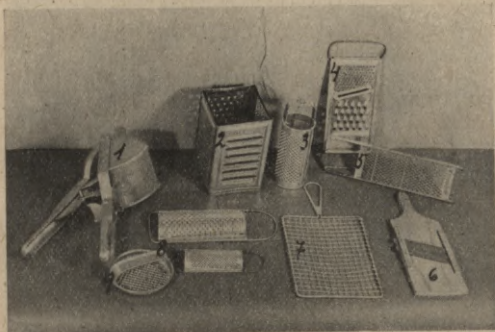


108. att. Veidnes. 1 — fajansa veidne cepumiem, 2 — skārda veidne kūkām, 3 — skārda veidne ar cauru vidu kūkām, 4 — tortes veidne ar noņemamu malu, 5 — krēma, želejas vai kūkas veidne, 6 — mazo kūku un cepumu veidnes, 7 — desu veidne, 8 — garena skārda veidne sacepumiem un kūkām

4. Miltu sijāšanai un ēdienu un masu caurdzīšanai lieto lūku un astru sietus. Šķidrumu kāšanai parocīgāki alumi-

109. att. Sietī. 1 — astru siets, 2 — skārda caurduris, 3 — caurrīvējams metala sietiņš dažādām masām, 4 — sietiņš kāšanai šauros traukos, 5 — mazs, uzkabināms caurduris, 6 — tējas sietiņš, 7 — alumīnija caurduris





110. att. Rīves. 1 — kartupeļu spiede, 2 — četrkantaina rīve, 3 — apaļa rīve, 4 un 6 — rutku rīves, 5 un 7 — rīves mīkstām uzturvielām, 8 — kartupeļu rīves, 9 — zivju rīve

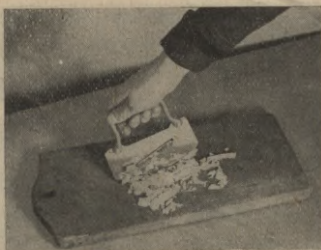
nija un emaljēti caurduri ar rokturi un aizmetamu āķīti. Skārda caurduri ar metala sietīņiem ir sevišķi neizturīgi. Jāraugās, lai caurduņiem būtu labi piestiprināti rokturi (109. att.).

5. Aromātiskām vielām un ļoti skābiem augļiem lieto stikla rīves. Citu produktu rīvēšanai — alumīnija un baltā skārda. Rupjās rīves piemērotas mīkstiēm, bet smalkās —

111. att. Naži. 1 — virtuves nazītis, 2 — sakņu greznoj. nazītis, 3 — sakņu lobamais nazis, 4 un 5 — roboti naži glezno augļu griešanai, 6 — sakņu nazis griešanai un noduršanai, 7 — sakņu nazis šķēlišu griešanai, 8 — speķojamā adata, 9 — āboļu seržu duramais, 10 un 11 — konservu kārbu atgriežamie naži



112. att. Nazis sakņu kapšanai. Naža robotos galus izlie-
to glezno augļu griešanai



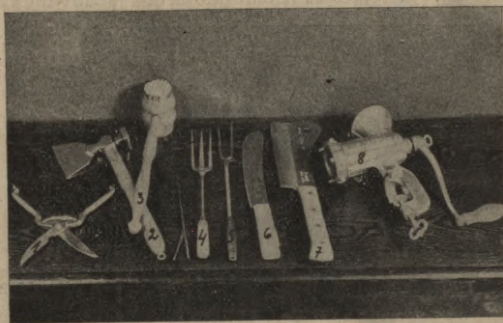
cietākiem produktiem. Izdevīgi pirkt rīves, kuņās sakombinēti
rupjāki un smalkāki asumi (110. att.).

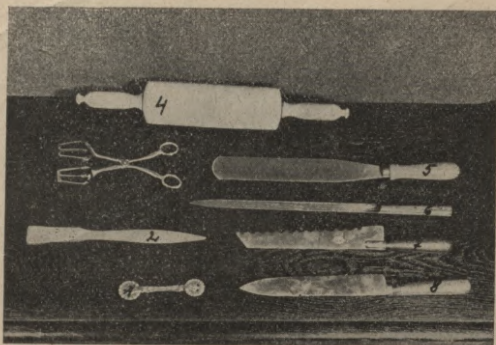
6. Labs nazis ir ass, no cieta un nerūsoša materiāla. Virtuves vajadzībām, sevišķi augļu griešanai, noteikti pārka-
mi nerūsošie naži. Mīkstu cepumu, un sevišķi glezno augļu
griešanai nepieciešami ļoti asi, plāni naži ar robotu asmeni.
Gaļas griešanai der biežāki naži, kas neliecas. Pankūku na-
zim jābūt plānam un elastīgam (111.—114. att.).

7. Smelšanai labāki ir emaljētie kausiņi, bet ēdienu
maisīšanai katlos un uz pannas — koka kaļotes (121. att.).

8. Dēļiši virtuves vajadzībām gatavojami no cieta lapu
koka un katrā ziņā no sausa materiāla. Pretējā gadījumā tie

113. att. Rīki gaļas apstrādāšanai. 1 — putnu dalāmās šķēres, 2 — ga-
ļas cirvītis, 3 — gaļas āmurs, 4 un 5 — gaļas dakšas, 6 — gaļas nazis,
7 — gaļas cērtamais, 8 — gaļas maļamā mašīna





114. att. Rīki cepumu un mīklu apstrādāšanai. 1 — mīklas griežamais ritenītis, 2 — maizes ziežamā ota, 3 — cepumu ņemamās kņabiles, 4 — mīklas veltnis, 5 — pankūku nazis, 6 — tortu griežamais nazis, 7 — nazis mīkstai maizei, 8 — stiprs, plāns nazis rupjai maizei

saplaisā. Stipri aromātisku vielu kapāšanai un griešanai no-
der fajansa dēļiši. Dēļiši miltu kaisīšanai gatavojami ar 3 pa-
augstinātām sānu malām (127. att.).

LABĀ VIRTUVĒ JĀPROT ARĪ PAREIZI SAIMNĪEKOT

Labi iekārtotā virtuvē nama mātei jāmacās arī kārtīgi
strādāt, labierīcības izmantot, darbus iedalīt un visas lietas la-



115. att. Maizes griežamās mašīnas

116. att. Pudeļu pildīšanai un at-
tasišanai. 1 — korķu site, 2 —
emaljēta piltuve, 3 — alumīnija
piltuve, 4, 5, 6 — korķu izrau-
jamie, 7 — rīks pudelē iekritušu
korķu izņemšanai



bi apkopt. Pretējā gadījumā gaidītā kārtība un tīrība tomēr
patī no sevis virtuvē neradīsies, un arī darbs neliksies vieglāks
kā agrāk.

Kad sagādāts viss virtuves inventārs — mēbeles un darba
rīki, tad jāpadomā par to pareizu novietošanu. Un
ne tikai novietošanu vienai reizei! Saimniecei jāmacās būt tik
disciplinētai, lai viņa katru reizi pēc darba paņemtās un lieto-
tās lietas atliktu turpat atpakaļ, kur paņēma. Tikai tad virtuvē
būs vienmēr kārtība. Otrkārt, saimniecei jāprot visas virtuves
mēbeles sagrupēt pareizā kārtībā un darbu secībā. Ja to ne-
dara, tad viņa daudz laika un lieku spēku patērē staigādama

117. att. Sasmalcināmās ierīces. 1 — metala piestiņa, 2 — pupiņu sa-
smalcināmā mašīna, 3 — Tutti - Frutti sulas spiede, 4 un 7 — piparu
maļamie, 5 — citronu sulas spiede, 6 — zaļumu griezamais, 8 — olu
griezamais, 9 — riekstu un mandeļu dzirnaviņas

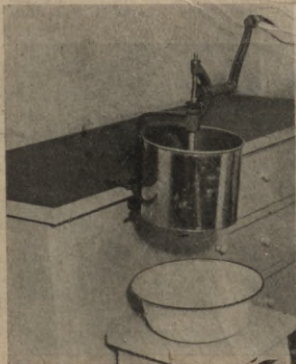




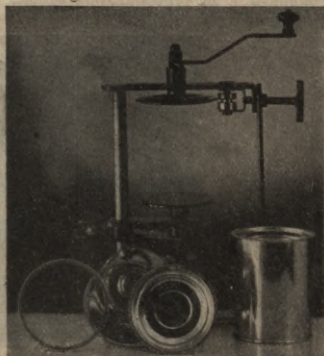
118. att. Dažādas putojamās ierīces

nepareizus un nevajadzīgus ceļus. Piemēram, plīts tuvumā jābūt malkas kastei, lai malku varētu kurtuvē ielikt turpat pie plīts stāvēt. Darba galdu var novietot blakus plītij, pie tās pašas sienas, vai arī, ja virtuve ir šaura, tad pretējā pusē, lai aile

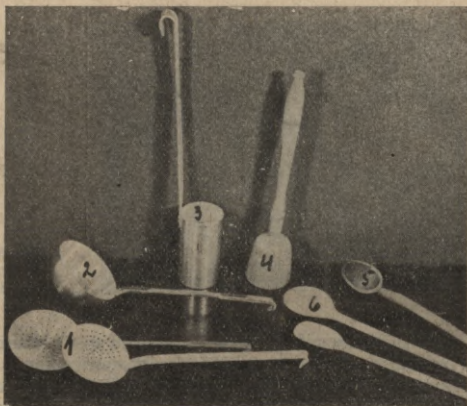
119. att. Augļu masas caurdzenāmā mašīna



120. att. Gredzenoto skārda konservu trauku noslēdzamā mašīna «Palīgs»



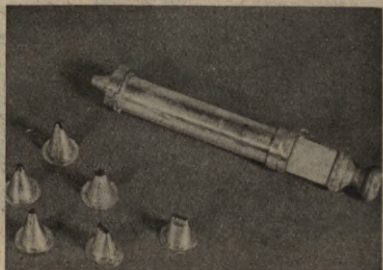
121. att. Smeļamie un maisamie rīki. 1 — putojamās karotes, 2 — smeļamais kausiņš, 3 — smeļamais litra mērs, 4 — stampiņa kartupeļu šķaidīšanai, 5 — koka karote, 6 — maisāmās karotes

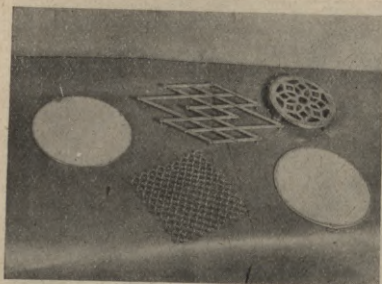


122. att. Knaibles karstu olu, gaļas, sakņu u. c. saņemšanai



123. att. Ēdienu un cepumu greznojamā veidne





124. att. Zem karstām
bļodām uz ēdamgalda
liek dažādus paliktņus

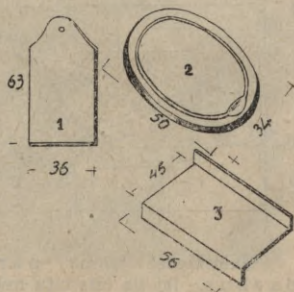
starp plīti un galdu būtu 1,20—1,50 m platumā. Blakus vai virs darba galda katrā ziņā novietojami skapji traukiem, darba rīkiem un produktiem, kurus strādājot parasti izlieto. Nav pareizi šos skapjus novietot virtuves pretējā pusē, tālu no darba galda, jo tad pēc katra naža, kaķotes, bļodiņas, šķīvja vai cukura un miltiem jāiet pāri visai virtuvei un jānāk atkal atpakaļ. Tāpat trauku mazgājamam galdam jābūt skapja tuvumā, lai nomazgātos traukus turpat uz vietas stāvēt varētu nolikt skapja plauktos. Tā kā virtuves uzkopšanas rīku skapis un ēdamgalds ēdienu gatavošanas gaitā nespēlē nekādu lomu, tad to novietojums nav nozīmīgs. Apskatot 128. att., redzam, ka tur produktu skapis, darba un mazgājамie galdi, kurus novietoti arī virtuves rīki, tad plīts un malkas kaste novie-



125. att. Sakņu rīve «Solar»



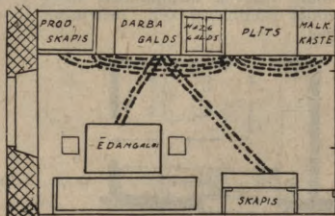
126. att. Sīpolu kapājamā ierīce



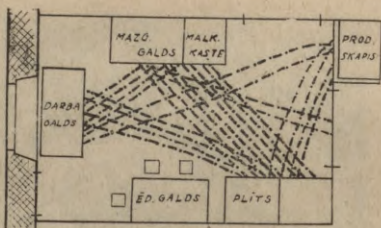
127. att. Koka dēļi. 1 — gaļas kapšanai, 2 — sakņu dēlis, 3 — aiz galda malas aizkabināms mīklas dēlis

toti vienā rindā pie vienas sienas. Tā nama māte strādājot staigā gar šīm darba vietām tikai vienā un otrā virzienā, bet viņas ceļi nekad nekrustojas. Uz virtuves pretējo sienu pie ēdamgalda un galda trauku skapja viņa iet tikai dažas reizes. Bet līdz ko strādājot un staigājot uz vairākām darba vietām šie ceļi vienmēr krustojas, tad virtuves iekārtojums vairs nav tik racionāls (129. att.). Še nu, lūk, mēs atkal varam pārliecināties, ka kombinētās un apvienotās virtuves mēbeles ir racionālākas. Nama mātei šeit uz vietas stāvot iespējams sasniegt no atvilktņēm galda un citus rīkus, no plauktiem virtuves traukus un katlus, no produktu skapja produktus; tāpat pie galda trauku mazgājamās daļas sasniedzams ūdens, sukas, lupatas, atkritumu spainis u. c.

Ļoti labi un racionāli virtuves mēbeļu grupējumi ir burta L (130. att.) un burta U (131. att.) veidā. Tur mēbeles sagrupētas, vai pat savienotas gar divām un trim sienām. Šādām virtuvēm pietiek ar ļoti mazām telpām un sevišķi vēl tad, ja šos galdus un skapjus iebūvē reizē ar virtuves izbūvi.



128. att. Pareizs mēbeļu novietojums virtuvē — saimnieces ceļi nekrustojas, bet iet uz priekšu un atpakaļ

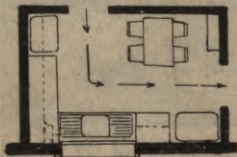


129. att. Nepareizs mēbeļu novietojums virtuvē — saimnieces ceļi pa gatavošanas laiku daudreiz krustojas

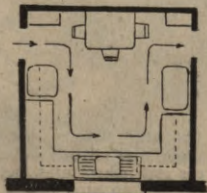
Saimniecei jāprot pareizi iedalīt virtuves darbus, lai tie cits citu nekavē un netraucē vispārējo darba gaitu. Attiecībā tieši uz ēdienu gatavošanu, jāaizrāda, ka būtu ļoti labi, ja saimniece vismaz vienai nedēļai uz priekšu sastādītu ēdienu karti. Tad viņai katru rītu vairs nevajadzētu galvu laužīt ēdienus gudrojot, un, otrkārt, tad varētu jau laikus apgādāt un sagatavot vajadzīgos produktus. Piemēram, iepriekšējā dienā iemērktu zirņus, no lauka apgādātu saknes, no paša rīta ieraudzētu kādu mīklu u. t. t.

Kad sākam strādāt, vispirms plīti iekurināma uguns, lai sasilst ūdens un plīts virsa. Ja rīkojamies ar ēdamvielām, tad katrā ziņā nomazgājamas rokas un aizliekams piemērots priekšauts. Tad no pieliekamā, pagraba vai klēts sameklējam visus vajadzīgos produktus. Ēdienu gatavošanas priekšdarbus veicam uz darba galda un ar tādu aprēķinu, lai steidzamāko vai ilgāk vārāmo sagatavotu pirmo. Ja gatavojams un atdzesējams saldaiss ēdiens, tad to gatavo pirmo. Lai nesakrātos daudz netīru trauku, tad pa darba laiku šad un tad vēlams arī traukus nomazgāt. Katrā ziņā mīklas bļodās, katlos, kur bijusi bezputra u. c. ēdamvielas, pēc to izlietošanas ielejams ūdens. Tad

130. att. Virtuves mēbeles sakārtotas burta L veidīgi. Šeit strādājot saimnieces ceļi nekruštojas



131. att. Virtuves mēbeles sakārtotas burta U veidīgi



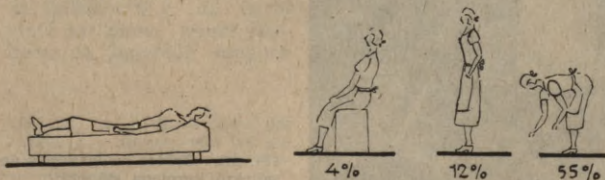
132. att. Pie plīts strādājot karsto katlu saņemšanai lietojamas biežākas kokvilnas, adītas vai tamborētas lupatiņas. Lupatiņas saites aizsprauž aiz priekšauta jostas



ēdienu paliekas nepiekalst un trauki viegli un ātri nomazgājami. Tūlīt izskalojamas arī iztukšotās pudeles. Trauku mazgāšanai nav jāžēlo ūdens, jo lielākā ūdens daudzumā traukus mazgā, jo tie spodrāki.

Katrā ziņā saimniecei jāprot visās vietās lietot īstos darba rīkus un pareizus darba paņēmienus. Piemēram, plīts riņķu cilāšanai lietot stangas vai īpašu dzelzīti, bet nevis malkas pagali. Karstie katliņi un bļodas nav jāķer cilājot ar priekšautu, brunču malu vai trauku dvieli, bet nelielām, biežām, šim nolūkam gatavotām lupatiņām (132. att.). Šīs lupatiņas saites saimniece parasti aizbāž aiz priekšauta jostas. Tāpat daudz labāk veiksies, ja sīpolus, lokus vai saknes nesasmalcināsim turot pirkstos, virs katla, bet gan iepriekš sakapājot vai sagriežot uz dēļa. Rokas pasargāsim no apdedzināšanas, ja gaļas gabalu garšošanai no zupas neķersim ar pirkstiem, bet izņemsim ar putu karoti un nogriezīsim ar nazi. Nažus pataisam neasus, ja tos bāžam karstā ūdenī, mēģinot kartupeļu gatavību, un alumīnija karotes kļūst melnas un apdilušām

133. att. Enerģijas patēriņš dažādos cilvēka ķermeņa stāvokļos. Sēžot cilvēks patērē 4% enerģijas vairāk kā guļot, stāvot 12%, bet salikušā stāvoklī 55% vairāk



malām, ja ar tām maisam mērci uz pannas. Ja saimniece galvā nevar iegaumēt visus svarus un mērus, tad labāk paskatīties attiecīgā literatūrā un pārbaudīt tos ar svariem, nekā sabojāt ēdienu. Mazāk tīrīšanas darba virtuvē pēc pusdienu gatavošanas, ja kartupeļu un sīpolu mizas, kaulus, maizes druskas un citus atkritumus nemetam zemē, bet gan tūlīt atkritumu spainī. Tāpat no galda ēdienu paliekas nav slaukāmas zemē, bet metamas spainī. Pēc katras ēdienu reizes virtuves grīda viegli uzslaukāma ar mitru lupatu. Ik sestdienas visas mēbeles pārslaukāmas ar ziepju ūdenī saslapētu un pēc tam ar sausu lupatu.

Lai saimniece virtuvē strādājot patērētu mazāk enerģijas, lai mazāk nogurtu, tad svarīgs arī ķermeņa stāvoklis, kādā viņa savu darbu izpilda. Izrādījies, ka sēdot cilvēks patērē 4%, tupot 8%, stāvot 12%, bet saliecies 55% enerģijas vairāk kā miera stāvoklī (133. att.). Tāpēc arī nama mātei virtuvē visi darbi būtu veicami tādos ķermeņa stāvokļos, kas prasa mazāku enerģijas patēriņu. Un tas būtu sēdus stāvoklis. Sēdot var strādāt dažādus ēdienu sagatavošanas priekšdarbus, pat pie plīts var sēdēt uz piemērota augstuma ķebliša un maisīt ēdienu, cept gaļu, pankūkas, sēdot gludināt veļu un, katrā ziņā, sēdot lobīt saknes. Arī tas nebūs pareizi, ja pati lobītāja gan sēdēs uz krēsla, bet sakņu grozs, mizu trauks

un tīrā ūdens trauks būs nolikti uz grīdas. Tad viņai pēc katra kartupeļa jāsaliecas un arī jāloba salīkušā stāvoklī. Pareizi rīkojoties, sakņu grozu noliek blakus uz ķebliša, mizu trauku tur klēpī, bet ūdens trauku novieto uz galda (66. att.).



134. att. Grīdas mazgājamas nesaliekta ķermeņa stāvoklī

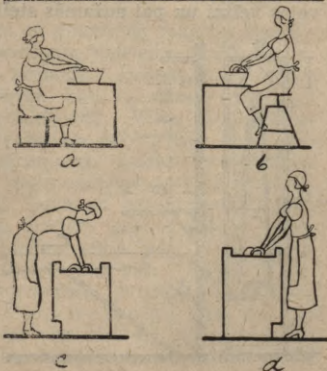
135. att. Mazas, vieglas trepītes noder katrā saimniecībā, kur pakāpties logus tīrot un citus darbus strādājot



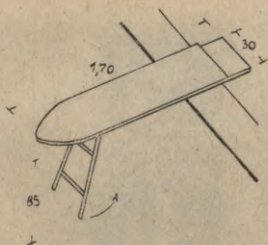
Visvairāk mājas darbos jāizvairās no saliektā ķermeņa stāvokļa, tā vietā jāizvēlas stāvus vai tupus stāvokļi. Piemēram, cepumus aplūkojot cepeškrāsnī, labāk tupēt, kā salikušam stāvēt. Grīdas mazgājot neliekties līdz zemei, bet lupatu aptīt ap berzamo suku un tad kājās stāvēt mazgāt (134. att.). Tāpat ļoti nogurdina tāds darbs, kad rokas jāceļ virs galvas, piemēram, logus vai sienas mazgājot, skapi-augšas kārtojot. Tādiem ra-dījumiem arvien pie rokas jābūt mazām kāpnītēm (135. att.).

Nogurdinošiem ķermeņa stāvokļiem par iemeslu var būt saimnieces augumam nepiemērota augstuma darba vietas, piem., trauku mazgājamais galds, darba galds, plīts, veļas vanna, izlietnes u. c. Ja darba vieta par zemu, mums jāsaliecas un jāpiepūlē mugura

DARBA VIETAS AUGSTUMS



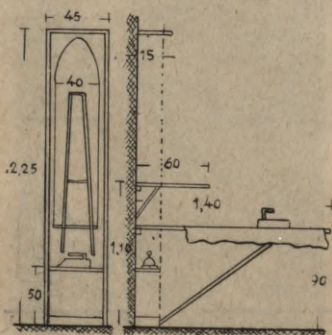
136. att. a — darba vieta par augstu, c — darba vieta par zemu, b un d — pareizs darba vietas augstums



137. att. Veļas gludināmais dēlis

ja par augstu, tad nevaram izdarīt pietiekošu spiedienu un ne-
 vajadzīgi nogurdinām roku muskuļus (136. att.). Darba vie-
 tas augstums ķermeņa sēdus un stāvus stāvokļiem ir dažāds.
 Ja vidēja auguma sievietei stāvot darba galds ir vajadzīgs 82
 cm augsts, tad sēdot viņai pietiek ar tikai 65 cm augstu galdu.
 Tāpēc daži lietpratēji ieteic lietot darba galdus, kuru augstumu
 var regulēt. Tomēr tos katrs nevar iegādāties un arī prak-
 sē to augstums nemaz tik ērti nav regulējams. Tad izlīdzas ar
 regulējamiem vai divējāda augstuma sēdekļiem. Kā tas
 jau agrāk aizrādīts, sēdus stāvoklim var piemērot attiecīgā
 augstumā galdu izvelkamos dēļus, kurus tad arī izlieto kā dar-
 ba galdus.

Ja mājās nav citu piemērotu telpu, tad virtuvē var ierīkot
 un glabāt arī veļas gludināmos dēļus (137. un 138. att.). Tos
 novieto vai nu mājas uzkopšanas piederumu skapī, vai arī ie-
 rīko sienā un sienas skapī. Tāpat lielākā virtuvē var novietot
 veļas veltni un pat aužamās stelles.



138. att. Pie sienas ierīkots pa-
 ceļams un nolaižams gludināmais
 dēlis



139. att. Virtuves priekšauts, kas aizsedz apģērbu no priekšas un mugurpuses

SAIMNIECES APĢĒRBS

Saimniecei nepieciešams tīrs un piemērots apģērbs, kas nodrošina higiēnisku ēdienu sagatavošanu, netraucē darbā un sagādā viņai un citiem patīkamu iespaidu. Drānas, kurās esam strādājuši netīrus darbus, piemēram, kūti vai dārzā, katru reizi istabā nākot būtu atstājamas priekšnamā. Viens no nepieciešamākiem saimnieces apģērba gabaliem arī virtuvē ir priekšauts, kas tērpu aizsarga no netīrumiem. Labam priekšautam jāaizsedz tērps no priekšpuses un mugurpuses (139. un 140. att.). Tāpat ļoti labi ir ķitēļi, īsām un gaļām piedurknēm, kurus var vilkt gan uz parastām drānām, gan uz veļas. Pēdējam gadījumam ķitēļi gatavo kleitas veidā (141. att.), kurai priekšējās malas ir 25—35 cm viena otrai pāri. Kā priekšautus, tā ķitēļus gatavo no vienkrāsaina, svītrotā vai rūtota, pirkta vai mājās austa audekla, kas ir izturīgs, glīts un ļoti mazgājas. Ķitēļus un ķitēļkleitas var šūt arī no plānākiem, musturotiem audumiem. Trauku mazgāšanai un vispār netī-



140. att. Virtuves priekšauts, ar plecu saitēm ap kaklu

rākiem darbiem var lietot gumijas vai vaska drānas priekšautus.

Kādas kleitas sievietēm valkāt mājas darbos? — Kleitām jābūt tik gludām, vienkāršām un bez liekiem greznojumiem, lai katra sieviete pati tās varētu pašūt. Tās nedrīkst spiest un žņaut ne vidukli, ne paduses, ne kaklu, ne plecus. Pārāk garī un plati brunči pinas pa kājām, bet ļoti šauri atkal traucē soļu speršanu. Vasarai šujamas musturota audekla vai kokvilnas auduma viengabala kleitas, isām piedurknēm. Ziemā arī mājas darbos nepieciešamas siltākas drānas. Bet tā kā vilnas kleitas piesvīst, uzsūc virtuves smakas un putekļus,



141. att. Ķītelkleitu paraugi



arī grūti mazgājamas, tad ieteicams gatavot ņieburkleitas (142. att.). Par ņieburkleitu pārtaisāma katra vecāka kleita, izņemot piedurknes un pataisot lielāku kakla izgriezumu. Pie šīm kleitām, skatoties pēc vajadzības, var vilkt gan plānāka, gan siltāka auduma blūzes, kurās viegli apmaināmas pret tīrām.

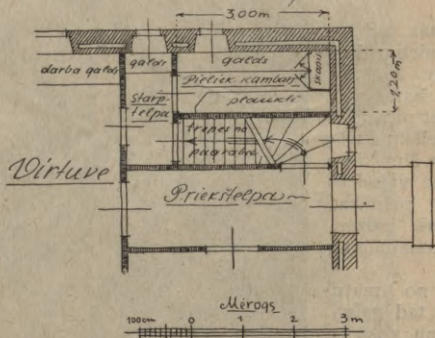
Lai izsargātos no matu krišanas ēdienos, tad galva apsienama ar plānu kokvilnas lakatiņu. Virtuvē valkājamās vieglas kurpes ar zemiem papēžiem. Lai katrā gadījumā izsargātos no kāju salšanas, tad korpēs ieliek pēdas formai piegrieztu voiloku.

PIELIEKAMO UN PAGRABA TELPU IZBŪVE LAUKU DZĪVOJAMĀS ĒKĀS

Projektējot un ceļot jaunas un pārbūvējot vecās lauku dzīvojamās ēkas, nekad nedrīkstam aizmirst, ka jādara viss, lai atvieglotu un vienkāršotu saimnieces darbu. Tā ka šis darbs lielāko tiesu saistās ar virtuvi un tās blakustelpām, tad šo telpu pareizai iekārtai un izveidojumam jāpiegriež daudz lielāka uzmanība nekā tas līdz šim ir darīts, jo te patiesībā ir īstais lauku mājas «smaguma centrs».

Pieliekamās telpas vajadzīgas pie katras virtuves dažādu produktu novietošanai, lai saimniecei nav pa dienu desmitām reižu jāiet uz klēti un pagrabu. Diemžēl, labu pieliekamo telpu mūsu lauku sētās reti kad gadās atrast. Parasti šo svarīgo telpu uzskata par it kā kādu «sīkumu», un bieži tai pat ēkas plānā nav paredzēta vieta. Un tā nu bieži vien iznāk, ka pieliekamā telpa jāiekārto kaut kur zem trepēm vai citā tumšā kaktā, kur nav pat nekāda apgaismojuma un vādi-

Pieliekamā kambarā
novietojuma un iekārtojuma
skice



144. att.
 Pieliekamā telpa

nāšanas. Telpa bieži tik šaura, ka nav iespējams visus produktus kārtīgi novietot. Bet kur nav kārtības, nav arī spodrības un tīrības. Šādos pieliekamos nereti mitinās žurkas un peles, un vienīgi šiem astainiem ir prieks par šādu «labu» iekārtojumu.

Labai pieliekamai telpai jāatbilst šādām galvenām pamatprasībām:

1) Tai jābūt ciešā sakarā ar virtuvi, bet tieša eja no virtuves tanī nav vēlama, jo tad pieliekamā telpā viegli iekļūst virtuves gaiss, kas satur daudz ūdens garaiņu. Šie garaiņi tad kondensējas uz pieliekamās telpas vēsajām sienām, un rezultātā pieliekamā telpa kļūst neciešami mitra, produkti pelē un bojājas. Tāpēc ieeja pieliekamā telpā vēlama vai nu no priekšnama, vai īpašas starptelpiņas, ko iekārto starp pieliekamo telpu un virtuvi. Šai starptelpā arī var iekārto šaurākus plauktus un galdiņus, un tā mēs patiesībā nekā nezaudējam, jo arī to var skaitīt klāt pie pieliekamām telpām.

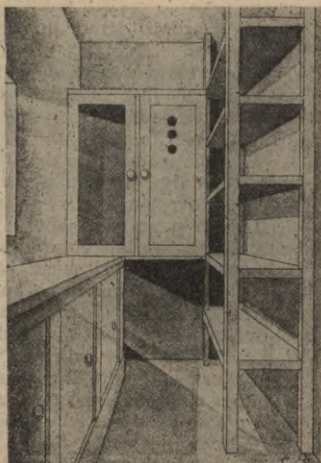
2) Pieliekamā telpa jānovieto katrā ziņā pie ārsienas, vislabāk ēkas stūrī. Pieliekamā telpa iekārtojama ziemeļu pusē, vismaz tās logs iekārtojams tā, lai tajā neiespīdētu saule, jo tā pieliekamo telpu vasarā var stipri sakarsēt, kas ir ļoti nevēlami. Logs (ne pārāk mazs!) ierīkojams vējš, ar dubultām vērtņēm, lai pieliekamo telpu varētu vēdināt. Ja pieliekamā telpa ļoti maza, skapim līdzīga, lodziņa vietā var

iebūvēt apm. 15×20 cm lielu vēdināšanas aili, kurā ievietojams smalks stiepuļu siets.

3) Pieliekamās telpas lielumam jābūt vismaz 3 m² grīdas laukumam. Pašas telpas platums vēlams ne šaurāks par 1,20 m. Vispār pieliekamās telpas lielums atkarīgs no saimes lieluma, un bieži tā vajadzīga pat mazas istabīnas lielumā.

4) Pieliekamā telpā jāiekārto piemēroti plaukti un skapji pēc patiešās vajadzības dažādu produktu ērtai un šķirtai novietošanai. Visa iekārta paredzama tieši iebūvēta, tad tā arī iznāk lēta un vienkārša un vēlāk nav jānes pieliekamā telpā veci skapji un kastes, kuŗu apakšas un aizmugures ir labākā slēptuve grauzējiem. Iekšējā iekārta izgatavojama no ēvelētiem, sausiem dēļiem. Plauktu un galdu virsmas atstājamas nekrāsotas, vertikalās daļas var krāsot ar eļļas krāsu. Sienas vislabāk izbalsināt ar labu baltkaļķa krāsu, jo parastā krīta, līmes krāsa pieliekamās telpās bieži vien pelē. Grīda vēlama betona, un vispār telpas apakšdaļa atstājamā neizbūvēta, lai nebūtu slēptuves grauzējiem.

Pagrabi lauku sētās bieži sastopami, lielāko tiesu ārpus ēkas, kaut arī pagalmā. Ja nu šādu pagrabu grib izlietot virtuves produktu uzglabāšanai, tad jāreķinās ar visādām neērtībām, galvenā kārtā ar liekiem soļiem. Bez tam nav jau patīkami rudenī brīst dubļus un ziemu sniegu tāpēc vien, lai nokļūtu pagrabā. Arī zem dzīvojamām ēkām ierīkotiem pagrabiem parasti ieeja ir no āra. Arī pagrabu iekšējā iekārtā daudz ko varētu vēlēties. Parasti tie ir tumši, bez vēdināšanas, ļoti bieži arī mitri; dažreiz gadās pat, ka pavasaros tur ieplūst ūdens.



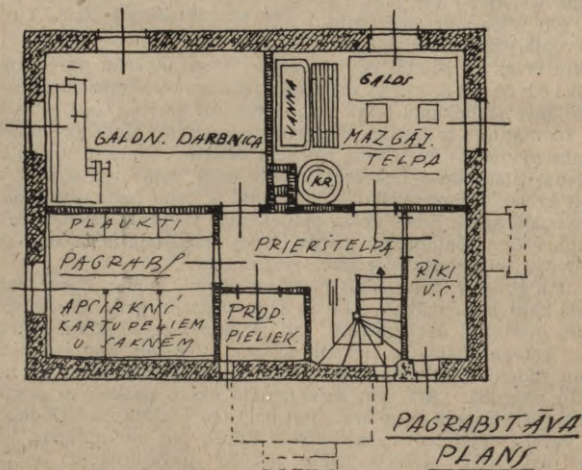
144. att. Pieliekamā telpa

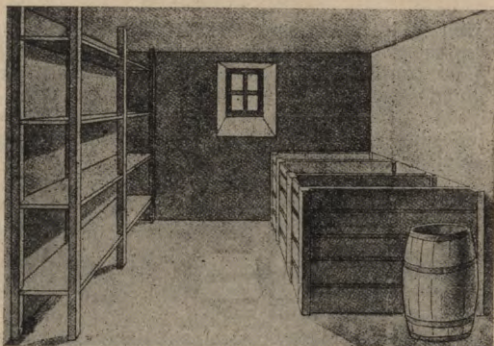
Ceļot jaunas dzīvojamās ēkas, virtuves vajadzībām domātais pagrabs iebūvējams tieši dzīvojamā ēkā, un ieeja tanī iekārtojama ēkas iekšpusē, virtuves tuvumā. Tā kā labs virtuves pagrabs ļoti atvieglo saimnieces darbu, tas būtu paredzams katrā jaunā dzīvojamā ēkā, ja vien attiecīgie apstākļi (gruntsūdens!) to atļauj.

Pagraba izbūve zem dzīvojamās ēkas arī parasti nemaz neiznāk tik dārgi, ārsienu pamati jāielaiž tikai dziļāki un jāizbūvē 1—2 sānsienas. Griesti vajadzīgi betona.

Labam pagrabam jābūt sausam un labi vēdinātam, tāpat jāierīko veņams logs ar dubultvērtņēm. Lai pagrabs būtu pietiekoši sauss, bieži nākas nodrenēt tā apkārtni, lai novērstu lieku mitrumu ap pagraba sienām. Tāpat pagrabu būvējot, jālieto (ja vieta mitra) attiecīgi palīglīdzekļi sienu noblīvēšanai (pirolīts, antichidrāts). Iekārtojams arī betona klons. Vēdināšanai pagrabu visieteicamāk pievienot pie virtuves skursteņa vēdināšanas vada. Tāpat ļoti labi bez jau minētā loga pagraba ār sienās atstāt 1—2 vēdināšanas ailes, 15 × 20 cm lielas, kuņģis ieliekams stiepuļu siets.

Pagrabu vislabāk izbūvēt zem virtuves, tad tas būs no virtuves parocīgāki sasniedzams un nebūs jābaidās no auk-





146. att. Pagrabs ar plauktu un sakņu apcirkņiem

stām grīdām dzīvojamās un guļamtelpās. Pagraba lielums pilnīgi pietiekošs 3 m × 4 m. Telpas augstums paliek 2 m. Pagrabā pēc vajadzības iekārtojami apcirkņi virtuves sakņu uzglabāšanai, tāpat iekārtojami gar sienām plaukti. Visas koka daļas nepieciešami konservēt ar Dipona vai Triolita 4% šķīdumu, citādi tās ātri satrud.

Pareizi izveidots un ērti pieejams pagrabs dod iespēju attiecīgos virtuves produktus novietot pieskaņojoties to uzglabāšanas īpatnējām prasībām, jo vairs neesam spiesti visus produktus turēt vienā kopējā pieliekamā, caur ko tie var bojāties un ir arī grūti pārskatāmi.

Pagrabs tavs (skat. 145. att.) izbūvēts zem visas ēkas, uz to no virtuves priekštelpas ved ērtas trepes. Bez galdniec-darbnīcas un mazgājamās telpas te ierīkots ērts pagrabs saknēm, kartupeļiem, bez tam pieliekamā telpa. Atsevišķa telpa paredzēta arī dažādiem rīkiem un piederumiem, lai «katra lieta būtu vietā».

Vispār pie plašākas pagraba iekārtas ieteicams to sadalīt sīkākās telpās, lai p. piem. saknes, konservus, augļu sulas un vīnus varētu uzglabāt atsevišķi.

Pagrabu, tāpat pieliekamo telpu krāsošanai vislabāk lietot baltkaļķi.

Baltkaļķu krāsai ir tas labums, ka uz mitrām sienām tā nepelē, nemaina toni, ir dezinficējoša. Balsināšanai vislabāk lietot Allažu vai Cēsu baltkaļķi nedzēstā veidā. Kaļķu krāsas sagatavošana ir ļoti vienkārša. Vispirms kaļķi jā-

dzēš, ko parasti izdara lielākā mucā. Tur ielej nedaudz ūdens un saber nedzēstā kaļķa gabalus. Pēc tam tos aplej ar ūdeni (lēni, uzmanīgi, lai reakcija nenotiek pārāk strauji) tā, lai ūdens līmenis par 3—4 cm pārsniedz kaļķu graudus. Kaļķiem jāļauj pašiem labi izvērtēties. Ja kaļķi jau «atlaidušies», sabirzuši, var mēģināt dzēst tos ar karstu ūdeni, bet šādi kaļķi dos mazāk izturīgu krāsu.

Kad kaļķi izdzēsti un labi atdzisuši, tie jāatšķaida ar aukstu ūdeni un jāizkāš caur sietu vai šķidru maisa drēbi, lai aizturētu neizdzēstos graudiņus u. c. nevajadzīgos piemaisījumu.

Krāsojamai virsmai jābūt tīrai; jākrāso noslēgtās telpās, lai caurvējš krāsu ātri nenožāvē. Tāpat nedrīkst svaigam krāsojumam spīdēt saule virsū.

Krāsojot mūra sienas, nekādas īpašas piedevas nav vajadzīgas. Pirmajam krāsojumam (grundējumam) sastāvs ņemams šķidrāks, lai labāk izvilktos. Otram krāsojumam var ņemt drusku biežāku, mazāk atšķaidītu krāsu (bet ne pārāk biezu, tad krāsojums atlobās). Otram krāsojumam var pielikt arī kādu toņa krāsu, piem., okeru, bet mazā mērā, jo daudz toņa krāsas mazīna krāsas saistīšanas spēju.

Balsinot koka sienas, labākas saistības dēļ uz 10 litriem gatavas kaļķu krāsas var pieliet apm. 1 litru nokrejata piena, vai arī pielikt apm. $\frac{1}{4}$ kg pernicas (piens labāks!).

Krāsojumu var atjaunot 4—5 reizes, nenotīrot veco krāsu, jo kaļķu krāsa tik viegli neatlobās kā līmes krāsa.

Caurmērā uz 1 m² krāsojamās virsmas iziet apm. 0,65 kg nedzēstu baltkaļķu. Toņa krāsa pieliekama apm. $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{6}$ no nedzēstu baltkaļķu svara.

Vispār baltkaļķu krāsa ir ļoti lēta, un krāsojums izmaksā tikai dažus sant. par kvadrātmētru. Šai krāsai ir tik daudz labu īpašību, ka vēlams daudz plašāka tās izlietošana tīrības un podrības celšanas darbā.

DREBJU ŽĀVĒTAVU IZBŪVE LAUKU DZĪVOJAMĀS ĒKĀS

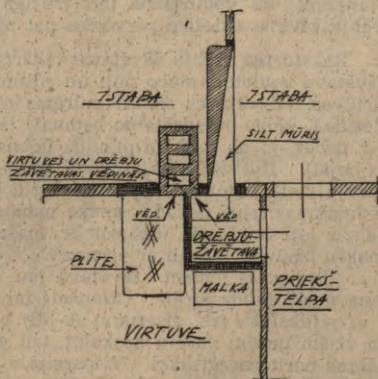
Lauku darbā nākas ne tikai strādāt slapjumā, bet šī «svētība» bieži nāk arī no gaisa, gan lietus, gan sniega veidā. Apavi un drēbes tāpēc bieži samirkst un pēc dienas darba ir labi, ja tos var pa nakti izžāvēt, lai no rīta viss atkal būtu sauss. Parasti žāvēšanu izdara istabā vai virtuvē uz auklas, kas izstiepta gar krāsni vai siltuma mūri. Tas tomēr ir ļoti nehygi-

eniski, jo drēbju izgarojumi piesātina telpas gaisu ar pārlicēģu mitrumu, bez tam vilnas drēbes un zeķes žūstot izplata telpās nepatīkamu smaku. Arī pats žūšanas process velkas bieži vien ļoti lēni un daudzreiz nākošā rītā ar nepatīku jāvelk virsū nepilnīgi izžuvušas zeķes un drēbes.

Īpaši veidota darba drēbju žāvētava lauku apstākļos tāpēc uzskatāma par ļoti nepieciešamu labierīcību un tai vajadzētu būt katrā mājā. Ja ceļot jaunās saimnieka vai strādnieku dzīvojamās ēkas būvētājs grib izmantot valsts aizdevumu vai pabalstu naudā jeb būvmateriālos, tad drēbju žāvētavas iebūve ir obligāta. Tai jābūt vismaz 60 cm × 80 cm lielai plānā (iekšmēri) un novietotai tā, lai tā tiktu apsildīta no plīts siltuma mūra.

Jāteic, ka drēbju žāvētavas nebūt nav guvušas uz laukiem tādu atsaucību un piekrišanu, kā tam vajadzētu būt. Ļoti bieži drēbju žāvētavas sauc par «drēbju pūdetavām», circeņu un prūšu «audzētavām», un tamlīdzīgi. Te galvenokārt vainojama nepareiza drēbju žāvētavas izbūve, tāpēc te īsumā apskatīsim, kā izbūvēt drēbju žāvētavu tā, lai tā būtu tiešām lietderīga.

Žāvētavas novietojums var būt ļoti dažāds, atkarībā no tā, kā grupētas telpas, skursteņi un kurināšanas ietaises. Parasti žāvētava iebūvējama vai nu pašā virtuvē vai cieši pie virtuves, jo, kā jau iepriekš minēju, žāvētavai izmantojams plīts un plīts siltuma mūra siltums. Arī skurstenim jā-



147. att. Pareizi iekārtota žāvētavas schēma

būt drēbju žāvētavas tuvumā un vislabāk, ja skursteņa vēdināšanas vads ir tieši pie žāvētavas klāt. Žāvētavas pieeja (durvis) vislabāk vēlama no priekšnama, lai drēbju ievietošanas dēļ nemaz nebūtu jāiet virtuvē.

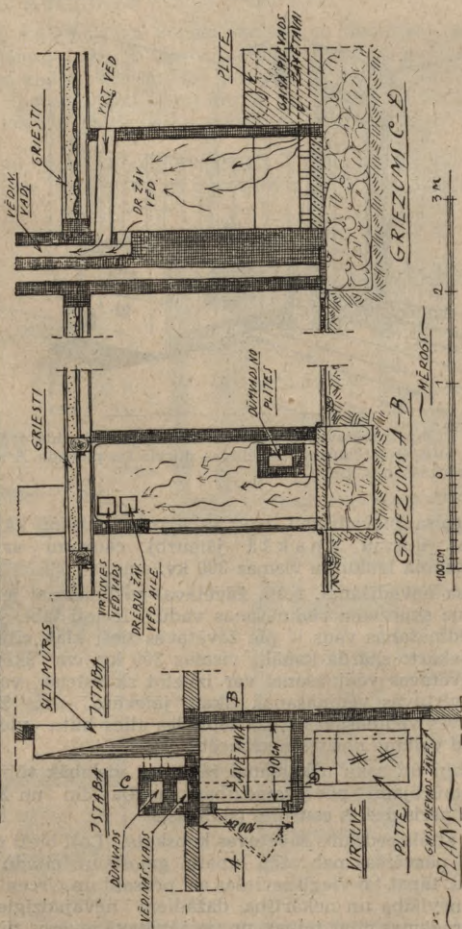
Šāda pareizi atrisināta žāvētavas iekārta redzama 147. attēlā. Jāteic gan, ka ne katru reizi žāvētavas pieeju varēs ierīkot no priekštelpas, visbiežāk to vajadzēs iekārtot no virtuves.

Žāvētavas lielums iepriekš labi jāapsver, jo bieži žāvētavas izbūvētas pārāk šauras. Te jāreķinās ar paredzamo žāvējamo drēbju daudzumu. Tāpat jāreķinās arī ar to, ka drēbju žāvētavu ļoti labi var izmantot arī zirgu segu un pat dažu aizjūgu lietu izžāvēšanai. Kā jau minēju, Zemkopības ministrija pielaiž minimālo žāvētavas platību 60×80 cm, bet visieteicamāki būtu celt žāvētavas 90×100 cm vai 100×100 cm lielumā un lielās saimniecībās vēl plašākas. Bieži ir izdevīgi žāvētavas lielumu palielināt līdz 150×200 cm; šādā telpā var jau ievietot vannu un tā varam vannas istabu un drēbju žāvētavu apvienot vienā telpā, kas daudzos gadījumos tiešām ir ērti un labi.

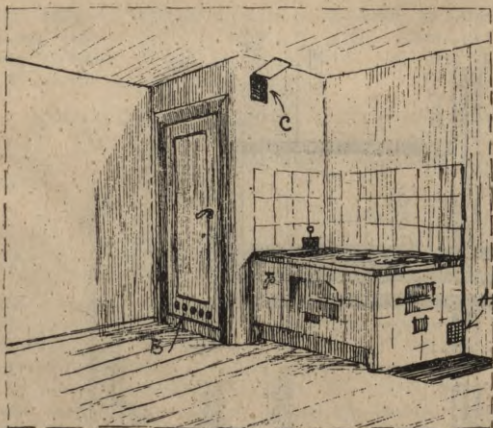
Žāvētavas vēdināšana ir nepieciešama un tai jābūt ļoti intensīvai. Drēbju žāvēšana dibinās uz to, ka žāvētavās ieplūst no virtuves gaiss, tas sasilst pie karstajām mūra virsmām, paņem līdz drēbju mitrumu un aiznes skurstenī. Ja vēdināšana ļoti trūcīga, vai tās pavisam nav, drēbju žāvētava tiešām pārvēršas par pūdetavu.

Raksturīga drēbju žāvētavas iekārta redzama 148. attēlā. Žāvētava novietota starp plīti un siltuma mūri un pieejama no virtuves. Žāvētavas sienas mūrētas no ķieģeļiem, $\frac{1}{2}$ ķieģeļa biežumā, klons paredzēts no betona (koka grīda žāvētavā vispār neder, jo no drēbēm pilošais ūdens var iesūkties grīdā un to bojāt). Durvis domātas koka, parastā koka slēgī, bet var durvju vietā lietot arī drēbes aizkaru, jo pie pareizi iekārtotas vēdināšanas telpā nekāda smaka nenāks. Gaisa pievadīšanu ļoti ieteicams iekārtot ar īpašu gar plīti vai pa plīts apakšu izbūvētu kanāli ar vismaz 15×20 cm lielu šķērsgriezumu. Tad gaiss ieplūst žāvētavā jau krietni sasilis un žāvēšana norit daudz ātrāk. Dūmvads no plīts uz siltuma mūri, t. s. «fuksītis» (sk. griezumu A—B) būvējams tā, lai to gaiss no visām pusēm varētu apskalot, tad gaiss ātri sakarst un žāvēšana norit enerģiskāki. Vispareizāki, ja svaigā gaisa pievadu iekārto zem «fuksīša», kā tas 148. attēlā rādīts.

DRĒBJU ŽĀVĒTAVAS IZBŪVE



148. att. Drēbju žāvētavas izbūves sīkdaļas



149. att. Drēbju žāvētavas kopskats. A — gaisa pievads drēbju žāvēšanai gar plīti, B — caurumi žāvētavas durvīs (ja pievada A nebūtu), C virtuves vēdināšanas klape

Ja gaisa pievadišanu nav iespējams iekārtot kā minēju, žāvētavas durvju apakšā jāieurbj caurumi ar kopējo šķērsriezuma laukumu vismaz 300 kv. cm.

Gaisa novadišanai, resp. žāvētavas vēdināšanai ierīkojams kanālis uz skursteņa vēdināšanas vadu. Ir ļoti labi, ja skursteņa vēdināšanas vads ir pie žāvētavas tieši klāt, citādi uz šo vadu jāiekārto skārda kanālis vismaz 300 kv. cm šķērsgriezumā. Žāvētavas vēdināšanai var izlietot skursteņa vadu, kas domāts virtuves vēdināšanai, tikai jāievēro, lai žāvētavas un virtuves vēdināšanas gaisa ieplūdes ailes būtu viena zem otras, tad velkme noritēs netraucēti.

Drēbju un zeķu uzkārsanai žāvētavā vislabāk tūlīt pie tās būves iemūrējami pēc vajadzības metāla āķi un žāvētavas augšgalā pāris dzelzs caurules (stangas).

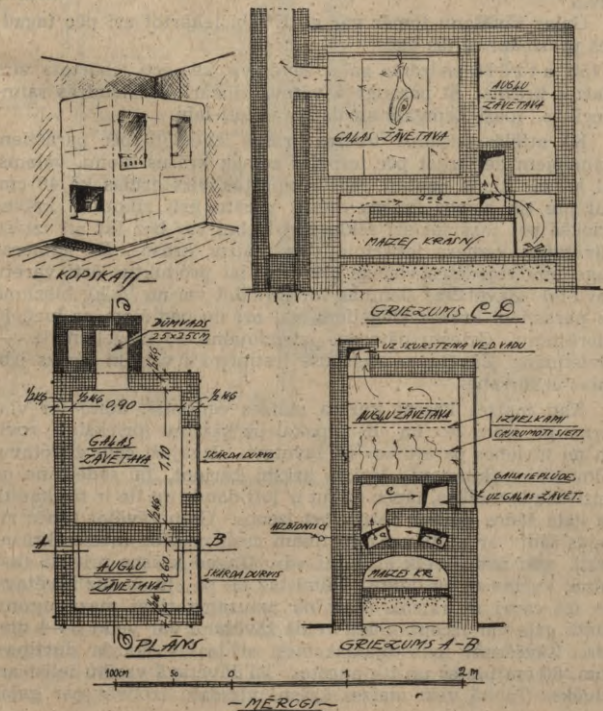
149. attēlā redzams žāvētavas kopskats. Ļoti bieži gadās, ka žāvētava pārvēršas par vecu lupatu, galošu un citādu krāmu noliktavu, tāpat tai viegli ieviešas arī prusaki un circeņi. Te vainojama nevīžība un nekārtība, dažādiem nevajadzīgiem krāmiem atrodamas citas telpas, un ja žāvētavā ievēros tīrību (sienas un griesti gludi apmetami), arī nekādi mūdzji tur nemājos.

GAĻAS UN AUGĻU ŽĀVĒTAVU IZBŪVE

Gaļas žāvēšana jau no senlaikiem pazīstama kā labs gaļas žāvēšanas veids, jo dūmiem iedarbojoties uz gaļu, tai rodas dažādas vielas, kas netikai to aizsarga pret bojāšanos, bet piedod arī īpatnēju, patīkamu garšu un smaržu. Tāpēc gaļas žāvēšanas iekārta katrā lauku mājā ļoti vēlama un pat nepieciešama.

Senāk (un daudzās saimniecībās arī tagad) gaļas žāvēšanai izlietoja lielos «mantelškursteņus». To apakšējā daļa

150. attēls



bija mazas istabiņas lielumā, kur bija viens vai vairāki primitīvi pavardi, bet uz augšu skurstenis sašaurinājās un tur parasti uz irbiem sakāra žāvējamus produktus. Senāk šāds «manteliskurstenis» bija vai katrā Zemgales mājā un gaļas žāvēšanai labāku iekārtu nevarēja vēlēt. Tagadējās, moderni celtās ēkās, tāpat pastāvošu ēku pārbūvēs šo «manteliskursteni» vairs neparedz un tā gaļas žāvēšanas jautājums kļūst akūts.

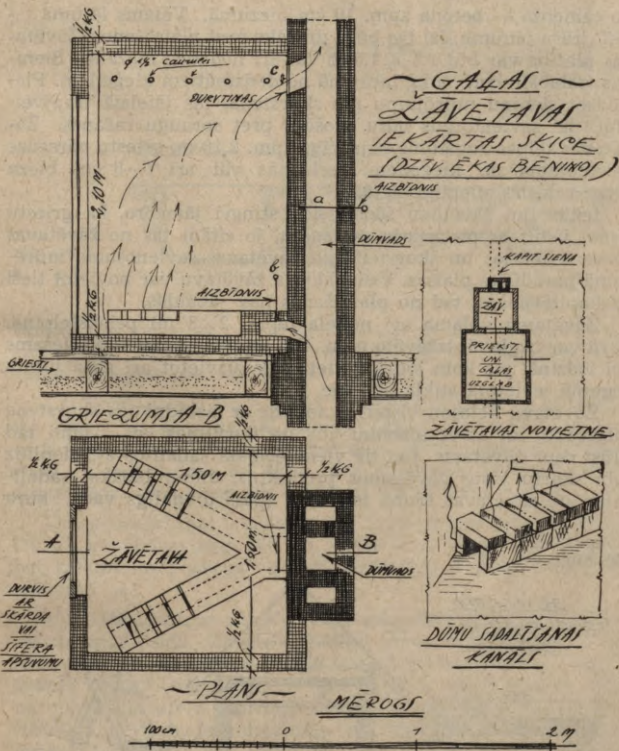
Tāpat senāk gaļu ļoti ērti varēja žāvēt arī parastās pirtīs, jo tām tad nebija atsevišķu skursteņu un pirti kurinot, telpa pieplūda dūmiem. Tagad celtās pirtīs vienmēr tiek iebūvēts skurstenis un gaļas žāvēšana nav iespējama, ja tā nav īpaši paredzēta.

Gaļas žāvēšanu tomēr var gluži labi iekārtot arī pēc tagadnes prasībām celtās ēkās.

150. attēlā redzama gaļas žāvētava, kas ērti iekārtota virs maizes krāsns. Šī parauga žāvētavas iekārtotas daudzās saimniecībās, īpaši Zemgalē un darbojas ļoti labi.

Kā attēlā redzams, maizes krāsns izveidota pēc parastiem principiem, ierīkojot pēc iespējas zemāk krāsns klonu, vēlams, lai krāsns klons nebūtu pacelts augstāk virs grīdas kā 40 cm. Lai pie tik zemas krāsns mutes varētu ērti rīkoties, krāsns priekšā var iekārtot arī seklu bedri, bet var bez tās arī iztikt. Žāvētavas kamera iekārtota virs maizes krāsns, šīs kameras augstums vajadzīgs vismaz 1,10 cm, lai produktus ērti varētu novietot. Žāvētavas sieniņas var izveidot vai nu $\frac{1}{2}$ kg biezumā no parastiem krāsns ķieģeļiem, vai arī no podiņiem ar ķieģeļu oderējumu. Griestu pārsedze izveidojama no ķieģeļiem uz dzelstiņām. Žāvētavas augšpusē iestiprināti vairāki dzelzs irbi gaļas uzkāšanai.

Kad maizes krāsni kurina maizes cepšanai, dūmi iet vispirms pa ejām «a» un «b» atpakaļ uz kamīnu (priekšīņu, rovi) un no turienes pa eju «c» uz žāvētavu. Izgājuši caur žāvētavu, dūmi aiziet skurstenī. Maizes krāsni kurinot, tai sadedzina uz reizi daudz malkas, tāpēc dūmu ir ļoti daudz un tie ir tik karsti, ka gaļa šādos dūmos nežūs, bet izceps. Gaļu žāvējot tāpēc rīkojas šādi: ar plāti vai durvītiņām cieši noslēdz maizes krāsns muti, pēc tam atvelk aizbīdni «d». Tagad krāsns priekšā (kamīnā) kurina mazu uguni. Dūmi tad iet pa eju «c» uz žāvētavu un tai cauri skurstenī. Kamīnā uzturama tikai maza uguns, citādi gaļa var izcept. Šādā veidā žāvēšanu var veikt 3—4 dienās. Žāvēšanai iekārtojamas cieši slēdzošas skārda durtiņas, apm. 60 cm platas un tik augstas, lai žāvētavā varētu ielīst arī cilvēks. Tā kā visu maizes krāsns virsdaļu izbūvēt par gaļas



151. attēls

žāvētavu parasti nemaz nav vajadzīgs, pārējā virsbūves daļā (virs kamīna) iekārtota augļu žāvētava (sk. turpmāk).

151. attēlā parādīta gaļas žāvētava dzīvojam-ēkas jumta stāvā. Žāvētava te piebūvēta pie virtuves skursteņa. Ja augšstāvā nav grīdas, uz griestu sijām žāvētavas vietā uzstrādājami 2—3" dēļi, un uz tiem 1/2 kg bieža grīda no cementa — grants vai dedzinātiem ķieģeļiem. Var grīdu arī izliet

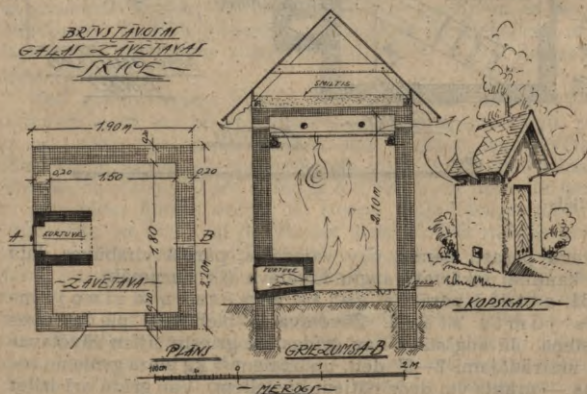
no cementa — betona apm. 10 cm biezumā. Vēlams lējumā izlikt drašu pinumu, lai tas būtu drošāks pret plaisāšanu. Žāvētavas platība var būt $1,5 \times 1,5$ m vai arī nedaudz mazāka. Sieniņas vislabāki celt $\frac{1}{2}$ ķģ biezumā no dedzinātiem ķieģeļiem. Pieslēdzot sieniņu mūrējumu pie skursteņa, tas jāielaiž trepjveidīgi, lai savienojums būtu drošāks pret spraugu rašanos. Žāvētavas telpas augstums vajadzīgs apm. 2,10 m, griestu pārsedze izveidojama no ķieģeļiem, dzelstiņās vai arī 7—8 cm bieza betona dzelzs stiepuļi sietā.

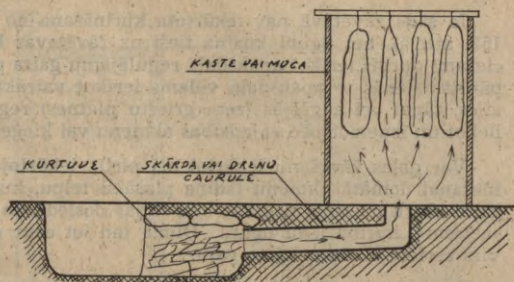
Iekārtojot žāvētavu šādā veidā stingri jāievēro, ka griestu sijām jābūt ar pietiekošu nestspēju, jo citādi tās no žāvētavas svara ielieksies un skursteņa un žāvētavas savienojumā mūrējumā parādīsies plaisas. Vislabāki, ja žāvētavu var novietot tieši uz kapitālsienas, tad no plaisāšanas nav jābaidās.

Žāvētavai vēlama arī neliela (apm. 2×3 m) priekštelpiņa, kurā var uzglabāt izžāvēto gaļu. Šai priekštelpiņai nepieciešams arī lodziņš, pie kam lodziņa vietu var aizvietot arī pašā jūmta segumā ievietota stikla plāksne.

Žāvētavu lietojot, vispirms noslēdz ar aizbīdni «a» skursteņa dūmvadu, un atver aizbīdni «b» un durvīņas «c». Dūmi tad plūst caur žāvētavu. Lai tie vienmērīgāki sadalītos un vienlīdz labi skārtu visus žāvējamus produktus, dūmu labākai sadalīšanai uz žāvētavas klona iekārtots īpašs divdaļīgs vads, kurā

152. attēls





153. attēls

sānsienīņas mūrētas no uz šauro malū liktiem ķieģeļiem, bet virspuse pārsegta ar vaļēji saliktiem ķieģeļiem, starp kuņiem atstātas spraugas pēc vajadzības.

Lai žāvēšana norisinātos labi, skurstēnim jābūt ar labu velkmi. Tāpat jāievēro, ka gaļu žāvējot plītes dūmus nedrīkst laist caur siltuma mūri vai krāsni, bet tie tieši no plītes jālaiž skurstenī. Citādi gadās, ka dūmi, līdz tie nonāk žāvētavā, ir par daudz atdzisuši un nekāda žāvēšana vairs nevar notikt.

Gaļas uzkārsānai iekārtojami āķi vai dzelzs irbi (caurules). Durvis vajadzīgas apm. 60 cm × 180 cm, tās var būt arī koka, bet vēlams iekšpusē uz vērtnes uzstiprināt 6 m/m bieža šifeņa plāksni.

152. attēlā redzama brīvēstāvoša gaļas žāvētava, kas celta maza mājiņas veidā. Žāvētava 1,50 m plata, 1,80 m gara un 2,10 m augsta. Tās ārsienas vislētāki izbūvēt no cementa — kaļķu — grants kleķa. Griestu plātne izveidojama dzelzsbetona. Mājiņai paredzēts šifeņa jumtiņš. Žāvētavas apakšdaļā vienos sānos izbūvēta kurtuve ar durvīņām un žāvētavas sienu augšdaļā ierīkoti pavisam 8 gab. ailes ar 10 cm caurmēru dūmu izvadīšanai ārā.

Šāda veida žāvētavas var izbūvēt arī bez atsevišķas kurtuves. Tādā gadījumā uguns jākurina tieši uz žāvētavas grīdas. Tas nav sevišķi ērti, jo nav patīkami bieži virināt durvis un uzraudzīt uguni dūmainajā žāvētavā.

Pie šī tipa žāvētavām uguns rūpīgi jāuzrauga, jo tai kļūstot lielākai, gaļa var sākt «cept», uguni līstošie tauki to vēl paātrina un tā rezultātā viss žāvētavas saturs var aiziet bojā.

Ja šādā žāvētavā nav iekārtota kurināšana no ārienes (kā 152. attēlā), bet uguni kurina tieši uz žāvētavas klona, nepieciešami durvis ierīkot apakšdaļā regulējamu gaisa pieplūdi. Arī pārējās sienās to apakšdaļā vēlams ierīkot vairākas ailes. Šīs ailes, tāpat arī augšējās (zem griestu platnes) regulējamās ieliekot un izņemot pēc vajadzības akmeņu vai ķieģeļu gabalus.

Var gaļas žāvēšanu iekārtot arī pirtī, iekārtojot virs gara mešanai domātā akmeņu lādiņa plašāku telpu, kur var iekārt gaļu. Gara mešanai domātās durvītiņas noslēdz un apakšā, zem «ceriem», kurina lēnu uguni. Dūmi tad iet caur ceriem, žāvē virs ceriem esošo pakārto gaļu.

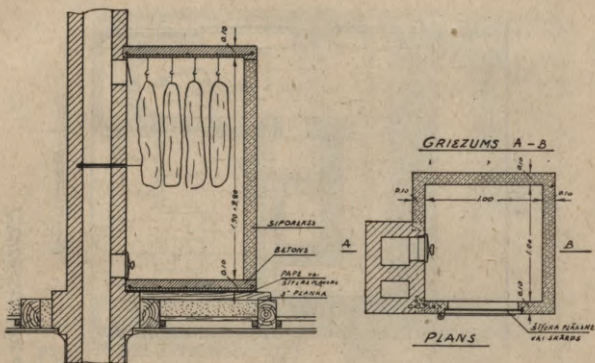
Tāpat arī brīvēstāvošu žāvētavu var iekārtot provizoriski, piekalnē ierokot zemē mucu bez dibena un leļpus tās iekārtojot kurtuvi.

Tomēr šai, un līdzīgi veidotām iekārtām ir pagaidu raksturs. Labi iekārtotā saimniecībā vienmēr izdevīgi iekārtot labi izveidotu, ērti lietojamu žāvētavu.

Ja saimniecībā nav piemērota pastāvīga žāvētava, gaļu ļoti labi var izžāvēt pagaidu ierīcē, kāda redzama 153. attēlā. Pagaidu žāvētavas ierīkošanai izmeklēt piemērotu, no vēja aizsargātu vietu. Žāvējamās gaļas novietošanai uzstāda tukšu mucu vai kasti bez dibena un vāka. Gaļu piekaļ pie kastes vai mucas pārlīktām kārtiņām. Vajadzīgo dūmu un siltuma vadīšanai divu vai trīs soļu attālumā no kastes zemes padziļinājumā ierīko nelielu kurtuvīti, no kurienes dūmus pa zemē ieguldītu skārda vai drenu cauruli novada uz kastes vietu. Ietaise ir ļoti vienkārša, bet darbojas teicami. Žāvēšanai vislabāk lietot svaiļus paegļu zarus vai arī alkšņus, kas dod daudz dūmu. Žāvēšana, protams, arvien uzraugāma (suņi, kaķi!). Uguni nedrīkst kurināt par stipru, jo tad gaļa var sākt cept. Parasti žāvēšana velkas vienu dienu.

Šāda brīvā dabā ierīkota žāvētava būs lietojama tikai labā laikā. Ziemā un lietus laikā tā nebūs lietojama. Tekošanai lietošanai, tādēļ izdevīgāka būs pastāvīga, ar ēkas apkures ierīcēm saistīta gaļas žāvētava.

Nelielu gaļas žāvētavu var samērā viegli izbūvēt pie maizes krāsns. Žāvētava te ierīkota maizes krāsns paplašinātajā priekšējā vēdināšanas kanālī. Gaļas ērtākai novietošanai ierīkojamas īpašas durvis. Žāvēšanai vajadzīgo kurināšanu izdara maizes krāsns kurtuvē, pie kam krāsns dūmu aizbidni atstāj aizvērtu, bet atver virs krāsns mutes ierīkoto dūmu lūciņu un vēdināša-



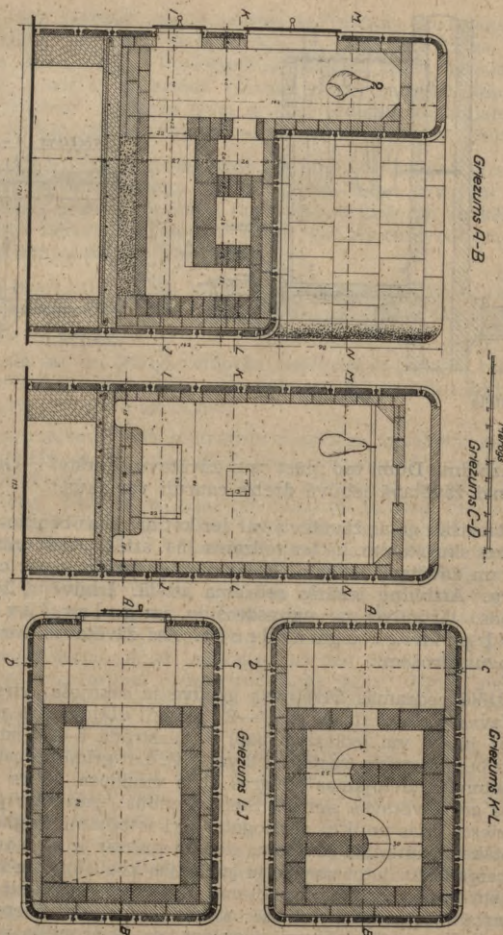
154. attēls

nas aizbīdņi. Dūmi tad plūst caur žāvētavu skurstenī. Gaļas uz-
kāršanai žāvētavā iebūvē dzelzs cauruli vai aķus.

Atsevišķu gaļas žāvētavu var ierīkot arī ēkas bēniņos blakus
virtuves skurstenim, kā tas redzams 154. attēlā. Aizbīdņus skur-
stenī un žāvētavā iekārto tā, lai dūmus varētu virzīt caur žā-
vētavu. Aizbīdņi iekārta redzama attēlā. Izbūvējot žāvētavu
bēniņos, jā rūpējas par ugunsdrošību, un gaļas žāvētava
jāceļ pilnīgi ugunsdroša. Arī žāvētavas durvīm jā-
būt ugunsdrošām.

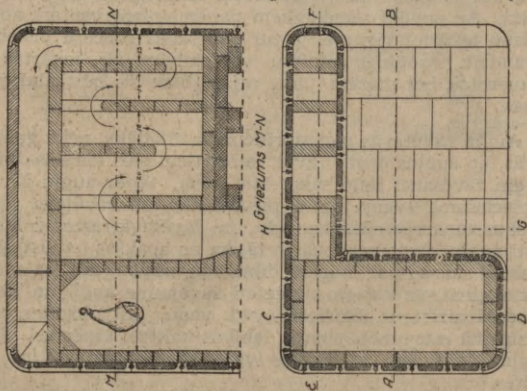
Attēlā redzamās žāvētavas uzbūve ir sekojoša: virs sijām,
žāvētavas vietā uzstrādā $2\frac{1}{3}$ "—3" planku klāju. Virs plankām
noklāj jumta vai izolācijas papi un uzstrādā 8—10 cm biezu,
stipru betona grīdu (sastāvs 1:3 vai 1:4). Lai grīdā nerastos plai-
sas betonā ievietojamas stiegras abos virzienos. Virs gatavās
grīdas ceļ žāvētavas sienas. Sienām jābūt ugunsizturīgām un
lai griestu sijas netiktu pārslogotas, arī iespējami vieglām. Pie-
mērotākais materiāls žāvētavu sienām pašreiz ir siporekss.
Ieteicams būtu lietot siporeksa izolācijas kvalitāti, pie kam sie-
nas jātaisā ne plānākas par 10 cm. Lai novērstu plaisu rašanos
no varbūtējās siju izliekšanās, sienās iebūvējami stiepuļes vai
stīpu dzelzs pastiprinājumi, ieguldot tos horicontālajās šuvās.
Žāvētavas griesti taisāmi betona. Durvis $0,60 \times 1,80$ m samēros

Malzes krāsns ar galas žāvētavu un siltuma mūri.

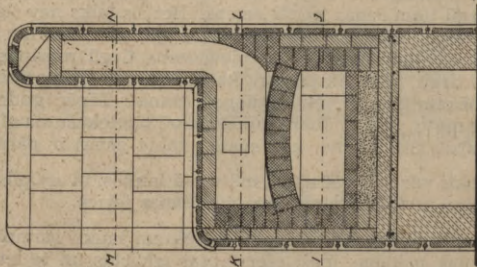


155. I attēls

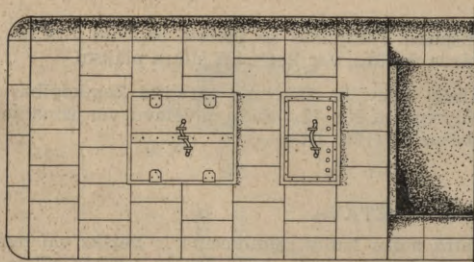
Griezumšs Ē-F.



Griezumšs G-H.



Preiškats.



no iekšpuses apšujamas ar azbesta papi un virs tās ar skārdu. Ja skārda nebūtu, var lietot arī šifeņa plāksni.

Pilnīgi atsevišķa žāvētava parādīta Zemkopības ministrijas normālprojektā Nr. 77. Šādu žāvētavu var izmantot arī gaļas uzglabāšanai (155. att.).

AUGĻU ŽĀVĒTAVA

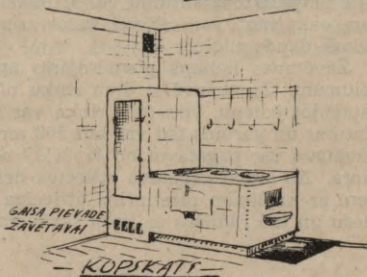
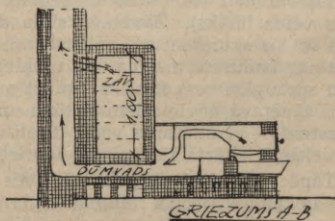
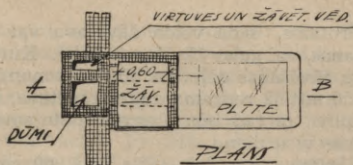
Katrā mūsu lauku saimniecībā ir lielāks vai mazāks augļu dārzs. Rudeņos ir laiks, kad ābolus gandrīz cūkas vairs neēd un tirgū tiem cenas ir ļoti zemas. Bet šis laiks nav ilgs. Piemērotu telpu trūkuma dēļ atsevišķas saimniecības nevar ilgi uzglabāt svaigus augļus. To pievedums tirgū mazinās un ābolu cenas tirgū ceļas tik augstu, ka pat vidusmēra patērētājam nav pa spēkam tos nopirkt ikdienas ēšanai. Tāpēc gudri dara tās nama mātes, kuŗas ābolu laikā izžāvē pietiekošu daudzumu ābolu, kuŗus lieto ziemā, kaŗ svaigo ābolu cenas ir pārāk augstas.

Ābolus var sažāvēt nama mātes kā laukos, tā arī pilsētās, ja tikai viņu rīcībā ir piemērota žāvēšanas ierīce.

Augļu (galv. kārtā ābolu) žāvēšanai lauku saimniecībās parasti nav nekādas īpaši piemērotas iekārtas un te iztiek kā pagadās. Ar samērā vienkāršiem paņēmieniem var arī augļu žāvēšanu iekārtot virtuvē, jo tur žāvēšanas procesu vislabāk var uzraudzīt. Protams, plašām vajadzībām šīs iekārtas nebūs piemērotas, bet mazām, pašu vajadzībām tās būs pilnīgi pietiekošas.

Augļu žāvētavās pamatprincips ir citādāks, nekā gaļas žāvētavās, jo augļus nevar žāvēt, laiŗot tiem pāri karstās dūmgāzes. Augļu žāvēšanai lieto sakarsētu gaisu, tāpēc augļu žāvētavām nepiecieŗama svaiga gaisa pievadiŗšana un žāvētava jāsavieno ar skursteņa vēdināŗšanas vadu, lai žāvētavā rastos velkme. Parasti augļu žāvētavas iekārto tā, ka no apakŗsas ieplūŗst gaiss, tas apskalo skārda vai mūrēŗu dūmvadu, sasilst, tad iet cauri vairāŗk sietiem, uz kuŗiem novietoti žāvējamie augļi un žāvētavas virsdaļā aiziet uz skursteņa vēd. vadu. Kā redzams, princips līdzīgs kā caurumotā skārda labības kaltēm, tāpēc arī plaŗākām augļu žāvēŗšanas vajadzībām var izmantot arī šī tipa labības kaltes.

150. attēlā redzama augļu žāvētava, kas novietota virs maizes krāns, blakus gaļas žāvētavai. Vajadzīgo siltumu žāvētavai



156. attēls

dod dūmeja «c», pa kuŗu iet dūmi uz gaļas žāvētavu tiklab kā maizes cepšanai, tā pie gaļas žāvēšanai. Vajadzīgais gaiss augļu žāvētavai tiek pievadīts pa vairāk caurumiem, kas iekārtoti žāvētavas dzelzs durvīņu apakšdaļā. Gaisa novadīšanai iekārtots vads pa maizes krāsns virspusi uz skursteņa vēdināšanas vadu. Žāvētavā iekārtojami 3—4 izvelkami sieti, uz kuŗiem plānā kārtā saber žāvējamos produktus. Durvīņas gatavojamas no biezāka skārda dzelzs rāmī un tās vajadzīgas visā žāvētavas platumā un gaŗumā, lai sietus varētu ērti iebīdīt un izņemt. Žāvētavas iekšpusi vēlams gludi apmest, lai varētu ieturēt labāku tīrību.

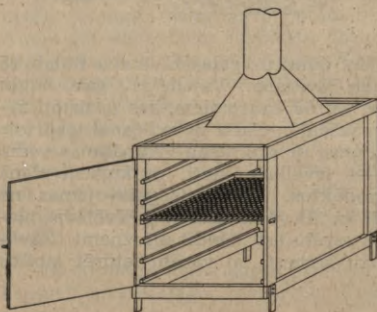
Protams, šāda veida žāvētavu var izmantot tikai maizes cepšanas, vai gaļas žāvēšanas laikā. Kurināt maizes krāsni tikai augļu žāvēšanas dēļ vien būs neekonomiski.

156. attēlā redzama augļu žāvētava, kas iekārtota pie virtuves plīts, tā tad būs vienmēr lietojama, jo plīts lauku mājās kurinas visu dienu.

Žāvētava izveidota plīts galā, 60 cm plata, 1,00 m augsta. Sienas var celt vai nu no ķieģeļiem vai arī no podiņiem (pirmais veids lētāks). Žāvētavu silda dūmvads (fuksītis), kas no plīts iet uz skursteni vai siltuma mūri. Šim fuksītim apakšējā daļa nav izmūrēta masīva, bet uz ķieģeļu stabiņiem. Pa šo stabiņu spraugām zem fuksīša ieplūst aukstais gaiss, sasilst, iziet cauri žāvētavā novietotiem sietiem un žāvētavas augšdaļā aiziet skurstenī — vēdināšanas vadā. Sieti iekārtojami izvelkami, vispār iekšējā iekārta līdzīga jau iepriekš aprakstītai kaltei.

Tāpēc par ļoti vēlamu virtuves piederumu uzskatāma uz plīts liekama attiecīga lieluma augļu žāvētava, kuŗā, izmantojot plīts pārpalikuma siltumu vai arī tikai plīti nedaudz šim nolūkam pakurinot, var sažāvēt savas saimniecības vajadzībai pietiekoši daudz augļu.

Žāvētavas lielums piemērojams apsildāmās plīts virsmas lielumam. Ja virtuvē ir divu riņķu plīts, tad virs viena riņķa gatavojot ēdienu, virs otra riņķa var žāvēt augļus. Žāvētavas platums un gaŗums tad var būt 500 mm, bet augstums 600 mm. Žāvētavu var pagatavot no $\frac{3}{4} \times 1\frac{1}{4}$ " resnām koka latām un finiera. No latām pagatavoto attiecīga lieluma rāmišus. Pie rāmišiem ar nagliņām piestiprina attiecīga lieluma 5 mm biezu finieru un tad rāmišus ar koka skrūvēm savieno kopā ar finieru



157. attēls. Uz plīts novietojama augļu žāvētava

uz iekšpusi, lai tur dabūtu pavisam gludu sienu (157. att.). Žāvētavas priekšpusē jātaisā durvitiņu veidā uz virām, bet virsējā daļā ietaisāms vēdināšanas caurums. Pie sānu sienām abās pusēs vienādā augstumā piestiprināmas 10×10 mm līstiņas, kas tura sietu rāmīšus. Uz šiem rāmīšiem uzstiprināts cinkotu stiepuļu pinums ar apm. 25 mm² acīm. Uz plīts liekamā žāvētavā ietaisāmi ne vairāk kā seši rāmīši. Tie sakārtojami tā, lai siltais gaiss plūst pāri visiem uz rāmīšu sietiem uzklātiem augļiem. Tāpēc starp vienu rāmīti un dibeņa sienu atstājama sprauga pakalpusē un starp otru un durvitiņām — priekšpusē u. t. t. Vēdināšanas caurumu vēlams uzlikt gaŗāku papēs vai finieŗa cauruli, lai pastiprinātu vilkmi. Vēl labāki ir, ja šo cauruli var pagarināt līdz vēdināšanas caurumam skurstenī. Žāvētavai jāpie-taisā 80—100 mm gaŗas metāla kājiņas, kuŗas to tur tādā augstumā virs plīts. Vienkāršākā gadījumā var iztikt žāvētavu atbalstot ar četriem vienāda biezuma ķieģeļa gabaliem.

Sagriezti augļi jānovieto uz rāmīšu sietiem vienā kārtā. Apakšējā sieta augļi dabū vissiltāko gaisu un tāpēc ātrāk izžūst. Kad tie noņemti, visi pārējie rāmīši, nemainot to kārtību, jānolaiž uz leju, bet rāmītis, uz kuŗa uzbērti svaigi augļi, jānovieto pašā augšā. Augļu žāvēšana velkas 4—6 stundas.

The following is a list of the names of the persons who have been admitted to the membership of the Society since the last meeting.

1. Mr. John Smith
2. Mr. James Brown
3. Mr. William Jones
4. Mr. Robert Taylor
5. Mr. Thomas White
6. Mr. Charles Black
7. Mr. Henry Green
8. Mr. George Grey
9. Mr. Richard Hall
10. Mr. Samuel King
11. Mr. Benjamin Lee
12. Mr. Joseph Munn
13. Mr. Philip Noe
14. Mr. Daniel Oates
15. Mr. Edward Pearce
16. Mr. Frank Quinn
17. Mr. Lewis Reed
18. Mr. Nathan Ross
19. Mr. Aaron Stone
20. Mr. Jacob Trenchard

The names of the persons who have been removed from the membership of the Society are as follows:

1. Mr. John Smith
2. Mr. James Brown
3. Mr. William Jones
4. Mr. Robert Taylor
5. Mr. Thomas White
6. Mr. Charles Black
7. Mr. Henry Green
8. Mr. George Grey
9. Mr. Richard Hall
10. Mr. Samuel King
11. Mr. Benjamin Lee
12. Mr. Joseph Munn
13. Mr. Philip Noe
14. Mr. Daniel Oates
15. Mr. Edward Pearce
16. Mr. Frank Quinn
17. Mr. Lewis Reed
18. Mr. Nathan Ross
19. Mr. Aaron Stone
20. Mr. Jacob Trenchard

SATURS

	Lpp.
Priekšvārds	3
Kāpēc mūsu virtuves uzlabojamas?	4
Virtuves novietojums dzīvojamā ēkā	6
Virtuves lielums	11
Sienas, griesti, grīdas	12
Virtuves apgaismojums	13
Vēdināšana	14
Apkurināšanas ietaises	17
Maizes krāsns	29
Ūdens piegāde	34
Virtuves mēbeles	41
Trauku mazgāšana	60
Katrai lietai sava vieta	66
Siltuma kaste	75
Virtuves darba rīki un trauki	76
Labā virtuvē jāprot arī pareizi saimniekot	82
Saimnieces apģērbs	93
Pieliekamo un pagraba telpu izbūve lauku dzīvojamās ēkās	95
Drēbju žāvētavu izbūve lauku dzīvojamās ēkās	100
Gaļas un augļu žāvētavu izbūve	105

IZLIETOTĀ LITERĀTŪRA:

Lantbrukare — bostaden av Ingeborg Warn Bugge.
 Bauentwurfslehre — E. Neufert.



V 28931 M 3

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0311015009

LAUKU DZĪVE UN DARBS V

- 1. AUG. 1940

Ls 1,50