

ДОМАКИНЯ

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАЖОДЪЛИЯ.

Годишен абонамент
пръ платки:

I за абонамента на
„Ж. Свѣтъ“
въ България лева 3
„ странство „ 4
II за неабонамента на
„Ж. Свѣтъ“
въ България лева 4
„ странство „ 5

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЯ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всеки мѣсець.

Абонати и въ ще
всичко, що се тнася
до „Домакия“, адресу-
ватъ се: до Дирекция-
та на „Женския Свѣтъ“,
улица Воинска № 122
Нисма неплатени не се
приематъ.

Въ Дирекцията се намиратъ за проданъ цѣли течения отъ I-а и II-а година на „Жен. Свѣтъ“ и „Домакия“

Съдържание:

Отопление и освѣтление. — Хишени. — Ажуръ. —
Кроење. — Съвети. — Рецензи за ястия. — Домашна
медицина. — За благоприличнето. — Обяснение на обра-
ците отъ раждолията. — Корреспонденция. — Извѣстие.

Отопление и освѣтление.

Отоплението и освѣтлението на жилището сѣ твърдѣ сериозни нужди и въпроси, които трѣбва да прѣдставляватъ единъ голѣмъ интересъ за всѣка домакиня. Сериозността на първия особено отъ тия два въпроса за нашия климатъ тукъ, мислимъ, падлѣжно усѣща и оцѣнява всѣка една отъ насъ. Затова тука ще се занимаемъ съ тия двѣ теми, за които ний, ако и да сѣ много пространни, ще се удовлетворимъ и ще се ограничимъ да говоримъ върху най-сжщественихъ имъ работи.

I. Отопление.

Неизбѣжно нужно е, както е всѣкому извѣстно, щото зимно врѣме по насъ да се отопляватъ стаитѣ на домоветѣ ни. Не може точно се опрѣдѣли степенята на температурата, до която трѣбва да се качи тя изъ стаитѣ, защото твърдѣ е разбранно, че тя главно зависи отъ вкуса, обичаитѣ, занятнето и числото на живушитѣ въ тѣхъ лица; извѣстно е, че тя въобще стои между 15° — 18°, което се провѣрива чрѣзъ единъ термометръ, какъвто, трѣбва непрѣмѣнно да има за всѣки случай всѣка добръ уредена къща.

Срѣдства или начини за отопление имае нѣколко вида, които не можемъ употребити всички. Най-главнитѣ отъ тѣхъ, които се употребяватъ

или могатъ се употребити по насъ, сѣ слѣдующитѣ

а) *Калориферитѣ*. — Най-добритѣ и най-сгоднитѣ срѣдства за отопление сѣ калориферитѣ, поради своята чистота и поради равномерното и едновременно посредствомъ тѣхъ распрѣдѣление на топлината по всичкитѣ стаи на къщата. Отопляването чрѣзъ калориферитѣ се состои въ разнасянето чрѣзъ прѣстени или желѣзни трѣби, врѣзани въ стѣнитѣ, топла пара, въздухъ или вода по всичкитѣ стаи въ дома изъ едно огнище, помѣстено обикновено възмника на къщата, сжщо тѣи както се разнася водата отдолу на горѣ. Тоя начинъ, обаче, на отопляване при всичкитѣ прѣимущества, които ни прѣдставлява, е мжчноприложимъ въ практика, поради скжпотата на машинитѣ и тѣхното настаняване.

б) *Коминитѣ* (оджакъ). — Това срѣдство за отопляване е въ употребление изъ много мѣста по насъ, особено же по селата. Коминитѣ обаче сѣ едно твърдѣ несъвършенно срѣдство за отопляване не само поради много други причини, нъ и поради загубването на топлината (90%), а още и поради изгаряннето на много дърва, което не малко ни коштува.

в) *Подвижнитѣ соби*. — Такива сѣ порцелановитѣ или фаянсовитѣ соби (печки), които мжчно се сгорещаватъ, нъ и мжчно си изгубватъ горещината. Тѣ не изгубватъ много горителенъ материалъ, нито нѣкъ испущатъ нѣкакъва миризма.

Чугуненитѣ или ламариненитѣ соби твърдѣ скоро се сгрѣватъ, нъ и съвсѣмъ не задържатъ придобитата горещина. Ако иматъ дълги трѣби, стоплюватъ повече стаята. Този недостатѣкъ е

отстраненъ въ собитѣ съ тухлени стѣни отвѣтрѣ и въ такива отъединѣ прозраченъ металъ ампантъ съ чугунени первази: особенно послѣднитѣ иматъ и това прѣимущество, че не се пълнѣтъ винаги, а веднѣжъ въ продължение на нѣколко часа съ дърва или каменни въглища. — Чугуненитѣ и ламариенитѣ соби отъ день на день излизатъ изъ употребленieto; защото, освѣтъ че не сѣ икономични, тѣ сѣ още и врѣдителни за здравнето, тъй като въздухътъ изъ стантѣ, гдѣто горѣтъ такива соби, става много сѹхъ, отъ което се причинява на живущитѣ въ тѣхъ главоболие. Единъ ссѣдъ, напълненъ съ вода, много умѣрява злото. Затварянieto ключа на трѣбитѣ, когато изгорѣтъ сѣвсѣмъ дървата, не е никакъ добро; защото и по такъвъ начинъ се харчи много кислородъ.

г) *Маталитъ*. — Отопляването чрѣзъ мангали или други срѣдства, които испущатъ водородъ, а вѣднѣватъ кислородъ, отхвърля се отъ икономиката, хигиената и отъ благоразумieto, тъй като, по край другитѣ си неудобности и опасности, могатъ да причинѣтъ и пожаръ.

д) *Стѣнитѣ соби*. — Съграденитѣ въ стѣнитѣ соби произвеждатъ топлина, която дълго врѣме се задържа, винаги почти е равномѣрна и не е никакъ вредителна. Тѣ сѣ много икономични, когато сѣ искусно направени, инакъ тѣ коштуватъ много и никакъ не си изпълняватъ прѣдначението. Нѣ при все това много добрѣ и полезно би било, ако това срѣдство на отопляване би се распространявало и по насъ, както е то най-вече распространено въ Германия, Русия и Ромѣния.

Вещества за горение сѣ тия, съ които си служимъ да палиме огънь за отопляването стантѣ. Такива сѣ:

а) *Сухитѣ дърва* издаватъ силенъ пламѣтъ безъ никаква миризма; суровитѣ (зеленитѣ) и влажнитѣ дърва не горѣтъ лесно и пушѣтъ.

б) *Дървенитѣ въглища* (кюмюръ) съставляватъ добъръ материялъ за горение, нѣ сѣ скѣпия. Най-добритѣ дърва и въглища сѣ дѣбовитѣ, и буковитѣ; кленовитѣ, брѣстовитѣ, габеровитѣ, осеновитѣ, овощнитѣ и чамовитѣ дърва, всички сѣ добри за горение. Добритѣ въглища се познаватъ по това, че сѣ сухи, лѣскави, звучни и малко дебелички.

в) *Каменнитѣ въглища* сѣ добро горително вещество, а при това и икономично, нѣ рас-

прѣсватъ лоша миризма и образуватъ черни сажди, които причиняватъ нечистотии; затова именно и тѣхното употребление не е било до сега распространено, а сега напослѣдкъ почнѣ да се употребява тукъ-тамъ. Най-добро срѣдство за отопление чрѣзъ каменнитѣ въглища сѣ едни цилиндрически желѣзни Американски соби съ скари, които горѣтъ, дѣйствително, много правилно и безъ никаква миризма; тѣзи соби на Истокъ се употребяватъ само въ Русия и Ромѣния, а напослѣдкъ и въ нѣкои мѣста изъ България.

г) *Кокътъ* (сокке.) — Този горителенъ материалъ не е нищо друго, освѣтъ пакъ каменни въглища, отъ които е изваденъ асфалтътъ (катранътъ) за направата на газа (за освѣтление), та затова е много по-лѣкъ отъ каменнитѣ въглища. Кокътъ, като гори, произвежда голѣма топлина бѣзъ миризма нито пушѣтъ; нѣ, за жалостъ, той мѣчно се запалва, а лесно изгасва. За да може се употребѣи, трѣбва да се нарѣжи на малки, колкото орѣхи, парчета и да има особена машина за прѣдоставяние много въздухъ.

д) *Тезекътъ* — единъ видъ растителни въглища, ако и да е много икономиченъ, обаче употребленieto му не е твърдѣ распространено поради лошата миризма, що испуща при горенieto му.

е) *Газътъ за освѣтление* служи не само за освѣтление, нѣ и за горение. Употребленieto му е много распространено по аптекиѣ. Той е много сгоденъ за горение, защото изгаря и изгасва по волята ни безъ пушѣтъ нито миризма. Употребленieto му не е распространено, защото изисква особенни машини, които коштуватъ много. (Слѣдва.)

Хигиена.

(Продължение).

Сънътъ е нераздѣлний другаръ на първата възраст, та затова отрочето почти непрѣкъснато спи, а и малко по-късно, и до тритѣ си години дѣцата спѣтъ по пладиѣ; тоя продължителенъ сънъ е полезенъ за тѣхното развитие и за службата на смиланieto. Обикновено слагатъ дѣцата на гърба си, нѣ това лѣганie не е никакъ угодно за дѣца, та много нарѣдко тѣ заспиватъ отъ себе си така, а се обръщатъ малко на страна и заспиватъ съ малко сплетени, тѣй да кажемъ, рацѣ и крака. Тоя видъ лѣганie е най-угоднийтъ, защото улеснява свободното движение на нѣкои органи, като напр.

на сърдцето, дробовете и пр., които се съдържат въ големите кухини на тялото, догдето, кога си спят на гърба, дъйствието и изливанието на течностите се спира въ главата, сърдцето и корема. От третата година вече майките не позволяват на дъцата си да спят пръв деня; добро е при туй да си привикнат дъцата рано да лъгат и рано да стават отъ сънъ. Деветъ или десетъ часа сънъ е достатъченъ за дѣтинската възраст.

Храната е различна споредъ възрастта на отрочето. Пръвъ първитъ 4-5 мѣсеца трѣбва да се хранятъ дъцата съ млѣко, защото слабиятъ имъ още стомахъ не може да смела добръ, а много грѣшатъ мислящитъ, че дѣтето плаче, колчемъ е гладно. То плаче и вика, когато страда отъ нѣщо и усѣща болка. Гладътъ отначало не причинява болки, та дѣтего, когато има нужда отъ храна, извива това чрѣзъ твърди поиятивъ знакове, прѣди да извика. Много майки причиняватъ диспепсия на дъцата си, като имъ даватъ твърди на често млѣко. Много е важно да се прѣдпазватъ смилателнитъ сили на дѣтето, или чрѣзъ честото, нъ по малко кърмене, или чрѣзъ хранене съ замѣстващата млѣкото течност и храна; тия прѣдпазвания сѫ неизбѣжно нужни при отбиваннето дъцата и при забоникненето имъ. Отъ шестъмѣсечната възраст вече може майчиното млѣко да се замѣни съ кравешко млѣко, а когато се свърши почти забоникненето, вмѣсто туй млѣко може да се употреби попара, грисъ или нишаста.

Когато дѣтето си излѣзе отъ първия периодъ на новата възраст, когато захване то да говори и да върви, тогава вече трѣбва да му се промѣни и храната. Едничката му тогава храна е меката и простата храна; затова майките трѣбва да се освободятъ отъ оня прѣдрасудкъ, споредъ който полезно е, щото дъцата да навикнатъ отъ всичко да ѣдатъ. Остритъ, млечносмилателнитъ и раздражителнитъ храни, както и спиртнитъ пития много ги повреждатъ; тоже и кравайчетата и тѣмъ подобни работи. Много лошъ обичай е, да се даватъ на дъцата за възнаграждение бомбони и всѣкакви сладка, защото развалятъ стомаха. Ний-приятното възнаграждение отъ страна на майката за дѣтето е една цѣлувка.

Отбитото дѣте трѣбва да се храни четире до петъ пати въ день, никога обаче нощъ; количеството на храната да бѣде измѣрено, та, и когато е най-дека храната, никога да не му се дава повече отъ опрѣдѣленото. Нъ и не трѣбва пѣкъ да му се дава твърди малко, защото недостатъчността на храната е по-опасна, отколкото излишѣтъ; тѣй като прѣдизвикването отъ първата тѣлесно изпадение е винаги смъртоносно, догдето природата по-лесно исцѣрпва прѣдизвикванитъ отъ многото ѣденіе болѣсти. Плодовете сѫ полезни за дъцата, а и природата по тая причина имъ принася надлѣжната за това охота; затова тѣ прѣдпочитатъ повече отъ всичко друго плодове. Нъ трѣбва да ѣдатъ само

добри узрѣлитъ отъ тѣхъ и не много, защото иначе сѫ вредителни, а особенно зеленитъ.

Отъ третата година, ако дѣтето е здраво, добръ е да се привикне къмъ всѣкаквъ видъ растителна храна, която да е умѣрена и да се увеличава количеството и месото. Съ една дума, дѣтето по дѣцата трѣбва да е проста нъ разнообразна и да не се състои въ единъ само видъ храна. Добро е още да навикнатъ да се хранятъ въ опрѣдѣлени часове, тѣй щото да има време за смиланнето.

Догдето дѣтето не може да върви, излишно е да се обуватъ; а само когато почне да върви, става неизбѣжно нужно обуването му въ малки обувчици, които се вързватъ съ ивички и не стѣгатъ много крачката му. Майките, малко слѣдъ забоникненето, трѣбва да обучаватъ дъцата си да вървятъ, нъ безъ да ги мѣчатъ много за това; нека внимава, обаче, да не държатъ дѣтето исправено, или пѣкъ да не почватъ това обучение много прѣждеврѣменно; само подиръ единадесетия мѣсець вече нѣма опасностъ да се обучава въ вървене, когато пакъ трѣбва да се поддържа съ голѣмо внимание, за да не му тѣжи много на малкитъ и слаби нозѣ тѣлото, което тѣ дигатъ безъ никаква подѣрка и което като голѣмо споредъ възрастта искривява мекитъ имъ кости. Заднитъ ивички за поддържането на дѣтето сѫ твърди умѣстни въ тоя случай, ако се положи надлѣжната грижа, щото да се завиѣтъ съ тѣхъ гърдитъ, за да се не навежда тѣлото къмъ едната или другата страна; иначе трѣбва да се отбѣгва туй срдство, защото съ навеждането дѣтето на напрѣдъ става гърбаво, тѣй като гърдитъ ставатъ центръ на цѣлия торсъ, та се искривяватъ и прѣпятствуватъ на свободното дѣхание. По-е прѣдпочително да се оставятъ дъцата да се търкалятъ по земята, защото това упражнение не само ги усилюва, нъ и ги научава да си употребяватъ всичкитъ членове, та да начепятъ да вървятъ сами безъ помощта на други лица. Дѣтето може да се остави още да играе на земята надъ единъ губер, а да се подканва да стане съ привикване отъ майката, която го чака съ отворени обятия, или пѣкъ му показва нѣкои весели картинки или какво-да-е друго нѣщо. А понеже отрочето има нужда отъ въздухъ и движение, безъ които завѣхва и умира, то непрѣмѣнно трѣбва и люлката му да се намира въ нѣкоя хигиенична и добръ провѣтрювана стая и да се подлага на упражнение, като се расхожда всѣки день по възъ. (Слѣдва)

Ажуръ.

Насрѣщни сполчета (Фиг. 30) — Първомъ, прѣди да изнищятъ всичкитъ конци, правимъ и отъ двѣтъ страни бодове отъ двоенъ изгледъ (съ двѣ лица). Прѣкарваме конеца подъ 3 конци на ширъ, а послѣ наклонно подъ 4 конеца на височина, правимъ една задигла къмъ лѣвата страна надъ 3 кон-

ци и искарваме иглата отъ лицето, гдѣто е влѣзълъ наклонний бодъ; прѣкарваме отъ лицето, надъ 4, правимъ една задигла отъ дѣсно къмъ лѣво, за да свършимъ квадрата на лицето. Направлението на бодоветъ се показва отъ opakото съ една непълна линия, а онова по лицето съ пълна линия. — Истѣжаването се прави отпослѣ връхъ 9 конци или 3 снопчета до половината ширина на ажюра, като се оставя ту едно снопче отъ дѣсно, ту друго отъ лѣво, за да се прѣмине на слѣдующата половина. Въ послѣдствие оставатъ едно срѣщу друго двѣ снопчета на плата и двѣ такива на истѣжаването. — Рѣбове, направени надъ неистѣжанихъ снопчета, и възели за привързване основата имъ завършватъ рѣкодѣлието.

Снопчети на таркала (фиг. 31) Улавяме конци отъ края чрѣзъ кръстосанъ бодъ (виждь «Домакия» II год бр. 6 стр. 23). За направата на едно таркало съединяваме 4 снопчета. Щомъ закрѣпимъ конеца по срѣдата на рѣкодѣлиета, прѣкарваме го ту надъ, ту подъ едното снопче. Правимъ нѣколко завърчулки и се спираме тамъ, гдѣто конецътъ е влѣзълъ да образува таркалото и прѣкарваме подъ него, за да достигнемъ до слѣдующиѣ 6 снопчета.

Триредни снопчета. (Фиг. 32). Искарване 5 — 6 конци за тѣснитъ части и отъ 14 — 16 за широката частъ. Съединяваме 4 конци на плата. Пълнитъ части на плата, що оставатъ между ония съ изваденитъ хоризонтални конци, порѣбватъ се съ кръстосани бодове на лицето или на opakото; бодоветъ въ фигурата тукъ показватъ кръстосаннѣго на конеца, отъ opakото на плата. Срѣднитъ снопчета и отъ двѣтъ страни (отгорѣ и отдолъ) сбиряваме съ особни конци, както се то показва въ фигурата; послѣ, свързваме срѣдата имъ, като завъртимъ конеца трижъ и образуваме съ сѣщия конецъ таркала тамъ, гдѣто се прѣсичатъ горния и долния конци надъ 5 — тѣхъ конци и т. н.

Снопчета съ очички. (Фиг. 33). — Искарваме 24 — 30 конци; краищата се гарниратъ съ бодове на височина 2 — 5 конеца и отъ двѣтъ страни въ видъ на шевица. На 9 — тѣхъ конци на плата правимъ 8 — 9 завърчулки отдѣляме концитъ и отъ всѣка имъ страна прибавяме 12 — 14 истѣжани бодове, като оставимъ открити само по три мм. отъ изнищенитъ конци.

Когато се свързатъ двѣ истѣжани снопчета, съединяваме ги отъ 4 мѣста; послѣ завъртване нѣколко пѣти конеца и покриваме крагчето съ фестонъ.

Снопчета съ таркала (фиг. 34). Искарваме 24 конци. Гарнираме двѣтъ краища съ истѣжани полукръгове, почваме да прѣкарваме конеца отгорѣ единъ конецъ на дѣсно, другъ на лѣво, а послѣ вървимъ на напредъ, къмъ двѣтъ страни, догдѣ се сомѣстятъ 8 конеца въ полукръга. За да направимъ таркалата исцѣло, земаме прѣдъ видъ фигуритъ 30 и 31.

Снопчета съ краища отъ сплетени бодове. (фиг. 35 и 36). Привлѣкательността на туй рѣкодѣлие се

сѣстои собствено въ оригиналнитъ бодове, съ които се то порѣбва. 36-та фигура прѣдставлява подробности върху тия бодове, що се правятъ отъ дѣсно къмъ лѣво. Прѣкарваме иглата надъ, а послѣ подъ 4 конеца на плата, буква А, послѣ пакъ имъ прѣкарваме подъ наклонния конецъ, буква В, образуваме отгорѣ прѣста си на дѣсната рѣка една примка, която прѣнасяме върху иглата и истеглюваме конеца, што да доде примката до самия прѣвъ бодъ С. Истеглюваме иглата прѣзъ примката и имъ прѣкарваме, като имъ закривяваме подъ възела до слѣдующия бодъ точка D. Исполненнето на съединяванито концитъ въ вѣтрѣшността много добръ се разбира отъ фигурата.

Снопчета съ трандифилче и спирални бодове (фиг. 37) — Искарваме 28 конци. Краищата сѣ украсени съ бодове отъ двоенъ изгледъ (съ двѣ лица) надъ 2, 3, 4 и 5 конци. Опрѣдѣляме 4 конци за прѣчицата, усукана стегнѣто, 8 конци за истѣжанихъ и спиралнитъ части, украсени съ жбести краища отъ спираленъ бодъ и 16 конци за основата на трандифелитъ. Съединяваме концитъ на плата чрѣзъ едно таркало, което покриваме исцѣло съ спираленъ бодъ (виждь Домакия годъ II бр. стр. 38). Възелътъ, който присъединява различнитъ части, прави се въ врѣме на самото изработване рѣкодѣлието. Като достигнемъ до желаемия бодъ, прѣхвърляме конеца къмъ първата частъ и се възвръщаме, за да имъ досвършимъ.

Нареждане на снопчетата по клинъ. (Фиг. 38, 39, 40 и 41). — Когато снопчетата украсяватъ четиритѣхъ краища на едно четвъртито рѣкодѣлие изрѣзваме концитъ на 1 смт. отъ края на порѣбеното или на празното мѣсто, послѣ ги изнизяваме както се то показва въ 37 фиг. Вмѣкване изнище, нитъ конци въ подгъвката на порѣбването и ги улавяме съ фестонъ, фиг. 38, или по-добрь, ако не трѣбва да се прѣкъсне порѣбването, обръщаме ги надъ opakото и ги улавяме съ нѣколко бода, фиг. 40. Фигурата 41 прѣдставлява снопчета съ празенъ мѣгълъ, полученъ чрѣзъ изрѣзване и украсяване съ едно таркало.

Прѣкарваме срѣдния конецъ на снопчетата до насрѣщния край, вкарваме го въ порѣбеното мѣсто и го прѣкарваме прѣзъ центъра на таркалото, което трѣбва да се направи; правимъ другитъ лѣчи и изработваме таркалото на 7 конци; улавяме конеца отъ насрѣщната страна, прѣкарваме го подъ таркалото и правимъ осмата лѣча, като прѣхвърлимъ конеца до втория редъ снопчета.

Кроение.

Дѣтска прѣстилка.

Нужнитъ мѣрки за скрояване на прѣстилната сѣ: 1° дължината, която искаме да дадемъ на прѣстилната; 2° градната обиколка, 3° прѣдната дължина, взета отъ рамото до крѣста; 4° дължината на долната частъ, взета два пѣти.

Начертаваме си правоъгълникъ ABCD (фиг. 39), високъ колкото височината на прѣстилка и широкъ колкото $\frac{1}{3}$ отъ гърдната обиколка. Отъ точката А нанасяме по линията AD прѣдната дължина и дръпваме линията EF успоредна на АВ. Вземаме половината отъ линията AE и дръпваме линията GH успоредна на EF. Раздѣляме линията AG на три части и поставяме точкитѣ 1 и 2. Отъ тия точки прѣкарваме успоредни линии на АВ.

Общ рамникъ на гърба и на прѣдната частъ: разполовяваме линията АВ и поставяме К. Съединяваме точката К съ точката 1 чрѣзъ непълна наклонна, намираме сръдната на тая линия и поставяме точката L. Съединяваме L съ К чрѣзъ една лево накривена линия.

Изръзано мѣсто на рѣкава: съединяваме L съ G чрѣзъ непълна наклонна, а послѣ чрѣзъ една крива, отдалечена на 3 снтм. отъ сръдната на непълната права.

Заденъ рамникъ: съединяваме К съ точката 1' чрѣзъ една наклонна, а послѣ чрѣзъ една крива отдалечена на $1-1\frac{1}{2}$ снтм. отъ сръдната на непълната линия.

Прѣденъ вратникъ: на 2 снтм. подъ точката 1 поставяме една точка; съединяваме тая точка съ К чрѣзъ една крива линия.

Долната частъ на лакъта, на гърба и на прѣдната частъ: продължаваме линията CD до двѣ дѣления (G, 1, 2) и поставяме C'. Съединяваме C' съ G чрѣзъ непълна наклонна линия. На едно раздѣление надъ C' поставяме M. Съединяваме точката M съ G чрѣзъ една крива линия.

Съединяваме M съ C съ крива линия.

Рѣкавъ. Построяваме си четириъгълникъ ABCD (фиг. 40), високъ колкото дължината на рѣката, а широкъ колкото четири дѣления отъ прѣстилката.

Отъ точката А нанасяме на линията AC втората задня дължина на рѣкава и дръпваме линията EF успоредна на АВ.

Отъ точката А нанасяме на АВ едно дѣление (А 1, фиг. 39) и поставяме точката Q, 3 снтм., подъ които поставяме L.

Нанасяме отъ точката С на СА дължината на едно дѣление и поставяме точката G.

Отъ точката С нанасяме на линията CD двѣ дѣления и поставяме H.

Съединяваме H съ G чрѣзъ една наклонна линия.

Съединяваме G съ L чрѣзъ една непълна наклонна, а послѣ чрѣзъ една крива, отдалечена на 2 снтм. приблизително отъ сръдната на непълната линия.

Съединяваме точката F съ точката N чрѣзъ непълна наклонна линия. Отъ точката В до Н, минавайки прѣзъ F на 1 снтм. навѣтрѣ, дръпваме една крива, отдалечена на 1 снтм. приблизително отъ сръдната на линията FH. Съединяваме L съ В чрѣзъ една крива линия.

Скроиванне и съшиванне на прѣстилката.

— За да скроемъ прѣдната частъ на прѣстилката, прѣгъваме плата по ширината му и поста-

вяме линията BC върху глѣката. Скроиваме по патрона, като оставяме по 1 снтм. за шевъ.

Патронътъ на гърба се различава отъ оня на прѣдната частъ по вратника, ограничаванъ съ линията K 1'.

Линията 1 С показва сръдната на гърба; патронътъ е поставенъ надъ двойния платъ, на 3 снтм. отъ крайщето. Тия 3 снтм. ще послужатъ за порѣзване на гърба.

Прѣстилката се зашива чрѣзъ поваленъ рѣбъ. Единъ рѣбъ приблизително 4 снтм. се прави на долната страна. Вратникътъ се свършва съ ивица или малкъ береувъ.

Рѣкавътъ се прави еднакво чрѣзъ поваленъ рѣбъ и на долната страна се свършва съ бодове. Той се съшива съ поваленъ рѣбъ.

Съвѣти.

Запазване гроздето до Февруарий мѣсецъ. — Земѣте си една нова бѣчвичка съ много и яки обрѣчи и запустете добръ всичкитѣ ѝ дупки; послѣ отворѣте ѝ отгорѣ и покрийте ѝ дъното съ трици отъ чисто жито, изсушени добръ въ фурна. Надъ тия трици наредѣте единъ редъ чепки чисти гроздъя, които покривате пакъ съ трици, надъ които наредѣте новъ редъ. покрийте пакъ съ трици, и така напълните бѣчвичката до горѣ, като нареждате единъ редъ гроздъе и една пласть трици; при туй внимавайте, щото гроздето да не се допира о стѣнитѣ на бѣчвичката, а празнотитѣ по между напълните тоже съ трици. Послѣ затворѣте херметично бѣчвичката и тогава гроздето ви може да се запази 6-7 мѣсеца. Мѣстото, гдѣто ще стои бѣчвичката, пека бѣде отъ сръдна температура.

Запазване цвѣта въ цвѣточника. — Най-лесенъ начинъ за запазване цвѣта въ цвѣточника е слѣдующий: нахвърлѣте въ водата на цвѣточника една лъжица прахъ отъ въглища, слѣдъ отапяването на който водата остава чиста. Послѣ откѣснѣте отъ стѣбълцето на цвѣта всичкитѣ му листа и ги наредѣте въ водата, която можете да не промѣните до 10 и 15 дена. Цвѣтата и до петнайстия дець си запазватъ аромата, шара и лпсостѣта на първия дець.

Какъ се истрѣбватъ мравкитѣ. — Често пѣти въ по-влажнитѣ стан на нѣкои къщи се настаняватъ и беспрѣпятственно се развиватъ твърди досадителни мравуници, които много мѣчно се истрѣбватъ, а особено отъ трапезарнитѣ и кухнитѣ, гдѣто омръсаватъ хлѣба и всѣкаква храна. Най-добра мѣрка противъ тѣхъ е слѣдующата: напълните една паница съ отайката (телве) на кафе, турѣте ѝ на дулапа или гдѣто има мравки и тутакси тѣ изчезватъ.

Чистене и луструване стари мобили. — Турѣте надъ умѣренъ огнь единъ чистъ сѣдъ, въ който турате да се топи $15\frac{1}{2}$ др. бѣлъ или жѣлъ

восъкъ, прибавъте му още 31 др. тербентина, послѣ размѣсьте тѣзи смѣсь съ една лъжица, додѣ истине, богато и ще е тогова за употребление. Съ тѣзи смѣсь се поврѣща прѣдишния цвѣтъ на мебела, както и прѣдишния му блѣсъкъ. Аще употребите тѣзи масъ така: вземате едно парче обикновена фанела, на които поливате малко отъ приготвената масъ и първомъ намазвате обрѣдѣления за лустросвание мебелъ, а послѣ триете добръ съ парче чистъ памученъ платъ.

Какъ се чистѣтъ рѣквизици chevreux. — мѣждъ като оставите да изсъхнѣтъ добръ пятната на рѣквизицитъ ви, очеткайте ги съ една четка; подиръ това направъте смѣсь отъ бѣлтѣка на яйцето и брашно отъ доброкачественно жито, отъ която смѣсь турѣте на пятната и ѿ истърсѣте, слѣдъ като изсъхне.

Рецепти за ястия

Пиле съ сосъ. — Очистете едно пиле, нарѣжете го по гърба и го натиснѣте; турѣте въ единъ ссѣдъ едно яйце, лимоненъ сокъ, една лъжица масло, миродия, наклѣцанъ червенъ лукъ, солъ, пиперъ, размѣсьте всичко, потопѣте пилето въ този сосъ и оставѣте да се пече. За сервиранieto му правѣтъ слѣдующия сосъ: наклѣцайте зелени миродия, червенъ лукъ, прибавѣте единъ жълтъкъ отъ яйце, оцетъ, три лъжици масло, солъ, пиперъ бульонъ или сосъ отъ месо, разбийте всичко това съ останалния сосъ, гдѣто бѣхте потопили пилето да се пече.

— *Пиле на яйца съ наклѣцано месо (farcis.)* — Опечете едно пиле, полѣйте го съ сосъ отъ месо; направѣте единъ сосъ отъ чисто кравешко масло, една лъжица фарина, солъ, пиперъ, разбъркайте врѣхъ огъня, прибавѣте двѣ чаши бѣло вино, петъ чаши сосъ отъ месо и единъ килограмъ глѣби; опечете яйца, нарѣжете ги на двѣ половини, извадѣте жълтъците имъ и ги наклѣцайте съ глѣбитъ, съ зелени миродия, кравешко масло, срѣдата на хлѣба потопенъ въ соса на месото, напълните тѣзи смѣсь въ двѣтъ половини на яйцата, турѣте ги съ една тава въ фурната, съ малко кравешко масло, петъ лъжици размачкана и прѣкарана прѣзъ цѣдилка домата; оставѣте всичко това да вари около половинъ часъ. При горнитъ прибавѣте и пилето да възври. Снемѣте отъ огъня ястнето и сервирайте го, като наредите въ една чиния съ яйцата.

— *Бекаци печени по английски начинъ.* — Нарѣжете бекацитъ си по гърба, извадѣте вътрѣшността, извадѣте воденицата на птичето; наклѣцайте вътрѣшността (червата и пр.) заедно съ сланина, въ половина по тегло съ вътрѣшността прибавѣте зелени миродия, чесънъ (наклѣцанъ,) една солъ, пиперъ, напълните съ тѣхъ бекацитъ, зашийте ги, втикайте имъ сланина и прѣкарайте на въртелъ (шпинъ).

— *Яребици съ зелье.* — Приготвѣте и втикайте краката въ тѣлото на двѣ яребици; турѣте въ една тенджера моркови, лукъ, единъ букетъ миродия, двѣтъ яребици, малко воденици, едно парче сланина (отъ гърди); едно зелье, обѣлено въ врѣла вода съ солъ, исцѣдено добръ и малко нарѣзано; налѣйте отгоръ малко сѣльца или бульонъ, яребицитъ и гарнитурата турѣте въ срѣдата на зельето. Възварѣте прѣзъ 3 часа съ огънь отгоръ и отдолъ, ако яребицитъ сѣ стари, а прѣзъ 1½ ч. само, ако сѣ млади; наредѣте зельето на една паница. яребицитъ на сланината, воденицитъ нарѣзани на парчета и наредени симетрично около яребицитъ. Сервирайте съ малко сосъ.

— *Говежди желатина.* — Вземѣте четире литри говеждо месо (безъ кокали и безъ лой) и втикайте му парчета отъ опушена сланина и завийте месото съ врѣвъ, така щото сланината да стои вътрѣ. Турѣте въ една тенджера лукъ, моркови нарѣзани на малки парчета, една лъжица растопено масло, и турѣте заедно съ говеждото месо една телешка кълка и половина говежди черъ дробъ; налѣйте отгоръ двѣ литри бульонъ; прибавѣте телешки крака, солъ, пиперъ, карамфилъ, миродия, чесънъ; турѣте на огъня и оставѣте да вари прѣзъ 6 часа; снемѣте отъ огъня и турѣте въ гевечъ; извадѣте мастята и очистѣте соса, съ който поливате желатина си.

За да очистите соса, счупѣте едно яйце, отдѣлѣте му жълтъка и разбийте бѣлтѣка заедно съ чурпуката и изсипѣте въ соса; турѣте на огъня и разбъркайте до първо възвирание, за да събере нечистотинитъ.

— *Говеждо ала мода.* — Вземѣте говежди бутъ, начукайте парчето, втикайте голѣми парчета сланина, турѣте го въ кацарола съ сланина, телешки крака, моркови, лукъ, солъ, пиперъ, зелени миродия, чесънъ, червенъ лукъ, карамфилъ; опечете прѣзъ 6 часа, като намокрivate съ малко вода и една чаша ракия; на третъ четвърти отъ врѣмето на печенieto турѣте морковитъ.

— *Печено говеждо месо (à la sultane).* — Турѣте ½ литръ бульонъ, 1 чаша бѣло вино, 2 филийки лимонъ, 2 карамфилчета, 1 скелийка чесънъ, половинъ дафиновъ листъ, лукъ, майданосъ и червенъ лукъ. Прѣкарайте този сосъ прѣзъ цѣдилката; послѣ прибавѣте малко солъ, нѣколко зърна пиперъ, желтъка на едно яйце сварено, малко наклѣцанъ майданосъ, налѣйте този сосъ въ единъ ссѣдъ и прибавѣте въ същото врѣме и месото.

— *Сварено говеждо месо.* — (Матроски начинъ) опържете въ кравешко масло нѣколко главички лукъ, посипѣте отгоръ малко брашно, една чаша червено вино, ½ чаша бульонъ, прибавѣте глѣби, солъ, пиперъ дафинови листа; когато сосътъ бѣде готовъ, посипѣте ги върху филийки отъ кравешко месо, оставѣте ги да варѣтъ полека около ¼ часъ и ги сервирайте.

— *Кълцани яйца (Индийски начинъ).* — Възварѣте яйца, обѣлѣте ги, располовѣте ги на дължина

жабурдисвайте желтъците, като прибавите солъ, сосъ отъ месо, 2—3 лъжици оризъ, който да е сваренъ добръ, разбъркайте ги добръ, напълнете бълтъците на яйцата съ тази каша, като похлюпите и половиниятъ имъ, намажете ги съ кравешко масло и ги поставйте върху една тава намазана съ масло. Оставете ги въ фурната около 10 минути. Сервирайте ги съ прибавлена картофена каша.

— *Топчета за супа.* — Обръщайте четвъртъ (килогр.) чисто масло, догдъ стане на крема (каша), турйте жълтъка на двѣ яйца, солъ, пиперъ, миронин, една литра хлѣбна сръда, потопена въ вода и изцѣдена, разбъркайте ги, разбийте бълтъците на яйцата и прибавте къмъ кашата; направте топчета, които възварте прѣзъ петъ минути въ бульона.

— *Омелата съ домати.* — Прѣкарайте прѣзъ масло жамбонъ, нарѣзанъ на малки парчета, слѣдъ което начупте и разбийте 8—10 яйца, една лъжица домата пуре или прѣсни домати, попарени съ врѣла вода и нарѣзани на тънки парчета, солъ, пиперъ, приготвите омелатата, изсипте ѝ въ чиния, заобиколате съ филийки отъ печени яйца и краставици и налѣйте отгоръ или покрийте съ доматенъ сосъ или съ прѣсни или пуре домати.

— *Дампфдайлъ (германски кухня.)* — Разбийте съ вода желтъка на 4 яйца съ 4 лъжици дрожде (бирена мая), една полчетвъртъ (кило) захаренъ прахъ, малко мушкатъ, четвъртъ хладка бира, една чаша млѣко; прибавте по малко една литра фарица и направте тѣсто, което расточете на дълго въ цилиндрическа форма и нарѣжете на дебели фелийки; турте тия фелийки на една телекнена тава въ умѣрена фурна; слѣдъ единъ четвъртъ часъ опържете, като турите отгоръ и отдолъ огъня. Когато фелийките се зачервятъ, налѣйте отгоръ имъ една чаша възврѣло захаросано млѣко; полѣйте отгоръ съ захаръ.

— *Пудинка съ какао* — Турте въ една кацарола 3 лъжички грисъ, 2 лъжички картофена нишеста, 2 лъжички прахъ отъ какао; растопте всичко въ четири децилитра прѣсно млѣко; поставте кацаролата върху сръленъ огънь и бъркайте течността, до като се свърже. Прибавте послѣ 50 грамма говеждо масло и 50 грама захаренъ прахъ и продължавайте да бъркате върху огъня, до като се сгъсти. Слѣдъ това снемте го отъ огъня и го прѣбъркайте въ калѣпа. Когато калѣпътъ поистине малко, прибавте още 50 грамма захаренъ прахъ, говеждо масло, 1 кафява лъжица ваниленъ прахъ и малко солъ. Разбийте желтъци отъ 6 яйца и най послѣ бълтъци отъ 4 яйца, до като се разпѣдѣтъ. Намажете съ чисто масло единъ цилиндрически калѣпъ, посипте малко захаренъ прахъ, малко нишеста и поставте послѣ калѣпа въ кацарола пълна съ топла вода и ги турте въ сръдния фурна въ продължение на 40 минути. Въ минутата на сервирането, извадте отъ калѣпа пудинката върху една чиния топла, налѣйте отгоръ сосъ отъ шоколатъ.

— *Компотъ отъ ябълки.* — Очистѣте добръ 1 килограмъ ябълки и ги турте въ вода; очистѣте костичките имъ и оставете да поврѣтъ, до като омекнатъ; слѣдъ това извадте ги отъ тѣзи вода и ги пуснете въ зриготвеня шоропъ; най-послѣ постъпватъ както и при зарзаления компотъ (виждѣ Домакин. брой 7 ий).

— *Компотъ отъ праскови.* — Има няколко вида праскови; изисква се, прочее, голѣмо внимание въ опарението имъ; извадте съ лъжичката по една праскова и ги опитайте; тѣ се попарватъ, както зарзалитъ, пуснете ги въ шоропа и ги изсипте въ вазитъ.

— *Сладко съ лимончета.* — Вземте 150 лимончета и ги нарѣжете на четири части всѣко едно, слѣдъ като ги очистите, пуснете ги пѣ врѣла вода да поврѣтъ, послѣ изсипте лимончетата въ единъ сѣждъ съ студена вода и промѣйте тѣзи вода около 4-5 пѣти, на послѣдния пѣтъ ги оставете въ растояние на единъ день, за да си изгубѣтъ горчевината. Захарта ви, слѣдъ като свърже добръ, пуснете лимончетата си, за да възврѣтъ, а най послѣ ги изсипте въ вазитъ.

Домашна медицина.

Лѣкувание пощното незадържане пикочѣта. — Единъ германски събратъ, Г. Докторъ I. Stumpf, отъ Вернекъ, е получилъ прѣвѣсходни резултати при лѣкуването пощното незадържане пикочѣта у дѣцата съ едно механическо и много просто лѣкувание, което се състои въ подържаннето, прѣзъ всичкото траение на стѣни, крѣста и копанята на малкия боленъ въ поддигнато положение, по такъвъ начинъ, щото да образува съ грѣбначния стѣлбъ, който се нагърва въ хоризонтално положение въ лѣглото, единъ ъгълъ приблизително 130° до 150°. Главата на дѣтето трѣбва да почива върху една тънка възглавница.

Това положение не позволява на пикочѣта да натиска, чрѣзъ дѣйствието на тежестта, върху мѣхурното отвѣрстие на уретра и прѣдпазва по тоя начинъ неволното пикочоизпускане.

Както и да се тълкува това дѣйствие, лѣкуването, изнамѣрено отъ нашия събратъ, му е дало въ всички случаи отъ незадържане пикочѣта, които сѣ дванадесетъ на брой, едно бързо и трайно излѣкувание.

Обикновено слѣдъ едно тринедѣлно лѣкувание, може да се позволи на дѣцата да взематъ нормалното си положение, безъ да се страхуваме отъ повторението на болѣстѣта.

Биберики и искусствено кърмене. — Директорътъ на хигиеническото отдѣление при министерството на вътрѣшнитъ дѣла въ Франция е поканилъ обрѣжнитъ управители да издадѣтъ заповѣди:

1-о. За запрѣтване металическитѣ биберони, служащи за искусствено кърмене на дѣцата;

2-о. За запрѣтване употреблението на биберони съ разни цѣви, които се употребяватъ още отъ лѣкаритѣ инспектори на маловъзрастнитѣ дѣца;

3-о. За запрѣтване на дойкитѣ да даватъ на дѣца по-малки отъ година, каквато и да е твърда храна, освѣнъ по писменната заповѣдъ на лѣкари.

Изъ „Медицински Сборникъ“.

За благоприличието.

(Продължение отъ 5 брой).

Господаритѣ трѣбва да бѣдѣтъ, што поканенитѣ да се не лишаватъ отъ нищо

Колкото изрядно и да е нѣкое ястие, не може да се иска отъ него повече отъ два пѣти.

Ако искате да знаете, какъ се готви нѣкое ястие, никога не дѣйте пита прѣдъ другитѣ на масата; потърсѣте другъ угоденъ случай на самѣ да узнаете това.

Когато нѣкой се чувствува нерасположенъ, много е благоразумно да се оттегли своевременно, за да не би да порасне злото.

Ако не ва поканватъ нѣдѣтъ съ дѣтето или съ дѣцата заедно, то не дѣйте ги довежда съ себе си.

Много е лошо да те чакатъ на вѣдене, гдѣто сте поканенъ; нѣ колко пѣкъ е неприятно за една домакия, когато пристигнатъ поканенитѣ единъ часъ прѣди обѣда. «Дасе пристигва точно, значи, да се пристигва своевременно.» Ако закъснѣете по нѣкоя важна причина, то кажете ъ безъ стѣснение; ако причината на закъснѣнето не е много важна, то пакъ се извинѣте съ откровеностъ, а не съ нѣкакви лъжи, не дотамъ сполучливо исковани.

Спаржитѣ се вѣдѣтъ съ вѣркулица и не се потопяватъ въ соса.

Дѣцата и много младитѣ момци не взематъ участие въ официални обѣди.

Трѣбва по възможности винаги поканенитѣ да сѣ на равно число мъжѣтъ съ женитѣ.

Не дѣйте приема нѣкоя покана, щомъ не сте въ намѣрение да отидете. Нищо не е по неприятно за една домакия отъ една карта или писмо, съ което се тя въ послѣдния моментъ извѣстява, че не сте въ намѣрение да отидете. Ако сте поканенъ въ нѣкоя къща, гдѣто ви омръзва да сѣдите много, а подиръ малко се поканите въ друга, гдѣто по ви е приятно, то не дѣйте никога по тая сама причина отказва на първото повикване.

Подиръ нѣкои вѣстия, като ракъ, остатокъ, гдѣто, волею неволею, трѣбва да се пипа съ ръката, много е добръ да се принесе на гоститѣ вода въ сѣдъ, гдѣто тѣ си потопяватъ прѣститѣ, и пешефиръ, съ който да се обършатъ.

Никога не дѣйте се кара на слугитѣ или слугинитѣ си прѣдъ гоститѣ. Ако нѣкой отъ гоститѣ

ви счупи нѣщо, то не дѣйте показва ни най-малка неприятностъ.

Обяснение на образцитѣ отъ ръкодѣлията.

Обр. 1-й: *Примѣръ за вѣстниковѣстилицето* въ обр. 2-й: Вземѣте явена канава 40 снтм. дълга и 30 широка, обгѣгнѣте, ъ на гергеѣ а по сръдата трипосаите тъмнозеленъ плюшъ или атлазъ, дълбокъ 25 снтм. широкъ 15 снтм. отъ вѣтрѣшния орнаментъ, т. е № 1, 1. № № 3,3. отъ гдѣто се залави плюшѣтъ о кадифето — околорѣстнието се прави отъ дебелъ златенъ кордонъ, вѣтрѣшната частъ отъ по-тънѣкъ кордонъ; № № 4,4 отъ сръбренъ кордонъ № № 5,5 тъмно-кремъвъ кадифеѣлъкъ; № № 6,6 по-отворенъ цвѣтъ алжирска коприна; № № 7,7 съ по-тъмна коприна; № № 8,8 до 11 отъ по-тъмния до най-отворения му цвѣтъ; № № 12, 12 отъ тъмно-зеления до най-отворения му цвѣтъ коприна. Останалитѣ трѣнчета отъ сѣщия на № № 12,12 цвѣтъ.

Подвързването на вѣстниковѣстилицето, обр. 2-й. Порѣчете си на дърводѣлеца една прѣчка, както се то показва въ фигурата. Подплатѣте и ръкодѣлиею и пришийте отъ опакото му другъ единъ платъ отъ сѣщия цвѣтъ на апликацията като джебъ. гдѣто се турѣтъ вѣстницитѣ. Направѣте си 9 понпончета и зашийте 3 тѣхъ на долния край на ръкодѣлиею, а другитѣ 6 по краищата на кордона, гдѣто се окачва по него ръкодѣлиею.

Обр. 3-й *Етажерка*: Опиива се надъ какъвъ да е платъ отъ черенъ или кафявъ цвѣтъ съ коприна. Цвѣтита розови отъ отворения му цвѣтъ до най-тъмния. Клончетата и листовѣтъ маслинено-цвѣтна коприна.

Букви отъ З до Ц: марки за кърпички, бѣли дрѣхки и др.

Фиг. 39 и 40 виждѣ статията «Кроение».

Фиг. 30 отъ брой 8-й и 31 — 42 виждѣ статията. «Ажуръ».

Корреспонденция.

Г. г. Ат. Дойчиновъ *Ломъ*: приемаме въ пощен. 5-стопникови. — Н. Хр. Бѣчеваровъ *София*. Подучихме абонамента на сп. и пр. за 94 и 95 год. 14 л. благодаримъ. — Г-ца Иванова (Н) учен. IV кл. *Т-Низарджикъ*. Имаме абонати ново записани отъ агентна ни: Подпор. Ивановъ и г-жа поруч. Иванова (Хр.), кой отъ тия два адреса разбирате въ писмото си?

Извѣстие.

Като извѣстяваме на г. г. абонатитѣ и абонаткитѣ си, че сме назначили още единъ агентъ, г. Щерю Димитровъ, който, снабденъ съ надлѣжитѣ документи, на скоро ще излѣзе да събира абонаменти и да записва абонати, молимъ ги да иматъ нѣколко довѣрне къмъ него.