Година IV Варна, 10 Февруарий 1896 г. Брой 2.



ИЗЛИЗА НА 10 ЧИСЛО ВСѢКИ МѢСЕЦЪ.

Съдържание:

Царството на жената. — Изучване на домакинството. — Плетение. — Кроение. — Съвети. — Рецепти за ястия. —Обяснение на образцитѣ отъ ръкодѣлията. — Кореспонденция.

Царството на жената.

Ако има нѣкое царство завидно за жената, то е това що тя упражнява въ вжтрѣшностьта на своя домъ. Ако тя е длъжна да желае пламенно придобиването на нѣкоя сила, то това се състои въ осигуряването щастието на тия, що ѝ сж драги, на тия, на които тя е драга.

А чудното е това, че въ нашето общество, още толкова неотдѣлано, още толкова пълно съ заблуждения, гдѣто прогресътъ има да испълни толкова огромно дѣло, нѣма ни една смиренна жена, която да не може да претендира за туй царство, която да не располага съ туй могжщество да обсипва съ щастие околнитѣ си.

Колкото скромно, колкото мрачно и да е жилището, то се освѣтява, то се озарява отъ усмивката на жената.

Туй слънце се образува отъ лжчитѣ на любовьта и добротата. Подъ неговата свѣтлина сърдцата се развеселяватъ и ставатъ по-добри.

Чедата на една нѣжна майка, съпржгътъ на една любяща жена носжтъ радостьта на челото си, въ очитѣ си. Тая сладость на живота, която имъ излива майката, другарката, распознава се въ тѣхъ, каквито и да бждатъ условията на сжществуването имъ.

Ощастливяване другитѣ; това трѣбва да бжде цѣлта, която жената си прѣдпоставя, това е най-висшето изражение на прѣдназначението ѝ. А това е единичкото срѣдство, съ което тя располага, за да бжде щастлива. Нека тя не вѣрва, че ще сполучи щастие чрѣзъ печалнитѣ радости, които доставя гордостьта. О! колко малко работи съставляватъ баналното очудване на простолюдието, лъжливитѣ често похвали на равнодушнитѣ, тържеството на суетностьта!

«Прѣнебрѣжението на мирянетѣ не ще закъснѣе да открие на претендирантѣ богини нищожеството на пустото идолопоклонство», пише писателката на *призмата на Душата*, всеизвѣстната маркиза de Blocqueville. «Чужденки по между ония, които не ще благоволжтъ силно да зарадватъ своеврѣменно, не имъ остава вече, освѣнъ да се погубжтъ въ печалъта на уединението на едно напусжто огнище въ тжжевното очакване на една смърть освободителка».

Ето погледитѣ, що се хвърлятъ отъ любящитѣ очи на бащата и на дѣцата, които трѣбва

да търси тя; ето сърдцата, които тя е длъжна да пожелава да види висящи отъ сладкитѣ ѝ устни.

Но ролята на жената не се състои само въ това: да обича, да се обожава. Тя има още мисията да бѫде полезна. Тя не се ограничава да се обожава и да обожава; тя взема въ живота участие, участие живо. Тая царица не само царува. Тя още управлява. Мързеливата и егоистичната царкиня не би могла да произведе, каквото би произвела една съвсѣмъ прѣданна жена; приятното ѝ царствуване трѣбва да бѫде щастливо и честито, но съ условие щото тя да го не повѣри въ ржцѣтѣ на нѣкои обикновенни министри, въ който случай тя би го видѣла да потъне въ буритѣ на живота, както потъва въ ония на морето счупеният корабъ. Тя е душата на туй тѣло, що носи името кѫща; ако го тя занемари, то тя не би имала единъ съвършенъ животъ. А пъкъ жената трѣбва да бди ревностно върху здравето си, за да не испусне никога изъ ржцѣтѣ си юздитѣ на туй толкова осложнено управление, което тя сама може да управлява.

Тя трѣбва да е юнашка, тя не трѣбва да отстѫпва прѣдъ труда и мѫчнотиитѣ. Тя е направена за подробноститѣ; тя ще може, прочее, да ги присъедини всички въ своитѣ ржцѣ. И ако тя щѣше да има нужда отъ помощь и съвѣти, то тя не би ли ги поискала отъ царя на сърдцето си, отъ съпрѫга, който — въ дома — остава засѣненъ, за да ѝ отстѫпи първото мѣсто, което тя държи толкова добрѣ?

Защото не трѣбва да се забравя, че и на двамата се пада да отхранѭтъ гнѣздото и че, ако бащата — който има за дарь силата — търси вънъ отъ кѫщи насѫщния хлѣбъ, той закрилля още гнѣздото и помага на своята другарка, за да се сполучи изхвъркването на птичетата.

И двамата трѣбва да носѭтъ фамилиарния сцептръ. Достатъчно трудитѣ и мѫчнитѣ условия на сѫществуването, като великата борба, сѫ запазени за бащата. Като се уповава, прочее, тя на сърдцето на оногова, когото обича и като оставя да се ржководи отъ неговата интелигентность, може би, по-силна, жената ще испълни всичкитѣ длъжности на живота.

Имали сме амбицията да спомогнемъ нѣкакъ на всички настоящи и бѫдѫщи млади домакини при влизането имъ въ сериозния и тежкия — ако и толкова приятния животъ, — отъ първия още день на оженването имъ; да имъ расправимъ, какъ се построява гнѣздото, какъ се то прави приятно и се стоплюва, какъ се въспитаватъ въ него нуждающитѣ се отъ въспитание членове на въспитанието. А тъй като никой не може и не трѣбва да бѫде индиферентенъ къмъ своитѣ подобни, то ние се наехме съ трудното дѣло, да покажемъ пѫтя, който младитѣ съпрѫзи сѫ длъжни да слѣдватъ въ своитѣ отношения съ свѣта. Въ наше врѣме, жената не може да се ограничава винаги въ затваряне въ гинекея и въ прѣдение: ние сме поискали да ѝ дадемъ да разбере това, безъ, обаче, да ѝ дадемъ и най-малъкъ поводъ да си въобрази даже нѣкакъ, че би било възможно, щото единъ день да се опрѣдѣли «че на жената мѣстото е мегданьтъ, а на мѫжа мѣстото е кухнята», както сѫ поискали нѣкои уважаеми господа да кажѫтъ, че сме били готови да поддържаме!? Ние, прочее, не сме поискали да забравимъ всичко, каквото се отнася до нея, както и всичко онуй, що се отнася до нейния съпрѫгъ, всичко относително обстоятелствата, по които кѫщитѣ ѝ врата се отварятъ прѣдъ приятелитѣ и прѣдъ ония, съ които се нѣкой намира въ нѣкакви обществени отношения.

Ние сме си опрѣдѣлили въ програмата да вникнемъ въ всичкитѣ подробности, и въ най-малкитѣ подробности на живота. Тѣ сѫ многочислении; никоя, обаче, отъ тѣхъне е за пехвърляне. Трѣбва да се тръгне, оттамъ, за да се достигне блѣстящий животъ на любовьта.

За да може жената да си държи мѫжа въ кѫщи, трѣбва да си направи дома приятенъ и веселъ, защото домътъ е привлѣкателенъ само въ случай че може нѣкой да намѣри въ него грижитѣ, отъ които се той нуждае.

Въ цѣлта на принятото отъ насъ дѣло влизатъ показанията за тия грижи.

За да може се отдалечи спектрътъ на стѣсненето и на жестокитѣ грижи и печалнитѣ размишления, съ които се то придружава, трѣбва да се изучи редътъ, икономията, нареждането, въ случай даже че би нѣкой разполагалъ и съ милиони. Затова начинътъ и планътъ на управлявание дома по начинъ, щото да могѫтъ женитѣ осигури за своитѣ мѫже и за своитѣ дѣца единъ миренъ и достолѣпенъ животъ, винаги е съставлявалъ часть отъ нашата программа.

Общественний животъ има си своитѣ взискания, своитѣ обичаи. Ние сме си помислили и за това, та сме, прѣдвидѣли всичкитѣ стѣсняющи случаи, които може прѣдстави той въ кржга, всрѣдъ който си живѣемъ.

Слугата или слугитѣ, слугинята или слугинитѣ съставляватъ за нѣкои семейства, по разни причини, една важна нужда за сжществованието. Помислили сме, че трѣбва да се расправи за начина, по който тѣ ставатъ наши приятели посрѣдствомъ великодушието и добротата.

А сега ще пожелаемъ, щото и най-гордитѣ женски интелигентности да бждатъ добрѣ убѣдени въ слѣдующата истина: Евината роль е да бжде майка и другарка. Ако женитѣ още си прѣкарватъ живота, колкото се може повече, прѣданни, то тѣ ще си турятъ въ дѣйствие своитѣ извънредни способности за въ полза на тия, които обичатъ. Тѣ нѣ прѣдлогъ да прѣзрятъ скромнитѣ длъжности и прозаичнитѣ подробности.

До тукъ прозата и поезията сѫ нераздѣлно смѣсени въ земния животъ. Не трѣбва да се отхвърля ни едната, ни другата изъ сжществованието ни, защото тѣ съставляватъ нуждното въ тоя случай равновѣсие.

Ние не сме исцѣло подложени на материята; о! не, слава Богу! Душата ни може да исхвъркне твърдѣ на високо, догдѣто тѣлото ни остава на земята.

Растението, на което кореньтъ е потънжлъ въ глината, цъвти и испуща миризмата си къмъ небето.

Но трѣбва да се *съгласимъ* да прѣживѣемъ въ тая двойственность, която Вселенната открива, разгласява, и да се прѣклонимъ прѣдъ тайственнитѣ закони, които управляватъ свѣта.

При туй, ето причината, ето прѣдметътъ на тия скромни женски работи, които ще ги постизиратъ прѣдъ очитѣ ни, прѣдъ очитѣ на другитѣ. Повѣрвайте, че не сѫ далечъ новитѣ врѣмена, въ които инстинский вѣнецъ на жената ще се състои не само отъ дароветѣ на хубостьта, елегантностьта, грацията и интелигентностьта, но най-много отъ сърдечнитѣ и душевнитѣ ѝ качества.

Човѣшкий духъ достигва до приятната и тежката зрѣлость, до серпозната и добрата епоха на разума и утихванието.

На свършване ние исказваме слѣдующето желание: Дано новото общество да бжде доста добрѣ организирано, за да бжде възможно, щото винаги жената, майката да си остава въ кжщи, безъ да бжде нѣкога принудена да излѣзе извънъ неѭ, за да отиде да помага на баща си въ припечелванието насжщния хлѣбъ.

И ако, за да се получи тоя резултатъ, би било нуждна повече простота въ нравитѣ и обичаитѣ, а! колко отъ все сърдце бихъ изискала това отъ женитѣ, моитѣ сестри.

Т. Н.

Изучване на домакинството.

«Излишно е, казва Rollin, да говоріѭ върху ползата отъ ржкодѣлията за женитѣ, защото отъ практика вече е извѣстно това на всинца ни. И въ най- старитѣ врѣмена, по които се бѣ спазила още благата наивность на новия още тогава свѣтъ, най-личнитѣ жени се занимавали съ доста трудни работи, които ние сега бѣхме счели за долни и достойни за прѣзрение.

Сарра, която била жена на богатъ човѣкъ и имала на расположението си не една слугини, готвѣла съ своитѣ собственни ржцѣ ядението за угощаванитѣ въ дома ѝ хора. Ревека и Рахилъ, въ нѣжната си възраст, връщали се изъ кладенеца, носещи на раменѣтѣ си стомни, пълни съ вода. Навсикаа, дъщерята на Феакския царь Алциноя, който билъ много гостолюбивъ, никакъ се не червѣла, за гдѣто отивала на рѣката да испере дрехитѣ на домашнитѣ си. Женский полъ запазилъ тоя похваленъ обичай на работенне съ ржцѣ прѣзъ всичкитѣ врѣмена и въ всичкитѣ страни».

Отъ историята учимъ, че дѣйствителното училище на патриотическитѣ и военнитѣ добродѣтели у двѣтѣ, особенно, извѣстни древни народности: гръцка и римска, било добрѣ наредений домъ. Много е хубаво описанието на атинския домъ у Ксенофонтовия икономикъ, и многоцѣнни сѫ думитѣ, що писательтъ туря въ устата на Сократа въ разговоритѣ му върху икономията.

Най-личнитѣ педагогки, като Ментеноѭ и Кампанъ, не само желаяли, щото момитѣ да изучватъ шиението и другитѣ ржкодѣлия, но прѣпоржчвали да имъ се прѣдаватъ не само всичкитѣ домашни работи, но и всичкитѣ подробности на домакинството. Тѣ, съ едно слово, искали да ги направіѭтъ добри домакини.

Въ Сенъ-Сиръ ученичкитѣ работѣли въ болницитѣ, перачницитѣ; карали ги да кърпіѭтъ и си поправіѭтъ дрехитѣ и да помагатъ на калугеркитѣ, на които били възложени не до тамъ лекитѣ работи на готварницата, растрѣбванието на спалнигѣ и учлищнитѣ стаи. По-голѣмитѣ моми помагали на по-малкитѣ за да се облѣкѭтъ; тѣ имъ нареждали леглата и имъ помагали въ изучванието уроцитѣ си. Понѣкога тѣ

накарвали цѣлия классъ или по редъ опрѣдѣлено число ученички, да миѣтъ и растрѣбватъ трапезарията, да нареждатъ стаята за дрехитѣ.

«Употрѣбявайте ги (ученичкитѣ) безъ ни най-малко колебание (казвала де Ментенонъ) съ домашнитѣ работи, защото всичко, каквото тѣ ще научѣтъ чрѣзъ васъ въ Сенъ-Ситъ ще е винаги малко въ сравнение съ онуй, що има да направѣтъ другадѣ. Направѣте ги трудолюбиви и способни домакини; така тѣ ще станѣтъ по-опитни въ всичко, каквото има да работѣтъ. Нека услужватъ една на друга, нека распухватъ стаитѣ и си нареждатъ леглата; тогива ще станѣтъ по-куражливи, по-способни и по-смирени.

Нека всички тая длъжности бѫдатъ като възнаграждение и се позволява на по-благоразумнитѣ да ги вършатъ; а учителкитѣ ще разберѣтъ твърдѣ лесно, че така въспитванитѣ моми ще бѫдатъ отлични домакини; тѣ ще се образуватъ, като образуватъ сѫщеврѣменно и другитѣ си съученички. Нека учителкитѣ отъ врѣме на врѣме наглеждатъ ученичкитѣ и възнаграждаватъ по-трудолюбивитѣ отъ тѣхъ; всичко това ще възбуди съревнуванието имъ. Когато ще се възвърнете у вази си, (казвала тя), слѣдъ като свършите тукъ, вие ще имате повечето или баща или майка въ вдовство, или болни или своенравни родители и роднини, та често ще прѣкарвате цѣлия си день въ работа; а други ще бѫдатъ по-щастливи, особенно онии, които ще прѣживѣѣтъ като заможни домакини и ше се задоволяватъ само съ наглеждание слугитѣ или слугинитѣ; а трѣти, най-послѣ, конто ще бѫдатъ принудени, може би, и да работѣѣтъ. Ако има човѣкъ, който да има нужда да придобие много добродѣтели, то, това сте вие, любезни дъщери, защото, по всѣка вѣроятность ще бѫдете подложени на много мълчи и трудни дѣла.„

Така г. де Ментенонъ подготовлява любезнитѣ си ученички къмъ дѣйствителния животъ, къмъ бѫдѫщата имъ сѫдба.

Въ Екуенското училище г. Калтанъ си образувала отрано ученичкитѣ въ домашнитѣ работи, а слѣдъ като тѣ ставали способни къмъ всѣкакъвъ видъ шиение, тѣ сами си зашивали дрехитѣ, растрѣбвали стаитѣ, служели по редъ на масата, прѣдавали за испиране и приемание бѣлитѣ дрехи и забѣлѣзвали училищнитѣ разноски. Прочутата педагогка съжалѣвала, че въ нейно врѣме народното образувание не позволявало, щото момитѣ да се обучаватъ въ по-проститѣ работи, т. е. въ пранието, гладението и приготовлението на сладка и сладки работи въобще; опититѣ ѝ за сполучване въ това не принесли ожидаемитѣ резултати.

Знаменитата де Virien пише слѣдующето относително третирания отъ насъ въпросъ:

«Мисліѣ, че има срѣдство да се употрѣбляватъ ученичкитѣ по редъ въ нѣкои домашни работи, било въ, било отвънъ кѫщата. Това ги образува и ги прави трудолюбиви и способни. Нѣма никоя, която нещe трѣбва да изучи теоритически, и особенно практически домакинството. Добритѣ учителки бѣхѫ направили много добрѣ да занимаватъ по нѣкога ученичкитѣ съ подобни работи; има книги, въ които се говори за тѣхъ; тѣ имъ ги четѫтъ, размислюватъ заедно съ тѣхъ върху четението — нѣщо, което ги много задоволява, а послѣ въ опрѣдѣленитѣ за излизанието имъ дни, тѣ опитватъ нѣкои рецепти или съвѣти. Една добра майка би направила това съ дъщеритѣ си, та затова и учителкитѣ сѫ длъжни да се стрѣмѣѣтъ, колкото се може повече, да занимаватъ ученичкитѣ си въ всичко, въ каквото би се тѣ занимавали при майкитѣ си.»

Сега, въ наше врѣме, домакинството се прѣподава твърдѣ ограничено въ нашитѣ дѣвически училища, но туй учение става само съ книга, а не и практически, та е твърдѣ съмнително, до колко свършившитѣ сѫ добрѣ подготвени за да могѫтъ продължи или приложи въ практика туй учение и въ бащиния си домъ.

Въ Европа има нѣкои учреждения, въ които се завеждатъ отъ врѣме на врѣме голѣмитѣ ученички за практическо учение въ перачницата, готвачницата и др. т. п. а за възнаграждение се позволява на благоразумнитѣ отъ тѣхъ да опитатъ и тѣ вършенитѣ тамъ разни работи.

Въ Европейскитѣ дѣвически училища урокитѣ по домакинството сѫ възложени на една учителка; тя присѫтствува винаги въ перачницата и помага на ученичкитѣ, завежда ги въ готварницата, градината за зеленчука и пр. научава ги да упознаватъ нуждитѣ за въ кѫщи припаси, срѣдството и начина за запазванието имъ, употрѣблението на всичко, сѫдоветѣ и котлитѣ, що трѣбва да се употрѣбяватъ, запазванието имъ и готвението на разнитѣ ястия. Тѣ ги упражняватъ практически по всичкитѣ подробности върху припаситѣ, какъ, сир. да употрѣбляватъ, нареждатъ и пр. плодоветѣ (фруктитѣ) десертитѣи . др. т. п. упражняватъ ги въ распознаванието зеленчука, защото, споредъ Дупонлу, много отъ тѣхъ не могѫтъ отличи зеленчука отъ цвѣклото, черешата отъ липата; расправятъ имъ причината на всѣко нѣщо, запазванието на плодоветѣ зимно врѣме; врѣмето за купуванието разнитѣ нуждни за въ дома припаси и пр. Въ градината опрѣдѣля имъ се едно мѣсто за садение цвѣтя или за обработване зеленчука, нужденъ за разсола, а всичко това служи въ врѣме на прѣдавание като поводъ за твърдѣ по-учителни уроци, сериозни разговори и дѣйствителни практически уроци.

Тия училища слѣдватъ вѣрно всичко писано за жената и нейното образование отъ извѣстния Аврелски епископъ Дупонлу, който показвалъ нуждата да се прѣдставлява всичко това твърдѣ ясно и разбранно на ученичкитѣ, на момитѣ, защото твърдѣ е възможно да ги счетѫтъ за твърдѣ низки работи, когато, напротивъ, трѣбва да се убѣдѣѣтъ, че всѣка работа на домакинята съставлява важна часть отъ нейнитѣ длъжности.

Плетение.

I). Плетение на чорапи.

Испомежду всички женски ржкодѣлия плетението е най-старото, а и най-съвършеното. Не е даже възможно да се изнамѣрѣтъ нови бримки или нови комбинации на примѣри; ето защо и ние се задоволяваме да възпроизведемъ тукъ всичко, каквото по-добро сме намѣрили въ старитѣ модели, за да го прѣдадемъ на читателкитѣ си. Тѣ по волята си ще употрѣбѣтъ разнитѣ описвани тукъ плетения.

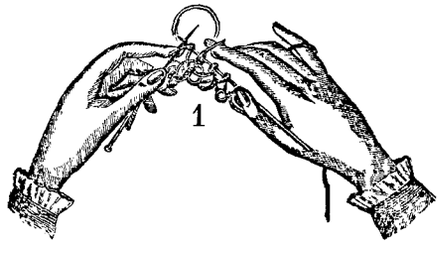
Първоначалното употрѣбление на плетението се състоело въ правението чорапи. По послѣ, обаче, то се приспособило и къмъ направата на много други работи, като шалове, покривки за крака, покривки на кревати и люлки, ржкавици, тантели и пр.

Освѣнъ не малката полза, която принася знаението на плетението на всѣка домакиня, тая работа има и туй прѣимущество за насъ, че оползотворява врѣмето, което тя инакъ би употрѣбила въ говорение или же въ бездѣлие.

Плетението се състои отъ сбримчване посрѣдствомъ единъ конецъ и двѣ куки.

За да се направи ржкодѣлието цилиндрическо, употрѣбяватъ 4 или 5 куки, за да могатъ по-лесно да работѣтъ.

Бримкитѣ, които се правѣтъ въ шиенето, свързватъ се единъ съ други безъ никакво прѣкъсване, така щото да произлѣзе нѣщо твърдѣ еластично, което се прѣпоржчва специално за прѣдмети на облѣкло, прѣдопрѣдѣлено да държи топло и да вземе формата на тѣлото.



Позиция на ржцѣтѣ за плетението (фиг. 1). — Прѣкарватъ конеца отгорѣ малкия пръстъ на дѣсната ржка, около която го прѣхвърлятъ, а послѣ го свеждатъ подъ срѣднитѣ пръсти до надъ показалеца, който трѣбва да бѫде поставенъ съвсѣмъ на близу до ржкодѣлието. Срѣдний пръстъ и голѣмий пръстъ държатъ ржкодѣлието Лѣвата ржка играе роль доста пасивна; Тя само служи да тласка на напрѣдъ единъ подирь други бримкитѣ къмъ куката, която държи дѣсната ржка. Тя пъкъ чрѣзъ едно леко движение на показалеца образува възелитѣ.

Въ Германия прикачватъ конеца на лѣвата ржка, което способствува да се оскоряватъ достатъчно движенията на ржката. Даже нѣкои прикачвания на примки могатъ да ставатъ само по германски начинъ.

За да не станатъ бримкитѣ неправилни, нѣма да се прѣминаватъ краищата на иглитѣ повече отъ 1—1½ сантим. При плетението трѣбва да се избѣгва всѣкакво прѣувеличено движение на ржката, защото така лесно се нѣкой уморява, та невъзможно е продължителното работение.

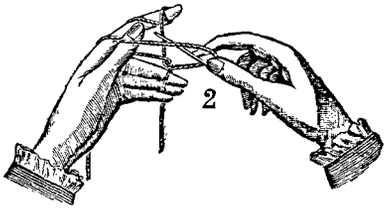
Прикачването на бримкитѣ. — Чрѣзъ прикачването на бримкитѣ обозначаватъ дѣйствието, което се състои въ образуването редоветѣ бримки, които ще послужатъ за онова на работата. Има четире начина за прикачване на бримкитѣ.

1°) Кръстосаното прикачване, което може се направи по 4 различни начини;

2°) Прикачване съ исплетени бримки.

3°) Прикачване съ прости бримки.

4°) Прикачване на сплетена верига.



1°) *Кръстосано прикачване съ единъ конецъ* (фиг. 2). — За да направимъ туй прикачване, прѣкарваме конеца на лѣвата ржка и образуваме една увивка около голѣмия пръстъ по такъвъ начинъ, щото конецътъ да играе помежду него и показалеца. Единий край на конеца отъ дължина, съотвѣствующа съ числото на бримкитѣ за прикачване, трѣбва да бѫде запазенъ къмъ страната на голѣмия пръстъ. Вмъкваме куката отдолу въ прѣкараната около голѣмия пръстъ увивка; послѣ ѭ прѣкарваме отъ дѣсно къмъ лѣво подъ тая часть на конеца, която се намира между показалеца и голѣмия пръстъ, подирь което прѣкарваме куката прѣзъ увивката, която е на голѣмия пръстъ; охлабяваме увивката и ѭ стѣгаме до куката.

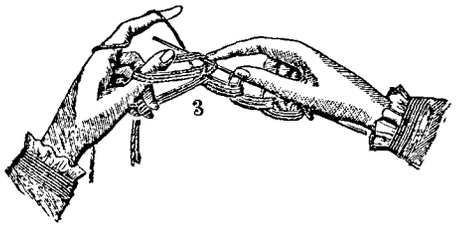
За слѣдующитѣ бримки поставяме конеца по начинъ, щото крайчецътъ на конеца да е поставенъ на външната страна на голѣмия пръстъ. Вмъкваме иглата подъ най-ближния на острието конецъ и свършваме бримката както първата.

Вземаме въобще двѣ куки за прикачване тоя видъ примки, истеглюваме прѣди плетението едната отъ двѣтѣ куки, а затова бримкитѣ ставатъ малко хлабави, та прѣзъ тѣхъ лесно прѣминава куката на втория редъ.

Кръстосано прикачване съ троенъ конецъ. — Постѫпваме по сѫщия начинъ, както и за прѣдидущето прикачване; съ тая разлика, обаче, че се приготовлява единъ троенъ конецъ, който се прѣкарва прѣзъ образуваната отъ повръщанието на конеца увивка.

Послѣ прѣкарваме простия конецъ прѣзъ лѣвата ржка, а тройния конецъ около голѣмия пръстъ както въ 2-а фиг. и правимъ сѫщитѣ бримки, които и въ прѣдидущето прикачване.

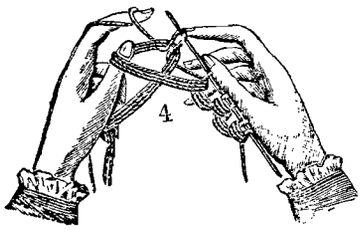
Тройний конецъ образува една верижка на долнята часть на бримкитѣ.



Прикачване кръстосано двойно — (фиг. 3). Може да се испълни туй прикачване съ простъ конецъ или съ троенъ конецъ. Гравюрата ни показва употрѣблението на послѣдния.

Първата бримка се прави като оная на прѣдидущитѣ прикачвания; само че се държи увивката на голѣмия пръстъ и се вмъква тамъ куката втори пъть. Улавяме конеца отзадъ и прикачваме втората бримка на куката. Тогава само вече голѣмий пръстъ оставя да падне увивката.

За тоя родъ прикачване правятъ изедно двѣ бримки, твърдѣ сближени.



Прикачване кръстосано, образующе верижка (фиг. 4). Захващаме винаги съ обясняваната въ фиг. 1 бримка; за втората и за слѣдующитѣ бримки прѣкарваме края на конеца въ вътрѣшностьта на ръката; така щото да се намира помежду голѣмия пръстъ и показалеца.

Кроение.

Матине.

Построяваме си правоъгълникъ ABLM (фиг. 46) дълъгъ колкото цѣлата дължина на дрехата и широкъ, колкото половината отъ хълбочната обиколка. За тая дреха тая послѣдня мѣрка трѣбва да се вземе твърдѣ широка.

Отъ точката A нанасяме върху линията AL дължината на гърба и поставяме точката D. Прѣкарваме линията DC, успоредна на AB. Отъ точката D нанасяме върху линията DA височината на долнята часть на подмишницата; прѣкарваме линията RS, успоредна на AB.

Отъ точката A нанасяме на линията AB четвъртината отъ гръдната обиколка безъ 2 снтм. прѣкарваме линията EF, успоредна на AD и прѣсичающа линията RS въ точката G.

Отъ точката B нанасяме върху линията BA четвъртината отъ гръбната обиколка плюсъ 2 снтм. поставяме точката E′ и прѣкарваме E!*F*! успоредно на BC, прѣсичающа линията RS въ точката G′. Раздѣляме линията RA въ четире равни части и прѣкарваме линиитѣ 1, 2, 3.

Срѣдата на гърба: Отъ точката D, 2 снтм. навътрѣ поставяме точката D′ надъ линията DF. Съединяваме точкитѣ D′A чрѣзъ наклонна линия.

Гръбенъ рамникъ: Отъ точката A нанасяме върху линията AE дължината на едното дѣление (A1) и поставяме точката P. Нанасяме върху линията 2, начевайки отъ наклонната гръбна срѣда, половината отъ ширината на гърба и поставяме точката U. Съединяваме точкитѣ PU чрѣзъ наклонна линия.

Изрѣзано мѣсто на ръкава на гърба: Отъ точката 3 нанасяме върху линията 3 половината отъ гръбната ширина и поставяме точката N. Съединяваме точкитѣ NG чрѣзъ една непълна права, а послѣ чрѣзъ една крива, продължение отъ кривата NU.

Долнята часть на подмишницата: Отъ точката F, 3 снтм. навътрѣ, поставяме върху линията FD точката H. Съединяваме точката G съ H съ една, леко накривена линия.

Съединяваме точкитѣ D′L съ една права линия. Отъ точката L на линията LM нанасяме половината отъ тая линия безъ 2 снтм. и поставяме точката T. Съединяваме точкитѣ T и H съ една непълна наклонна линия и съ леко накривена, но кѫдѣ хълбоцитѣ повече накривена линия.

Прѣдня часть. Отъ точката B надъ линията BM нанасяме дължината на едно дѣление плюсъ 2 снтм. и поставяме точката Z.

Прѣдень вратникъ: Отъ точката B връхъ линията BE′ нанасяме дължината на едно дѣление и поставяме точката P. Съединяваме P′ съ Z чрѣзъ една наклонна непълна линия, послѣ чрѣзъ една крива, отдалечена около 2 снтм. отъ срѣдата на непълната линия.

Прѣдень рамникъ: Измѣрваме дължината на задния рамникъ, нанасяме отъ точката P′ до прѣсичание на линията *1*, поставяме точката U′. Съединяваме P′ съ U чрѣзъ една непълна линия, послѣ леко накривена.

Прѣдньо изрѣзано мѣсто на ръкова: Връхъ линията 3, начевайки отъ линията BC, нанасяме половината прѣдня дължина, поставяме точката U. Съединяваме точкитѣ U′ U и UG′ чрѣзъ една наклонна непълна линия, послѣ чрѣзъ една крива. Отъ точката F′ връхъ линията E′C, измѣрваме 2 снтм. поставяме точката H′. Съединяваме G′ H′ чрѣзъ една наклонна непълна линия; послѣ чрѣзъ една крива, която малко влиза навътрѣ. Съединяваме H′ съ точката T чрѣзъ една наклонна непълна линия; послѣ чрѣзъ една крива, малко издадена навънъ.

Забѣлѣжка. Терковетѣ на матинето служатъ още за една полукръгла дреха. Тъзи дреха става въобще отъ сукно или отъ казмиръ и трѣбва да

се носи връхъ роклята. Ние препоржчваме да се измѣрва малко широка. Полукржглата дреха се прави често кръстосана. За това ще расправимъ по-нататъкъ.

Ржкавътъ на матинето става както ржкавътъ на камизолата (виждь бр. 4-й).

Зашиване на матинето. — Тъзи дреха, която се прави най-често отъ фланеленъ или отъ памученъ платъ не се подплатѣва. Правѣтъ всичкитѣ шевове чрѣзъ поваленъ ржбъ или французски шевъ. Тъзи дреха се гарнира обикновенно съ шевица — дантела, плисе или просто една ивица, скроена на веревъ и набрана отъ една страна, а отъ другата — порѣбена (фербали). Вратникътъ се прави малко низъкъ и се гарнира, както останѣлитѣ части на дрехата.

Съвѣти.

* * *Какъ се държатъ здрави* 1) Паницитѣ: За да не се счупватъ лесно паницитѣ отъ каквато-е качество, трѣбва щото ведчага слѣдъ купуването имъ да се възвржатъ вжтрѣ въ гореща вода, размѣсена съ пепель отъ дървени вжглища, или стипца. Солитѣ, които се съдържатъ въ пепелта се съединяватъ ведно съ паницигѣ и, вмъквайки се вжтрѣ въ порицѣ имъ, правѣтъ ги по-силни, и отстраняватъ ония пукнжтини, които ставатъ вслѣдствие на извънмѣрна топлина. 2) Чешитѣ: за да не се счупватъ и тѣ, когато наливаме въ тѣхъ горещъ чай, или каква да-е друга такъва течность, трѣбва да се турѣтъ веднага слѣдъ купуването имъ въ единъ голѣмъ пръстенъ ссждъ пълненъ съ студена вода; послѣ тоя ссждъ да се постави надъ огъня, за да възвржатъ.

* * *Какъ се исчиства бѣлий мраморъ.* За да се очисти бѣлий мраморъ, трѣбва да се разредѣтъ 20 гр. хлоръ съ 312 гр. вода; послѣ да се натопи въ тая хлорна вода единъ чистъ парцалъ, който, слѣдъ като се извади оттамъ, да се остави така върху мрамора прѣзъ 2 часа; а мраморътъ послѣ да се исчисти съ студена вода.

* * *Лекъ противъ мигрена.* За да прѣдварите и се исцѣрите отъ мигрена, щомъ осѣгите, че ще ви хване, погълнѣте половина лъжичка готварска солъ, която дѣйствува твърдѣ сполучливо противъ тая болѣсть, та ѣ съвършенно отстранява веднага, или най-много половинъ часъ слѣдъ поглъщанието. Тоя лѣкъ може да се употрѣби, споредъ знаменития докторъ-невролога Nothnahl и противъ епилепсията.

* * *Какъ се исчиства нощь въздухътъ въ спалнитѣ.* Турѣте вжтрѣ въ стаята си една стомна вода съ широки уста, и пълна съ прѣсна вода или съ кой-да-е ссждъ. Слѣдъ кжсо врѣме всичкитѣ врѣдителни за здравието газове ще се погълнжтъ отъ водата, която се заразява и не ѣ бива вече за друго употрѣбление. Забѣлѣзано е, че нѣколко само литри вода, сж достатъчно за да погълнжтъ 8 унции вжглероденъ окисъ (CO) и други нечисти газове. — Ако водата е замръзнжла, то поглъщанието става по-силно и по-скоро.

* * *Лькъ противъ кръвотечението.* - Растението коприва може да послужи като добъръ лѣкъ противъ кръвотеченнето. Тоя лѣкъ се приготовлява така: вземѣте една млада коприва и турѣте въ нѣкое спиртно питие на 60° и оставѣте да стои тамъ прѣзъ 8 дни; слѣдъ истичанието имъ, прѣцѣдѣте и запазѣте течностьта вжтрѣ въ нѣкое шишенце. Ако се случи да отрѣжете пръста си, или нѣкоя друга часть, или же захване да тече кръвь отъ носа ви, намокрѣте малко памукъ вжтрѣ въ течностьта и намажете върху раната;—кравотеченнето венага ще се прѣкрати.

Рецепти за ястия.

Леща. — Лещата съставлява скжпоцѣнна и твърдѣ питателна храна, когато се добрѣ приготви; тя, споредъ великия ботанологъ Tourgeoy, съдържа танинъ, нишеста, бѣлтъчни вещества, голѣмо количество желѣзо и малко — зелено масло.

Лещата отъ най-древно врѣме и до днесь все по единъ и сжщъ начинъ се произвежда; та може да се каже, че днешната леща не се различава отъ оная, що Яковъ прѣдставилъ за ѣденне на гладния си братъ Исафъ, за да купи отъ него правото на първородството.

Споредъ днешната наука, лещата, като всѣкидневна храна, по мнѣнието на едни, счита се мжчно смилаема, а по онуй — на други най лесносмилаема и здравословна, въ сравнение съ другитѣ бобове. И дѣйствително лещата е прѣвъсходна, по лека и по-лесносмилаема отъ всичкитѣ други бобове, а за кърмящитѣ жени съставлява храна, що произвежда въ тѣхъ изобилно млѣко. Днешнитѣ хигиенолози и доктори исповѣдватъ, че лещата съставлява уталожителна храна, що произвежда въ човѣчешкото тѣло благоприятна топлина, вслѣдствие на която то се испотява и очиства отъ вжтрѣшната нечистота. Когато лещата се мжчно ври, прибавя се въ нѣй сода, що улеснява възвираннето.

Чорба отъ леща. — Нарѣжете 3—4 лука, морковъ, малко майданосъ, размѣсѣте ги добрѣ и опържете съ дървено масло. Слѣдъ това пуснѣте въ тѣхъ леща, която прѣдварително сте добрѣ възврѣли, съ съотвѣтствующата вода и оставѣте да възвржатъ добрѣ. Послѣ въ единъ другъ ссждъ налѣйте една малка чаша оцетъ, нарѣжете 2—3 чесънови скелиди, една лъжица фарина, миродии, соль и пиперь, размѣсѣте ги добрѣ и поставѣте надъ огъня за да възвржатъ, слѣдъ което пуснѣте ги въ горѣприготвената отдѣлно чорба, разбъркватe добрѣ и сервирате.

Пържени картофи. — Вземѣте картофи, които

очистѣте и посолѣте; разредѣте отдѣлно три лъжици фарина въ черно вино, догдѣто да стане на каша, въ която прибавѣте една лъжица ромъ и двѣ лъжици дървено масло и добрѣ разбийте, за да се повече разреди: оваляйте въ тая смѣсь картофитѣ ви и пържете.

Чорба отъ зеленчукъ. — Възврѣте малко бобъ или картофи заедно съ достатъчно маслинки и, размачкайки, прѣкарайте прѣзъ цѣдилка; послѣ нарѣжете отдѣлно на тънко цѣлина, моркови, майданосъ, зеле, картофи, салата; прибавѣте и два цѣли лукове, набодени съ карамфилчета. Всички тѣи, слѣдъ като ги размѣсите, турѣте ги заедно съ горѣприготвената каша и съ достатъчно вода, соль и пиперь въ единъ сѫдъ надъ огъня, за да възвръ̀тъ, слѣдъ което, извадѣте луковетѣ и маслинитѣ, и сервирайте.

Макарони. Тѣ съставляватъ питателна и угонителна храна, та зарадъ туй дебелитѣ и тлъститѣ хора трѣбва да ги отбѣгватъ. За страдающитѣ отъ стомашна болѣсть, макаронитѣ сѫ раздразнителни и мѫчносмилаеми, защото въ тѣхъ се притуря и сирене.

За да се добрѣ приготвѝтъ макаронитѣ, трѣбва да се обърне главно вниманието ви на доброто имъ възвиране; но въ това спомага най-много и доброкачественността имъ.

Постни макарони. — Приготвѣте салца отъ дървено масло, прѣсни домати, лукчета, майданосъ, чесънъ, 2 дафинови листье, соль и пиперь, които, размѣсѣте добрѣ и поставѣте надъ огъня да възвръ̀тъ; послѣ растопѣте 4—5 сардели, добрѣ очистени, които пуснѣте заедно съ нѣколко очистени миди, нѣколко кѫсове добрѣ възврѣлъ ракъ и нѣколко на тънко нарѣзани гѫби, въ горѣ приготвената салца, слѣдъ като добрѣ възври, за да се распуснѫтъ въ неѝ.

Послѣ възвирате макаронитѣ си по горѣказаното, прѣцѣждате ги и сервирате, наливайки върху имъ салцата.

Ракъ съ салца. — Приготвѣте най-напрѣдъ салца отъ лукове и майданосъ, нарѣзани на тънко, моркови, чесънъ, нѣколко дафинови листье, които, слѣдъ като ги зачервите съ масло, оставѣте да възвръ̀тъ; послѣ вземѣте ракъ прѣсенъ или въ кутия (ако е прѣсенъ, исчиства се съ гореща вода) и пуснѣте въ така приготвената салца, нѣколко минути прѣди да снемите отъ огъня, рака, и сервирайте.

Миди плаки. — Турѣте на огъня лукъ нарѣзанъ, кавуртисвайте го заедно съ кавела, бахаръ домати и пр. въ дървено масло. Турѣте отдѣлно на огъня мидитѣ и слѣдъ като се отворѝтъ отдѣлѣте месото имъ и го пустнѣте въ приготвената смѣсь, като прибавите и испуснѫтата отъ мидитѣ вода заедно съ още малко вода. Щомъ ще бѫдѫтъ готови, сервирайте ги като наредите надъ ѣстието нарѣзани на търкало лемони.

— *Сладко съ хурми.* — Извадѣте костичкитѣ на 1 клгр. хурми; първокачественни и прѣсни отъ долнята часть, гдѣто е дръжката, внимателно за да не се раскѫсатъ хурмитѣ, обѣлѣте чрѣзъ хладка вода мигдалитѣ, опържете ги малко, вмъкнѣте прѣзъ тая дупчица на хурмитѣ мигдалитѣ вмѣсто костичкитѣ имъ; на особно приготвѣте широпа отъ 1 клгр. захарь, прѣцѣдѣте го, и слѣдъ като завърже добрѣ и поистине, пуснѣте хурмитѣ и оставѣте до като добрѣ се сгѫсти.

— *Паста за чай.* Разбийте 6 жълтъка съ двѣ чаши ситенъ захарь до половинъ часъ; разбийте бѣлтъцитѣ особенно на пѣна, размѣсѣте ги съ горнитѣ двѣ чаши фарина малко помалко и прибавѣте малко лимонена кора, на тънко нарѣзана и 50 гр. очистени стафиди; намажете добрѣ една форма съ чисто масло и ѝ напръскайте съ брашно; изсипѣте тъзи паста въ формата и ѝ турѣте въ фурната; когато пастата ви е полу-опечена, разбийте единъ бѣлтъкъ отъ яйце, съ една лъжица захарь и излѣйте надъ това, щото да се намаже на всѣкѫдѣ еднакво; турѣте ѝ пъкъ въ фурната; слѣдъ като пожълтѣе, извадѣте ѝ отъ фурната и ѝ нарѣжете хоризонтално на три равни части; послѣ надъ тия части изсипѣте вишненосладко, тъй щото помежду да остава сладкото; турѣте ѝ пъкъ въ фурната, за да се залѣпѝтъ.

Обяснение на образцитѣ отъ ржкодѣлията.

Обр. 1). *Ганка* шевица за възглавница.

Обр. 2). *Пантуфъ.* Ошива се надъ сукно или кадифе — Листията — съ коприна, цвѣтята — съ кадифелъци. Останѫлитѣ украшения (1,1,1,1,) — съ злато.

Обр. 3). Продължение отъ буквитѣ за бѣла шевица.

Обр. 4). *Платка за риза съ шевица Renaissance.* Обясненията на листоветѣ на тая платка, виждъ въ брой 11 год. II фиг. 27,28 и 29, а за цвѣтята — брой 1- год. III фиг. 32,33 и 34.

Обр. 5,6,7,8, и пр. Марки за кърпи.

Кроение Виждъ статията: Кроение.

Корреспонденция.

Г. Г. Ел. Г. Мих.; Де Т. Стадк. Г. К. Стан. *Тръгъ.* — П. пор. Пен. *Ново-Панчарово.* П. Д. *Сирк. Ловечъ.* Д. В. Иконом. *Осм. Пазарь.* Получихме по 4 лева за «Дом.» за 96 год. *благодаримъ* — Ц. Д. *Ихтиманъ.* Броевете Ви се испращатъ редовно; съобщѣте, молимъ, кои броеве не сте получили.

Годишенъ абонаментъ

I за абон. въ Т.-П. станция — на притурката . . . л. 3. —
— на притур. съ Ж. Св . . . . . « 5.50
II за абон. на право въ Дирек. — на притурката . . . « 4.—
— на притурк. съ Ж. Св. . . . . « 7.—
III за странство — на притурката . . . . . « 5.—
— на притурк. съ Ж. Св. . . . . « 9.—

Всичко, що се отнася до списанието или притурката, испраща се съ адресъ: **До Дирекцията на „Женския Свѣтъ ул. Войнишка № 122 — Варна.**

Писма неплатени не се приематъ.

Всѣкакви обявления, относящи се до госпожи и госпожици, приематъ се.

Правото за записв. въ Т. П. стан. се плаща отдѣлно отъ абон.

Отговорница Т. Г. Ноева. **Печатница Л. Нитче — Варна.**