



СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАКОДѢЛИЯ,
ПРИТУРКА НА „ЖЕНСКИЯ СВѢТЪ“

ИЗЛИЗА НА 10 ЧИСЛО ВСѢКИ МѢСЕЦЪ.

Съдържание :

Мисията на жената въ възпитанието на дѣцата. — Азуръ. — Пътната. — Кроение. — Майка и дѣте. — Съвети. — Пакъ за зимитѣ приласи. — Рецензии за ястии. — Обяснение на образцитѣ отъ ръкодѣлията. — Обявление.

Мисията на жената въ възпитанието на дѣцата.

(Продължение).

III. За развитието на ума и разсѣдка.

Първата физическа сила, която се появява у отрочетата, е паметта; тѣ едва още на нѣколко мѣсеца, познаватъ си майката и засмиватъ ѝ се. Паметта се развива, по нужда, твърдѣ бързо, защото отрочето, има нужда да достигне до най-простото разсѣждане, та си припомнюва, каквото е видѣло или чуло. Паметта му постоянно работи. Трѣбва, навѣрно, да се развие тая драгоценна физическа сила, нѣ не и да се истощи, та не трѣбва вѣжко да подражи на ония заблудени родители, които за да прѣобърнатъ дѣтето си на чудо, научаватъ му историйки, басни и стихове, които то не разбира, а съ това унищожаватъ или повреждатъ паметта на дѣтето и трѣбва да се считатъ за щастливи, ако не му унищожатъ разсѣдка или не прѣдизвикатъ мнението! Забѣжително е, при това, че въобще дѣцата, които иматъ силна паметъ на петъ или шестъ години

и които прѣдъ тая възраст сѣ чудесни, по-късно ставатъ ученици и мѣже съ твърдѣ срѣдни познания и духовна способностъ. Залѣгайте, особено, да имъ развиеете разсѣдка и да го направите правиленъ чрѣзъ едно добро управление.

Майкитѣ бързатъ по нѣкога да даватъ на малкитѣ си нѣкакви познания, вмѣсто да имъ образуватъ първомъ разсѣдка и да имъ развиеятъ физическитѣ сили, а въ тѣзи си нетърпеливостъ тѣ не могатъ да почакаатъ, додѣ дѣцата имъ научитъ четмото и писмото. Тѣ не знайтъ, че прѣзъ тая нѣжна възраст учението трѣбва да бѣде първомъ устно и исклучително подпомогнато отъ чувствата. Правилото, което опитътъ прѣпорѣчва за първата възраст на дѣцата, състои се въ игри и веселото имъ прѣкарване, заедно съ постепенното развиване на първата наклонностъ къмъ уроцитѣ и угоднитѣ за малкия имъ умъ упражненія.

«Отъ всичкитѣ нравствени сили на отрочетата, казва Фенелонъ, на една само можемъ се упова — разсѣдка, който расте винаги съ тѣхъ, стига да се развива.»

Нѣ какъ се образува тоя разсѣдка? Той се образува, когато дѣтето отрано привикне да разбира не само околнитѣ си работи, нѣ и мис-

литъ и мнѣнията и дѣлата си; а къмъ това нѣщо води всѣкидневната практика. За образуването на сърдцето и разсѣдка, помежду които много е важно да се установѣтъ, колкото се може, по-тѣсни сношения, трѣбва много да се разговаряме съ тѣхъ, да имъ правимъ понятна нашата логика, да имъ отправяме нѣкои угодни за нравствеността питання, да ги правимъ често сѣдинци на участъта имъ, да обръщаме уроцитѣ къмъ чувството, да имъ показваме любезната истина и да ги навикнемъ въ мислене и разсѣждане. Това е достатъчно за образуването на сърдцето и разсѣдка, които тоже трѣбва да бѣдѣтъ въ колкото се може, по-големо сношение.

IV. За развитието на сърдцето.

«Трѣбва дѣтето да знае че сме готови давайсе пъти да му опростимъ нѣкоя грѣшка, нежели веднѣжъ прѣначаването на истината.»

(Rollin).

Отрано още дѣцата трѣбва да навикнатъ да казватъ истината; затова никога не трѣбва да се търпи и най-малката лъжа; дѣцата трѣбва да се не излѣгватъ, а да имъ се казва винаги истината. Но е прѣдпочтително винаги да имъ се обяснява свободно и безъ забикалки каквото безопасно може да имъ се открие. Ако тѣ прѣдлагатъ нѣкакви въпроси, на които не може нѣкой да отговори, то длъженъ е той да имъ каже чисто и ясно, че тии работи не могатъ тѣ да разберѣтъ и че тѣ по късно ще имъ се обяснѣтъ. Ако дѣцата сѣ въспитани добръ и иматъ къмъ родителитѣ си пълно и съвършено довѣрие, то тоя отговоръ ще бѣде за тѣхъ достатъченъ и ще отклони пзведнѣжъ всѣко неопростимо любопитство. Нѣ и родители тѣ пѣкъ сѣ длъжни да си изпълнѣтъ общаията, та, когато общаѣтъ на дѣцата си нѣкакво възнаграждение или наказание, да бѣдѣтъ тѣ увѣрени, че нѣма нищо да ги възбрани отъ да го осмѣществѣтъ. Туй постоянство на родителитѣ ще се възнагради добръ чрѣзъ голѣмото довѣрие, което тѣ ще вдѣхнатъ на дѣцата си: «Каза го мама: истина е».

Не трѣбва да се непуца никога случай за развиването на добросърдечностъ у дѣцата, които трѣбва да сѣ добри и милостиви къмъ слабѣтъ и злощастницитѣ. Милостъта е противоядието на себѣлюбieto. Когато нѣкой бѣднякъ хлопа на вратата ви или отвора рѣка за ми-

лостиния, нека дѣтето ви му дава милостинята придружавайки ъ съ нѣкоя добра дума; привиквайте го да дава понѣкога и свое нѣщо и да раздѣля игралата си съ братията и сестритѣ си и съ малкитѣ си другари.

Направѣте дѣцата услужливи и вѣжливи къмъ всички, любещи и задлажяющи едни други и малкитѣ си другари и милостиви къмъ животнитѣ. Майкитѣ, които позволяватъ на дѣцата си да душѣтъ птици, да бѣжѣтъ или параватъ коки и куче, та ги правѣтъ да викатъ, не подозиратъ никакъ лошитѣ послѣдствия отъ такъва жестока игра; това съставлява истинскитѣ на жестокостъта, злобата и неблагодарностъта корени, които скоро се простиратъ и растѣтъ, ако не се вземѣтъ своеврѣменно мѣрки за искореняването имъ.

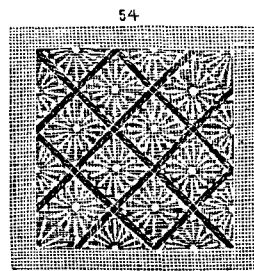
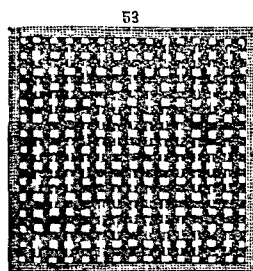
И дѣйствително, какъ да се прѣдположи, че нѣкое дѣте ще бѣде справедливо и добро къмъ подобнитѣ си, когато се то показва винаги жестоко и мъченическо къмъ животнитѣ; че то ще бѣде чувствително къмъ скърбѣтъ на друго, когато то не съжалява нѣкои животно? Опитѣтъ доказва, че всички почти злодѣйци отъ дѣтинската и момичешката си възраст още сѣ упражнявали надъ животнитѣ жестокостъта и злостъта си.

Ажуръ.

Двадесетъ и вторий дамсковъ бодъ. (Фиг. 53). —

Когато искаме да приложимъ тоя примѣръ надъ много гъсти платове, които иглата сама не може да разрези, пстеглюваме четвъртия или петия конецъ, на основата и на вѣтъка. Въ платоветѣ отъ рода *ръдъкъ муслинъ*, газъ и др тая работа е излишна. Правимъ къмъ едно направление бодове рѣбни отгорѣ 4 жици по цѣлата основа, а послѣ само бодоветѣ въ противоположно направление. Като се свърши това, правимъ 2 прѣхвърлени бодове отгорѣ една празднота.

По-нататъшното изпълнение на работата лесно се разбира отъ фигурата.



Двадесетъ и третий дамсковъ бодъ. (Фиг. 54). —

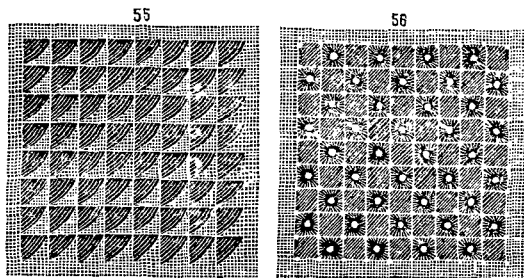
Закрѣпваме конца, а послѣ икарваме 16 бода отъ сѣщата отворка, отъ които 4 сѣ прѣхвърлени от-

горѣ 8,6,4 и 6 жици. Оставяме едно разстояние отъ 4 жици на плата между всѣки ромбъ.

Кръстосани бодове къмъ едно направление и бодове рѣбни къмъ друго направление съединяватъ жицитѣ на плата.

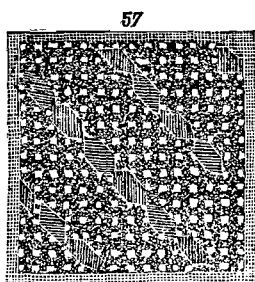
Двадесетъ и четвъртъ дамсковъ бодъ. (Фиг. 55)

— Единъ редъ отъ 7 наклонни бодове, отдѣлени само съ една изпипана жица, образуватъ малки трижгълници. Първий бодъ е прѣхвърленъ отгорѣ една само жица, а послѣдний отгорѣ 7 жици на плата.



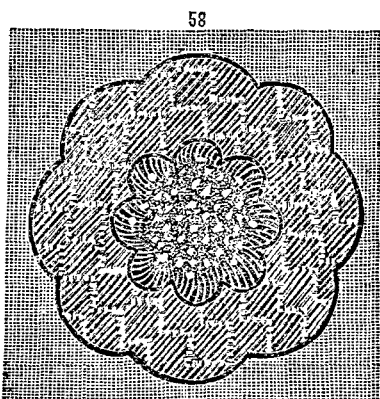
Двадесетъ и пети дамсковъ бодъ. (Фиг. 56)

Очикиятъ на тая фигура се правѣтъ като жония на 54 фиг. съ разликата, че ония сѣ съ наклонно направление, а пъкъ тия въ хоризонтално направление; помежду останалитѣ празноти се изпълватъ като прѣдпущата фигура и то на цѣло.



Двадесетъ и шестий дамсковъ бодъ. (Фиг. 57).

— Наклонни пивци, изпълнени съ показаниа въ фиг. 53 бодъ сѣ опрѣдѣлени съ хексагонални (шестожгълни) наклонни и съ прави фигури. Единъ шестожгълникъ изисква 9 бода, отъ които първий е направенъ отгорѣ 4 жици, вторий отгорѣ 5 жици, третий отгорѣ 6 жици, четвъртъ отгорѣ 7 жици и пети отгорѣ 8 жици. Дължината на бодоветѣ се намалява по сѣщия начинъ въ слѣдующитѣ 4 бода, само въ противоположно направление.



Търкало съ дамсковитѣ бодове. (Фиг. 58). — Сериата на дамсковитѣ бодове се свършва съ едно тър

кало, което показва сѣщеврѣмешното употребленіе на разни работи въ една и сѣща фигура, както и начина за искусно криеніе сръщаніето на много видове съ полуочички, изпълнявани съ бодове фестонъ.

Пѣтната.

(Продължение).

Пятната отъ рѣждисаице. — Ваджтъ се тѣ чрѣзъ сѣрѣста киселина или хлороводородъ, много рѣдѣтъ, за да не се измѣни цвѣтътъ, на плата. Потопява се пѣтното въ киселината и се намокрява въ неѣж добръ, трие се съ рѣжа, като сѣ прѣгъне и прѣтрие платътъ; а когато пѣтното не излѣзе и въ този случай, испира се плъттъ съ голѣмо внимание въ чиста вода, за да се измие киселината. Добръ е, щото, прѣди това, платътъ да се прѣкара отъ водна пара, та послѣ да се употреби, киселината, въ който случай не остава нищо около пѣтното. Тоже се употребява и тригня, въ ситенъ прахъ, който се туря отгорѣ пѣтното, като се намокри малко. Шарѣтъ не се поврежда никакъ. Послѣ се измива платътъ. Киселецовата киселина е по-добра и не измѣнява много плата, който отпослѣ се испира добръ. Употребленіето на тая киселина трѣбва да става въ най-малки дози. — Когато рѣждата е стара и надъ бѣлъ плата който нѣколко пѣти бѣлъ туренъ на бугада, употребява се протохлоренъ калай (protochlorure d'étain) или калаена соль (Sel d'étain) въ растворъ (1 часть соль и 5 части вода), съ който се намокрява платътъ, слѣдъ като се потрие съ киселецова киселина, и така пѣтното излиза подиръ малко врѣме. Послѣ испира се плъттъ, за да му се отнеме калайтъ, прѣкарва се отъ нѣкоя слаба киселина и се измива съ триеніе.

Пятната отъ маслито. — Такива пѣтна лесно се вадѣтъ, когато сѣ още прѣсни. Едно добро сануисвание и испирание на цѣлия платъ и подѣйствование на нѣкоя слаба киселина изважда пѣтното. Нѣ извехтълото пѣтно оставя една малка слѣда и, по нѣкога, не трѣбва да настояваме много за изважданіето му, ако искаме да не се измѣни цвѣтътъ на плата. Прѣсното маслично пѣтно ослабва съ лимоненъ сокъ, съ слаба сѣрѣста киселина и съ хлоръ. Хлорѣтъ, споредъ Gharfal-a, е единичкото сръдство за изваждане маслично пѣтното отъ хартия или книга, защото растопява маслото, безъ да измѣни типографическото мастило.

При това, нека се знае, че хлорѣтъ унищожавя всичкиятъ растителни бои и ония, които не се повляватъ отъ други киселини, като напр. синцето; затова трѣбва да се употребява за бесцвѣтни платове. Инакъ, прѣдпочитателна е сѣрѣстата киселина, понеже не подѣйствува на повечето шарове. Платътъ се потопява въ слабъ хлоръ и се оставя въ него, додѣ излѣзе пѣтното; послѣ се испира съ студена вода и, ако видимъ, че не е обѣленъ добръ, потопява се пакъ въ хлора, щомъ се извади отъ студената вода.

Пътната отъ мастило или ржда се вадѣтъ още чрѣзъ киселецовата поташа (*Sel d'oseille*) така: мокрыва се пътното въ вода и се покрива съ киселецова поташа въ прахъ; послѣ простира се надъ врѣла вода, та пътното излиза. Други турятъ единъ или повече горѣщи въглени въ сребърна лъжица, която, истоплена така, расхождатъ надъ пътното, намокрено съ киселецова поташа. Послѣ испира се добръ платътъ съ студена вода. — Въ случай на нѣманне киселецова поташа туря се съ четка надъ мастилното пътнo циническа поташа (*суанге de potassium*), а подиръ излизаието на пътното излива се мѣстото му съ студена вода.

Пътната отъ Истиета. — Такивато пътнa съдържатъ много пъти масло, кръвъ и нѣкоя слаба киселина (отъ оцетъ, лемонъ или пладъ). Първомъ, употребява се теребентинъ, който отнема маслото, послѣ, киселоцова киселина за неутрализиране киселинитѣ, а най-послѣ, етеръ за прѣстановяване на плата.

Пътната отъ сока на плодове. Тия пътнa измѣняватъ цвѣта на плата, тъй като съдържатъ нѣкакви киселини. Когато пътното е прѣсно, достатъчна е хладка сапунена вода; когато, обаче, сж извехтели или пъкъ не е достатъчно сапунената вода, употребяваме и нѣкоя киселина. Прѣдпочтително е употреблението на хлоровата вода и сѣрѣстата киселина, която правимъ тогава тъй: туряме въ една папца сѣра, запалваме ѝх и ѝх покриваме съ една хуния отъ картонъ, която носим нѣколко дупки, за да влиза въздухътъ; туриме намокреното пътнo надъ устието на хунинния картонъ и газътъ на сѣрѣстата киселина отнема. Остава, послѣ, да се измие добръ мѣстото му, за да не останѣтъ слѣди по-плата, защото твърдѣ е възможно да стане окисляване, а сѣрѣстата киселина изжда плата.

И по другъ начинъ могатъ се извади пътната отъ сока на платоветѣ. Ония, причинени отъ червени плодове, изваждаме посрѣдствомъ сѣрата, нѣ опасно е, да не би пътното се замѣсти съ нѣкоя дупка или съ измѣнение цвѣта на плата. За отбѣгване това правимъ сжщото, каквото и съ киселецовата поташа; намокриваме спр. по-напрѣдъ пътното и, като отнѣмемъ добръ плата, държимъ го надъ нѣкой ссждъ, дѣто горимъ сѣра, или надъ нѣкой фитилъ, намазанъ съ малко сѣра.

Пътна отъ живакъ. — Пътната, причинявани отъ живачна масъ (живакъ и лой), растопяватъ се, като се измѣнятъ съ една смѣсь отъ 50 части вода, 1 часть въгленъ натрий (*bicarbonate de soude*) и $\frac{1}{2}$ часть варъ. Слѣдъ като платътъ възври въ тая смѣсь и се растопи масъта, отнима се черното пътнo на живака съ течень хлоръ, отъ 12 части вода и 1 часть хлоръ (*gaz de chlore*); измиваме го първомъ съ чиста вода. Хлорикъвый натрий и варъ *chlorure de soude et de chaux* тъй сжщо отниматъ тая пътнa.

Други пътни. Пътната, причинени отъ катрама, съ които се намазватъ колелата на колата, отъ бла-тенка калъ, отъ калѣта, на кюбкове за нечистотци,

изваждатъ се посрѣдствомъ добра сапунена вода, а послѣ съ теребентинъ, говежда злъчка, бензинъ, а послѣ съ нѣкоя твърдѣ рѣдка киселина, подиръ което излива се платътъ добръ.

V.

Пътна, измѣняющи цвѣта на плата, и срѣдства за вѣстановление тоя цвѣтъ.

Синилото, както и пруското синило, чернитѣ бон, които се приготвяватъ безъ нѣкое желѣзно съединение, и виолетовитѣ цвѣтъ не се измѣняватъ отъ киселинитѣ, които развалятъ лекитѣ желти цвѣтове, като измѣняватъ зеления цвѣтъ въ синъ надъ валненитѣ платове, зачернѣватъ, и най-силнитѣ желти бон, измѣняватъ червения цвѣтъ на пурпуренъ и промѣняватъ жълта червената боя отъ кампеховото дърво (*campeche*) и синята боя отъ сѣрѣстата мѣдъ (*sulfate de cuivre*).

Минералнитѣ киселини унищожаватъ повечето шарове, догдѣто растителнитѣ киселина само ги видоизмѣняватъ. Особено, пикочъта на нѣкои четвероноги причинява пътнa отъ тъмножълтъ цвѣтъ почти надъ всичкитѣ шарове, синия, червения, виолетовия; ония отъ желѣзни съединения ставатъ жълти, зацапватъ си и почти се унищожаватъ. Нѣ тия резултати се причиняватъ отъ прѣсната пикочъ, до гдѣто, когато то прѣтърпи нѣкаква ферментациа, приема алкалически характеръ, а и резултатитѣ му сж такива.

Алкалическитѣ вещества измѣняватъ на черенъ виолетовъ цвѣтъ ония отъ кохениля и пр. червени цвѣтове, на жълтъ зеления цвѣтъ на вълненитѣ платове, на синѣ жълтия цвѣтъ, който по нѣкога приема червеникъвъ портокаленъ цвѣтъ, на тъменъ виолетовия цвѣтъ надъ вълната и коприната, на жълтъ зеления цвѣтъ, имѣющъ за основа синилото.

Потътъ има сжщото, каквото и алкалическитѣ вещества, влияние надъ платоветѣ.

Растителнитѣ сокове причиняватъ пътнa, които лесно се варижтъ, когато сж направени на бесцвѣтни платове, нѣ измѣняватъ нѣкои други боядисани съ бон, въ които има желѣзни киселини.

Всички сини бон отъ най-тъмната и до най-отворената се сполучаватъ само чрѣзъ синилото, което растопяваме посрѣдствомъ алкалически вещества или киселини, догдѣто за по-тъмния надъ коприна цвѣтъ нужно е платътъ да се прѣкара отъ бояджийски лишен, прѣди да се потопи въ лѣня, и ведижжъ отъ кохениля, когато се касае за отворенъ синъ цвѣтъ. Копринения платъ приема още хубавъ синъ цвѣтъ, когато се потопи въ мѣденъ окисъ нѣколко пъти или се прѣкара отнoслѣ въ баня отъ индийско дърво, а се уягчава чрѣзъ бояджийския лишей топъль, а работата се свършва, ако се потопи платътъ въ синя боя въ лѣна.

Червенитѣ бон иматъ подобни разлики. Кохенильтъ съ газовата триглена соль (*gaz de sel de tartre*) и съ раствора на калая дава тънькъ вишенъ цвѣтъ на копринения платъ, хубавъ аленъ цвѣтъ на вълненния платъ и червенъ мѣсенъ цвѣтъ на памучния

платъ. Когато не се употреби триглена киселина, а се замѣсти съ стипца, възненн платъ става отъ вишненъ цвѣтъ, а най-рѣдкий алкалически растворъ измѣнява въ сѣщия цвѣтъ аления цвѣтъ. Пурпурени цвѣтъ става тъменъ чрѣзъ алкалическитѣ вещества, а асенъ чрѣзъ киселинитѣ.

Платоветѣ отъ черенъ или мѣсенъ цвѣтъ губятъ съвсѣмъ тоя си цвѣтъ посредствомъ алкалическитѣ вещества и се появяватъ отново чрѣзъ киселинитѣ.

Коприениитѣ усукани платове, боядисани по сръдствомъ бразилско дърво, измѣняватъ въ лъжовенъ вишненъ цвѣтъ, който се измѣнява на трандафиленъ цвѣтъ, когато се прѣкара отъ растворъ на триглена пепель.

Кроеие.

Фуста.

Скрояването на фустата често се измѣнява и за това не можемъ да дадемъ начертанията на всичкитѣ му видове, употребени до днесъ. Това измѣнение става особено по политѣ, за това трѣбва да обърщаме внимание първомъ въ пропорционалността и на формата на горната частъ.

Като направимъ пропорционално горната частъ на платоветѣ на фустата, така щото да прилѣгне добръ при бедрата и корема, тогава ще бѣде лесно да образуваме начертаванieto на разширяването или стѣсняването споредъ както модата ще изисква.

Ще раздѣлимъ фуститѣ на два класса: 1-о къса фуста; 2-о горня дълга фуста съ опашка (*traine*).

Къса фуста. Фуститѣ при бедрата и отъ прѣдъ обикновено биватъ опашкти споредъ снагата на лицето. Тѣ трѣбва винаги да бѣждатъ повече или по малко надъ политѣ широки споредъ както тѣ ще бѣждатъ окрасени (гарнирани). Обикновенната широчина на фустата се измѣнява споредъ модата отъ 1.80 — 3 мет. Тукъ ний ще говоримъ за фусты обикновени, които сж просто гарнирани само съ фербали както въ фиг. 70, или безъ фербали и иматъ за сръдн широчина 2.60 м. Начертаванята които даваме тукъ по фиг. 68 и 69 е *една фуста отъ 2.60 мет.* широчина и призмѣната на единъ платъ отъ 80 снтм широчина. Фиг. 69 показва фустата пригната на двѣ по сръдната отъ прѣднитѣ и задния платъ слѣдъ като всичкитѣ платове сж зашити единъ съ други.

Фиг. 69 показва какъ тя е начертана надъ плата; която фуста ще има 60 снт. широчина по политѣ на прѣдната частъ (въ фиг. 68 е показано половината: 30 с.) и 40 снт. широчина по талията (въ фиг. 68 — 20 т. е. половината). Платоветѣ отъ двѣтѣ веревени страни, ще иматъ по 60 снтм. широчина по политѣ. Въ фиг 68 и 99 широчина по талията е 25 снт. Тѣз двѣ парчета могатъ да се скроятъ отъ широчината на плата и се набиратъ отъ горната страна при кола на споредъ дебелината на всѣкиго. Задния платъ е отъ 80 снтм. и не се скроява на веревъ но е равна.

Въ случай, че искаме фустата ни да бѣде по-малко

набрана отъ задъ, тогава изхвърляме по малко отъ двѣтѣ горни части на задния платъ и държимъ малко по тѣсна горнитѣ части на двѣтѣ веревени страни.

За да си гарнираме фустата съ фербали, тѣ трѣбва да бѣждатъ по малко набрани отъ прѣдъ, а повече отъ задъ.

Ако искаме фустата ни да бѣде по широка отъ 2-60 м. земаме платоветѣ на двѣтѣ веревени страни повече по всичката имъ дължина отъ 5 — 10 снт.

Много шивачки кроятъ фуститѣ съ по 6 плата вмѣсто 4; тѣ правятъ прѣдния и задния платъ по-тѣсни; веревениитѣ страни правятъ отъ по двѣ парчета и тѣй всѣки платъ става по тѣсенъ и естествено шевоветѣ ставатъ по близки. Този начинъ на кроенето нѣма никаква полза; така направената фуста отъ една страна не прилѣга добръ колкото оная отъ 4 плата а отъ друга, изисква повече платъ; защото за да прилѣга ще потрѣба да се скрои много на веревъ както на странитѣ така на задната частъ, слѣдствие на което напразно се изхабява плата и не може фустата да се поправи, ако стане нуждата, по измѣнение на модата.

Горѣ казаната фуста става по слѣдующия начинъ:

Нагъваме плата по сръдната, понеже се крои на двойно, и скрояваме прѣдния платъ, като му даваме за половината, 30 снтм. — широчина на политѣ, и отъ 16 до 18 при талията. Изхвърляме отъ прѣдницата по 2 снтм. при талията. Останалитѣ части, които артисватъ отъ по краищата на плата ще образуватъ платоветѣ на веревениитѣ страни. Тѣ се пришиватъ съ прѣдницата, внимавайки щото краищата на странитѣ да се впаднатъ съ ония на прѣдницата, които сж скрое ни на веревъ.

Скрояваме, слѣдователно, задния платъ еднакво съ оня на прѣдницата съ разликата, че не се изхвърля горнята частъ при талията за да бѣде по-тѣсна. При съединяването зашиваме веревениитѣ страни на тия парчета съ задното парче, а правитѣ краища на тия парчета ще се пришиватъ съ веревениитѣ краища на прѣдницата.

Съ една дума двѣтѣ шивове на задното парче могатъ да съдържатъ веревениитѣ краища на двѣтѣ веревени страни.

Така получваме една фуста, която има отъ 2 до 2. 11 м. широчина по политѣ. Повтаряме, обаче, че, по прѣдния начинъ, е по-добъръ, защото фустата става по широка и по-хубаво прилѣга роклята.

Майка и дѣте.

Получена е въ дирекцията ни I, II, III, IV книги на книгата подъ горния надсловъ отъ В. Н. Жукъ, прѣводъ отъ петото прѣработено и допълнено издание. Издатель *Марко Поповъ*, книжаръ въ *Сливенъ*. Книгата излиза всѣки мѣсечно на книжки отъ 4-5 коп.

Прѣводачътъ на тая книга прѣпосоя една голѣма полза за българскитѣ, тѣй като неговата необходимостъ и ползбностъ сж безсъмнени. Ний прѣпоръчваме на нашитѣ абонати да се снабдятъ съ тая книга. А да-

то смятаме излишни всички други препоръки, препечатватے тукъ отъ нейж. нѣкои откъслѣци:

„Комуто се случавя да бѣде лѣкаръ при женско училище, той отъ опитъ знае, че една отъ главнитѣ причини на разстройствата, които тукъ се срѣщатъ, сѣ неправилноститѣ въ распрѣдѣлението на кръвта, прѣдизвикани отъ сѣдящия животъ и недостатъкъ отъ тѣсни упражненія при постоянно възбужданіе и напруганіе на мозъка. Цѣлнитѣ натискъ на училищния порядъкъ тукъ се показва още по-остро, отколкото у момчетата, особено въ периода на пълнолѣтието (полова зрѣлостъ), който въ повечето случаи настѣпва на училищната скамейка. Но какво прави училището и семейството въ това врѣме, когато организмътъ започва да довършва своето развитіе?

„Въ лицето на своитѣ прѣдставители то „обязателно“ прѣдлага *корсетта, приставичини*, и по този начинъ притискава долнитѣ части на още недоразвититѣ гръденъ кошъ, задържа отливанието на венозната кръвъ отъ долната частъ на тѣлото въ момента, когато въ празниотата на тази кипи усиленя работа за формиране въспроизводителнитѣ органи. Имаме ли право подиръ това да се очудваме, че когато настѣпи половата зрѣлостъ момчетата ставатъ блѣдни, повѣхнали, тѣпоумни изгубватъ всѣка охото за работа? Не рѣдко появяванието на менструацитѣ бива до толкова болезнено, щото тѣ сѣ принудени врѣменно да се откажатъ отъ работа.

„Не трѣбва така сѣщо да се пуща отъ прѣдъ видъ, че и цѣлня по-нататъшенъ строй на живота на момчето като че ли парочно се установява противъ трѣбваніята на хигиената, и *еднижесъ обличената бродия* не се сѣблича вече. Игритѣ на момчетата тукъ се замѣняватъ съ ржкодѣлие, които ползватъ така сѣщо сѣдение, а слѣдователно прѣдизвикватъ постоянно сгорѣщяване на долнитѣ части на тѣлото. Когато свърше учебното завѣденіе, момъкътъ весело захвърля отъ себе си „китайскитѣ обувци“ съ пълна надѣжда никога вече да не ги обува; при по-късното развиваніе на свой организмъ той има още достатъчно врѣме да закрѣпи своитѣ сили, щомъ тѣ не сѣ *разсипани окончателно*. Младото момче като прѣдставлява повечето „*tabula rasa*“ въ умствено отношение, лишено е даже отъ възможността да закоравѣе физически. Това топлино растение стѣпва въ „свѣта“, и отъ всичкитѣ упражнения за него оставатъ само танцоветѣ, ползата на които е съмнителна: 1-о като остра противоположностъ съ постоянния недостатъкъ отъ движение, и 2-о за това, че танцува обикновено съ пристѣгнати гърди, вслѣдствие на което тѣзи упражнения догарватъ чрѣзмѣрно уморяване, съединено съ силно сгоряване, залушаваніе и сърдцебиение — основа за развиваніе болѣститѣ на сърцето.

„По този начинъ къмъ общитѣ разстройства на дѣтиския организмъ, които се пораждатъ отъ невнимателността и неразбираието отъ страна на въспитателитѣ, присѣдиняватъ се и постояннитѣ спираици на кръвта въ празнината на тази съ тѣхнитѣ сѣдбовоси послѣдствія прѣвъ цѣлня животъ на жена.

Испърво се появяватъ болѣзенни възбужданіе при появяванието на менструацитѣ, които пораждатъ неправилни кръвотечения, и които влѣкътъ слѣдъ себе си тежкитѣ форми на анемията и хлорозътъ (блѣдната немощъ). Отъ начало се чуватъ еднообразни оплаквания отъ огъи въ главата и студъ въ краката, а слѣдъ това се появатъ и „*leups blanches*“, които твърдѣ мѣчно се лѣкуватъ въ моминството; слѣдователно, става нужда да се чака женитбата, и чакъ тука, обикновено, подиръ първото раждане, излиза на сцената цѣла серия женски болѣсти („Училищни въпроси“, стр. 29 — 31).

Съвети.

Запаваніе яйцата. — 1-й начинъ: Правитѣ прѣдѣтъ растворъ отъ варъ въ вода, който, подиръ истудяванието му, изливаме надъ яйцата въ гърнето, а послѣ туряме сѣжда въ добръ провѣтрено и хладно мѣсто, далечъ отъ ледове.

2-й начинъ: Растопяватъ се 500 гр. варъ въ 5 литри вода и оставя се да се стои раствора прѣвъ 36 часа, подиръ което излива се надъ яйцата. Единичното неудобство на варливата вода е, че изѣжда или омекчава яйчната черупка, та трѣбва да се изваждатъ яйцата съ внимание.

3-й начинъ: турятъ се да повржатъ прѣвъ 1-1½ минута когато сѣ много прѣсени; послѣ, турятъ се въ студено и добръ провѣтрено мѣсто.

4-й начинъ: намазватъ се отгорѣ добръ съ гомя, растопена въ вода, и се турятъ въ сандже, напълнено съ трици, талаша или вѣгленъ прахъ, така щото да не се докосва до тѣхъ въздухътъ.

Какъ се запаватъ лемонитѣ. — Изсушава се ситенъ пѣськъ или на огъня или въ фурна, а като истине, туря се единъ слой отъ тоя пѣськъ въ добръ очистенъ и осушенъ санджкъ; лемонитѣ се завиватъ въ хартия и се нареждатъ разрѣдено съ опашката надолу. Надъ тоя прѣвъ редъ се постила новъ слой пѣськъ отъ 4 ситм. дебелина, а на тая слой се нарежда втори редъ лемони и т. н.; най-послѣ, санджкътъ се покрива съ пѣськъ.

Запаваніе на лова. — За да запавимъ птицитѣ или други животни, убити въ ловъ, изваждаме имъ чървата и всичката вътрѣшностъ, а послѣ завиваме ги въ платно и покриваме съ пѣськъ или жито, слѣдъ като туримъ дървени вѣглища въ корема имъ. — Когато ще трѣбва да испратимъ навънъ, завиваме ги въ много трѣва и върземе яко. Или туряме въ нѣкоя кошница, слѣдъ като носинаме съ соль и пиперъ или смѣсно кафе. Нѣкои ловци испрѣварватъ разлаганіето, туряйки въ устата на убитото животно едно парче дървенъ вѣгленъ и вързвайки го яко отъ шията, за да не влѣзе въздухъ. Когато прѣдполагаме че ловътъ може да не е прѣсенъ, очистваме и го намакруваме отвѣтрѣ и отвънъ съ лемоненъ сокъ. Това срдѣство се употребяваме и за пилетата, когато се съмнѣваме за прѣсенотата имъ.

Неприятната миризма на месото се прѣмахва, ка-

то се покрне то чрѣзъ два или три часа съ вжгленъ (дървенъ) прахъ или ако се хвърлятъ въ котела, дѣто то увира, нѣколко парчета дървенъ вжгленъ.

Прѣсена майданосъ зимно орѣме. — Насаждатъ се есенно врѣме нѣколко кореня майданосъ въ единъ санджкъ, пѣленъ съ нѣсѣкъ, който се туря въ подницата; листетѣ излизатъ лека полена и служатъ въ нуждитѣ на кухнята.

Запазване на зеленчукъ. — Зимно врѣме зеленчукътъ се запазва, като се искорени въ сухо и топло врѣме и се остави да си истѣгли водата а, безъ да се измие, прѣнася се въ подницата и се простира, безъ да се допира единъ о другъ, надъ единъ тънъкъ слой нѣсѣкъ; послѣ, покрива се съ втори слой нѣсѣкъ надъ който се простиратъ друга зеленчукъ и т. н. Най-послѣ, всичко се покрива съ плочи отъ морава, която се острива на около. При това трѣбва да се забѣлѣжи, че разнитѣ видове зеленчукъ се одѣлятъ една отъ други, за да се не прѣдава миризмата на единъ на другитѣ.

Пакъ за зимнитѣ припаси.

(продължение отъ брой 8).

Сапуи. — И въ малкитѣ семейства добро е, да се купува сапунътъ въ голѣмо нѣкакъ количество, защото сухий сапунъ е прѣдпочтителенъ и по-икономиченъ отъ прѣсния; нѣкои даже претендиратъ, че сапунътъ се запазва прѣзъ много години, стига да е туренъ на сухо мѣсто. Сапуненитѣ плочи се рѣждатъ на двѣ, а послѣ се нареждатъ малко разредено, за да се провѣтрюватъ.

Свѣци. — Свѣщитѣ сж по-добри лѣтно врѣме, та трѣбва да се купуватъ тогава; а понеже тѣ се развалятъ, като прѣстоитъ повечко врѣме, то добро е, що-то да се купуватъ отъ тѣхъ всѣки шестъ мѣсеца. Спермацетовитѣ свѣци сж по-добри отъ всѣки други.

Дървено масло. — Колко повече се отайва дървено-то масло, толкова и по-добрѣ става то. Трѣбва да е добрѣ запущенъ ссждѣтъ който съдържа дървеното масло, и да е далечъ отъ топлина.

Яйца. — Понеже снасанieto на яйцата е изобилно прѣзъ Августъ и Септемврий мѣсець, то трѣбва тѣ да се купуватъ отъ 15 Августъ до 8 Септемврий и да се запазватъ въ трици или пенелъ, или пъкъ дървени стърготини (талашъ), като се нарежда въ санджка единъ редъ стърготини и единъ редъ яйца, които не трѣбва да се допиратъ едно о друго и т. н., и отгорѣ се покриватъ добрѣ, за да се прѣдпазватъ отъ въздуха.

Растопено масло. — Маслото, прѣдзначено за употребление въ кухнята се запазва растопено, та затова излившио е да бже отъ първо качество. Маслото се туря въ единъ котелъ и надъ огъня, за да се растопи, безъ обаче, да се накурдиса; прѣцѣжда се и оставя се малко да възври, догдѣто прѣстана да прѣдставлява грипава повърхность, която да бже като оная на маслото. Тогава сменя се отъ огъня, и се

излива въ гърнета, безъ да се расклати дѣното не котела, защото ще има въ него нѣкаква отайка. А когато истине, запущватъ се ссждоветѣ и се турятъ на хладно мѣсто.

Така се запазва и свинската масъ.

Прѣсно масло. — Прѣсното масло се запазва така: Простира се то надъ една дѣска въ една пласть, имѣюща широчина на единъ прѣстъ; посолява се, прѣгжава два три пѣти и се мѣси. Послѣ пакъ се простира, както по-напрѣдъ, и се повтаря посоляването, додѣ се посоли добрѣ, за което се увѣряваме, като го вкусимъ. Не трѣбва да му се туря изведиждъ много солъ, за да се поине тя по-добрѣ. Послѣ, туря се въ гърнета, и се натиска добрѣ, за да не остане нѣй-дѣ празно мѣсто, а, като се напълнитъ, покриватъ се съ единъ слой солъ на дебелина 2 снтм. и се запущватъ добрѣ съ нѣколко парчета кожа, турени едно надъ друго. Прѣдпочтителни сж малкитѣ ссждове, защото въ голѣмитѣ не се запазва той добрѣ, нъ се разваля, щомъ се отвори.

Настрѣжа, Сливина, Жамбони. — Месото се запазва чрѣзъ посоляване. Това посоляване на свинската масъ става тъй: на другия денъ на заколването на нѣкоя свиня, изважда се масѣта на дълги пвици, която се нарежда на малки четвъртити парчета и се посоляватъ надъ една дѣска. Когато всѣки тия парчета бждѣтъ добрѣ посолени отъ всѣки страни, тѣ се притискватъ така: турятъ се едно по едно парче въ нѣкои санджкъ, като се натисватъ добрѣ, а всѣки редъ се отдѣля отъ другия чрѣзъ единъ слой едра солъ, въ който се примѣсватъ разни миродии, като дафинови листове и др. т. н., а туй нареждане се свършва съ единъ слой солъ; най послѣ, туря се отгорѣ капакътъ на санджка, а надъ него нѣкои тежини.

Свинската масъ се посолява пакъ всѣки петий или шестий денъ, като се обрщатъ парчетата. Свинската масъ трѣбва да стои три мѣсеца, а подиръ това, ако тя устоява на натисването съ прѣстъ, или, както се говори обикновено, когато се опече отъ солѣта, закачва се въ сухо и тъмно мѣсто. Други, при посоляването, трижатъ ѣхъ съ малко нитръ и печаста захаръ, да придобие хубавъ цвѣтъ.

Когато свинската масъ ще се опуши, не се посолява тя, както расправихме по-горѣ, нъ посолява се прѣзъ десетъ само дена, а послѣ се закачва въ комния, гдѣто се изгарятъ разни зелени и ароматни трѣви. А, слѣдъ като се опуши, запазва се въ сухо и тъмно мѣсто.

Жамбонитѣ се посоляватъ, както и свинската масъ. Подиръ 15 дена тѣ се оставятъ окачени въ сухо добрѣ провѣтрювано мѣсто, за да се прѣцѣдѣтъ, а послѣ се окачватъ въ комния, за да се опушатъ, както става и съ масѣта. Подиръ два мѣсеца тѣ могатъ да се ядѣтъ. За запазване тѣ се зашиватъ въ дебелъ платъ и се окачватъ въ сухо мѣсто далечъ отъ мишиитѣ.

Рецепти за ястия.

Прасенце на шинш. Очистваме добър едно прасенце. Изваждаме вътрешността му, посоляваме и прибавяме малко пиперъ, кр. масло, нѣкои рѣзани отъ лемонтъ, малко брашно и малко миродни. Зашиваме го и прѣкарваме на шинш и го опичаме на слабъ огънь, като намазваме отъ врѣме на време съ малко дървено масло.

Прасенце напълнено на шинш. Очистваме добър едно прасенце и го тургаме въ една кацарола съ малко вода и солъ, като оставяме да стои така около единъ часъ. По туй врѣме приготвяме слѣдущето: Земаме 6 голѣми луковни глави, наръзваме ги на малки парчета и ги опържаме съ кр. масло. Наръзваме на малки парчета черипи му дробъ и когато почне да се опърже лугътъ тургаме и тѣхъ и пържемъ 10 минути. Прибавяме послѣ 150 гр. стафиди черни, 50 гр. разакъ, фжстаци и една чаша отъ добро вино и оставяме да поврѣтъ 20 минути. Истеглюваме го отъ огъня, прибавяме обелени кестани и нѣкои цѣли опечени, малко трохи отъ хлѣбъ прѣкарани чрѣзъ ржшето. Прибавяме солъ, пиперъ, индийски орѣхъ на дребно, малко тарчинъ (ирахъ) нѣколко маслини безъ костички. — Слѣдъ като разбъркаме всичко, изваждаме прасето отъ водата, обършваме добър и го напълваме съ приготвеното. Зашиваме и прѣкарваме на шинш и го опичаме на слабъ огънь като намазваме отъ врѣме на време и дървено масло.

Заека на шинш. Изваждаме вътрешността на заека, отиѣмаме горпята му ципа и жилитѣ, като внимаваме щото да съберемъ кръвта му въ особенъ ссждъ. Ободваме го послѣ и нативваме сланица, отръзваме краката му до колѣнитѣ и опичаме съ шинш на огъня около единъ часъ. Тургаме послѣ въ тегана кр. масло съ 2 луковни глави наръзани на дребно, прибавяме малко бѣло вино, бульонъ, солъ, пиперъ, оцетъ, събраната кръвъ, дробчетата му наръзани на дребно и, слѣдъ като се приготви това по този начинъ обливаме заека съ тази салца.

Заека маринована съ салца. Отиѣмаме горпята ципа и жилитѣ на заека, надробяваме го на мравки и го тургаме въ единъ прѣстенъ ссждъ. Наръзваме въ тѣхъ 5 луковни глави на фелипки, 3 сбилиди чесанъ, прибавяме разни миродни, солъ, пиперъ, 3 листи дафинови, оцетъ до като покрие мравкитѣ и половина чаша дървено масло. Оставяме така да стои 13 часа и слѣдъ това тургаме го на силенъ огънь до като се изпари оцетътъ, и когато почне да се опърже прибавяме една лъжица кр. масло; разбъркаме го да не се залѣпи, прибавяме малко брашно и, слѣдъ като се опърже, прибавяме вода колкото е нужно до като се опече.

Обяснение на образцитѣ отъ ржкодѣлията.

За брой 10. Обр. 2 прѣдставлява едно коворче. То се изработва надъ бѣлъ или сивъ платъ. Двата звѣра и голѣмитѣ листове задъ опашката му сж отъ апликация обкржени съ златно кордонче. Кржговетѣ по крилата на звѣра — отъ сжрма и по срѣдата пулчета. Корема му както и шпята му — сжрма. Ваза съ цвѣта въ срѣдата — съ кадѣфелици и коприна. Коворчето е обкржжено съ тъмно-зеленъ плюшъ.

Обр. 3, 4, бѣла шевница за бѣли дрѣхи.

Обр. 5, 7, 8 и 9 марки за възглавница и други.

Обр. 6 гърлантъ.

За брой 11. Обр. 1 е една хубава покривка за люлка. Тя се прави върху бѣло сукно и се опшива съ си-нѣ-отворена коприна размѣсена съ сжрма. Въ обр. 2 модела се показва въ сжщинската си величина.

Обр. 3 е възглавница за канапе и за други ржкодѣлия.

Обр. 4 монограмъ Z. F. за възглавница бѣла шевница.

Единъ съвѣтъ
къмъ читателкитѣ ни.

Недѣйте купува никакви дрѣхи и други зимни чешити, прѣди да посѣтите новоотворената въ улица Прѣславска магазинъ, както и другитѣ двѣ още модни магазини на г. г. Хаджи-Петръ Христовуловъ и С-не, бивша фирма Паруси Георгіу и С-не въ Варна.



ЕКОНОМИЧЕСКИ САПУНЪ
НА

ХР. ИВ. РИЗО, ВЪ ВАРНА

награденъ съ златенъ медалъ въ I-то Българско земе-ледѣлческо-Промисленно Изложение въ Пловдивъ и съ бронзовъ — отъ Анверското изложение.

Прѣдпазвайте се отъ имитация. Истинскитѣ сапунъ носи горпята марка.

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 списването или притурката испраща се съ адресъ: До Дирекцията на «Женския Свѣтъ» ул. Войнишна № 122 — Варна.

Писма неплатени не се приематъ.

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

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