



ИЗЛИЗА НА 10 ЧИСЛО ВСѢКИ МѢСЕЦЪ.

Съдържание:

*Службата на домакинството. — Плетение. Крое-
ние. — Святти. — Ръцети за ястия. — Листа за подение.
— Хиенически наметвания. — Обяснение на образци
отъ ръкоделията. — Корреспонденция. — За знание.*

Службата на домакинството.

I. Ежедневна работа.

Домакинята трѣбва да става рано, за да може да бди върху всичко и за да може си свърши всичката работа, която ѝ чака.

Сутрешното ѝ обличане трѣбва да бжде безукорно, т. е. косата ѝ трѣбва да бжде счесана, рокът ѝ — чиста и пантофит ѝ — не съдрани. Случило ни се да видимъ жени твърдѣ богати, които у тяхъ си били облѣчени съ една неопростима немърливостъ.

Прѣди да си излѣзе отъ стаята, тя си прѣправя леглото. Сжщото, разбира се, прави се и въ други спални. Послѣ, тя снима всичкитѣ работи, които ще потрѣбватъ за слѣдущата нощъ: чашитѣ за пиење, ламбичката и др. т. п.; за да бждатъ добрѣ очистени, подиръ което отново се прѣнасятъ на опредѣленото си мѣсто.

Трапезарията е първата частъ отъ дома, която се нарежда, измита, въобще растребва, защото тамъ семейството, слѣдъ събуждането на всичкитѣ му членове, ще се събере, за да

си вземе закуската — защото, освѣнъ въ случай на болѣсть или на дълбока старостъ, никога не трѣбва да се взема закуската на леглото.

Другитѣ стап сж тоже растребени. Домакинята никога, и когато има нѣколко слугини, не трѣбва да стои безгрижна и равнодушна къмъ тая работа. Тя е длъжна внимателно да прѣкара отъ око всичко извършено. Оставено е прахъ въ единъ кѣтъ, не сж избърсани нѣкои мобили: тя повиква слугинята и ѝ приказва да извърши това.

Когато нѣкоя домакиня нѣма слугиня, излишно е, мислимъ, да казваме, че тя сама трѣбва да извършва растребването на кѣщата най-внимателно и най-точно; ако, обаче, тя има една слугиня, то пакъ тя е длъжна да работи и сама за колкото се може по-добро и по-прилично нареждане на дома, а не да остави всичко надъ слугинята си.

Стаята, въ която семейството си прѣкарва деня, трѣбва грижливо да се растребва всѣки день.

Приемната стая се растребва и нарежда винѣги и тутакси слѣдъ деня на приемането. А въ деня на приемането тоже се тя отново нарежда, като се отправватъ мобилитѣ, нареждатъ цвѣтита въ особеннитѣ за тяхъ вазове и

по опредѣленитѣ за тѣхъ кѣтве, сниматъ се покривкитѣ и т. н.

Лампитѣ трѣбва да се приготвяватъ видни отъ сутринята още. Само въ ненареденитѣ и въ нередовнитѣ домакинства, тѣ се приготвяватъ именно тогава, когато стане нужда отъ тѣхъ.

Най-послѣ, домакинята влиза въ кухнята, гдѣто тя съ особено внимание слѣди или си върши работата, защото, както сме расправили и доказали вече не веднѣжъ, кухнята играе една важна за всѣки домъ роль за благоденствието на семейството.

Подиръ туй, настѣпило е вече врѣмето да се влѣзе въ спалнитѣ, гдѣто, съ своеврѣменното отваряне на прозорцитѣ, провѣтрюванието ги е снабдило съ чистъ и свѣжъ въздухъ. Върху чистотата на спалнитѣ домакинята е длѣжна да обрѣща особено внимание. Всичкитѣ мобили, всичкитѣ прѣдмети въ тѣхъ трѣбва да сѣ грижливо исчистени. Подиръ измитанието имъ трѣбва да се избърши добръ прахътъ, като се прѣкара по всичкитѣ имъ кѣтве единъ нарочно приготвенъ за тая цѣль платъ, привързанъ къмъ края на метлата. ¹⁾ Халията прѣдъ кревата всѣки денъ трѣбва да се истърсва и измита *енергично*. Всѣки осемъ дни трѣбва да се прави едно по-пълно исчистяване: халиитѣ трѣбва да се исчистятъ, корнизитѣ, дрѣжкитѣ на вратитѣ, на мобилитѣ и всѣкакви прѣдмети трѣбва добръ да си испрашатъ. Всѣки два мѣсеца, най-малко,

¹⁾ Като с думата за метлата, нека се воспользуваме отъ случая да поговоримъ нѣщо, въ подзабѣлѣжка поне, за метличини. Употрѣбяванитѣ по насъ метли сѣ много неудобни и непрактични; и ето главно защо: 1-о) тѣ не могатъ никога измете праха отъ пода, като оставятъ винаги помежду мѣста неизметени; 2-о) раздвигатъ праха изъ въздуха, атмосферата на стаята, а слѣдъ малко врѣме той пакъ въ по-голяма частъ пада на пода; 3-о) метачката е длѣжна да си искривява тѣлото, като се навежда, за да може помете по възможности по-добръ. За това ние прѣпорѣчваме употрѣблението на особенни метли или четки по-добръ за пода, направени отъ конски косми, които трѣбва да се внимава да бѣждѣтъ еластични и дебелички. Тия метли или четки сѣ привързани на единъ дълъгъ прѣтъ, тъй щото съ неѣж може се мете безъ навежданieto на тѣлото. Ншиятъ метли могатъ послужи за измитањето на халиитѣ, а особено на двора, който обикновено у насъ бива посланъ съ малки камѣчета, а не съ плочи, или пъкъ съвсѣмъ е непосланъ, и на улицата прѣдъ кѣщата.

За кадишенитѣ мобили трѣбва по-скоро да се употрѣбляватъ обикновенитѣ за четкане четки.

Има тоже четкички отъ конски косми и обикновенни четкички, гѣби, прѣдначени исклучително за плакнене на стѣларията.

Употрѣбляватъ се, най-послѣ, четкичкитѣ отъ перушина, а именно на пѣтела, които, поради своята гѣвкавостъ, не се чупѣтъ. Особено много е важна четкичката отъ мекна перушинакъ, понеже, като сѣ малки и меки, могатъ се употрѣби за всѣки случай, гдѣто не могатъ се употрѣби другитѣ.

Трѣбва много да не внимава да нѣматъ четкичѣтъ вмѣсто косми балени, които лесно се чупѣтъ; гѣбитѣ да не сѣ много меки и съ голѣми дупки; четки отъ перушина може да си приготвява всѣка домакиня.

трѣбва да измиватъ стѣклата на прозорцитѣ, огледалата, картинитѣ, подѣтъ.

Станѣ за миене или просто омивалницитѣ изискватъ особена грижа. Водитѣ да се измиватъ всѣки денъ и омивалникътъ да се измива добръ; тоже и мряморътъ на омивалника да се измива или покривката му да се отчеква. Халията отъ линолеумъ (видъ платъ) се истрива добръ съ една дебела гѣба. Гребенитѣ и четкичѣтъ трѣбва добръ да се очистятъ винаги подиръ употрѣблението имъ. Омивалникътъ, гѣбитѣ и др. т. п. винаги се измиватъ прѣди да бѣждѣтъ употрѣбени. Подиръ миенето, гѣбитѣ трѣбва да бѣждѣтъ притиснати и оставени да изсъхнатъ въ гѣбовмѣстилището. Отъ врѣме на врѣме тия работи трѣбва добръ и свършено да се очистятъ. Пешкиритѣ да сѣ добръ прострѣни, за да стоѣтъ на редъ и да съхнатъ добръ. Много е опасно за кожата да се употрѣблява не добръ изсъхналъ пешкиръ, та винаги стоещъ мокръ, защото тамъ се образува единъ невидимъ мухълъ. Освѣнъ туй, пешкирътъ по такъвъ начинъ скоро се съдира.

Но съ това още не се свършватъ работитѣ и длѣжноститѣ на домакинята: не сме говорили още за грижитѣ ѣ надъ дѣцата; тя надзирава въ обличанието на по-възрастнитѣ, а облича сама по-малкитѣ . . . защото само една майка има правото да открива и покрива тия малки тѣла.

Има още тя да се грижи единъ денъ за пранѣето, другъ пътъ за подницата и пр. и пр. Тия домашни работи трѣбва да бѣждѣтъ непрѣмѣнно свършени до обѣдъ; но съ това не искаме да кажемъ, че тя ще трѣбва да стои безъ работа прѣзъ останалата частъ на деня.

Отъ обѣда до вечерята едва ще има домакинята нужното врѣме за нѣкои други работи, като нѣкои покупки, рѣководѣне и др. п. съ които домакинята е длѣжна да се занимава най-малко два часа въ денъ. — Ако дѣцата ходѣтъ въ училището, трѣбва да се испращатъ редовно тамъ и да се каратъ да си учѣтъ уроцитѣ въ бѣщи. Дѣятелността, най-послѣ, на жената нѣма ни минута отдишъ.

Вечерята трѣбва да бѣде посветена на мѣжа. Отпочиванieto му чрѣзъ интимни разговори е неизбѣжно нужно, слѣдъ труда и блѣсканieto му цѣль денъ. Интелигентната жена трѣбва още да намѣри нѣкой часъ и за четение, и малко музика.

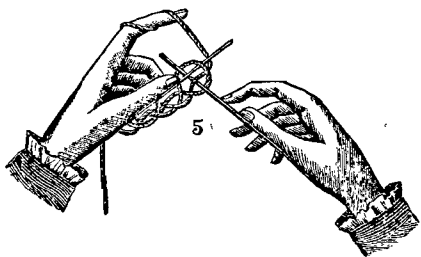
Но, ще извикатъ, може би, нѣкоп по между си: «Ехъ, че много работи! Азъ нѣмамъ толкова сили за всички тия работи.

Тогава ями кажете, моляж, Ви се; ако можете се освободи отъ нѣкоя отъ тия работи? Не, нѣли? Е, добръ! за да изпълните всички тия длѣжности, вие ще си опростите живота, ще отхвърлите всички бесполезни подробности; вие нѣма да губите ни минутка; особено ще располагате, колкото се може по-малко врѣме за хората. Прѣди всичко не сте ли длѣжни да бждете майка и сжиржга?

(Слѣдва.)

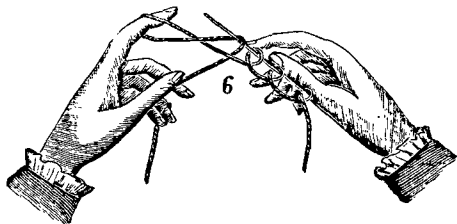
Плетение.

2-о Прикачване съ исплетени бримки (фиг. 5). — Правимъ отначало една бримка, кръстосана проста; послѣ взематъ конца и куката въ лѣвата рѣка, и втора кука въ дѣсната рѣка, прѣкарватъ втората кука прѣзъ възела надъ куката на лѣво,



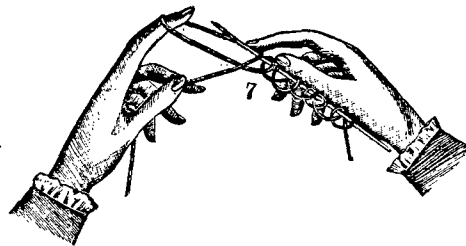
туряме конца на куката на дѣсно, истеглюваме го въ форма на бримка прѣзъ бримката надъ куката на лѣво. Послѣ напасяме тѣзи бримка надъ куката на лѣво, надъ която се намиратъ тогива двѣ бримки; прѣкарваме отново куката въ послѣдната бримка и образуваме една увивка, като първия път и т. н.

Оползотворяваме тоя родъ прикачване за прѣдмети, които се захващатъ съ двоенъ край, защото тия бримки се прѣнасятъ съ по-голяма леснина, отколкото другитъ.



3-о Прикачване съ прости бримки (фиг. 6). — Захващаме съ проста увивка, прикачена надъ куката; поставяме конца надъ лѣвата рѣка, както за германския начинъ; но го прѣкарваме само единъ път около показалеца. Вмѣваме куката отдолу — на горѣ подъ конца, който се намира надъ външната страна на показалеца; оттегляме прѣста отъ увивката, която е прикачена тогава

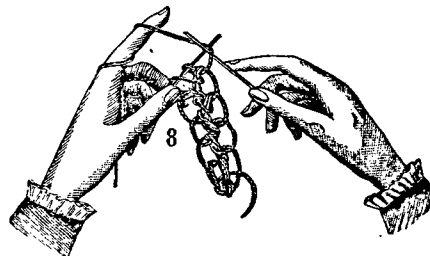
надъ куката; вземате отново конца надъ прѣста и прѣкарвате отново куката прѣзъ увивката и т. н.



Прикачване съ двойни насрѣщни хлзани бримки (фиг. 7). — Правимъ за започване една проста бримка за прикачване; прѣкарваме конца, въ противоположно направление, отгорѣ показалеца, по начинъ, щото кръстосването на конца да се направи помежду рѣката и тѣлото на плетачката, а не — външно. Прѣкарваме иглата отдолу нагорѣ подъ вътрѣшния конецъ и прѣнасяме тоя конецъ подъ форма на увивка надъ куката.

Продължаваме прикачването, като прѣкарваме куката ту подъ прѣдния конецъ, ту подъ задния конецъ.

Това прикачване се прѣпорѣчва особено за изпълнение на плетение ажуръ (надупчено плетение), гдѣто е принуденъ нѣкой да прави нѣколко прибавки наредъ.



4-о Прикачване на сплетени вериги (фиг. 8). — Прикачваме двѣ бримки чрѣзъ просто кръстосано прикачване; обръщаме работата, поставяме конца надъ куката, прѣкарваме ѝ въ първата бримка отдѣсно на лѣво, прѣнасяме бримката надъ куката на дѣсно; уплитаме на лицето втората бримка и прѣчуваме първата бримка надъ втората. Продължаваме да прикачваме тия бримки до гдѣто се получи нуждата дѣлжина.

Прѣнасяме тогава надъ една страна съ една помощна кука назжбницитъ, които сѣ направени, и уплитаме, като всичкитъ други бримки.

Може още се направи съ друго промѣнение въ туй прикачване по слѣдующия начинъ: Слѣдъ като се прикажатъ възелитъ по фиг. 8, хвърляме конца надъ куката и уплитаме двѣ бримки заедно.

Кроение.

Вжтрѣшна фланела (50 фиг).

мърка за измѣрване.

- 1). Грждна обиколка.
- 2). Вратна обиколка.

3). Дължината на ръкава от изрязаното място на ръкава до китката, минавайки през свития лакът.

- 1). Мърки на модела: Гръдната обиколка 96 смт.
- 2). Вратната обиколка 40 "
- 3). Ръкав 60 "

Построяваме си единъ правоъгълникъ $ABCD$, имѣющъ за дължина ширината на фланелата, която искаме да употребимъ, напр. 70 смт; а за ширина — половината на гръдната мърка, плюсъ 8-10 смт. Отъ A къмъ C измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ гръдната мърка, дръпваме една линия EF , успоредна на AB ; отъ срѣдата на линията AB дръпваме една линия вертикална на GH , като се спираме на линията EF ; отъ G къмъ B измѣрваме $\frac{1}{6}$ на полугръдната мърка плюсъ 1 смт. дръпваме една линия JK , успоредна на GH ; отъ G къмъ A измѣрваме $\frac{1}{6}$ отъ полугръдната мърка, дръпваме една линия LM , успоредна на GH ; отъ J къмъ K измѣрваме $\frac{1}{15}$ полугръдната мърка безъ 1 смт; дръпваме една линия NO , успоредна на JB , отъ L къмъ M измѣрваме $\frac{1}{6}$ отъ полугръдната мърка. Дръпваме една линия PQ , успоредна на AL ; на дѣсно отъ Q измѣрваме 1 смт. и поставяме Q' , отъ A къмъ L измѣрваме $\frac{1}{4}$ на вратната обиколка и поставяме R ; на $\frac{1}{4}$ смт. подъ A поставяме S . Отъ B къмъ J измѣрваме $\frac{1}{6}$ отъ вратната обиколка, поставяме T ; нанасяме същата мърка плюсъ 2 смт. подъ A поставяме U .

Гърбъ.

Вратникъ: Съединяваме R съ S чрезъ една крива линия.

Рамникъ: отъ R до Q' една наклонна линия.

Изрязаното място на ръкава: отъ H $\frac{1}{4}$ отъ окръжностъ, направлявана надъ LM , съединена съ Q' чрезъ една крива.

Срѣда: Линията SC .

Прѣдница

Вратникъ: Съединяваме T съ U чрезъ една крива линия.

Рамникъ: отъ T до N — една наклонна, на която дължината е равна съ линията $Q'R$ на гърба, безъ 1 смт; на крайна тази линия поставяме N' .

Изрязано място на ръкава: Отъ H $\frac{1}{4}$ отъ окръжностъ, направлявана надъ JK и съединяваме съ N' чрезъ една крива.

Прѣднa срѣда: Линията UD .

Тоя теркъ прѣдставлява патрона на една фланелена дрешка, която се затвара по прѣдната срѣда.

За да получимъ патрона на моделъ, затваряемъ отъ страна, който е по-употребителенъ, промѣняваме прѣдницата, както слѣдва; по срѣдата на кривата линия TU поставяме V ; измѣрваме 6-8 смт. на лѣво отъ D и поставяме W ; съединяваме V съ W чрезъ една крива, образуващата страна.

Като скрояваме надъ линията VW , получаваме дѣсната страна на фланелата; завършваме лѣ-

вата страна, като прибавяме на линията UD каквото отнемаме отъ дѣсната страна. За тази цѣль трѣбва правоъгълникъ, съ помощта на който поставяме терка, да се направи надъ двоенъ листъ и дипломата да се употребѣи за линията AC на правоъгълника. Този патронъ, прочее, свършенъ е отъ едно само парче, както ни го показва фиг. 51.

Забѣлѣжка. Когато ще се скрой тѣзи дрешка, трѣбва да се внимава щото да се запази нужниятъ платъ, за кръстосването краищата: 1-1 $\frac{1}{2}$ смт. надѣсно и на лѣво отъ отвореното място VW .

Ръкавъ. (52.)

Мърки за измѣрване

Единъ правоъгълникъ $ABCD$, имѣющъ за височина дължината на ръкава и за широчина $\frac{1}{4}$ на гръдната мърка безъ 2 смт. Опредѣляме срѣдата на AB чрезъ E ; отъ A къмъ C измѣрваме $\frac{1}{6}$ отъ полугръдната мърка, безъ 1 смт. и поставяме F ; отъ B къмъ D нанасяме $\frac{1}{2}$ отъ мърката между A и F , и поставяме G ; отъ G къмъ D измѣрваме половината отъ височината на правоъгълника и поставяме H ; отъ C къмъ A измѣрваме половината отъ широчината на правоъгълника плюсъ 1 смт. и поставяме J ; отъ C къмъ A измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ широчината на правоъгълника, безъ 1 смт. и поставяме K .

Срѣда. Безъ зашиванне: Линията FK .

Сшиванне на лакъта; Горня частъ: отъ G до H вървимъ по линията на правоъгълника; послѣ достигваме до J чрезъ една крива.

Долня частъ. На лѣво отъ G измѣрваме 2 смт. дръпваме една линия $G'H'$, успоредна на GH ; съеди наваме чрезъ една крива H' съ Z .

Горенъ край; горня частъ: Съединяваме F съ G чрезъ една крива, която минува презъ E .

Долня частъ: Отъ F до G' една крива, вдѣлбающа горния край.

Доленъ край. — **Отгоръ и отдолъ.** Съединяваме J съ K чрезъ една наклонна.

Скрояване и зашиванне. Противъ всеобщото употребление, тѣзи дреха е скроена обратно, т. е. крайцето направлявано по ширината.

Поставяме терка просто надъ плата; послѣ скрояваме контурата на патрона. Скрояваме цѣли ръкави безъ шевъ на линията FK , споредъ патрона, който прѣдставлява половината. Заедно съ ръкава, скрояваме гарнитурата на долния му край.

Сшиваме дрехата посредствомъ поваленъ рѣбъ. Дѣсната страна и лѣвата страна сѣ гарнирани (украсени) съ една фланелена ивица, 3 смт. широка подиръ съшиваннето му. Пътелката на лѣвата страна и копчетата отъ дѣсната страна закачватъ дрехата.

Вратникътъ е гарниранъ съ единъ фланеленъ веревъ. Защититъ отпослѣ по същия начинъ, както и дрешката, ръкави, сѣ гарнирани съ едно украшение. (мода). затворено или отворено, споредъ волята ни, въ зашиваннето.

Съвети.

* * * *Опасност отъ чоплението на злбитъ съ кибритени клъчки.* — Прѣди кибритевитъ клъчки да се натопѣтъ въ възпаленящата се масса (т. е. прѣди да имъ се направѣтъ главичкитъ), напояватъ ги по-напрѣдъ съ нѣкаква си отровна течностъ, която, като попадне въ кръвта, заразява ѝ. Когато се чоплѣтъ злбитъ съ подострени кибритени клъчки, може да се раскрѣвяватъ вѣнцитъ на злбитъ, та да се зарази кръвта и да послѣдва смъртъ. (изъ «Плѣтешественникъ»)

* * *Врѣдата отъ носение на корсета.* Подъ горнето заглавие четемъ въ V книжка на «Медицинска бесѣда» една много полезна за женитъ статия, отъ г. Д-ръ Свряковъ, която статия, като не можемъ изцѣло прѣдъ на читателкитъ си, по нѣмание мѣсто, прѣдаваме имъ едно извлѣчение:

« Женитъ, които постоянно се прѣстѣватъ, било съ корсети, било съ поеси и пр., врѣдѣтъ на себе си, тѣй и на своето поколѣние; понеже го лишаватъ отъ възможността да се подзума отъ пълно щастие, и способствуватъ за неговото ранно измиране, вслѣдствие умалчаванieto на силитъ въ борбата за сѣществуванieto си. Ето защо такъва жена се счита нравствена прѣстѣпница за отнемане здравieto на потомството си. Ако нашитъ интелигентни госпожи вникнатъ по-серioзно въ този въпросъ и разбератъ истината, то тѣ веднага ще прѣнебръгнатъ модния корсетъ и ще го замѣнятъ съ дрехи, които да отговарятъ на слѣдущитъ хигиенически трѣбвания: 1-во), да не стѣсняватъ свободното движениe; 2 о) да не притискатъ кода-е частъ отъ тѣлото; 3 о) да сѣ направени отъ такъвъ материалъ, който да съхранява топлината въ тѣлото; и 4 о) да прѣдаватъ красота и грация на тѣлото.

Ако неумолимата мода не се съгласи да се исхвърли съвсѣмъ съвръшениия корсетъ, то ние ще прѣпорѣчваме да се замѣни съ тѣй наречения *корсет-директуаръ* (corset directuares), който се отличава отъ съвръшениия съ това, че нѣма въ него жѣлзени прѣчки, а е направенъ сравнително много по-лекъ.

Ако ли има и такива пристрастни любителки на съвръшениия корсетъ и неискатъ по никакъвъ начинъ го исхвърли изъ костюма си, то на такива госпожи и госпожици ще посвѣтваме никакъ да не застѣгатъ корсета, а да го носѣтъ само, за да придава по-гладенъ видъ на талията имъ».

* * *Готварската солъ като сръдство за наторяване.* — За да се получатъ прѣвѣсходни, здрави и голѣми глави отъ разни сортове зелки:—бѣла, червена и цвѣтна, — трѣбва на всѣки 3—4 корена да се употреби една шепа солъ; солъта разсипватъ по земята, около растението, или го посипватъ. Това сръдство сѣщеврѣменно унищожавя и глѣбницитъ, които така много врѣдѣтъ на листата на зелката.

Да познаешъ наливанъ ли е спиртъ въ виното? — Стопли виното въ едно филджанче и надъ него приноси запалена клъчица кибритъ. Ако виното пламне, до като още не е починало да кипи, или, съ други думи, да ври, това е сигуренъ знакъ, че въ него е наливанъ спиртъ. Чистото вино, колкото и да е яко, нѣма да се запали, ако не е починало да ври. (Орало).

Рецепти за ястия.

* * *Рибна чорба.* — Измийте добръ рибата си,

нарѣжете на късове, посолѣте ги и оставѣте да стоѣтъ 1 часъ; послѣ измийте ги съ чиста вода и пуснѣте въ тенджерето заедно съ по 2 нарѣзани моркови и лукове, двѣ карамфилчета, пиперъ, една чаша бѣло вино и доста вода; оставѣте да възвратъ $\frac{1}{2}$ часъ, слѣдъ което отнемѣте рибнитъ късове, а чорбата прѣцѣдѣте; размѣсѣте ги отново и поставѣте пакъ надъ огъня прѣзъ нѣколко минути. Пригответе си при това достатъчно хлѣбни късове, опържени отдѣлно, пуснѣте ги въ супника, и отгорѣ имъ налѣйте всичката рибна чорба.

* * *Салца за риба.* Зачервѣте прѣзъ 1 часъ въ тиганя съ дървено масло: глѣби, моркови, 1 лукъ, чесънъ, май-даносъ. — нарѣзани, порѣсѣте съ добро вино, послѣ прѣцѣдѣте и сервирайте.

* * *Макарони.* — Пуснѣте въ единъ сѣждъ съ солѣна вода 1 лукъ, набоденъ съ карамфилчета, и малко кр. масло и поставѣте надъ огъня за да възвратъ; когато водата вземе да ври, пуснѣте въ сѣжда 80 гр. макарони и оставѣте ги да възвратъ но не съвръшено; снемѣте отъ огъня и прѣцѣдѣте недовъзвратитъ още съвръшено макарони. Послѣ поставѣте пакъ сѣжда надъ огъня съ 40 гр. кр. масло, което, слѣдъ като се добръ растопи пуснѣте въ него пакъ макаронитъ съ 70 гр. сирене, на тѣяко нарѣзано, и малко болйонъ. Разбъркайте ги и оставѣте да възвратъ слѣдъ което снемѣте ги отъ огъня и оставѣте да истинатъ. Послѣ изсипѣте ги въ една тава, напрѣскайте ги отгорѣ съ доста сирене, и пратѣте въ фурната.

* * *Говежди ребра съ лукъ.* Опържете ребрата и послѣ наредѣте ги въ една тава, като туряте на около нарѣзанъ лукъ, който сте възвратили прѣдварително въ болйонъ. Вземѣте послѣ салцата отъ ребрата и лука и налѣйте въ единъ сѣждъ съ малко кр. масло, размѣсено съ фарина, солъ, и пиперъ; поставѣте ги надъ огъня да възвратъ, слѣдъ което налѣйте ги изцѣло надъ ребрата и луковетъ въ тавата и сервирайте.

* * *Глѣби пържени.* — Зачервѣте испървѣмъ въ тиганя малко кр. масло съ фарина и копякъ, и слѣдъ това прибавѣте болйонъ, майданосъ нарѣзанъ, и малко чесънъ. Очистѣте си глѣбитъ отдѣлно и пуснѣте ги въ крав. масло съ солъ, пиперъ, сока отъ 1 лемонъ (който ги държи бѣли) и налѣйте върху имъ зачервеното масло. Наредѣте ги надъ хлѣбни късчета, зачервени прѣдварително съ кр. масло, въ една широка гореща тепсийка и сервирайте до гдѣто сѣ още топли.

* * *Стифидо.* — Опържете си добръ месото съ масло, пуснѣте послѣ въ сѣжда още лукчета, чесънъ, солъ, пиперъ, миродии; прибавѣте доволно вода и, като захлупите добръ, за да не се испарява, оставѣте да възври 2-2½ часа.

Будини проста. — Опържете, разбъркайки, въ една кацарола 100 гр. кр. масло съ 100 гр. брашно и 100 гр. захаръ, начуканъ наситно безъ вода; слѣдъ опържението и образуванieto имъ на една паста, прибавѣте 10 желтъка отъ яйца съ доста-

тъчно нарязани и опържени мигдали; послѣ разбийте добръ отдѣлно бѣлтъцитѣ отъ яйцата, прибавѣте и ваниля и като размѣсите съ по-горѣриготвеното, изсипѣте всичко това въ формата си, намазали прѣдварително извѣтрѣ съ кр. масло и попрѣскана съ брашно, и пратѣте въ фурната. Слѣдъ опичанието ѝ, сервирайте съ малко захаръ.

Листа за ѣденіе.

Много е важно да знае домакинята, какъ да си съставя листата за ѣденіе.

Много пъти сме видѣли жени, които често, като сѣ оставили на страна най-належащитѣ си работи, сѣднали сѣ да мислѣтъ, какво да наготвѣтъ за обѣда и какво за вечерята.

Но за това ние никакъ не можемъ ги упори: тѣ сѣ въ пълното си право. Видѣли сме много пъти, колко важна роль играе въ домакинството кухнята, та твърдѣ е естествено, че жената като добръ разбира това, полага особенни за неѣ трудове.

Като желаемъ, прочее, да улеснимъ домакинята въ туй нейно трудно въ дѣйствителностъ дѣло, избиране или изнамѣрване ястия за готвене, ние тукъ даваме нѣколко образца на листи за ѣденіе, споредъ които всѣка домакиня ще може си нареджа и съставя една листа за всѣки път и случай.

А. Обща форма.

I обѣдъ	II вечеря
Чорба	
Супа	
Бульонъ	
1. Ястие (яхния) (риба)	1. Сухо месо (съ салца)
2. Сухо месо (печено)	2. Гарнитурѣ
3. Гарнитурѣ	3. Птиче месо
4. Салата	4. Салата
5. Десертъ	5. Десертъ

Въ тая обща форма турили сме чорбата, супата и бульона въ сръдната, защото едни ѣм слагатъ за обѣдъ, а други за вечеря. У насъ повечето домакини иматъ обичай да ѣм слагатъ на обѣдъ.

Ето какъ трѣбва да се разбира добръ първата частъ отъ таблицата А обща форма. Подиръ чорбата иде първото ястие, което е яхния. Всѣка домакиня, мислимъ, разбира, какво разбираме съ ястията «яхния»; тѣ сѣ напр. яхния съ картофи, фрикасе паприкашъ, чушки (патлиджани, домати) пълнени и пр. За второястие у насъ употребяваме сухо месо, сир. биотекъ, котелети, кебабъ, филе печено и др. Туй второ ястие се ѣде обикновено съ гарнитурѣ отъ картофи (пържени), зелѣе (червено, бѣло) бобъ (прѣсенъ или сухъ), каша и т. п. Подиръ туй иде салатата, на която извѣстни сѣ много видове. Салатата едни ѣдѣтъ отдѣлно слѣдъ печеното съ гарнитурата, а други — заедно съ печеното и гар-

нитурата. Съ десерти разбираме сиренето, киселото млѣко, плодетѣ, тѣстениѣ работи и т. п.

И тѣй ето двѣ листи за обѣдъ:

1. Супа	1. (Чорба съ оризъ)
2. Яхния съ зелѣе	2. Яхния съ картофи
3. Биотекъ	3. Котелети
4. Гарнитурѣ отъ пържени картофи.	4. Гарнитурѣ каша картофи
5. Салата отъ радикъ	5. Салата (турсия)
6. Сирее-саламура	6. Зеленикъ
7. Ябълки	7. Портокали

Това е, споредъ насъ, най-простата форма на една листа за обѣдъ, като имаме прѣдъ видъ нѣкое семейство отъ сръдне положение. Никого да не мисли домакинята, че прави икономия, ако готви само едно месно ястие; ти трѣбва да знае, че е по-икономично, а въ сѣщо врѣме и по-хигиенично, да сеготвѣтъ двѣ месни ястия. За да се не прѣтовари съ разноски главата на храната въ бюджета, домакинята ще си купува по-естинички работи, или ще си служи и съ остатѣка на ястията отъ минѣлата вечеря.

Ето ви и двѣ

Листи за вечеря.

1. Чорба съ зеленчукъ	1. Бульонъ
2. Печено (пуйѣа)	(гарнитурѣ топчета)
3. Гарнитурѣ зелѣе	2. Разсолъ
4. Салата коприва	3. Миродни зелени съ сосъ
5. Крема	4. Салата съ картофи
	5. Желе

Както виждатъ читателнитѣ, на вечерята се ѣде по-малко, отколкото на обѣда. По други мѣста правѣтъ обратно: на обѣдъ ѣдѣтъ по-малко, отколкото на вечерята. Но ние, мислимъ, че е по-прѣдпочтително да не бѣде стомахътъ много пълненъ прѣзъ ноцѣта.

Сега тая простичка форма на даденитѣ листи за обѣдъ и вечеря може всѣка домакиня, по особенни съображения и по волята си, разви. Ние ще прѣдставимъ на читателнитѣ си и една по-развита форма на листа съ нуждитѣ по неѣ обясненія.

Б. Обща форма.

I обѣдъ	II вечеря
1. Закуски	1. (Чорба, супа, бульонъ)
2. (Чорба, супа, бульонъ)	2. Сухо месо (печено)
3. Месо (яхния)	3. Гарнитурѣ
4. Рѣба (или печено)	4. (Яхния)
5. Гарнитурѣ	5. Салата
6. Птиче месо	6. (Тѣстени)
7. Дробчета (пикти)	(макарони)
8. Салата	7. Десертъ.
9. Тѣстени работи	
10. Десертъ	

Чорбата е поставена въ скоби по изложениѣ по-горѣ съображения. Яхнията и тѣстениѣ въ лис-

тата за вечерята сж тоже турени въ скоби, тъйкато обикновено у насъ не се ядътъ вечеръ. Макаронитъ само могатъ замѣсти чорбата, супата и пр.

Ето ви листи и по тая обща форма:

I Листа за обѣдъ

1. Солѣна риба	6. Заекъ съ салца
2. Супа съ зеленчуци	7. Салата (черв. зелѣе)
3. Говеждо ала модъ.	8. Баница
4. Котелети	9. Сирене
5. Гарнитурa (картофи)	10. Компотъ.

II. Листа за вечеря.

1. Макарони	4. Салата (турсия)
2. Печено	5. Млѣко съ оризъ
3. Гарнитурa	6. Круша.

Това сж, споредъ насъ, по-простата, отъ една страна, и достатъчно развитата, отъ друга страна, листи за нашитъ, отъ сръдня рѣка, семейства. Работата е вече за домакинята, да си развие повече и повече листата, тръгвайки отъ основната форма: А обща форма; може даже тя прѣминае и отгатакъ поставената, тъй да кажемъ, граница съ формата: Б обща форма, като направи отъ единъ редъ нѣколко вида ястия. Така напр. 2 закуски: риба и салцесотъ; 2 яхнии: говеждо ала модъ и яхния съ банин, нѣколко сухи мяса и риба (калканъ); нѣколко салати, нѣколко гарнитурa и т. н.

Както сж видѣли до тукъ читателкитъ, листата за обѣда не се различава почти отъ онай за вечерята. Единичката разлика се състои въ това: ястията за вечерята сж повечето сухи, т. е. безъ салци и безъ всѣкакви зеленчуци, и по-леки за стомаха.

На основание горѣказаното, а особено на основание общата форма А за обѣдъ и вечеря, даваме тукъ на читателкитъ си една таблица на ястия, за обѣдъ и вечеря или, по-добръ, листа за една цѣла седмица. Така сме увѣрени нече, че домакинята при туй множество на общи форми и примѣри (образци), които ѝ даваме, ще умѣе да си състави вече сама всѣка недѣля листата за една седмица, като има прѣдъ видъ всичко горѣказано. При това, домакинята ще обръща особено внимание на разнообразието: не само всѣки день трѣбва да се различаватъ ястията, но всѣка седмица даже. Това пѣшо, разбира се, въ началото не е никакъ лесно. За това Дирекцията отъ идущия брой, за по-голямо улеснение и за упражнение на читателкитъ си, ще нарежда така главата «Домашна кухня» или «Рецепти за ястия»: първомъ ще прѣдставлява една листа *обща форма* за едно тримѣсечие, като се прѣдполага на годината, раздѣлена на четири разни врѣмена, сир. пролѣтъ, лѣто, есень и зима, а послѣ ще дава ястия по реда въ дадената листа и ще посочва на всичкитъ дадени до тукъ прѣзъ миналитъ годишнини на «Домакинята» ястия, опрѣдѣляйки кои за какво ще бадѣтъ употребени.

Ето сега.

Листа за една седмица

отъ..... до..... (дата).

Дни	Обѣдъ	Вечеря
Понеделъ.	1. Чорба съ фиде 2. Яхния съ зелѣе 3. Цилавъ отъ дробчета 4. Гарнитурa 5. Салата радици 6. Сирене 7. Портокали	1. Агнешко печено 2. Гарнитурa 3. Салата коприва 4. Млѣко съ оризъ
Вторникъ	1. Бульонъ 2. Разсолъ 3. Кебапъ въ гърне 4. Гарнитурa 5. Салата маруль 6. омелета съ крема на баница	1 Макарони 2 Телешки къотета 3 Гарнитурa 4 Салата турсия 5 Компотъ
Срѣда	1 Зелѣна супа 2 Риба плаки 3 Агнешко съ салца 4 Гарнитурa 5 Салата картофи 6 Желе.	1. Пърженъ мозъкъ 2. Гарнитурa 3. Салата зелѣе 4. Кремъ съ бѣлткъ на яйцето
Четвъртъ.	1. Супа съ тапйона 2. Пуйки пълнени 3. Езикъ съ салца 4. Гарнитурa 5. Салата червено зелѣе 6. Сирене 7 Ябълки.	1. печени гълъбчета 2. Гарнитурa 3. Салата зеленчукъ 4. Десертъ отъ картофи съ сирене.
Петъкъ	1. Супа отъ моркови или отъ лукъ 2. Риба марината 3. Яйца по матроски начинъ 4. Маслини гарнитурa 5. Салата 6. Смоквини	1. Телешки фелийки на шишъ 2. Гарнитурa 3. Салата турсия 4. Компотъ.
Събота	1. Русска супа 2. Ангилари 3. Агнешки плешки пълнени 4 Гарнитурa 5. Салата отъ цвѣкло 6. Плодъ.	1. Агнешки крака 2. Гарнитурa 3. Салата 4. Настя.
Неделя	1. Цирска супа 2. Домати пълнени 3. Агне съ гарнитурa 4. Гарнитурa 5. Салата отъ рѣпички 6. Баклава.	1 Пиле на яйца съ нагълдано месо 2. Гарнитурa 3. Необикновено печено 4. Турсия 5 Турта

Всички дадени въ горнята листа ястия се съдържатъ въ миналогодишнитъ течения на «Домакинята».

А за да може домакинята лесно и безъ губене време да намира споменуванитъ всѣки пътъ, споредъ новото уреждане на «Рецепти за ястия», ястия, Дирекцията ще напечата Списъкъ на всичкитъ дадени до сега «рецепти за ястия» съ обозначение годишнината и страницата въ които се тѣ намиратъ; тоя списъкъ ще се испрати даромъ до всичкитъ ни абонатки и абонати.

На свършване и въ заключение прибавиме, че всѣка домакиня ще се ползува твърдъ много за прѣдстоящия случай отъ прочитането статията на г-жа Staffe: *Слагане на трапезита*, публикувана въ 11-й и 12-й броеве отъ м. г. (1895) на «Домакинята» като има прѣдъ видъ да разбира казаното отъ речената госпожа: фамилиаренъ обѣдъ (*le dî ner en famille*), за фамилиарна вечеря, а семейната закуска *de jeuner de famille* за семеенъ обѣдъ.

