

ДОМАКИНЯ

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАЖОДЪЛИЯ,

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЯ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всеки мѣсець.

Годишен абонаментъ
прѣплащамъ:

I за абонаментъ на
„Ж. Свѣтъ“

въ България лева 3

„странство“ 4

II за неабонатитъ на
„Ж. Свѣтъ“

въ България лева 4

„странство“ 5

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

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

Съдържание:

Какъ трѣбва да се хранимъ. — Хишана. — Ажуръ. —
Кроеник. — Прание. — Свѣти. — Домашна медицина. —
Домашна кухня. — Рецепти за ястия. — Обяснения на об-
разците отъ ражодѣлията. — Корреспонденция.

Какъ трѣбва да се хранимъ.

I.

Колцина отъ насъ ядемъ много, па се хранимъ малко, а колцина пѣкъ, напротивъ, ядемъ малко, па се хранимъ добръ. Причината на първото е невежеството ни относително засплителното или незасплителното качество на хранитѣ. Повечето отъ насъ — женитѣ, па и мъже, надали знайтъ, че има храни засплителни и такива разслабителни, че единитѣ подпомагатъ на другитѣ и че едностранчивата, за тия или ония храни, диета поврѣжда и даже разстройва нашия организмъ, та скъсява толкова кѣсна и безъ това, за жалость, нашъ животъ!

До едно врѣме всички почти сме били повече растенеядци; сега пѣкъ всички сме станали месоядци — хранимъ се повечето исклучително съ месо; имаме си говеждо месо; излишно е прочее да харчимъ пари и за зеленчука, боба, млѣко и др. п., казватъ бацитѣ, братията, които се грижатъ за семейството си и на които кеситѣ не понасятъ много изсмуквания. Дѣцата ми се хранятъ добръ, казватъ нѣкои добри майки: тѣ си ѣджтъ всеки день разсола, при все това обаче тѣ сѣ бескрѣвни (анемични) и болнави, когато бѣдняцитѣ дѣца иматъ зачервенѣли бузи.

Много ще се зачудятъ навѣрно тий добри

хорица, ако имъ се каже, че тѣ се хранятъ злѣ, и че анемията и слабостта имъ е слѣдствие отъ тая имъ лоша диета. Тѣ ще се зачудятъ още повече, ако имъ се каже още, че за тия имъ разслабихли дѣца говеждото и въобще червеното месо съставлява храна, която имъ разваля стомаха, като се взема тя непрѣкъснато и едностранчиво и че бобъ, картофи, плодове, яйца, млѣко, би имали едно по-непосрѣдствено и по-ползотворно влияние върху здравнето имъ.

А разсолитѣ, тая считана отъ насъ като *панацея* (всецѣрнително сръдство) на човѣчеството, нарѣдко засилва и по-нарѣдко храни човѣка. Особено же, ако се вземе прѣдъ видъ, че повечето семейства готвятъ едно кило месо и то повечето кокали, за да получатъ отъ него 8—10 паници супа, то най-ясно ще се разбере, че нехранящитѣ се по такъвъ начинъ се само-лѣжатъ, като взематъ такъвата топла вода и таковато взмито месо за храна. Въ тоя воденъ океанъ съвѣмъ се изгубватъ и тии сравнително твърдѣ малко хранителни части на месото.

Ето защо прочее за не излишно и умѣстно считаме, да дадемъ на читателнитѣ си едни кратки опѣтвания за начина на храненето и диетата имъ, като сме увѣрени, че така изпълняваме една не малка празнота.

II.

Хранитѣ ни могатъ се раздѣли на двѣ категории: хранителни и разслабителни. Но хранителната въобще диета на човѣка е разнообразна споредъ климата, врѣмето, занаята, темперамента, възрастта, пола, навицитѣ и вкуса.

Защото никой другъ нашъ органъ не е повече личенъ; повече мъчителенъ отъ стомаха ни: той е, тъй да се каже, животно въ животно.

При това нѣма храна, която да не упражнява върху разнитѣ ни тѣлесни клѣтки и органи нѣкакво особено влияние, единъ особенъ видъ дѣйствие.

Който сж навикнали да се хранятъ исключительно съ хранителни ястия; които страдатъ отъ много здравне, брѣвнитѣ, дебелинѣ, добръ е щото, подиръ обикновенната си храна, да взематъ и друга разслабителна, като напр.: кисели плодове въобще, портокали, лимони, ябълки, круши и всѣкакви салати; за такивато хора редовното употрѣбление на тия плодове, както и на меда, е необходимо, тъй като урегулира кръвообръщаннето.

Въобще говеждото месо, което до сега се считало като истинска панацея, нѣма изискуемитѣ се здравословни качества, а особено за топлинѣ климати. Напротивъ една диета отъ млѣко, яйца, риби, маслини, бобове, тѣстени работи, агнешко месо, твърдѣ много спомогва въ пълното органическо възраждане. Говеждото месо нека бжде като допълнително сръдство въ тази диета, а никакъ не като основната храна.

За първоизитѣ, които въ днешно врѣме се броятъ на легиони, пиктийнитѣ меса, рибитѣ, яйцата, млѣкото и горчивитѣ или кисели зеленчуци съставляватъ една твърдѣ здравословна диета, които трѣбва редовно да се пазятъ, понеже принасятъ голѣма полза противъ раздражението и голѣмата чувствителностъ на нервитѣ.

Нека сега поговоримъ и за страдащитѣ отъ диспепсия (мжчносмилање) или имѣющитѣ слаби и своенравни стомаси. За тѣхъ най-добро опжтване при храненнето имъ ще бжде исчислението часоветѣ, потребни за смиланне на всѣка една храна.

III.

Лесносмилателни храна, които едва прѣстояватъ въ стомаха 1—2 часа сж: оризътъ, яйца (сурови), картофи (оварени), печени ябълки и добръ печений кѣщенъ хлѣбъ. Храни, които се смилатъ въ 2—3 часа: нѣкои отъ рибитѣ, агнешкото месо, рохвитѣ яйца, спанагътъ, стридитѣ, бобътъ, пуре, пешметчетата, карнабититѣ, рѣпитѣ и др. подобни. Храни, що се смилатъ отъ 3—5 часа: бижели, грахътъ, зельето, говеждото, телешкото и свинското печени, яйца варени, тлѣститѣ и червенобрѣвни риби. Виното

и ракията въ малко количество винаги спомогатъ на смиланнето. За диспептицитѣ (които мжчно смилатъ хранитѣ), страдащитѣ отъ хемороиди (маясьлъ); стридитѣ сж твърдѣ благодворна храна, поради богатството си въ състава на жлъчката, що съдържатъ, както и на морската си вода. Диспептицитѣ никога да не употрѣбаватъ шоколатата: тя е най-голѣмий неприятель на стомаха имъ. Въобще такивато да не ѣдятъ много, а особено сутринъ.

Х и г и е н а.

Ако има нѣщо, за което жената, освѣнъ другото, трѣбва отрано да се погрижи, то е косата.

Както главата на човѣка отъ дѣтинството му още се обработва вътрѣшно, така също нужно е да се нагледва и външно. Главата на кърмачето трѣбва да се мие дваждъ и триждъ въ недѣлата съ вѣстопличка вода и колкото се може по-чистѣ бѣлъ сапунъ; послѣ да се прѣчипства съ една много мека четкичка, която по-послѣ може да бжде и потвърдичка. Никога не трѣбва да се употрѣбавя гѣстъ и тѣнъкъ грѣбень, но винаги рѣдъкъ. Въ тая възраст особено, а и всѣкогъ почти добръ се очипства косата съ бѣлтѣка на лицето, който и храни добръ коренитѣ на коситѣ; той бѣлтѣкъ се измива съ топла вода и сапунъ, а послѣ съ студена вода.

Много е вѣдна всѣкаква влага надъ косата; затова трѣбва косата да се растрива хубаво, додѣ се произведе една приятна топлина, която отнема влагата, що се замѣства, съ тѣнка масъ (помѣда). Индийскитѣ орѣхи ни принасятъ най-добрата масъ. Количеството на тая масъ трѣбва, разбира се, да бжде по възможности по-малко, и въ такъвъ само случай е полезна на всѣка коса, а особено на имѣюща коситѣ сухи и крѣпки. Прѣдпочитайте винаги масъ безъ миризма, защото продаваната миризлива масъ често пъти е сагасана. Вий сами можете да ѣхъ ароматизирате най-добръ съ о-де колонъ. Косата най-послѣ да се намазва винаги слѣдъ измиването и растриването ѣ, защото така по-добръ се пожива масѣта.

Противъ пѣршеда има многобройни рецепти; ний прѣпорѣчваме само слѣдущата: да се излива косата съ смѣсъ отъ спиртъ или ракия (80%) ароматенъ амонѣкъ и вода. При изливанието да се затварятъ добръ очитѣ. Всѣкакви други рецепти на алкалии, бораксъ, тригнева солъ, сода и пр. сж вѣрдителни, защото изсушаватъ косата. А като общи правила за запазваннето на косата даваме слѣдущитѣ:

Ежедневно миење на косата.

Чистение съ четка по направлението на коситѣ.

Грѣбени, колкото се може по-рѣдки, освѣнъ за друга нужда...

Често провѣтрѣване на главата чрѣзъ тънка и прозрачна покривка.

Космитъ да се отрѣзватъ веднажъ въ мѣсеца по краищата, за да не правѣтъ чаталчета.

Расплитаніе на косата въ врѣме на спаннето.

А най-послѣ отбѣгване на правеніе букли или къдреніе чрѣзъ нагорещено желѣзо. Освѣтъ, ако искате по-скоро да си убиете косата или оная на дѣцѣта си.

А ж у р ъ.

Разнитѣ рѣкодѣлия за украшения, съ които си служатъ днесъ и които се състоятъ въ надупчване на нѣкой платъ чрѣзъ сгруппирание въ бодове на нѣколко по единични конци, вслѣдствие набирания концигѣ на основата или вътъка или и на едната и на другия. носѣтъ името рѣкодѣлия *ажури* (надупчени, рѣшетчести).

Различнитѣ начини на сгруппирание концигѣ, на покриваннето имъ съ разни бодове, произвеждатъ най-разнообразнитѣ комбинации, най-богатитѣ образци, които може нѣкой употребѣ като единственното украшение на какви да сѣ рѣкодѣлия или като придружници на шевици отъ кръстосани бодове или какъвъ да е другъ родъ.

Тоя родъ рѣкодѣлия биватъ отъ два вида; *изнищени* и *изрѣзани*. Изнищенитѣ рѣкодѣлия ажури се правѣтъ чрѣзъ изнищаваніе концигѣ на основата или вътъка. А изнищенитѣ — чрѣзъ еднаквото и сѣщеврѣмненното изскарване концигѣ на основата и вътъка.

1. Изнищени ажури (фиг. 1, опакоето)

Рѣба на простѣ ажурѣ. Изваждаме споредъ употребявания платъ два или три конца подъ гънката, а послѣ порѣбваме два конца надъ изваденитѣ. Улавяме конца на лѣво и прѣкарваме иглата отъ дѣсно на лѣво на два или три извадени конци, изваждаме и отново имъ прѣкарваме отъ долъ на горѣ единъ или два конца надъ гънката. Сѣщій бодъ служи за улавяване рѣснитѣ, (сачацитѣ), покривкитѣ на массата и пешкиритѣ.

Друга рѣба ажурѣ (фиг. 2). — Приготовлява се по сѣщия начинъ както и горний рѣбъ и се изпълнява еднакво отъ лѣво къмъ дѣсно; съ елничката разлика, че слѣдъ като прѣкарваме иглата подъ три конца на ширѣ, вмѣкваме имъ въ рѣба отъ горѣ на долу, надъ два конца, така щото да излѣзе точно на острия ъгълъ на гънката.

Тии бодове, които могатъ се направѣ вмѣсто нѣкое рѣкодѣлие, образуватъ въ долната частъ на рѣба единъ видъ осуканъ бодъ.

Стѣлбовидни снопчета (фиг. 3 опакоето). Като се свърши изработването на описания въ 1-а фиг. рѣбъ-ажуръ, изваждаме още 5—6 конци на плата. Послѣ обрѣщаме рѣкодѣлието и правимъ втори редъ бодове, еднакви съ първитѣ. Съединяваме сѣщитѣ

конци, които сѣ съединени и първия пътъ, та образуваме стѣлбовиденъ бодъ.

Зизакови снопчета (фиг. 4 лицето). II тука първата частъ на рѣкодѣлието се изпълнява, както се показва въ 1-та фиг. подиръ туй се съединяватъ по на половини двѣ снопчета, та се образуватъ зизагови снопчета.

Стирѣ рѣбъ (фиг. 5 опакоето и 6 лицето). На едно малко разстояние отъ краищата на плата, изскарваме единъ конецъ (въ прозрачнитѣ или много тънцитѣ платове не изскарваме никакъвъ конецъ) и осукваме края безъ да го подгънемъ; убодваме иглата отъ лѣво и правимъ бодове отъ лѣво къмъ дѣсно, както слѣдва: прѣкарваме иглата отъ дѣсно къмъ лѣво подъ 4 вертикални конци, истеглюваме и имъ прѣкарваме подъ подгъвката и като вземемъ 4 конца отъ основата, правимъ снопче, а послѣ пакъ прѣкарваме иглата отъ лѣво къмъ дѣсно, нагорѣ 4 конци и т. н.

2. (Фиг. 7 опакоето и 8 лицето). Първомъ поставяме както по-горѣ (фиг. 5 и 6), но бодоветъ правимъ отъ дѣсно къмъ лѣво; вмѣсто да вмѣкваме иглата въ плата, завъртваме имъ надъ подгъвката, та съ туй бодоветъ се виждатъ и отъ лицето и отъ опакоето.

Рѣба съ завъртени бодове (фиг. 9, опакоето). Прѣкарваме иглата 2 или 3 конца надъ края на подгъвката, а именно прѣдъ втория конецъ на нѣкое снопче, състояще отъ 3 конца, прѣкарваме иглата отъ дѣсно къмъ лѣво подъ снопчето и прѣдъ образуваниятъ отъ конца букли (осукани конци), застѣгаме бода и отново убодваме иглата единъ конецъ по-далечъ, отдѣто сме имъ изскарали, та пакъ имъ изскарваме на 2 конца на прѣдъ.

Лицето на рѣба съ завършенитѣ бодове (фиг. 10) прилича съ онова на другитѣ рѣбове.

Рѣба съ двуредни снопчета (фиг. 11, опакоето, 12, 13). Слѣдъ като свършимъ първия редъ рѣбове, изваждаме още единъ конецъ, на разстояние еднакво съ онова на подгъвката и сгруппираме въ снопчета сѣщитѣ вертикални конци, които сѣ били сгруппирани и първия пътъ. Исполнението на бодоветъ е показано въ фиг. 11, 12 и 13.

Снопчета зизагови и сплѣтени (фиг. 14). Послѣдующитѣ модели отъ снопчета могатъ да бѣдѣтъ продължение на нѣкой рѣбъ или поставени между два такива рѣба, или пъкъ посрѣдъ шевични или истѣкани ивици; тии видове рѣбове могатъ въ нѣкои случаи да замѣстѣтъ и дантелитѣ.

Тоя видъ рѣкодѣлие се прави толкова лесно, щото той се прѣдпочита винаги, щомъ има да се расположи малко врѣме за направата на подобни изгледвающи за богато украсени прѣдмѣти.

Повтарятъ върху нѣкой платъ шесть пътя бодоветъ на 1-а фигура; съ първия и шестия редове започватъ и завършватъ рѣба; втория и петия редове, слѣдъ като извадѣтъ шесть конца на плата, а третия и четвъртия редове слѣдъ като извадѣтъ 8 конца. Всичкитѣ снопчета трѣбва да сѣ

отъ по 2 конеца. Първий и третий зигзагови ръбове се правятъ споредъ фиг. 4, а срѣдний — споредъ фиг. 3. Раздѣляме на по-равно (по на 2) концитѣ на вертикалнитѣ снопчета, послѣ вмѣкваме иглата отъ лѣво къмъ дѣсно подъ срѣдата на концитѣ отъ второто снопче и възвръщаме дупката на иглата отъ лѣво къмъ дѣсно, та издигаме втората частъ на първото снопче, която тогава прѣминава подъ и прѣдъ концитѣ на първото снопче; при това нѣма да се обгѣга много конецътъ.

Кроение.

Нощна риза.

Мѣрки. 1). Дължината на ризата отъ срѣдата на рамото къмъ вратника до долната частъ на краката.

2) Дължината на талията отъ срѣдата на рамото къмъ вратника до кръста.

3) Гръдната обиколка.

4) Вратната обиколка.

5) Следниени дължини отъ рамото и ръкава; отъ срѣдата на гърба къмъ вратника до лакътя; тази мѣрка ще се земе на свита ръка.

Мѣрки на модела.

1) Дължината на ризата . . . метр. 1 40.

2) Дължина на талията . . . " 0 45.

3) Гръдна обиколка . . . " 0 90.

4) Вратна обиколка . . . " 0 76.

5) Рамо на ръкавъ . . . " 0 76.

Пръдната частъ на ризата. (Фиг. 32). Построяваме си четиреъгълникъ ABCD, високъ, колкото дължината на талията, плюсъ 4—5 снтм., а за ширина $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка плюсъ 5 снтм.

Отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ половината гръдна обиколка, дръпваме чертата EF, успоредна на АВ; отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка безъ 2 снтм., дръпваме линиата GH, успоредна на АВ; отъ В къмъ А измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ полугръдната обиколка плюсъ 1 снтм. дръпваме една вертикална линия JK до линиата GH; отъ А къмъ В измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ вратната обиколка и поставяме L; прѣнасяме същата мѣрка подъ А и поставяме M; надѣсно отъ прѣсѣчената на линиитѣ EF и JK изрѣзваме 1 снтм. или $1\frac{1}{2}$ и поставяме N; налѣво отъ M измѣрваме $1-1\frac{1}{2}$ снтм. дръпваме линиата M'C' успоредна на MC.

Вратникъ. Отъ L до M $\frac{1}{4}$ отъ окръжностъ, а послѣ стигаме до M'.

Рамо. Отъ L до N една крива линия.

Изрѣзаното мѣсто на ръкава. Отъ H $\frac{1}{4}$ отъ окръжностъта, направлявана по линиата JK, послѣ съединяваме съ N.

Пръдния край. Линия M'C' за прѣдопрѣдѣлената ширина на ризата и прѣдната гарнитура, съгънати или набрани отъ точката А продължаваме линиата АВ отъ $\frac{1}{4}$ на полугръдната обиколка безъ 2 снтм. и поставяме Q; отъ Q дръпваме линиата QR, ус-

поредна на AC и продължена до колкото искаме да бѣде дължината на ризата; за нашия моделъ метра 1.40.

Долна частъ. Продължаваме линиата BD, успоредна съ QR и поставяме S; съединяваме R съ S чрѣвъ хоризонтална линия; отъ точката S продължаваме линиата RS на $\frac{1}{3}$ отъ дължината ѝ плюсъ 3—4 снтм. и поставяме T; на 3 снтм. отъ точката T поставяме U.

Зашиване на страната. Съединяваме H съ U чрѣвъ една наклонна линия, а послѣ чрѣвъ една крива, давайки на ризата вгълбикъта форма.

Долния край. Отъ U чрѣвъ крива линия въ срѣдата на линиата RS.

Гръбната частъ на ризата (фиг. 33.) Начертаваме си четиреъгълникъ ABCD, високъ колкото дължината на ризата, а широкъ колкото $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка плюсъ 5 снтм. Отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ полугръдната обиколка, дръпваме линиата EF, успоредна на АВ; отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка безъ 2 снтм., дръпваме линиата GH, успоредна на АВ. Отъ В къмъ А измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ гръдната обиколка, дръпваме една вертикална линия JK до линиата GH; отъ А къмъ В измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ вратната обиколка и поставяме L; подъ А измѣрваме $1-1\frac{1}{4}$ снтм. и поставяме M; налѣво съ прѣсѣчката на линиитѣ EF и JK измѣрваме $\frac{1}{2}$ снтм. и поставяме N.

Вратникъ. Отъ L до M една крива линия.

Рамо. Отъ L до N една наклонна линия.

Изрѣзаното мѣсто на ръкава. Отъ H $\frac{1}{4}$ окръжностъ, направлявана по линиата JK, а послѣ съединена съ N.

Рамникъ. Отъ А къмъ G измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ дължината на талията, дръпваме линиата OP, успоредна съ AJ; тази мѣрка може да бѣде увеличена или умалявана по волята ни; така получаваме патрона на рамника, като го изрѣжемъ по точкитѣ MLNPO.

Продължението на чертежа дава патрона на гърба. Отъ точката O продължаваме линиата OP на еднакво число сантиметри, на които сме продължили линиата АВ въ патрона на прѣдната частъ, и поставяме Q; отъ Q дръпваме линиата QR, успоредна на AC; съединяваме R съ линиата CD.

Зашиване на страната. Отъ точката D продължаваме линиата CD до еднаква дължина съ линиата RT на прѣдната частъ и поставяме S; 3 снтм. надъ точката S поставяме T; съединяваме H съ T чрѣвъ една наклонна линия, а послѣ чрѣвъ една крива по форма тъкмо еднаква съ прѣдната.

Долния край. Отъ T достигаме чрѣвъ една крива до срѣдата на линиата DR.

Ръкавъ. (Фиг. 34) Ще узнаемъ дължината, която трѣбва да дадемъ на ръкава, като извадимъ отъ петата мѣрка дължината на рамника отъ точката M до точката N. Отъ получения резултатъ ще извадимъ още височината на гарнирането, която прѣдопрѣдѣляме за вътрѣшната частъ на ръкава. Този втори

резултатъ опредѣля височината на начертания правоъгълникъ, на който ширината е съобразна съ $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка безъ 2 снтм. Означаваме този правоъгълникъ съ ABCD.

Раздѣляме линията АВ на двѣ равни части и поставяме Е; отъ D къмъ С измѣрваме 3—4 снтм. споредъ както желаемъ да бѣде рѣкавитъ повече или по-малко широкъ и поставяме F; 3 снтм надъ F; поставяме G; . подъ Ана разстояние $\frac{1}{12}$ — отъ гръдната полуобиколка поставяме H; отъ B къмъ D измѣрваме $\frac{1}{12}$ отъ гръдната полуобиколка безъ 1 снтм. и поставяме J.

Горенъ край. Закръгляваме горната частъ, като съединимъ H съ J чръзъ една крива, прѣкарана отъ точката Е; издѣлваме долната частъ, като дръпнемъ втора крива линия отъ H до J.

Зашиванне. Съединяваме чръзъ една наклонна линия F съ G.

Доленъ край. Отъ G достигаваме чръзъ една крива по линията CD.

Скропанне и зашиванне. За да узнаемъ количеството на нужния за направата на ризата платъ, умножаваме на двѣ височината на ризата и къмъ произведението прибавяме $\frac{3}{4}$ отъ тая височина плюсъ два пътя височината на рѣкава. Ще си изберемъ платъ, широчината на който да бѣде по-малко отъ 84 снтм. Върху гънката на плата, удвоенъ надлъжъ, поставяме линията QR на прѣдната и гръбната части. Изрѣзваме прѣдната частъ, слѣдвайки по правия напрѣченъ конецъ на плата отъ Q до L (прѣдний вратникъ, изрѣзанъ тогава не би позволилъ да се гарнира ризата съ гънки), а послѣ контурата на патрона отъ L до N и отъ N до H.

Вмѣсто сега да изрѣжемъ долната прѣдния частъ, спираме се на точката H, за да изрѣжемъ горната частъ на гърба до точкитѣ HPOQ, послѣ приготвяваме четиритѣхъ неизбѣжни точки, за да изпълнимъ долната ширина на прѣдната и гръбната части; земаме тия точки по ширината на плата.

Изрѣзваме двата рѣкава по ширината на плата, когато излиза, или пъкъ единъ подиръ другъ по дължината му. Въ тоя случай платътъ, който излиза, употребява се за рамника, вратника, лактитъ, които, и единтъ и другитъ, зиматъ се като рѣкавитъ въ значение на крайща.

Всичко ризата изисква 4—5 метра платъ

Захващаме съ съединяване върховетѣ, послѣ пришиваваме къмъ гарнитурата на прѣдната частъ, която се прави по вкуса на всѣкого, но имайки грижата, щото сръдната на тая гарнитура да съответствува на линията MC на патрона. Послѣ изрѣзваме горната прѣдния частъ, за да ѝ доведемъ до показанитѣ на фигурата пропорции.

Набираме горния гръбенъ край, захващайки 8—10 снтм. отъ едното изрѣзано мѣсто на рѣкава до същото разстояние на другото. Улавяме го между горната и долната страна на рамника отъ лицето чръзъ задигла, а отъ opakото чръзъ рѣбенъ бодъ гладкитѣ части се зашиватъ съ задигла. Съединяваме чръзъ задигла рамото на ризата съ точ-

китѣ LN на рамника и за прѣдната частъ. Пришиваваме къмъ зашиваннето на другитѣ части и на вътрѣшния край на ризата. Слѣдъ като свършимъ рѣкавитѣ, намѣстваме ги въ изрѣзанитѣ за тѣхъ мѣста по даденитѣ за камизолата показания. Гарнираме по волята си вратника. Свършваме си работата съ направата на петелкитѣ и пришиваннето на копчетата.

Пране.

При всичко че за пранне сѣ се изнамѣрили разни способи, които тая толкова трудна работа правятъ да е най-лесна и евтина, обаче у насъ още не е обърнато особено внимание за това и продължаваме да перемъ дрѣхитѣ по сѣщия начинъ както сме виждали отъ прѣдѣднитѣ си. А колко голѣми злини може да излизатъ отъ този съвѣтъ непрактиченъ и антихигиениченъ начинъ, ний не искаме да зиемъ. Виждали сме инакъ доста опитни госпожи, на които рѣцѣтъ сѣ съвѣтъ цукнати отъ класическата бугада и отъ растриваннето на дрѣхитѣ; за това тукъ ний желаемъ да дадемъ нѣкои съвѣти на младитѣ домакини, като почнемъ понапрѣдъ отъ здравословната страна.

Ако имате у васъ нѣкой, който страда отъ кожни или нѣкои прилъпчиви болѣсти, недѣйте размѣсва дрѣхитѣ му съ вашитѣ, но дръжте ги отдѣлно. Непрѣкъснатитѣ болѣсти, що върлуватъ въ нѣкои семейства, обикновено се дължатъ на тази грѣшка. Кирливитѣ дрѣхи трѣбва да се държатъ винаги въ отворено мѣсто и никаква дрѣха мокра отъ потъ не трѣбва да се дига прѣди да изсъхне прѣдварително, защото отъ това се образува лоша миризма, а дрѣхитѣ се развалятъ.

Много домакини, за да избѣгнатъ праннето въ дома си, даватъ ги да се перятъ вънъ. Но този обичай е много вредителенъ, защото, освѣнъ гдѣто винаги повече ни костува, но най-главното, че не знаемъ съ чии дрѣхи наедно тѣ се перятъ. Има пакъ други, които държатъ кирливитѣ дрѣхи дълго врѣме, за да нѣматъ често главоболие. Но и това е много вредително, защото нечистотитѣ се смучатъ отъ дрѣхитѣ и послѣ, колкото и да се мачимъ, праннето не става чисто. Освѣнъ това микробитѣ въ нечистотитѣ се расплодяватъ и вредително влияятъ по въздуха. Вънѣшитѣ трѣбва по-често да се перятъ, защото тѣ се изѣждатъ отъ нечистотитѣ.

Въобще като резюме на всичко горѣказано даваме слѣдующитѣ съвѣти на всѣка домакиня:

1) Дрѣхитѣ не трѣбва да се окирливатъ много, защото колкото тѣ сѣ кирливи, толкова по-малко се перятъ и се испокѣсватъ.

2) Кирливитѣ не трѣбва да се държатъ на дълго врѣме, защото колкото *кирива* е вѣтъхъ, толкова и по-малко излиза и повече е нужно да се

истриватъ дръхитѣ, слѣдователно и да се распокъснатъ.

3) Не трѣбва мокритѣ отъ пота дръхи да се дигатъ прѣди да бѣдѣтъ изсушени, нито дръхитѣ да бѣдѣтъ затворени въ нѣкой дулапъ, който не се вижда отъ слънцето или отъ вѣтъра, защото се образуватъ микробни врѣдни за здравето.

4) Трѣбва да се перятъ съ чиста изобилна вода.

5) Изсушаванieto трѣбва да става по възможностъ по-скоро.

Като дадохме нѣкои съвѣти на домакинята, нека видимъ по кой начинъ трѣбва да става пранieto.

Самото прание се състои отъ три работи: отъ собственно прание, отъ гладенieto и отъ скорбисването.

Отъ старо още врѣме за пранieto сѣ употрѣбвали разни начини; ако обаче разгледате вида на нечистотията, която прѣди пранieto да се отстраня, ний много лесно можемъ да опрѣдѣлимъ и начина, по който трѣбва да става самото дѣйствиe на пранieto. Нечистотиятъ сѣ или мазни или пацапаности отъ прахъ, прѣстъ, или пѣкъ пѣтна отъ разни сокове, бон и пр.

Всѣки мазна нечистотия, произходяща отъ потъ или мазни вещества, чисти се само чрѣзъ подобни вещества, които разлагатъ масъта, като напр. топла вода, пепелъ, сода и пр.

Всѣка нечистотия, произходяща отъ прахъ, и прѣстъ и пр. се разлага въ водата и слѣдователно подобни дръхи се перятъ съ вода.

Дръхисѣпѣтна, произходяща отъ бон, сокове или други такива, трѣбва прѣди внимателно да се исчистятъ отъ пѣтната и послѣ да се исперятъ.

(Слѣдва.)

С ъ в ѣ т и.

Чистение на сръбърни ссѣдове. — Сръбърнитѣ ссѣдове се съвършено исчистватъ и придобиватъ първоначалната си лѣскавина, ако се възвратъ вътрѣ въ слѣдующата смѣсъ:

Начуканъ калиенъ карбонатъ.

Готварска соль.

Стипча.

Вода.

Отъ всѣки отъ горѣпомѣнатитѣ прѣдмѣти се взема по 30 гр. т. е. всичко 120 гр.

Чистение на позлатени крѣжила. Размѣсѣте въ единъ стѣкленъ ссѣдъ 15 гр. хлороводороденъ поташъ и 45 гр. бѣлтѣкъ отъ яйце и расклащайте ссѣда; послѣ натапайте въ тая смѣсъ една четка, съ която омивайте позлатенитѣ крѣжила; най-послѣ намажете ги съ малко верникъ.

Чистение на кожени рѣкавици. — Размѣсѣте и разбъркайте въ единъ ссѣдъ 250 гр. сапуненъ прахъ, 165 гр. хлороводороденъ поташъ, 10 гр. амо-

ниенъ вода, и 155 гр. чиста вода. Послѣ натапайте въ тая смѣсъ фланелени кѣсове и растривайте рѣкавицитѣ, додѣ се съвършено исчистятъ.

Какъ се отличаватъ добритѣ гѣби отъ отровнитѣ. — Възвратѣ единъ лѣкъ заедно съ гѣбитѣ си; ако цвѣтътъ на лука стане сивъ, черепъ или възсинкавъ, то помежду гѣбитѣ ви има и отровни; ако цвѣтътъ на лука не се измѣни, то гѣбитѣ ви сѣ най-добри.

Какъ се запазватъ за дълго лимони и портокали. Ако лимонитѣ и портокалитѣ ви сѣ добри и здрави, то се запазватъ въ продължение на 6 и повече мѣсеца, като се заовѣятъ вътрѣ въ съвършено сухъ пѣсекъ и турятъ на тоже съвършено сухо мѣсто.

Домашна медицина.

Противъ охаванье отъ побѣснѣло куче. — Безъ да имате нужда да прибѣгнете къмъ помощта на М. Pasteur, споредъ едно французско списание, единъ горски жителъ увѣрява, че е лѣкувалъ едно голѣмо число хора, охавани отъ побѣснѣли кучета, споредъ долния простъ начинъ, който употрѣбаватъ отъ 25 год. Раната трѣбва веднага да се омие съ топла вода расмѣсена съ оцетъ. Слѣдъ това да се изсуши и да се полѣе върху раната нѣколко капки отъ солна киселина (acide muriatique).

Охаванье отъ насѣкоми. — Лѣтостъ, както е извѣстно, има много насѣкоми, които силно охаватъ хората, та причиняватъ болки и надуване на охаваното мѣсто; такива насѣкоми сѣ наприм. комаритѣ, пчелитѣ, дивитѣ пчели и мн. др., но до сега никой не е успѣлъ да изнамери срѣдство, съ което да онищожаваме тия неприятни нападатели; има обаче само нѣкои прахове, които умѣриватъ болкитѣ, причинени отъ тия охавания. Но най-простой и най-добрий лѣкъ противъ тѣхъ е употрѣблението на растението *прасъ*, т. е. щомъ ва охави нѣкое насѣкомо, веднага вземѣте единъ прасъ и силно съ него растривайте охаваното мѣсто; по тоя начинъ се испрѣварватъ болкитѣ и надуванията. Тоя лѣкъ е изнамеренъ отъ нѣкого французски докторъ по слѣдующия начинъ: Той ималъ едно куче, което като се охавало веднажъ отъ едно насѣкомо, влѣзло веднага въ градината на доктора, искоренило единъ прасъ, който испрвномъ раскѣсало, а че послѣ взело да истрива съ него носа си, и надуването исчезнало веднага.

Той забѣлѣжилъ това нѣщо, та като изложилъ себе си на охавания на много насѣкоми отъ околността, употрѣбилъ праса за лѣкъ, т. е. съ това растение растривалъ охаванитѣ мѣста, които по тоя начинъ оздравяли и болкитѣ изведнажъ исчезвали. Той, слѣдъ много още опити, съобщилъ наконечъ това си откритие на Парижската Академия на наукитѣ.

Когато обаче въ стаята ни нощъ има много комари, които ни обеспокояватъ и не ни позволя-

ватъ да спимъ, и искаме да се освободимъ отъ тяхъ, влизаме въ стаята си безъ ламба, на тъмно, и когато вече ще дѣгнемъ да спимъ, тогива само запалваме единъ фенеръ, чинто стѣкла отъвнѣ сѫ намазани съ медъ, разреденъ въ вино. Комаритѣ обичатъ свѣтлината, та като се приближаватъ до фенера, прилѣпватъ се тамъ на стѣклото и като не могатъ да се освободятъ, умиратъ; по тѣя начинъ се освобождаваме отъ комаритѣ.

Най-сигурно средство за спиране крѣвотечението отъ носа. За спиране на крѣвотечение отъ носа има разни срѣцства; най-сигурното обаче, което сме опитали и винаги сме достигали желанието си е слѣдующето, което може да направи и самъ болний: «възвой носъ. отъ който тече крѣвъ трѣбва да се стиска съ прѣсти». Туй притисканне трѣбва да трае нѣколко минути непрѣкъснато и крѣвотечението прѣстава.

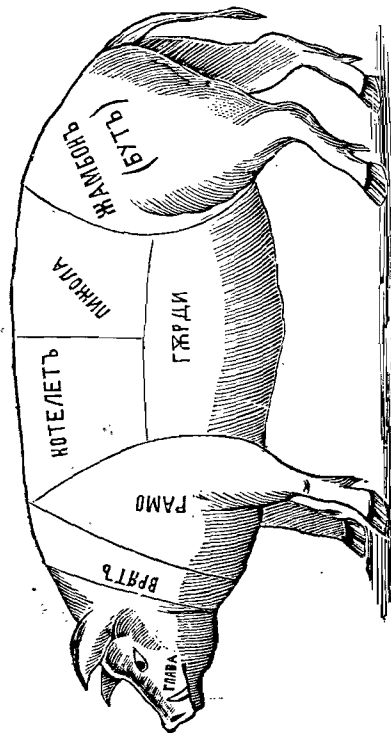
Кѣпение дѣтето. Дѣцата, които сѫ по-малко отъ една година, трѣбва да се кѣпятъ всѣки день, а они отъ една до четири години, два или три пѣти въ седмицата. Кѣпанieto трѣбва да става вечеръ въ вода 26—28° R топлина. Рекотандуваме на майкитѣ, щото да прѣтѣрятъ водата съ термометра, а не само съ ръката и дрѣщитѣ да сѫ готови, за да ги обличатъ веднага.

Какъ трѣбва да дишаме. Дишанieto не трѣбва да става съ устата, но само съ носа. За добритѣ резултати на дълбокото дишание на чистъ въздухъ съ носа напослѣдкъ особено е забѣлѣзано. Дишанieto съ носъ прѣдпазва чловѣка отъ много болѣсти.

Домашна кухня.

Всичкитѣ части на свинското месо сѫ вкусни и добри, но нѣкои само части се ядѣтъ прѣсно; тѣ сѫ: филетътъ, грѣбната часть и котлетитѣ.

Останалитѣ части сѫ ядѣтъ повече солени или пушени. Грѣбната часть служи за печено, а филетътъ за сѣкара.



Рецепти за ястия.

Болйонъ отъ пилешки гърди. — Вземѣте едно пиле, испраздѣйте вътрѣшността му, опърлѣте го, махнѣте кожата, турѣте съ гърба на долу, поставѣте въ единъ прѣстенъ сѣждъ съ три литри вода, 60 гр. чистъ болгуръ, 60 гр. орисъ, 60 гр. добъръ медъ, отнемайте пѣната и оставѣте да вари 3 часа.

Супа съ тапѣока. — Турѣте да възври тапѣока въ възврѣла вода; посолѣте и пиперосайте; притурѣте масло; турѣте да врѣтъ въ вода моркови, прѣкарайте ги прѣзъ цѣдилка, и цуснѣте ги въ тапѣоката си; и когато ще ѿ сервируете, прибавѣте керевизъ.

Постна супа. — Турѣте въ една кацарола 1 кг. сухи бижели и ги оставѣте да възврѣтъ съ вода и соль. Прибавѣте и малко дървено масло, малко настѣрганъ индийски орѣхъ и корени отъ майданосъ, и слѣдъ като възврѣтъ полѣка въ продължение на четири часа, снемѣте ги отъ огъня и оставѣте тоя сосъ да се отаи въ продължение на 40 минути и послѣ го прѣкарайте прѣзъ цѣдилка. Додѣто да се приготви тоя сосъ, приготвявате си 10 моркови, 5 лука, 6 корена отъ цѣлина, и всичко това, нарѣзано на дрѣбно, турѣте въ единъ сѣждъ съ вода на огъня; като захване възвиранието, прибавѣте 10 гувиди, добръ исчвстени и нарѣзани на 2 половини, бѣлата часть на единъ прасъ и достатъчно количество вода; насипѣте вече всичко това въ болйона на бижелитѣ, малко соль и поставѣте да възври въ продължение на 3 часа на слабъ огънь; послѣ го прѣкарвате прѣзъ цѣдилка и употреблявате така приготвения сосъ за салци и супа съ риба или зеленчуци. Тоя е много силенъ и има много приятенъ вкусъ.

Рибенъ болйонъ. — Наквастѣ начуканъ грахъ въ вода; турѣте ги да възврѣтъ въ врѣла вода; като възврѣтъ, прѣкарайте ги прѣзъ цѣдилка, та да образува прозрачна каша; земѣте най-послѣ морски или рѣчни риби, турѣте ги въ една кацарола съ лукъ и карамфилчета, моркови, на крѣгло нарѣзани, соль, пиперъ, една китка миродии, налѣйте до половина вода, до половина отъ горѣ приотвената си каша, прибавѣте единъ кѣсъ хлѣбъ и малко кравешко масло; турѣте всичко на огъня да възври; наконѣцъ всичко тона прѣкарайте прѣзъ цѣдилка и сервирайте.

Болйонъ за болнитѣ. — Тоя е единъ прѣвѣсходенъ болйонъ, които се приготвява въ половинъ часть. Земѣте половината отъ едно пиле; $\frac{1}{2}$ кг. телешко месо; отнемѣте кожата на пилето и ципитѣ на телешкото и ги турѣте заедно въ една кацарола съ една литра вода, единъ кѣсъ прасъ и наклѣпанъ лукъ; турѣте въ огъня, разбѣрвайте ги прѣзъ туй врѣме, като не оставяте да възври.

Пиле съ гѣби. — Опечете едно пиле; направѣте сосъ съ единъ кѣсъ крав. масло и една лѣжица брашно; прибавѣте сосъ отъ месо, соль, пиперъ; обѣлѣте гѣбитѣ; прибавѣте пилето и гѣбитѣ

заедно съ телешкото въ тоя сосъ; дваيسة минути преди сервираннето, дръжте го топло надъ машината.

Телешко — пана. — Намокръте телешки мравки въ бълтъкъ на яйца, разреденъ съ вода; оваляйте ги въ истрита хлѣбна кора; прибавъте солъ, пиперъ, накълцали миродии; пусъйте мравкитъ си съ масло, въ една голѣма и плоска кацарола и туръте надъ огъня, да се опържатъ.

Необикновена говежди филета. — Тоя филетъ се готви най-лесно; земъте единъ добъръ филетъ, който надупчете добръ, туръте въ кацаролата и го опържете добръ; послѣ поръсете отгорѣ една стиска farina; направъте едно малко търкало. въ което налѣйте малко мадера, бѣло вино и болйонъ, и уравнийте тая часть; прибавъте тлѣстина отъ месо и осилъте варението на филета; и кога е врѣме, снемъте отъ огъня, оставъте да кърка полека тоя сосъ; ако имате бѣбреци, маслини, гѣби, миродии, кокоши езици, нѣколко агнешки носове, туръте ги да възврътъ съ домата и достаточное количество горчица; петъ минути преди сервираннето, разбъркайте съ соса, придруженъ отъ филета; нареждъте вкусно въ една плитка чиния и сервирайте.

Агнешко печено по английски начинъ. — Прѣкарай на шишъ единъ тлѣстъ агнешки бутъ, и го опечи; слѣдъ опечението тури го на една паница и гарнирай съ варени картофи въ солена вода; туръте помежду бута единъ букетъ копъръ, налѣйте нѣколко лъжици черпичена пихтия върху него; сервирайте съ една дълбока паница съ тая пихтия и съ сокъ на печеното.

Телешко съ миродии или естрагонъ. — Опечете едно парче телешко месо, туръте го въ една кацарола съ кравеш. масло, черъ пиперъ, солъ, farina и оставъте да пожълтѣе. Туръте послѣ малко мадерено вино, малко болйонъ, доста миродии и накълцанъ чесъвъ; оставъте да кърка единъ и половина часъ. Прибавъте отъ телешкия сосъ като го разбъркайте, безъ да възври, въ продължение на 10 минути; сервирайте месото си, насосено съ тоя сосъ.

Яйца по матроскии начинъ. — Налѣйте въ една кацарола на половина вода и вино, прибавъте една китка миродии, лукъ, чесъвъ, солъ, пиперъ, оставъте ги да възврътъ четвъртъ часъ, извадъте китката и лука, туръте ги да се опенятъ шесть прѣсени яйца въ тая смѣсъ, безъ да ги разбъркате; извадъте ги и ги поставъте надъ опършена хлѣбна кора; земъте опредѣлено количество сосъ, прибавъте малко farina и налѣйте върху яйцата.

Омеллета съ крема на баница. — Земъте единъ литръ млѣко, 75 гр. брашно, 8 желтъка отъ яйца, 150 гр. захаръ, малко лимонена кора, туръте въ огъня съ една кацарола; когато почне да ври, дигнѣте кацаролата, туръте ѿ върху гореща пепель; оставъте да къкри 5 минути; като го завъртвате постоянно: послѣ снемъте отъ пепельта; най-послѣ съ едно дървена лъжица прибавъте 70 гр.

макарони същото количество захаросани трандафили, 8 желтъка отъ яйца; налѣйте всичко това въ една кацарола, покрыйте съ намазана книга, и оставъте да се опече въ слаба фурна, изсипъте въ плитка чиния, махнѣте книгата и сервирайте.

Калуерски лукуми (супиръ) или набзбване. — Туръте въ една кацарола половинъ литръ вода, захаръ, късче отъ лимонена кора, посипъте зарица и разбъркайте до като кашата възври добръ. Снемъте отъ огъня, счупъте едно яйце въ кашата, земъте по единъ късъ, колкото единъ орѣхъ, отъ тѣзи каша и туръте въ горещо масло да се опържатъ.

Обяснения на образцитѣ отъ ржкодѣлията.

Обр. 1. *Висилка*: бѣла шевица за възглавница.

Обр. 2. *Покривка на маса за пдение*: Земя се лененъ платъ $1\frac{1}{2}$ м. на дължъ и 50 смтм. на ширъ; прѣваждатъ се обр. 3, 4, 5 и 6, нареждатъ се, както се то показва въ обр. 2, и се ошиватъ съ цвѣтни памучни конца.

Обр. 7. *Покривъ за столче прѣдъ пиано* (табуре). Взема се споредъ величината на обр. който показва смѣщението величина на столчето, сукно отъ бордовъ цвѣтъ и ошива № № 1, 1 съ кремави кадифелъци отъ най-отворения му цвѣтъ до най-тъмния, а тичинкитъ съ пулчета; № № 2, 2 съ маслиноцвѣтна алжирска коприна отъ отворения до най-тъмния му цвѣта, а жиличкитъ по тѣхъ отъ смѣщия по-тъменъ цвѣтъ кадифелъкъ; № № 3, 3 съ желто-зеленикъво-цвѣтенъ кадифелъкъ. № № 4, 4 съ розовоцвѣтна алжирска коприна; № № 6, 6 съ по-тъменъ кадифелъкъ; № № 7, 7 съ най-тъмна власовинна коприна. № № 5, 5 съ аленоцвѣтна коприна. № 8 става отъ злато; № № 9, 9 отъ сръбренъ кордонъ. Монограммътъ А и 3: А съ злато, 3 съ сръбро; на короната точицитъ златни; а наоколо сръбърни. Този обр. може да послужи за украшение по стѣнитъ и за подсвѣщникъ, ако се ошие аппликация. № № 1, 1 синне сукно, изрѣзано споредъ фиг. № № 2, 2 съ колосанъ отъ смѣщия цвѣтъ плюштъ, а жиличкитъ златни. № № 3, 3 отъ смѣщия цвѣтъ сукно, изрѣзано споредъ фиг. № № 4, 4 отъ смѣщия розовъ цвѣтъ кадифе; № № 6, 6 по тъменъ фоларъ; № № 7, 7 отъ атлазъ; а № № 8, 8 и 9, 9 се схвърля и вмѣсто тѣхъ се изрѣзва на фестонъ по крайщата.

Фиг. фиг. 32, 33 и 34 вижъ статията: *кроение*.
Фиг. фиг. 1 — 14: вижъ статията: *ажуръ*.

Корреспонденция.

Г-нъ Кировъ Ставри, *Видинъ*. Броеветъ Ви се испращатъ отъ 1-й Май най-редовно, както и обивихме въ корреспон. въ 5-й бр «Домъ» за получаванитъ пари. — Пор. Качулевъ, *Руссе*. Получихме стойността на «Ж. Св.» и «Домъ» за 94 г. — Ек. Попова *Видинъ*. Получ. стойн. на «Ж. Св.» и «Д.» за 95 г. — Ов. Папазиянъ *Силистра*. Получ. 4 л. за «Ж. Св.» и «Домъ» за 6 м. 95 г. — Е. К. Стояновъ *Плевенъ*. Получ. и за 94 г. благодаримъ.