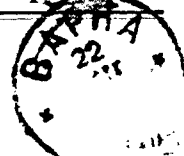


ДОМАКИНЯ



Г-НЪ Начальникъ

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАКОДѢЛІЯ,

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЙ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всѣки мѣсецъ.

Годишенъ абонаментъ
грѣдлати мѣ:

I за абонаментъ на

„Ж. Свѣтъ“

въ България лева 3

„ странство „ 4

II за неабонатитѣ на

„Ж. Свѣтъ“

въ България лева 4

„ странство „ 5

Абонати и въ-ще
всичко, що се тнася
до „Домакиня“, адресу-
ватъ се: до Дирекция-
та на „Женския Свѣтъ“,
улица Войнишка № 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 „Домакиня“

Съдържание:

Мобелиране и покъщнина. — Хишени. — Ажуръ. —
Кроение. — Иране. — Кое е прилично, а кое не. — Съоб-
щи. — Рецепти за истил. — Зеленчукъ. — Обяснения за
ржкодѣлията. — Корреспонденция.

Мобелиране и покъщнина.

(Продължение).

5. Приемна стая (салонъ).

Кой не знае, каква трѣбва да бѣде моби-
лировката и декорацията на приемната стая?
Описванието на подобно нѣщо е не само утек-
чително, нѣ и излишно. При всичко че, прочее,
тая работа зависи толкова отъ вкуса на дома-
книята, колкото и отъ сръдствата, съ които тя
располага, ний, обаче, ще се опитаме да дадемъ
на читателскитѣ си нѣкои опжтвания и съвѣти
върху мобелирането на приемната стая.

Първомъ за приемна стая се избира една
такъва отъ сръдня голѣмина и много свѣтла. Въ
случай на нѣмание слугиния, по е прѣдпочтител-
но подѣтъ да бѣде боядисанъ, защото той ще
бѣде винаги чистъ, като се трие всѣки пжтъ
съ намокрена бръсалка. Нуждната за тѣзи стая
мобилировка се състои отъ конзолъ, отгърѣ кой-
то се туря огледалото, а на самия него свѣщил-
ници и статуйки или цвѣточници, полтрони (фо-
тейли), столове, канапе наредени на единия край
на стаята въ полукръгъ, като се внимава, що-
то да се остава мѣсто за минаване, ванзание
и излизанне.

При това нека се не забравя, че и най лук-
созний или и най-добръ нареденъ салонъ нѣма
да има никаква живостъ и ще е лишенъ отъ

всѣкаква елегантностъ, ако нѣма тукъ-тамъ на-
редени цвѣта, хубави на гледъ, на даже и въ
сърдцето на зимата, ако е възможно, разбира
се, това безъ нѣкакви особенни разности.

Надъ сръдната оболчеста маса, обикновенно
покрита, турятъ се нѣкои хубави книги, ал-
буми: тѣ служатъ и за развлечение на гоститѣ,
и за прѣдметъ на разговоръ.

Добръ е, щото, за да се пазни нуждната чис-
тота и въ кално врѣме, да има прѣдъ столоветѣ
и полтронитѣ малки калмчета. Голѣмий гюберъ е
едно украшение за салона; изборътъ му зависи
отъ вкуса на домакнията. Този гюберъ въ слу-
чай че станта е на пжтя, та се опрашва много,
може да се дига лѣтно врѣме; а въ всѣки другъ
случай, колчемъ салонътъ не е потрѣбенъ, гюбе-
рътъ се покрива съ дебелъ чистъ ленецъ (кене-
виренъ) платъ, както пвсичкитѣ мобили изъ са-
лона се покриватъ съ тънки нарочно направени
въ калфон платове.

Лѣтосъ бѣлитѣ завѣси на прозорцитѣ сж
по-прѣдпочтителни отъ цвѣтнитѣ, понеже се за-
пазватъ по-добръ и не се развалятъ толкова
лесно; а зимно врѣме ленецитѣ завѣси се за-
мѣняветъ съ други отъ кротонъ или вълненъ
репсъ, дамаскъ и т. п.

При туй съвѣтваме, щото цвѣтътъ на бояди
санитѣ или покрити съ хартия стѣни, както и
на гюбера да не бѣде тъмевъ, поне въ не добро-
свѣтяванитѣ салони. Още, твърдѣ много укра-
сява салона и окаченния отъ потона полнеиъ,
както и свѣщници на стѣнитѣ.

Стѣнитѣ се украсяватъ съ картини, за кои-
то първото условие е да сж хубави и съобразни

съ мѣстото и цѣлѣта. За такова нека служатъ изъ народния ни животъ, каквито се изработватъ отъ нашитѣ художници. Още, тукъ си иматъ мѣстото и фамилиарнитѣни портрети и въобще всѣкакви тѣмъ подобни работи, които сж свързани съ драги намъ въспоминания. При туй тия картини или портрети никога да не бждатъ окачени толкова на високо, щото да можатъ се гледа, слѣдъ като се качи нѣкой на столъ; срѣдата на картината да не прѣвишава ръста на нѣкой високъ човѣкъ, да бжде т. е. окачена на една височина 1. 50 м. отъ пода. Да се внимава още, щото ясношаренитѣ картини да не сж изложени на слънчевитѣ лъчи, както пъкъ други, имѣющи нужда отъ свѣтлина, да сж на свѣтло мѣсто.

Планото, най-послѣ, може и то да се тури въ салона; при него стои и нотномѣсталището, въ което се турятъ нуждитѣ за пианото тетрадки и книги.

Това е то горѣ-долѣ, което може да се каже за мобилировката на салона, като се оставя за повече на вкуса и наклонността на домакинята; затуй пъкъ ний ще завършимъ говореното си за салона съ слѣдующитѣ думи на една госпожа, която е и авторитетъ по тия работи:

«Домътъ е, тъй да кажемъ, амблемата на живущия въ него, та всѣки, влизащъ въ него, може отъ него да го познае. Затова домътъ на една серпозна жена по вътрѣшния си редъ никакъ не трѣбва да прилича съ другитѣ. — Имайте си въ дома, а особено въ салона нѣщо, което да засвидѣтелствува за наклонността, обичайтѣ, характера ви; имайте си нѣщо, отъ което съ пръвъ погледъ да може нѣкой да разбере, какво трѣбва да помисли, какво да отбѣгне, какво да каже и какво да направи, нѣкой картини напр. отъ срѣдня стойностъ въ трапезарията и хубава сбирка отъ литографии, халогографии и т. н., вѣрно прѣставляющи най-добритѣ произведения на по-извѣснитѣ художници въ салона: всичко туй ще показва на посѣтителитѣ ви, що за хора сте. — Много влияе върху разговора нѣкое художническо произведение или литографическа картина, подобна на една винаги отворена и за всички безъ исключение разбрана книга. Една хубава картина, прѣставляюща велико и благородно дѣло, произвежда еднакво чувство, каквото и читающий нѣкая серпозна и интересна книга, който поддържа разговора и не му дава да се обърне върху пестрити и нищожни работи. — Сжщото трѣбва да се ка-

же и за лѣжащитѣ на масата книги: нека бждатъ тѣ само нравственни, сериозни и полезни книги, албуми или брошури, показвающи на посѣтителитѣ свойственнитѣ вамъ размишления и наклонности и прѣдизвиквающи разговори върху по-висши и по-сериозни въпроси отъ ония, съ които се обикновено занимаваме. Тѣзи работи, колкото малки и да ви се показватъ, никога не трѣбва да прѣнебрѣгвате.»

6) Стая за приятели

Не е злѣ да има въ всѣка къща и една стая, прѣдзначена за приятелитѣ. Мобилировката на тѣзи стая е еднаква съ оная на спалнята. Тѣзи стая трѣбва да е винаги добръ провѣтрѣна, мобилитѣ и лѣглото ѝ да сж чисти, свѣщничитѣ да си иматъ свѣщи, кибрити, собата змнено врѣме, разбира се, дърва; да има закачалки за дрѣхи, пантофитѣ да сж на мѣстото си, вода, омивалникъ съ всичкитѣ му принадлежности и въобще всичко нужно.

7) Стая за слугата или слугинята.

Стаята на слугата или слугинята трѣбва да е чиста и да се провѣтрюва добръ. Домакинята трѣбва често и ненадѣйно да влиза въ тѣзи стая, за да се увѣрява, че тя е пометена добръ и се държи чиста. Мобилировката ѝ се състои отъ креватъ, маса, друга такъва съ леенъ и ссждъ за вода, дулапъ, нѣколко стола. Въобщо тѣзи стая трѣбва да бжде такъва, щото живущитѣ въ нея, ако не можатъ да живѣятъ охолно, то да не сж поне подвѣргнати на много лишения.

Забѣлѣжка. Въ голѣмитѣ къщи нека една отъ стаятѣ се прѣдзначава за гардероба, стая сир., въ която се назѣжатъ дрѣхитѣ и става гладенето имъ. На около изъ тѣзи стая има голѣми стѣнни и дървени шкафове, въ които се нареждатъ дрѣхитѣ по помера, за да се знае редътъ на употрѣбленieto имъ. Въ срѣдата на тѣзи стая има маса за гладене, както и други двѣ маси за желзата (юпитѣ) и за изсушенитѣ дрѣхи. Въ тѣзи сжща стая има и вѣже за простиране на дрѣхи, както и особенъ шкафъ на дрѣхитѣ за поправяне.

Хигиена.

Хигиена се казва науката, която ни учи да си запазваме здравето, да намаляваме числото и сериозността на болѣститѣ и да протакаме днитѣ,

които божие то провидѣние прѣдопрѣдѣли за всѣкого едного.

Здравнето е богатство за онѣни, които нѣматъ друго такова; то е най-сѣмпочвнното добро. Безъ него животътъ нѣма никаква привлекателностъ; затова длъженъ сме, щото нищо да не пропушаме за запазването му.

Чистий въздухъ, угодната храна по възраст, занаятъ и темпераментъ; въздържанността и умѣренността въ наслаждението и удоволствието; логическото упражненіе на тѣлото и духа; наврѣхъ всичко туй душевното спокойствие, мирний животъ откъмъ всѣка страна: това всичко сѣ въпроситъ, които най-много интересуватъ всѣкого, и които най-подробно разгледва той клонъ отъ медицинската наука.

Съществуването на свѣта се състои, споредъ химикитъ, въ пропорционалното съединяване на четире газа: кислорода, въглеродния окисъ, азотъ и водорода. Всичкитъ, съставляващи свѣта, одушевени и неодушевени същества сѣ произлѣзли отъ съединението на тия четире газа. Тѣ и колкото други такива дѣйствуватъ надъ нашия организмъ се наричатъ *здоровословни дѣатели*; два съществени дѣатели дѣйствуватъ надъ всички растителенъ и животински животъ; едний е *въздухътъ*, а другий — *течността*: безъ тѣхъ не може да има животъ.

Атмосферата, както узнаваме това съ помощта на микроскопа, състои се отъ голѣмо число чужди вещества, които поради извънмѣрната си дребнотъ не се виждатъ, та по дѣлжательнитъ ни органи се поглѣтватъ отъ нашия организмъ. Съ помощта на микроскопа се открива цѣлъ единъ микрокозмъ (малкъ свѣтъ). Тоя микрокозмъ се състои отъ безбройни невидими същества, които се размножаватъ съ чудесна бързина. Тия микроби или бацили се движатъ или въ или вънъ отъ организма ни и се хранятъ съ *вещества, съставляващи* нашия свѣтъ. Ще се зачуди всѣки единъ на изгледа на разнороднитъ растения и животинки, които се намиратъ върху разнитъ органи на човѣшкитъ уста. Най-многобройнитъ паразити сѣ микрофититъ отъ семейството на гъбитъ. Човѣшкитъ уста, гледани подъ микроскопъ, прѣставляватъ изгледа на широко поле, покрито съ леглони животинки, които си търсѣтъ сръдство за живѣние. Както човѣкъ се поддържа, като се храни съ месо и други земни произведения, така и той служи за поддържаніе на едно голѣмо количество микроскопически животинки. Така хармонично се поддържа цѣлий свѣтъ. И въ самата вода за пиење има множество микроби тѣ наречени бактерии.

Въ съществуването на паразитни микроби изъ нашия организмъ се отдаватъ много болѣсти на дробоветъ и кръвта, както и прилепчивостта на много болѣсти, като коремния тифусъ, холерата и др. мн.

Тия нѣща ний ги споменахме, за да дадемъ на читателникитъ си да узнаѣтъ извора на болѣститъ

и миазмитъ. Защото, за да можемъ си запази здравнето противъ нападението на болѣститъ, трѣбва добръ да знаѣмъ причинитъ и происходството имъ. Извѣстно е, че, за да можемъ узна, какво поврежда онѣ тѣлкъ органъ, нареченъ часовникъ, ний трѣбва по-напрѣдъ да се познаѣмъ добръ съ всѣкитъ му части и всичкия въобще съставлявающъ него механизъмъ: трѣбва да узнаѣмъ добръ, какъ той работи, за да можемъ го уредити или поправи, когато се той развали.

Когато това си е така за единъ часовникъ, колко пъкъ повече трѣбва да се грижимъ за тоя много по-сложенъ механизъмъ, нареченъ тѣло, и да научимъ не какъ да го поправимъ, защото това е работа на лѣкаря, нъ да го регулираме и въвеждаме въ пътя на здравнето — ето прѣдначението на хигиената, тая наука, която всѣка жена е длъжна да знае съвършено.

И дѣйствително жената съ добрия си примѣръ, съ добритъ си обичаи, съ полезнитъ си свѣсти и съ хигиеничната храна, която приготвяла, много влияе върху здравнето на всички около неѣ, и ней прѣдлѣжи да запази членоветъ на семейството си отъ много болѣсти, които всѣки човѣкъ може да отбѣгне.

I.

Хигиена на отрочетата.

Въ многочленнитъ семейства първороднитъ дѣщери сѣ длъжни да помагатъ на майкитъ си, като си наглеждатъ братчетата и сестричетата и си изпълняватъ винаги любезно и добросъвѣстно длъжността на *каката* или *майчицата*, и по този начинъ тѣ се научаватъ да имъ се налагатъ, та, кога му дойде врѣмето, да прѣдстояватъ въ новото си семейство и си изпълняватъ достойно и акуратно, за общо благоволеніе, новитъ си длъжности.

Ако образуването на характера зависи много пѣти отъ първото възпитаніе, то еднакво тѣй можемъ каза, че и на отрочето здравнето произтича много пѣти отъ грижитъ на майката въ самата люлка.

Днесъ употреблението на пеленитъ отъ день на день се изоставя, защото повечето майки сѣ разбрали вече сериознитъ послѣдствия отъ увиваніето, съ което отрочето се осѣжда въ съвършенна неподвижностъ, причиняюща най-често ослабване и гърбавостъ. Трѣбва да го разберѣтъ и онѣ майки, които си увиватъ дѣцата, че нищо не прѣпятствува толкова въ развиваніето на членоветъ и въ придобиваніето сили, колкото лишението отъ дѣятелностъ, въ което ги осѣждатъ, като имъ свързватъ ръцѣ и крака, като че сѣ виновати, задѣто се родили, и че обезобразяването имъ често пѣти е резултатъ отъ застѣганіето на пеленитъ, защото кокачетата имъ прѣзъ тая възраст сѣ мекички и гъвкави и подобни на восѣкъ, та лесно се поддаватъ и приематъ каква-да-е лошѣва форма, която много мѣчно се исцѣрва отпослѣ. Послѣ тия за-

стѣгания на тѣлото повреждатъ още дѣхавието и смиланнето, побъркватъ кръвообращението, прѣпятствуватъ въ изливанието на течноститѣ и причиняватъ кръвни нахлувания въ мозѣка или гърдитѣ. Сѣщото трѣбва да се каже и за корсетитѣ съ балени, въ които пѣкои майки обличатъ по-послѣ дѣцата си, за да имъ образуватъ хубаво тѣло. Единичното сръдство, за да испрѣваримъ недостатѣцитѣ на тѣлесното обезобразяване, е да подражимъ на дивацитѣ, т. е. да се оставимъ на природата. Животнитѣ неѣ само иматъ за водителъ и затова много малко отъ тѣхъ сѣ обезобразени.

Отрочетата трѣбва да сѣ запазени отъ студа чрѣзъ топли дрѣхи и трѣбѣа тоже да си иматъ рѣцѣтъ свободни; а понеже чистотата изисква, щото краката да сѣ неподвижни, то нека тѣ сѣ завинѣ така, щото да се непрѣпятствува на движението имъ.

Дрѣхитѣ на отрочетата трѣбва да сѣ широки, леки и умѣрено топли, защото майкитѣ сѣ длѣжни да отбѣгватъ отъ да направѣтъ съ извѣмѣрно покриванне дѣцата си чувствителни къмъ студа и се излагатъ по тѣкъвъ начинъ на лесно настиванне. Главѣта да е леко покрита и, когато вече косата земе достатѣчно да покрива главѣта, да се приучва дѣтето да вѣма нужда отъ шапчица (боветъ,) така щото подиръ година да може да се държи гологлаво безъ страхъ на неприятностъ. Кѣдѣ шестмѣсечната му възраст могатъ да обуватъ дѣтето съ чорапчици и леки безъ петѣ обувчици. Много е опасно употреблението на иглитѣ (карѣички) за убодване пеленитѣ; по е прѣдпочтително да се завиватъ съ пѣвица или закопчаватъ.

Чистотата изисква, щото майката да промѣнява разнитѣ части отъ облѣклото на отрочето, колчемъ тѣ сѣ мокри, защото прѣзъ всѣка възраст чистотата е главното условие за здравието, но ти е неизбѣжна за отрочето; прѣтуй пеленитѣ и др. трѣбва да се испиратъ добрѣ, ако ще да послужатъ пакъ за сѣщата цѣль. Само по себе си се разбира, че отрочето трѣбва да се кѣпи, колчемъ не е чисто; трѣбва обаче майка му да го кѣпи по-не веднажъ на день; това кѣпанне трѣбва да става сръщо огъня съ гѣба и хладка вода прѣвомъ, а постепенно по-послѣ и съ студена. Тия кѣпания омекчаватъ членоветѣ на отрочето, укротяватъ нервничитѣ възпаления и му докарватъ спокойствие и сънъ; по-прѣдпочтително е окѣпванието да става сутринъ и да трае нѣколко минути само, да съставлява т. е. по-скоро общо омиванне, отколкото дѣйствиелно кѣпанне. Водата трѣбва да е хладка, расхлаждаща по-скоро, нежели стопляюща кожата. Когато отрочето се кѣпи веднѣжъ само въ недѣлята, то може тогава да се оставя въ водата и прѣзъ 15-20 минути; а когато дѣцата не сѣ спокойни, то вечернитѣ окѣпвания ги успокояватъ и имъ докарватъ сънъ. (Слѣдва.)

Ажуръ.

(Продължение.)

Улавятъ конеца на краището чрѣзъ рѣбни бодове. При истѣкванието снопчетата трѣбва да обтѣгаме добрѣ конеца, за да не се виждатъ никакѣ концитѣ на плата. Фиг. 22 прѣдставлява образецъ съ 18 искарани конци, а фиг. 23 съ 36 искарани конци отъ плата.

И тия видове рѣколѣния могатъ да бѣдѣтъ цѣтѣни.

Уединени снопчета. (Фиг. 24) — Искарваме 16 — 18 конци. Крайнитѣ бодове се правѣтъ надъ 4 конци на височина и надъ 4 конци на ширѣ. Правимъ една задигла на 4 — тѣхъ изнищени конци, и послѣ въскачваме иглата по-високо надъ 4 конци хоризонтални и имъ прѣкарваме отъ дѣсно къмъ лѣво подъ 4 конца вертикални. Възвръщаме се на 4 — тѣхъ послѣдни конци и изваждаме иглата прѣдъ слѣдующето снопче.

Тия снопчета, така уловени и съединени и отъ двѣтъ страни, истѣкаватъ се по сръдѣта съ 10 — 12 бода. Конецѣтъ се сбримчва при всѣко свършване снопче.

Снопчета истѣкани и порѣбени (Фиг. 25). Искарваме 20 конци. Порѣбваме краищата на 3 конци на ширѣ и на толкова на длѣжъ. Съ втори редъ рѣбни бодове продължаваме прѣвѣния, тия послѣдни бодове, продължающа прѣвитѣ по сѣщото направление правѣтъ се надъ 3, 6 и 9 конци.

Прѣвото снопче отъ 3 конеца трѣбва да бѣде петъ пѣти осукано; земѣме послѣ 2 снопчета и ги истѣкаваме къмъ краи. Прѣминаваме къмъ четвѣртото снопче и го осукваме 5 пѣти и прѣминаваме къмъ прѣвото и второто снопчета, които истѣкаваме до мѣстото, гдѣто пакъ къмъ горнята страна ще усучимъ 5 пѣти и по-натѣтъкъ поставяме както съ долнята частъ и т. н.

Снопчета съ истѣкани бодове. (Фиг. 26). Искарваме 25-30 конеца. Правимъ пирамидитѣ надъ 6 снопчета отъ по 3 конци, като ги работимъ съ цѣтѣнъ конецъ отъ отворения и тъмния му шаръ. Сръдни цѣтъ се прави съ по-отворения отъ прѣвитѣ два шаръ и присѣдинява 3 снопчета отъ лѣво и толкова отъ дѣсно; малкото сръдище се прави въ тъменъ шаръ, тъмночервено или черно.

Снопчета персийски (фиг. 27, 28 и 29). — И тритѣ фигури изискватъ искарванието на 40 — 46 конци. Изброяватъ 14 снопчета по 4 конеца всѣко едно за цѣлата мускичка на 27 фиг. Захващатъ истѣкванието отъ върха на пирамидата, за да могатъ по-добрѣ да застѣгатъ концитѣ, които би се отдѣляли.

Сѣщо и за 28 фиг. изброяватъ 14 снопчета, но по 3 конеца. А за 29 фиг. — 18 снопчета по 3 конеца.

Послѣднитѣ двѣ рѣколѣния се работѣтъ съ цѣтѣни конци отъ 3 шара. (Слѣдва.)

Кроение.

Прѣстилка набрана или на пасти.

Ако нѣкой иска да си направи такъва прѣстилка, то си служи съ прѣдидущия патронъ, като изхвърли линията ST на прѣдната частъ. Точката QC става сръдната, подъ която поставятъ удвоенъ платъ (прѣдварително.) Постъпватъ по сѣщия начинъ и за задната частъ, ако искатъ да си направятъ плисе.

Дѣтска прѣстилка.

Прави се както и прѣдидущата, но нужна е за ней по малка ширина, та заради това намаляватъ верева подъ мишницата. Прѣстилката съдържа о тѣлото посредствомъ единъ платвенъ или коженъ поясъ.

Прѣстилка деколте.

За патрона на тая прѣстилка взематъ се три тѣ първи мѣрки на прѣдидущия моделъ.

Построяваме си правоугълникъ, (фиг. 37) високъ колкото дължината на прѣстилката и широкъ колкото $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка плусъ 3 снтм. Отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ гръдната полуобиколка, прѣкарваме линията EF успоредна на АВ; отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка безъ 1 снтм. прѣкарваме линията GH успоредна на АВ; отъ В, къмъ А измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ гръдната полуобиколка плусъ 1 снтм., прѣкарваме една вертикална линия JK до линията GH; отъ А къмъ В измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ вратната обиколка, поставяме L, нанасяме сѣщата мѣрка подъ А и поставяме М. На дѣсно отъ прѣсѣчката на линиитъ EF и JK измѣрваме 2 снтм., и поставяме N; отъ точката D продължаваме линията CD съ половината отъ дължината ѝ плусъ 2 снтм. и поставяме O; на разстояние 2 снтм. надъ O поставяме P.

Вратникъ: отъ М до L една четвъртъ отъ окръжностъ.

Прѣдня сръдта: линията MC.

Рамо: една наклонна линия отъ L до N.

Изръзано мѣсто на ръкава: отъ N достигваме до H минавайки по линията JK.

Страна: първомъ една наклонна линия отъ N до P, а послѣ една леко накривена на лѣво отъ наклонната.

Доленъ край. Огъ P постепенно достигваме по линията CD.

Забъльжка. Деколтетъ се прави своеволно, както се прави вратникътъ по-широкъ и по-дълбокъ.

Гърба (фиг. 38). Линиитъ на построяването еднакви съ ония на прѣдидущия правоугълникъ, съ единичката разлика че JK ще се постави на 1 снтм. поблизу до ВН. Точкитъ на зашиванieto сѣ поставени по сѣщия начинъ, освѣнъ М, която ще се прѣнесе на $\frac{1}{4}$ снтм. подъ А.

Заденъ край: на $1\frac{1}{2}$ снтм. на лѣво отъ MC една успоредна M'C' линия на MC.

Вратникъ: отъ М, до L една крива.

Рамо: една наклонна линия отъ L до N.

Изръзано мѣсто на ръкава: отъ N достигваме до H чръзъ една крива, минавайки по JK.

Страна: отъ Н до Р една наклонна линия, а послѣ една крива съвършено еднаква съ прѣдната.

Доленъ край: съединяваме Р съ линията CD.

Забъльжка Деколтетъ както на прѣдната частъ, но въ всѣки случай малко по дълбоко по сръдната.

Скрояване и зашиване. Скрояваме цѣлата прѣдняя частъ споредъ патрона, който прѣдставлява половината, като поставимъ линията MC надъ гланката на удвоенния платъ; изръзваме двѣ части споредъ патрона на гърба, като запазимъ възъ отъ M'C' единъ ржбъ отъ 3 снтм. Съшиваме рамената и странитъ и порѣзваме контурата на прѣстилката; гарнираме вратника и изръзанитъ мѣста на ръкава.

Забъльжка. Сѣщия патронъ служи за направата на прѣстилки, гарнирани съ набирания или плисета и пр. Въ първия случай набиратъ прѣдварително плата, както това бѣ показано въ първия видъ прѣстилки; а въ втория случай запазватъ при скрояването нужната за диплитъ широча; съ една дума, съ помощта на даденитъ два модела, може да се направятъ всѣкаквъ видъ прѣстилки, даже такива на фантазия, като се уведѣтъ при направата имъ нѣкакви лесноразбираеми видоизмѣнения за тѣхъ, които сѣ схванали основата на скрояването имъ.

Пране.

(Продължение отъ 6-я брой.)

1) **Пране на опрашенитъ дрѣхы.** Прѣди всичко трѣбва да споменемъ, че водата както и сапуни играйтъ важна роль въ пранieto. Домакнията не трѣбва да прави икономия отъ вода, когато тя е изобилна. При това тя трѣбва да знае, каква вода и каквъ сапунъ да употреби. Дъждовната вода е най добрата, а кладенчевата най лошѣвата. За пране на горѣказанитъ приперки нѣма нужда да се употребява врѣла вода, но зема се хладка (въстопла) вода, въ която се прѣкарватъ дрѣхитъ. Слѣдъ това зема се друга вода, съ която се сапусниватъ и се оставатъ да пораскиснатъ около 12 часа. Слѣдъ това се прѣкарватъ прѣзъ друга чиста въстопла вода и най-послѣ прѣзъ една студена вода и се простиратъ да съхнатъ. Ако водата е кладенчева, трѣбва да се прибави и малко сода.

2) **Пране на долги дрѣхы (кирляви).** За пране на долнитъ кирляви дрѣхы има разни способности. Между най-распространенитъ способности единъ е така наречений *буада*, която става по слѣдующий начинъ:

Най-напрѣдъ дрѣхитъ се прѣкарватъ прѣзъ студена вода и слѣдъ това се сапусниватъ кирливитъ имъ части, като ики, ръкави и пр. съ топла вода и оставятъ да се пораскиснатъ малко, слѣдъ което се ispirатъ съ една вода. Послѣ се нареждатъ въ единъ кошъ, увитъ отъ ватръ съ бѣлъ чаршафъ.

най-долу най-кирливият и на сръдата по-чистият, а най-горѣ дръвния. Отъ горѣ кошътъ се покрива съ единъ чаршавъ и най-горѣ съ единъ другъ дебелъ, надъ който се турга пепелъ и се почва да се полива отъ горѣ постепенно съ топла вода въ продължение на 12 часа. Най-послѣ дръхитъ се изваждатъ и се опиратъ съ сапунъ въ топла и послѣ въ студена вода, подиръ което се простиратъ да изсъхнатъ. Съ горѣказания начинъ дръхитъ ставатъ бѣли, но този способъ е труденъ. За семейството най-практично е да перятъ дръхитъ си, както казахме, по-често и то по слѣдующия начинъ:

Отъ вечерята още дръхитъ се прѣкарватъ първомъ прѣзъ хладка вода, а послѣ се испиратъ съ сапунъ чрѣзъ двѣ топли води, въ които да има и малко сода, и се оставятъ да се раскиснатъ цѣла нощ. Сутринята се прѣкарватъ съ сапунъ прѣзъ двѣ топли води и най-сетнѣ съ студена и се простиратъ. По този начинъ дръхитъ ставатъ много чисти. При това напомняме на домакинятъ, че нѣма нужда да се истискатъ силно дръхитъ, нито пъкъ да се истриватъ надъ рѣцѣтъ. Кирътъ се истичва не чрѣзъ силното истисканне или истриване на дръхитъ, но чрѣзъ водата и сапуна, въ която се разлагатъ нечистотиятъ. Ако дръхитъ сѣ много кирливи, то може на слѣдующия день, прѣди да се почне прѣкарването прѣзъ топлата, да се оставятъ да повратъ въ единъ котелъ, като се наредятъ дръхитъ въ него и попрѣскатъ съ сапуненъ прахъ.

Другъ единъ лесенъ начинъ е пранieto съ газъ. Освѣтъ че по него може въ едно кратко врѣме да се исперятъ дръхитъ, нѣ той още е и по-економиченъ, защото не се харчи много сапунъ. Потапятъ се първомъ дръхитъ отъ вечерята въ студена вода, за да се раскиснатъ добръ; сутринята се перятъ съ една хладка вода и сапунъ, а слѣдъ това се нареждатъ въ единъ казанъ като, се посипватъ съ сапуненъ прахъ и послѣ се заливатъ отгорѣ съ врѣла вода, размѣсена съ малко газъ и сапунъ; оставятъ се да повратъ нѣколко минути, като се бъркатъ съ една тояга, а слѣдъ това се испиратъ съ друга топла вода и сапунъ, а най-послѣ се прѣкарватъ прѣзъ двѣ студени води и се простиратъ да съхнатъ. Така испранитъ дръхитъ ставатъ много бѣли.

Има още много други начини, които сѣ лесни и не даватъ никакво затруднение на домакинята, като напр. пранне съ пара и съ разни други машини, чрѣзъ което тая толкова трудна работа става най-лесна. Обаче, като знаемъ, че у насъ подобни машини не сѣществуватъ, то считаме за излишно да разправимъ за употреблението имъ, като се задоволяваме съ горнитъ съвети, които улесняватъ до една степенъ работата. (Слѣдва.)

Кое е прилично, а кое не.

Визитнитъ картички.

(Изводъ изъ „Savoir-faire et Savoir-vivre“)

отъ Г-ца Алесъ-В. д' Арюзъ.

Има много случай за испращане визитнитъ картички; но само по нова година е позволено да се

испращатъ по пощата и то въ приличенъ плѣкъ. Испращанieto таква въ всѣхъ другъ случай по пощата показва, че лицето, което ги испраща, не знае ни употреблението имъ, ни етикетътъ.

Когато по учтивостъ сме принудени да испратимъ една визитна картичка, това може да стане чрѣзъ слугата; но ако лицето, за което е прѣдзначена, отсъствува, картичката трѣбва да се остави въ дома съвършено здрава; но когато тя заиѣства една визита, която лично е дошелъ да направи притежателятъ ѝ, остава се съ прѣчулено кюше, което значи, че притежателятъ ѝ лично е присѣтствувалъ и оставилъ.

Количеството на картичкитъ, които въ този случай се оставятъ, зависи отъ вкуса или обичая: Нѣкой оставятъ една картичка, която прѣчуватъ толкова пати, колкото члена има фамилията, т. е. едно за Г-на, друго за госпожата, трето за г-цата или Г-на, ако иматъ синъ или дѣщеря въ къщи; а други оставятъ толкова визитни картички, колкото личности желали биха да видѣтъ; но въ всѣкой случай всѣка картичка трѣбва на кюшето да бѣде прѣгъната. Други нѣкои пакъ сѣ приели английския обичай много по-лесенъ отъ прѣдидущитъ два. Той се състои въ това, да се остави една прѣгъната на двѣ визитни картички въ дома на отсъствующия. Това значи, че тя (картичката) е за цѣлата фамилия. И тъй тъй три форми сѣ приети и всѣкой отъ насъ може да си избере и употребява, която обича.

Испращанieto на визитни картички по случай нова-година става въ продължение осемъ дни прѣдъ и осемъ дни слѣдъ нова година. По-рано или по-късно това не се прави. Лицата, които биха нарушили това правило искажатъ, едно незнание и една неучтивостъ къмъ лицето, на което се адресиратъ.

Когато се получи писмо, съ което ни се съобщава смъртъта на нѣкого, обичайтъ изисква въ продължение на осемъ дни да испратимъ визитната си картичка на фамилията на покойния. Ако пъкъ съ това писмо ни се приканваме да присѣтствуваме на церемонията, тази картичка не е достатъчна; трѣбва ни да направимъ една визита, по добръ колкото се може по скоро.

Когато се получи писмо, съ което имъ се съобщава вѣнчаванieto на нѣкой и същовременно се умоляваме да присѣтствуваме, то веднага трѣбва да испратимъ картички на фамилията на този отъ младоженцитъ, когото познаваше, но въ същото врѣме длѣжиме и визита. Когато въ писмото ни се съобщава само вѣнчаванieto, то въ таквъ случай ний не длѣжимъ освѣнъ една визитна карта.

Когато писмено ни поканятъ да присѣтствуваме на обѣдъ или вечеря, то веднага трѣбва да испратимъ картичкитъ си на лицето, което ни покани, съ обозначение приемаме или не поканата.

Ако се случи да бѣдемъ нѣкой вечеръ на вечеринка въ непозната за насъ до тази вечеръ къ-

ща и ако по една или друга причина нѣмаме намѣреніе да запазимъ извѣстни отношения съ фамилията, испраща се просто на просто една визитна картичка у послѣдующитѣ восемь дни.

Когато съ фаетонъ отиваме да направимъ визита на познато намъ лице, но ако въ присѣдствието му въ дома се съмняваме, то, ако фаетонътъ е нашъ, прѣди да слѣземъ и оставимъ картичката си, и можемъ да испратимъ фаетонджията ни да узнае, у дома ли е лицето; но ако фаетонътъ не е нашъ, то необходимо е сами да слѣземъ и отидемъ въ дома.

Визитнитѣ картички най-проститѣ сѫ най-личнитѣ; тѣ не трѣбва да съдържатъ освѣтъ името и града. Ако нѣкой желае да си даде адреса, той трѣбва да бѣде написанъ съ моливъ.

Визитната картичка на жена подъ никакъвъ начинъ не е позволено да съдържа адреса ѝ.

Картичкитѣ съ златни крайове, гувѣтни букви и разни украшения сѫ отъ най-лошитѣ и лицето което си служи съ тѣхъ, не може да бѣде освѣтъ невѣжо въ етикета.

Само картички съ черни краища се позволяватъ въ продължение на жалението.

Картичкитѣ винаги трѣбва да бѣдѣтъ чисти, гладки съ прилични букви. Величината имъ трѣбва да бѣде обикновена.

Прѣвела: Г-ца Невѣлка С. Кжршовска.

Съвѣтъ.

Чистение четки за дрѣхи.

Много отъ нашитѣ стопанки се трудѣтъ по единъ немилостивъ начинъ да исчистѣтъ четкитѣ, съ които чистѣтъ дрѣхитѣ си; аѣкога ги мийтъ съ врѣла вода и сапунъ, отъ което ставатъ съвсѣмъ меки и не служатъ за нищо; нѣкои пъкъ ги търкатъ ъ рѣцѣтъ си, като че послѣднитѣ иматъ козина. Азъ пъкъ ги чистѣмъ съвсѣмъ легко и много чисто. Една чиста бѣла книжка пригвамъ ъ кюшето на една масса, търкамъ четката върху книгата, като че ѣмъ чистѣмъ; мѣстото, гдѣто търкамъ, шомъ става нечисто, дърпамъ книгата, почвамъ същата операция на чистата страна и така слѣдвамъ, до като четката става чиста като пова; а за да стане това, изисква се нѣколко минути търканіе.

Нали този способъ е по приятенъ отъ мнѣние единъ часъ и разваляне четката? Тукъ има двойна икономия: въ пари и трудъ.

Малкото си дѣте никога недѣйте слага на гърба му, защото може да се задуши отъ млѣкото, което обикновено поврѣща отъ врѣме на врѣме; слагайте го винаги на едната му страна, а особено на дѣсната му страна. Внимавайте да не се налѣга на ухото му; защото то се обезобразява.

Рецепти за ястия

— *Картофли каша* (purée.) — Вземѣте дванаде-

сетъ едри сварени картофи, омийте, обѣлѣте и на-рѣжете на тънки филийки; турѣте въ една кацаро-ла съ една чаша вода, малко кравешко масло, солъ и мушкетъ, оставѣте да възври прѣзъ половина часъ надъ слабъ огнь; слѣдъ като възвратъ, доб-рѣ, прѣкарвайте прѣзъ цѣдилка, като поливате съ млѣко и врѣла вода; прибавѣте едно парче чисто кравешко масло и сервирайте, безъ обаче да подно-вите възвиранието му. Ако обичате кашата ви да бѣде по-вкусна, то можете да притурите, лукъ и една глава чесънъ при възвиранието ѝ.

— *Картофи съ домати.* — Обѣлѣте нѣколко ед-ри картофи; нарѣжете ги на двѣ по дължина, наре-дѣте въ една тавичка, като прибавите и малко кра-вешко масло, солъ и пиперъ, турѣте въ пещъта; ко-гато се поло-упечѣтъ, порѣсѣте съ трито на ренде швейцарско сирене; допѣлявайте тавата най-отгорѣ съ червена домати на половинъ нарѣзани и очис-тени отъ зърната имъ; посипвате отново нѣколко парчета кравешко масло; покрийте съ истрита хлѣб-на кора и турѣте въ умѣрено горѣща пещъ; со-сѣтъ трѣбва да бѣде опрѣдѣленъ.

— *Пиле на крема.* — Обѣлѣте едно пиле, зачервѣте го, като го поливате съ сосъ отъ млѣко; вземѣте половинъ литръ добра сладка крема, едно парче кравешко масло, една лъжица брашно, солъ, пиперъ и разбъркайте всичко; обръщайте, до-като възври, като прибавите и соса на пилето и една чинка миродия; най-послѣ нарѣжете пилето четвъртъ часъ прѣди сервираніето му и го оставѣ-те въ соса надъ огнь.

— *Телешко сърдце съ моркови.* — Омийте едно те-лешко сърдце, догдѣто не зачервенява вече водата; послѣ това опържете въ масло, но безъ съвършен-но да пожелгѣе, извадѣте го послѣ въ една чиния, прибавѣте една шепа брашно и оставѣте на тихъ огнь прѣзъ нѣколко минути; полѣйте сърдцето съ малко бульонъ или сосъ и два децилитра червено вино. Прибавѣте нѣколко моркови, нарѣзани на рав-ни прѣчици, една голѣма глава лукъ, единъ дѣон-новъ листъ и солъ. Опечете полѣка въ продължение на единъ до единъ и половина часъ. Нарѣжете сър-дцето първо на двѣ по дължина, а послѣ на тънки напрѣчни рѣзени и наредѣте на вѣнецъ въ срѣдата на една чиния и морковитѣ на около.

— *Крушенъ Компотъ.* — Вземѣте 1 кг. круши, които надупчете съ една кука отъ задната страна и пуснѣте въ гореща вода, за да омекнатъ. Когато възвратъ, пуснѣте ги въ сиропа, който се приго-товлява, както при заразения компотъ; а когато свтрѣжатъ добрѣ, турѣте ги въ единъ вазъ.

— *Сливи захаросани.* Земѣте сливи, които обѣ-лѣте отъ обвивката имъ и извадѣте костичкитѣ имъ; отрѣжете ги послѣ на тънки филийки и размач-кайте добрѣ. Турѣте тая каша знедно съ също коли-чество по тегло захаръ въ едно тенджеро. което поста-вѣте надъ огнь, за да възври; разбъркайте добрѣ за да не се прилѣпи по тенджерето; тая смѣсъ трѣбва да възври толкова, щото, като вземемъ малко съ прѣста си и като приближимъ до него прѣстъ дру-гия си прѣстъ, тѣ да се прилѣпѣтъ. Послѣ снемѣте отъ огнь и оставѣте да пестине; турѣте най-послѣ въ гласперата, отдѣто, като замръзне, псипѣте въ една сливообразна форма.

— *Круши захаросани* — Земѣте круши, които пуснѣте ватрѣ въ гореща вода, за да омекнатъ добрѣ тамъ, слѣдъ това обѣлѣте ги, очистѣте ги отъ опашкитѣ и костичкитѣ имъ. Турѣте ги въ едно сито и размачкайте, за да излѣзе всичкий имъ сокъ

който се набира въ едно тепджере, земѣте равно количество по тегло ситенъ захаръ, който възврѣте додѣ свърже, издѣйте сока отъ крушитѣ въ захара и разбъркайте добръ. Послѣ изсипѣте всичко въ глассперата, догдѣто да замръзне, а най-послѣ турѣте въ крушообразни форми. * * *

Варение маджунъ отъ черни слизи. — Сливитѣ сѣ най-узрѣли и най-евтини прѣзъ м. Септемврий Октомв. и такива сѣ най-добри за варене.

Като вземемъ сливитѣ, измиваме ги съ студена вода, откъсваме имъ опашкитѣ, вадимъ кошичкитѣ, раздѣпваме ги на двѣ, туряме ги въ котела и ги варимъ по сѣщия начинъ и мѣсто, както доматиѣ. Въ котела не вливаме никакъ вода, понеже, когато сме ги мили, е останало по тѣхъ колко годѣ вода, за да могатъ да заврѣтъ. Ще се вариѣтъ, до гдѣто имъ отпадатъ кожитѣ, т. е. да се размиѣтъ (скажатъ); тогава ги махваме отъ огъня, за да истинѣтъ и подиръ прѣцѣждаме по сѣщия начинъ, както и доматиѣ. Следъ туй туряме прѣцѣдената течностъ да вари, догдѣто се сгѣсти и хване да се откроява отъ котела, както и доматиѣ. Ако искаме да сѣ по-благитургаме на 50 кила сливи 1 к. г. шикеръ и за 20 ст. кълцана канела. Подиръ това разбъркваме, за да се размиѣтъ сливитѣ, шикера и канелата. Когато уврѣтъ, махваме ги отъ огъня и ги оставяме да истинѣтъ и подиръ това сипваме ги въ сѣждоветѣ, които трѣбва да се оставѣтъ на хладно мѣсто, както и доматиѣ. Маджунѣтъ се употребява за идение, както и рачелѣтъ, или пакъ когато растопимъ петурѣ замѣсена съ масло и яйца. То ставатъ тѣ: като расточимъ петурата, намазваме ѣмъ съ масло и нарѣзваме ѣмъ на нѣколко мѣста и подвиваме ги едно врѣзъ друго, подиръ пакъ ѣмъ расточимъ на тънко и нарѣжемъ на мали парчета и туряме по малко сливи въ всѣко парче, увиваме сливитѣ съ петурата, туряме ги тѣй направенитѣ петури съ сливи въ тенекия или тава намазана, съ масло и занасяме на фурната да се испече. Когато е за по-малко души, може да се испържи дома въ тиганъ.

И. М.

Зеленчукъ.

(Продължение.)

Салатитѣ се приготвяватъ, както е извѣстно на всица ни, съ една лъжица оцетъ и три дървено масло; освѣнъ ако оцетѣтъ не е достатѣчно силенъ. При туй нужди сѣ още солъ и пиперъ: тѣ подпомагатъ на смиланieto и на вкуса.

Ароматни зеленчуци се казватъ трѣвитѣ и растенията, които се прибавятъ въ нѣкои ястия и други зеленчуци, за да имъ придадѣтъ приятна миризма и вкусъ; такива сѣ: *майдиносъта, биселекътъ, копартъ, ъозулатъ, каротътъ, маидзуранъта, мивандовитъ, дафиновитъ листъ, сидиршахътъ, реженътъ, чибрицата* и др.

Извѣстно е, че и лозовитѣ листѣ се употребяватъ за готвене сарми. Зимно врѣме се употребяватъ за сарми пакъ тии листѣ въ саламура, правена точно тѣй, както и зелената, която тоже служи за сѣщата цѣль.

Съ ливанови листа и чибрицата се ароматизиратъ особено печенитѣ и прѣженитѣ риби.

Бобове.

Бобовитѣ растения, на които плодове сѣ: *обикновенний фасулъ, грахътъ, лещата, бобъта* (бакла), *нохутътъ* и пр., сѣ много хранителни, когато

се наготвѣтъ съ месо, масло, дървено масло, отъ които придобиватъ елементитѣ, що тѣ яматъ.

Обикновенний фасулъ е евтина и приятна храна, нѣ млчносмилаема; тогава само той става по-лесносмилателенъ, когато се сготви съ месо или масло, а не и съ дървено масло. Надуванието на стомаха става по-малко, ако му се промѣни два пѣти водата, въ която е възврѣлъ.

Баклата е хранителна, нѣ и по млчносмила телна отъ фасулъ. — *Фавата* е капша (пелте), която се прави отъ бакла; когато е направена съ масло, тя е по-добра относително стомаха отъ самата бакла.

Грахътъ е най-добрий помежду бобовитѣ растения; зеленъ (прѣсенъ) той е приятенъ, лесносмилателенъ, нѣ и по малко хранителенъ; сухъ обаче той е и хранителенъ и вкусенъ и се прави отъ него пюре.

Лещата, както и останалитѣ бобови растения, сѣ по хранителната и смилателната си сила като всичкитѣ подобни растения.

Обяснение на образцитѣ отъ ръкодѣлията.

Обр. 1: *Пешкирникъ и украшение за пешкиръ.* Обр. 2 показва начина, по който се подвързва пешкирникътъ, а обр. 1 сѣщинската величина. Той се ошива надъ кремъ атлазъ или етаминъ съ коприна и злато; орнаментитѣ отъ двѣтъ страни на монограма се ошиватъ съ кафява коприна отъ най-отворения му цвѣтъ до най-тъмния; монограмътъ се ошива отъ злато и коприна: Е съ тънка сѣрма и М съ зеленоцвѣтна коприна; цвѣтенцата отъ двѣтъ страни на М ясно-сини; горната частъ отъ кордоната надъ монограма съ сѣрма, по срѣдата тоцицитѣ съ пулчета; обиколката на монограмма, тоже отъ сѣрма. Ивицата се ограничава съ златенъ кордонъ, а буквитѣ по срѣдата се ошиватъ съ сѣрма. Орнаментитѣ подъ ивицата се ошиватъ съ сѣщата коприна на горния орнаментъ. Подвързването му става тѣй: порѣчватъ си 7 прѣчки, отъ които третѣ дълги споредъ дължината на обр. 1-й, а четирѣ по малки споредъ ширината ѣ и краищата имъ въ видъ на топче. Обтѣга се ръкодѣлнето по-между двѣ голѣми и двѣ малки прѣчки, послѣ се издаватъ двѣ други малки прѣчки отъ долния край на навѣтъ, на които по краищата се прибавя друга дълга прѣчка и се вързва съ кордонъ, направенъ отъ златно кълбо и помпони по краищата. Сѣщия примѣръ се ошива и покрай лененитѣ пешкири съ цвѣтни памучни конци.

Обр. 3-й Наталиа, 4 Виктория и 5 й Естеръ: Бѣла шевица за възглавници.

Фиг. 37 и 38 Виждѣ статията «Кроевие.»

Фиг. 23—28 Виждѣ статията «Ажуръ.»

Корреспонденция.

Г. г. Св. Н. Копановъ *Тутраканъ*, получихме 3 лева, абон. на дом. за 95 л. Молимъ за още 1 л. — С. М. Джамбазовъ *Вратца*, получихме 3 л., молимъ за остан. единъ. — М. Теодорова *Търново*, молимъ, явѣте, гдѣ и съ какъвъ адресъ сте получавали напрѣдъ списанието. — Ив. И. Златева *Севлиево*, не фигурирате въ списъцитѣ; ще Ви испратимъ броеветѣ, слѣдъ като се справимъ съ агентина си. — Екат. Димова *София*, молимъ, явѣте, гдѣ и съ какъвъ адресъ сте получавали до сега списанието.

Г-ну Марову: отговорѣте тутакси на първата частъ отъ писмото ни подъ № 46.