

ДОМАКИНА

Абонати и въобще
всичко, що се тнася
до „Домания“, адресу-
ватъ се: до Дирекция-
та на „Женския Свѣтъ“,
улица Войнишка № 122
Писма неплатени не се
приематъ.

Бирията не би трѣбвало никога да надминава десетата частъ отъ прихода. Нужно е да се отдѣля тридесетата или четиредесетата частъ за болѣститѣ и за непрѣдвиденитѣ обстоятелства. Ще се случатъ години, прѣзъ които тая частъ иѣма да потрѣба цѣла или и съвсѣмъ иѣма да потрѣба; въ такъвъ случай тя ще послужи за увеличаване припестяваната ежегодно сума,

или пъкъ за покупка на нѣкои твърди нужди работи.

Останалата частъ отъ прихода трѣбва тъй сжщо да бѣде раздѣлена практично за: храната, поддържането — обличането — на семейството и онуй на покъщнината — поправки и подновяване на съвсѣмъ развалени мобили; — парнието, отоплението, освѣтлението, въспитанието на дѣцата, заплата на слуга или слугиня, (ако има, разбира се, такъвъ или такъва), малкитѣ всѣкдневни разности, даждията, а най-послѣ нѣкои развлечения, помежду които разбираме и пжтуването. Ще прибавимъ още, че, колкото малкъ и да би билъ приходътъ, нека се отдѣли отъ него една съответствена частъ за милостиня, защото обществото ни е организирано тъй, щото често ближний ни да нѣма насжщния си хлѣбъ, нито дрѣхи, нито жилище.

Ако ще може нѣкоя домакиня да си нареди разнасянието на прихода по показанитѣ отъ насъ основания относително кърпята, спестяването и отдѣляние нѣкоя сумица за болѣсти и други непрѣдвидени обстоятелства, и ако ще знае, какъ да постъпва за изпълнението на бюджета, какъ да прави много икономия, какъ да има едно постоянно внимание, то тя ще сполучи непрѣмънно, въ каквото положение и да се намира, да достави на семейството си едно продължително благоденствие и щастие.

Знаемъ, че при самото отваряне на кжща, догдѣ се организира надлѣжно животътъ и разнасянието прихода, трѣбва да се располага съ нѣкоя сумица. Не е да не знаемъ, че кърпята е често голѣма прѣчка за уравнивяването бюджета въ бѣднитѣ или отъ срдния ржка семейства, както и за ония, на които чинътъ налага да поддържатъ една вънкашна елгантностъ. Почти всички сж принудени да посветяватъ за тая цѣль повече отъ десетата частъ на приходитѣ си.

Колкото се касае за припестяване десетата частъ отъ прихода, знайж, гдѣто много отъ вази, любезни читатели, ще ми възразяжтъ, че това е нѣщо невъзможно, богато въ края на годината не могатъ се докара, както се казва, двата края въ едно. То е мжчно, па даже и непрактично; о, да! позволено ви е да го казвате. Но бждѣте херопчни, лишете се малко отъ туй, а послѣ и отъ онуй. Припестѣйте първомъ една тридесетина, а послѣ една двайсетина. Отъ първата още година ще си образувате ядката, тъй да

кажемъ, на бжджщия си капиталъ; лихвитѣ, които ще ви принесе тоя капиталецъ, ще го увеличяжтъ, по малко, дѣйствително, но сигурно. А тогава, съ помощта на истеглюваната отъ тоя капиталъ лихва ще сполучите да си икономизирате тѣзи фамозна десета частъ — нѣщо, което ще бѣде зачатъкътъ на едно малко иманье. Спестяването само, както видите, може да ви осигури независимостта и достойнството.

Да псхарѣва нѣкоя домакиня всичкия си приходъ, да употребява всичкитѣ си срдства за удовлетворение всѣкдневнитѣ си нужди, значи да си намалява значително приходитѣ и да рискува да се намѣри на другия день, благодарение на неблагоприятни случайности, безъ хлѣбъ.

А ако би ималъ нѣкой дългове? ще възразите, може би, още. Да си плащашъ дълговетѣ, значи да се обогатѣвашъ, казвалъ Хенрихъ IV, мислимъ. Въ такива именно случаи трѣбва да се лишаваме отъ нѣкои работи, за да се расплатимъ, за да си заличимъ дълговетѣ, тия страшни дългове, които на угризватъ и на каратъ да си губимъ всѣкакво спокойство, а нѣкога и достолѣпието си. Десетата частъ отъ приходитѣ ни, па даже и повече, не би могло да се употребѣи по-добрѣ; отколкото за освобождаването ни отъ тоя червей на сжществуването ни. А като привикнемъ веднажъ да търпимъ, да се лишаваме, то ще продължаваме още, ще продължаваме винаги да спестяваме за себе си, слѣдъ като сме спестили и заплатили вече на взаимодавцитѣ си, та нѣма вече да подпаднеме въ притѣсненията и мжкитѣ, на които сме били подлагани, а особено бато сме честни, защото много пъти ще си исповѣдате, че направения дългъ, безъ намѣрение или увѣренность за исплащанье, е кражба. Думата е силна, може би, но не си ѣж оттегляваме.

Колкото противни обстоятелства и да васполетѣжтъ още, вие недѣйте се поддава: недѣйте си ограничава дѣятелността, особено постоянството си и ще побѣдите, ви увѣряваме, въ тая борба на живота.

Да — а това не е никакъ странно — знайж, че на богатитѣ по е лесно, отколкото на бѣднитѣ да прѣгарватъ икономически. Тѣ иматъ нужното количество пари, което имъ позволява да си уредѣжтъ живота на съвсѣмъ практични основи. Нѣколко само припѣра ще докажѣтъ това: има нѣкой кжщни потрѣби, които съ време

се подобряватъ; напр. сапунътъ, свѣщитѣ и пр. които по е износно да се употребяватъ нѣколко мѣсеца слѣдъ купуванетоъ имъ прѣснѣ. Хубаво! но хората съ макъкъ доходецъ, а по-скоро бѣднитѣ не могатъ си достави, разбира се, съ врѣме тия провизии; догдѣто богатитѣ или въобще състоятелнитѣ нѣкакъ могатъ не само това да правятъ, но и да «поддържатъ» бѣлитѣ си дрѣхи, облѣклата, мобилитѣ и пр. Не трѣбва въобще да се отлага или да се занемарява поправката на всѣко нѣщо, което може и трѣбва, да се поправи, защото съ това се удвоява трайността на предметитѣ; не винаги се употребяватъ сжщитѣ прѣдмети, та не лесно се развалятъ, тъй щото може винаги своєврѣменно да бѣдѣтъ поправени; при това винаги трѣбва да се купуватъ доброкачественни прѣдмети, които и по украсаватъ, и по сж грайни и хубави.

Най-послѣ, пакъ повтаряме, да се не забравя вписването въ бюджета перото на милостинята. Особенно богатитѣ сж длъжни да повишаватъ винаги пропорционално главата за благодаренията въ бюджета си. Тукъ ние говоримъ за прогресивната милостиня. Така е правѣлъ единъ великъ хирургъ, та достигналъ, щото да посвети за благодѣтелнически дѣла петата часть отъ приходитѣ си.

Ако не можемъ да дадемъ пари, то добритѣ думи, малкитѣ услуги, струватъ си и тѣ колкото една милостиня. Може, слѣдователно, да се каже, че всички сж въ положеніе да си впишатъ въ домашния бюджетъ благодѣтелността!

Смѣтки.

Добрата домакинния винаги трѣбва да се страхува, да не би да прѣмине опрѣдѣленитѣ за всѣко нѣщо приходи, тъй щото въ случай на злощастіе да може да употребѣи всичкитѣ си свободни приходи — икономии, даже и най-малкитѣ, ако би било това нужно.

А за да си знае тя винаги, щомъ поиска въ какво положение се намира, нека употребява една *записна книга* (наржчикъ), която служи за вписване въ нея всѣкидневнитѣ разноси. По тая книга домакинната винаги, било въ края на всѣки мѣсець, било всѣки день даже ще може да провѣрва финансовото си положение.

Ала ние бихме прѣпоръчили употреблението и на другъ единъ *регистръ* (главна книга) съ три графи, въ които всѣки мѣсець ще се прѣ-

карватъ отдѣлно написанитѣ наредъ въ записната книга пера Тия три графи ще показватъ станалитѣ разноси за *кжщата*, *дрѣхитѣ* и *разни работи*. Въ разноскитѣ за кжщата влизатъ слѣдующитѣ: заплата на слугата или слугинята, поддържаніе на мобилитѣ, кипия, даждия, храна, отопление, освѣтление, праніе и пр. Въ графата за дрѣхитѣ се вписватъ: покупкитѣ на платове и сукна, разноскитѣ за шивача, шапкаря, ботушаря, бѣлитѣ дрѣхи, дрѣхитѣ, драгоценноститѣ (украшенията), рѣкавицитѣ и др. т. п. А, най-послѣ, въ графата за разнитѣ работи се бѣлѣжатъ: разноскитѣ за лѣкаря, аптеката, пжтуванията, кафенетата, прѣдставленията, милостинята и бесчисленни други малки разноси, които всѣки знае и които мжчно би било нѣкой да исчисли: всичкитѣ малки покупки: книга за писма, марки, визитни карти, книги и пр. и пр.

По такъвъ начинъ ще може домакинната всѣки мѣсець да си дава отчетъ за похарченото върху храната, дрѣхитѣ, малкитѣ разноси, развлѣченията, та ще знае съ какво располага или и не располага за слѣдующия мѣсець, за да си урегулира още по-добрѣ разноскитѣ върху какво-да-е, въ случай че е прѣминжала опрѣдѣлената по бюджета граница.

Всички, вѣрваме, отбиратъ важноста на нашето счетоводство. Така, като отивате, млади домакинни, въ нѣкоя магазинъ, за да направите нѣкои покупки, имайте, молимъ, грижата да се снабдите съ едно тефтерче, за да записвате въ него всичкитѣ си малки и голѣми покупки, които относѣ ще прѣнесете въ записната си книжка, а най-послѣ въ главната книга. Да запишете всичкитѣ си покупки скупомъ въ записната си книга, значи да не забѣлѣжите нищо; защото при прѣнасяніето перата въ главната книга не ще знаете, какво сте похарчили за кжщата, колко за дрѣхитѣ и колко за разни работи. Отъ това ще произлѣзе, че на слѣдующия мѣсець не ще знаете върху какво да направите повече икономия, та навѣрно ще достигнете до колкото невѣрно, толкова и врѣдително заключение, не трѣбва да спестите нѣщо отъ храната на семейството, догдѣто би трѣбвало да стане това ограничение на разноскитѣ за мобилитѣ или дрѣхитѣ или други бесполезни работи.

Вие не можете, вѣрвайте на, да се научите по-добрѣ на икономия, освѣнъ по тоя начинъ, строго да си държите смѣткитѣ на кжщата. Та-

ба, като разгледвате и испитвате често цифритѣ, колко пъти ще си кажете: ще почакамъ още малко, за да направѣмъ тая покупка; закѣснѣли разноски, спечелени разноски; или често пъти: окончателно вече ще се отрежѣмъ отъ това, защото не е толкова необходимо.

При това малкитѣ суми се струпватъ при другитѣ смѣстующи вече сумици; а въ края на годината тѣ образуватъ вече единъ капиталецъ.

Случва се често, щото домакинията, като не си прѣгледала книгитѣ, да купи много работи, отъ които никакъ не е имала нужда, или пъкъ да турн на страна много нѣща, които бихъ могли още да послужатъ, та да ги замѣсти съ нови. Тогава тя ще забѣлѣжи пакъ по тефтеритѣ си дефицита отъ това въ края на мѣсеца или тримѣсечието.

Вѣрваме, че нѣма да бѣдемъ укорени като извѣнмѣрни скѣперници. Не съвѣтваме да се отбѣгватъ нуждитѣ разноски, но само да се внимава, щото да се не распилѣватъ на вѣтъра паритѣ, които съпружатъ ни печелѣтъ съ голѣма мъжа и които съставляватъ благо то на дѣцата ни.

«Доброто управление на държавното съкровище съставлява добритѣ финанции на нѣкоя страна — чели сме въ една книга отъ графа de Riencourt; не отричането да се достигне на нуждитѣ разноски, оправдавани чрѣзъ единъ първостепенъ интересъ, съставлява доброто управление на финанциитѣ, но редѣтъ и икономията въ всичкитѣ клонове на службата.»

(Слѣдва).

Слаганието на трапезата.

(по Г-жа Staffe).

Трапезни потрѣби.

Прѣди да почнемъ да разправяме за трапезнитѣ потрѣби, нека ни се позволи да кажемъ двѣ думици за самитѣ трапези (маси).

Излѣзли сѣ вече изъ употребление четвъртитѣ маси, защото сѣ били указали малко негостолюбиви, тъй като винаги трѣбваше да се отдѣлѣтъ отъ общата срѣда двама отъ поканенитѣ. Въ много къщи употребѣватъ маси въ форма на кошова дръжка или въ видъ на полумѣсецъ. Въ смѣцността тя е овална маса, малко прѣвначана. Но най-често е вече въ употребление четвъртитата продълговата маса съ кръглести придатѣци (капаци).

Масата испървомъ се покрива съ една дебела покривка, която не дава да се чува много трака-

нието на чиннитѣ, стѣклата и други металчески трапезни потрѣби. Отгорната покривка трѣбва да покрива съвсѣмъ долната и да висн на трийсе и петъ сантиметра около масата.

Послѣ се обръща внимание на срѣдата, която се нарежда различно, споредъ начина на сервицията. Начини сервиции има главно два: французски и руски.

Французската сервиция изисква златни издѣлци и мангалчета за държане топли госбитѣ. Опу въ срѣдата на масата е отъ овална форма: то е прѣд-назначено за дивича и за печеното. Другитѣ мангалчета сѣ кръглести инадъ тѣхъ стоѣтъ първомъ слаганитѣ подиръ разола и прѣди печеното ястия, а послѣ ония между печенитѣ и десертитѣ. Тѣ сѣ на брой двѣ, четире или шестъ. Ако се употребѣтъ двѣ, то се турятъ отъ лѣво и отъ дѣсно срѣднѣото мангалче; ако сѣ четире, то излишно е почти да се казва, че образуватъ квадратъ съ срѣднѣото мангалче въ срѣдата; ако сѣ шестъ, то тѣ се расплагатъ въ правоъгълникъ. Топлото държенне на госбитѣ посрѣдствомъ тия мангалчега се издѣствува по-често и по-прѣдпочтително съ свѣщи, отколкото съ врѣла вода. Но и не трѣбва повече да се говори за тая сервиция, тъй като не е вече толкова въ употребление; или же, гдѣто е още запазена, за малко по малко да се прѣобразува, напр. за да се въвежда употреблението на цвѣтитя, на кошницитѣ съ плодове, които развалятъ, въ полза на естетичността, тежката и строгата ѣ симметрия.

Руската сервиция изисква, щото срѣдата на масата да бѣде съвсѣмъ покрита съ *цѣптъ*, защото ястията не сѣ налице. Тукъ се виждатъ паницитѣ за компота съ букетчета отъ трандатели, момински сълзи или салепови растения. Всичкий десертъ се намира на масата.

Забѣлѣжка. Освѣнъ горнитѣ сервиции има и други двѣ още: полуруската и американската. По първата турятъ въ срѣдата на масата единъ срѣбренъ не много дълъгъ сѣлдъ съ цвѣтя, а ястията се поставятъ за малко врѣме прѣдъ господаря или господарката, за да бѣдѣтъ раздробени. Турятъ тоже прѣдъ чиннитѣ и чашитѣ нѣколко чинии съ десерти: хубави плодове, напичени съ цвѣтя, малки тѣстени сладки работи, плодове гласе. По втората сервиция — американската, която не е съвсѣмъ за прѣпорѣчване, пакътъ къмъ масата е покритъ съ пелюшъ, въ срѣдата е изложено огледало, прѣдставляюще езеро, заобиколено съ папрати; даже по нѣкога турятъ наоколо му и статуйки!

Най-послѣ, която сервиция и да сте избрали, трѣбва да се наредѣтъ толкова паници, колкото сѣ поканенитѣ. Трѣбва между всѣкиго сѣдѣщъ на масата да има едно разстояние отъ 50-60 смѣ. за да може всѣки единъ свободно да си движи рѣцѣтъ. Слѣдъ като се поставѣтъ паницитѣ симетрично около масата, трѣбва да се наредѣтъ и другитѣ трапезни потрѣби. Лѣжницата и ножѣтъ на дѣсно,

крайчецът на първата към дръжката на втория; върхулицата на ляво. Отгоръ всяка паница пешкирътъ.

Прѣдъ всяка чиния се нареждатъ толкова чаши, колкото видове вина ще се пийтъ.

Букетчето за петелката или корсажа се туря тоже прѣдъ чинията въ едно малко вазче, ако, разбира се, позволява това разстоянието между гоститѣ; иначе то се поставя до едно разстояние, до което достига ръката на поканения, за да си го вземе.

Остава да се наредѣтъ малкитѣ солници, по една за двама гости поне, безъ да се забравятъ и лопатчицѣ имъ. Бутилкитѣ (карафитѣ) за вода и за вино, разположени една подиръ друга, да сѣ достатъчни въ брой, тъй щото да може всеки гостъ да сервира себе си и съѣдката си отъ една бутилка, безъ да прибѣгва до онай на другитѣ; нека се туря по една карафа за гостъ, поставена на особена чиния.

Забѣл. Въ идущия брой на «Домакиня» ще прѣдставимъ на читателкитѣ си слаганieto на масата по каква да е сервисия въ картини, отъ които ще може по-лесно да се разбере всичко.

Прѣгъване на пешкиритѣ.

Може да е извѣстно на читателкитѣ ни, че не отдавна *прѣгъването на пешкиритѣ* било едно цѣло искусство, за придобиване на което трѣбвало дълго врѣме да се учи и упражнява. Даже по едно врѣме се издавалъ въ Нью-Йоркъ и вѣстникъ, който се занимавалъ съ прѣгъване на пешкири!

Но, слава Богу! въ днешно врѣме вече това го нѣма, сега модата се състои въ вкуса на вѣжиго, та прѣгъването на пешкири става колкото се може по-просто и по-деликатно.

Тукъ трѣбва да се спомене, че хлѣбътъ не се туря вече подъ пешкиря; той се раздава на гоститѣ отъ нѣкой слуга, до гдѣто дигатъ паницата за супа. Тия нарчета (краглести) хлѣбъ сѣ наредени въ хубавъ кошъ, надъ единъ пешкиръ, гарниранъ съ дантели, или въ хубава дълбока фалцова чиния.

Листата на ястията.

Написването на листата днесъ за днесъ е едно искусство. Тукъ се изисква не само краснописанне, но и умѣние да се украси колкото се може по-добрѣ съ рисунки и цвѣти листата. Често употребѣтъ бѣли листи, продупчени на лѣвния ъгълъ съ двѣ дупки, прѣзъ които прѣкарватъ хубави панделки, що поддържатъ съвсѣмъ малки букетчета. Листата се пише съ сине мастило и не носи дата.

На гърба на листата се пише тоже съ сине мастило името на гостенина. Листата е обѣржата отъ тая страна, която носи името, и е поставена надъ пешкиря. Гоститѣ, слѣдъ като сѣднатъ, обръщатъ листата и ѣмъ поставятъ при лѣжницата си, надѣсно, малко напредъ къмъ чашитѣ.

Прѣдварителни приготовления.

Отъ сутринята още на деня, въ който ще се даде вечерята трѣбва домакинята да се погрижи за

освѣтлението и отоплението на всичкитѣ стаи въ къщата, а особено на тия, въ които ще влѣзатъ поканенитѣ.

За масата много е добръ свѣтлинната да пада отгоръ и да се гледа, щото да не удря въ очитѣ.

Зимно врѣме ще се държи една умѣрена топлина въ салата за яденне, а лѣтъ — ще се държатъ стаитѣ хладно.

Домакинята е длъжна, и когато има нѣколко слуги или слугини за приготвяне всяко нужно въ тоя день, да хвърли единъ погледъ върху всичкитѣ подробности и да узнае всичко добръ.

При това трѣбва да има достатъчно число хора, които да помагатъ на масата.

Вината се приготвяватъ и изстудяватъ (лѣтно врѣме) нѣколко часа прѣди вечерята.

Десертътъ е готовъ отрано още. Тѣстенинѣ сладки работи, плодоветѣ гласе и др. т. п. сѣ наредени съ вкусъ на чинийтѣ си. Плодоветѣ на сезона сѣ наредени въ кошници съ крака и украсени съ цвѣта; но въ всеки случай ягодитѣ, черешитѣ, малинитѣ, черницитѣ се турятъ въ чинии, както и сваренитѣ плодове. При това се поставятъ на масата разнообразни чинии, които хармонизиратъ съ всички сервиции. Напр. сиренето се прѣдставя въ чиния, имѣюща форма на детелина (три-филъ): на единия ѝ листъ се туря сиренето, на другия маслото, а на третия, или по-скоро на срѣдния, малки хлѣбчета. Два малки ножове стоѣтъ при маслото и сиренето.

Трѣбва да се има винаги на разположение за всеки случай повече, отколкото трѣбватъ, съдове и чаши.

На една етажерка (лавица) сѣ наредени десертитѣ: за всеки гостенинъ по една чиния, на които сѣ поставени една върхулицца и една лѣжница, малки, още една лѣжница по-малка и два ножа: острието на единия срѣбърно.

Най-послѣ, домакинята трѣбва толкова добръ да си е взела мѣрkitѣ, щото да е облѣчена, прѣди още да настѣпи часътъ за идването на поканенитѣ.

Женитѣ, поканени на вечеря, обличатъ се лично; а мъжетѣ носѣтъ джакети, които сѣ по-малко официални, отколкото рединогѣтъ.

Съставъ на вечерята.

Сега нека прѣмнемъ въ трапезарията и да видимъ, какво се слага за яденне.

Днесъ вече ядението е по-просто и не трае толкова врѣме, колкото е траело другъ пътъ. Сега ето какво се слага въобще: Една или двѣ супи, но по-често само една. Месо отъ супата; месо отъ дивечъ (особено сърнець); кокошки, птици или хубави риби. Филето, росбиѣтъ, телешката глава, агнето (особено по Великъ-день), прасенцето, мисирката (задушена), пѣстървата, калканътъ и др. т. п. се считатъ като най-добри ястия подиръ супата. Рибата се сервира съ два соса.

Подиръ туй една или двѣ яхнии, най-често една само. Тѣ биватъ: рагу (госба съ благовоненъ

состъ) или отъ заешко месо съ лучецъ или отъ птици.

Подиръ яхнинтъ иде печеното: птица, частъ отъ месо, четвъртъ отъ дивечъ, зайкъ или зайче или птичета кебапъ.

Пърженитъ риби, рацитъ и т. п. се считатъ като кебапи. Птичий желатинъ, пихтията сѣ студени печени, които се ѣдатъ съ салата.

Много пъти не се слагатъ студени печени. Въ такъвъ случай салатата се ѣде съ топлото печено.

Послѣ иде зеленчукътъ: грахъ въ масло и захаръ, ангинари въ мазѣкъ, зеленъ или бѣлъ бобъ, зеле, карнабитъ и пр. Послѣ сладка: турти, сладки тѣстени работи, креми и пр.

Може да се сервира сладоледъ.

Най-послѣ десертътъ: сирене, плодове, плодове гласе и др. т. п.

Кафето и ликьоритъ се зиматъ въ салона.

Начинъ на сервиране.

Господарътъ раздава супата въ дълбокитъ чинии. Една голѣма лъжица супа всѣкому е достатъчна.

Догдѣто гоститъ ѣдатъ супата си, господарътъ раздробява месото, което сервиторътъ раздава заедно съ соса, като го прѣдставлява на всѣкого отъ лѣвата му страна.

Забѣлъжка. Не е толкова необходимо, щото при всѣко ново ястие да се промѣняватъ всичкитъ трапезни потребѣи, заедно съ чинията; само подиръ рибата това е необходимо.

Тутакси подиръ супата се пие вино.

Печеното, птичий желатинъ и студени печени се сервиратъ все по същия начинъ.

Поканенитъ, въ случай че имъ се прѣдставляватъ нѣколко вида вина, пиятъ по една чаша отъ всѣки видъ. При това се виждава отъ надлѣжнитъ, щото гоститъ да не останатъ безъ хлѣбъ.

Зеленчукътъ се принася, както и яхнинтъ, не раздробенъ въобще отъ господаря.

Подиръ зеленчука, тутакси се отнематъ чинитъ, както и солницитъ заедно съ другитъ трапезни потребѣи. Като се освободи така масата отъ всичкитъ ѣ принадлежности, отчетква се покривката помежду двама гости и се отнематъ трохитъ отъ хлѣба, както и цѣлитъ парчета отъ него.

Даватъ се на всѣки гостъ всичкитъ потребѣи за десерта на чиния и му се прѣдставляватъ въ смѣщо врѣме малки хлѣбове въ една кошница, както казахме по-горѣ. А послѣ се принасятъ сладката и вино.

Чиниитъ пакъ се промѣняватъ, като се отнема и едната лъжица. Раздава сиренето и пакъ се промѣнява чинията, а заедно ножътъ съ стоманеното острие.

Плодоветъ, като ябълка, круша, голѣма праскова и други тѣмъ подобни едри плодове се раздѣлятъ отъ господарката или по-скоро отъ господаря на четире съ помощта на една фъркулица и единъ ножъ. Голѣмитъ чешки грозде се рѣжатъ съ ножци. Въ всѣка чиния, съдържаща сладки тѣстени ра-

боти, плодове гласе и др. т. п. има по една малка вилица или една малка лопатчица, съ която гостътъ може да си вземе каквото ще, безъ да си ги допре съ прѣститъ, и да го тури въ чинията си. (Слѣдва).

Ажуръ.

Основи за покривката, фиг. 51 (фиг. 47 и 48).

— Свършваме окончателно първия редъ конци по дължината на крайщата. На втория редъ завиваме жицитъ до половината дължина, послѣ прѣхвърляме коѣнца отгорѣ двѣ жици (виждѣ буква а), възвръщаме се къмъ жицата, завивайки винаги прѣхвърления първомъ коѣнецъ и прѣкарвайки иглата подъ жицитъ на платъ. На вторитъ редове (обиколки) кръстосваме първия (виждѣ буква в), а концитъ се сръщатъ въ срѣдата на ажуръ.

Въ 48 фигура, прѣдставляюща друга основа на фиг. 51, свършваме първомъ завититъ жици и по двѣтъ направления, послѣ изпълваме основата съ прѣхвърлени конци, като изработваме наредъ, като прѣхвърляме на напрѣдъ коѣнца отъ единия квадратъ на другия и го удвояватъ на назадъ.

Вжтрѣшната частъ отъ фиг. 51 (фиг. 49). — Съ тѣзи фигура ние обясняваме вжтрѣшната частъ на малката покривка, прѣдставлявана въ фиг. 51 съ тригълъната частъ, зашита съ дамаскови бодове, за които ще говоримъ по-послѣ,

И тукъ, както въ прѣдидущата фигура, захващаме винаги отъ срѣдата на една увита жица, за да се изпълнятъ бодоветъ, що се кръстосватъ надъ празднотитъ.

Частъ отъ ажурованата основа съ дамаскови бодове на 51 фиг. (Фиг. 50). Тукъ основата е направена съ истѣкани бодове, изпълнявани надъ прѣхвърлени конци на число 3 или 5 надъ празднотата, образувана отъ искарванието на концитъ. Захващаме съ прѣстѣката на 4-тѣхъ жици, полагаме на напрѣдъ и на назадъ 3 коѣнца, надъ които изпълняваме истѣкаванието и свършваме съ 3 жици; за четвъртата полагаме само два коѣнца, за да можемъ да прѣминемъ въ срѣдата на близкия квадратъ.

Искарана малка покривка съ изтънати ажурни и дамаскови бодове. (Фиг. 51). Тоя елегантенъ моделъ, прѣдставляющъ едно богато разнообразие, прави се надъ бѣлъ платъ отъ неусукапъ коѣнецъ. Може обаче да се употреби и шаренъ коѣнецъ.

Фигуритъ 47, 48, 49 и 50 прѣдставляватъ подробности за покривката, на която фиг. 51 прѣдставлява четвъртината.

Оригиналътъ е 48 сантим. надлѣжъ, и на ширъ. Вжтрѣшната мръжа (фиг. 49) е заобиколена съ ивици, отъ които двѣтъ се простиратъ само край срѣдната мръжата, а двѣтъ други прѣминаватъ ѣж и достигватъ до вторитъ ивици. Къситъ ивици сѣ украсени съ ажурованъ ромбъ, а дългитъ — съ два

ромба, прѣкъсвани и завършвани съ дамаскови бодове.

Помежду мръжата и разнитъ ивици се намиратъ «персийски снопчета» (фиг. 27), които могатъ се размѣсти съ ония на фигуритъ 23, 26, 29, 33, 34 и 37.

Кроение.

Прѣдница: (фиг. 42) Единъ правоъгълникъ ABD, имѣющъ сѣщата височина съ оная на гърба и за широчина $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка плюсъ 4 снтм.

Забѣлъжка. За нѣкое лице, на което тѣлото не е правилно, въобще искривено, поставяме височината на правоъгълника споредъ една прѣбавочна мѣрка, взета отъ сръдата на рамото къмъ вратника до прѣдния кръстъ.

Отъ С къмъ А измѣрваме височината подъ лакъта и дръпваме една линия ЕП, успоредна на АВ.

Отъ С къмъ А измѣрваме височината подъ лакъта и дръпваме една линия ЕП, успоредна на АВ; отъ С продължаваме линията CD до 3 снтм. и поставяме g; отъ точката D продължаваме линията BD на 2 см. и поставяме Н; отъ В къмъ А измѣрваме половината отъ ширината на прѣдницата и дръпваме една вертикална линия JK до линията EF; отъ В къмъ А измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ вратната обиколка и поставяме L; нанасяме сѣщата мѣрка подъ В и поставяме М; по сръдата на разстоянието между Е и К поставяме N; отъ Н като поставяме линията наклонно надъ линията JK, измѣрваме половината отъ височината на рамѣнитъ плюсъ 4 снтм. поставяме О.

Забѣлъжка. Ако искаме да промѣнимъ височината на рамѣнитъ на гърба отъ точката О, промѣняваме тоже оная на прѣдницата сѣщата точка и въ сѣщата пропорция.

Измѣрваме 1 снтм. надъ Е и поставяме Р; надъсно отъ М измѣрваме $1\frac{1}{2}$ и дръпваме една линия М'Н', успоредно на МН.

Прѣденъ край. Линията М'Н'.

Вратникъ. Отъ L до М $\frac{1}{4}$ на окръжностъ, после продължаваме до М'.

Рамникъ: Отъ L надъ О дръпваме една наклонна, на която дължината ще бѣде свършена чръзъ оная на рамника на гърба, безъ 1 снтм. поставяме q'.

Изръзано мѣсто на ръкава: Съединяваме Р съ N; отъ N надъ линията JK една крива, после достигваме постепенно до точката q.

Линията на крѣста: Единъ снтм. надъ g поставяме g', съединяваме g' съ Н.

Зашиване на подмишницата: Съединяваме Р съ g' чръзъ една наклонна.

Пасты: Завършваме височината на паститъ, като нанасяме отъ Н' къмъ М' деветата мѣрка; дръпваме една хоризонтална линия RS съ една рав-

на дължина до $\frac{1}{2}$ отъ половината обиколка на гърдитъ.

Дълбочината на пастичкигъ на кръста се опредѣля, като се махне отъ дължината G'Н $\frac{1}{4}$ отъ кръстната обиколка, плюсъ 3 снтм. Распрѣдѣляме този резултатъ по между двѣ пастички като прѣсѣмѣтаме 2 снтм. повече за втората, отколкото за първата; тѣзи послѣдния паста е най-ближната до прѣдницата.

1-ва паста. Отъ S къмъ R измѣрваме половината отъ разстоянието, взето помежду тия двѣ точки плюсъ $\frac{1}{2}$ снтм. поставяме Т; отъ Н' къмъ g' нанасяме дължината ST, поставяме U; съединяваме Т съ U чръзъ една линия, която прѣдставя сръдата на пастата; отъ дѣсно на U измѣрваме половината отъ числото на сантиметритъ, които трѣбва да има първата паста и поставяме V; поставяме по сѣщия начинъ налѣво, и поставяме W; съединяваме чръзъ една крива линия Т съ V, а после Т съ W.

2-а паста. Налѣво отъ W измѣрваме 2 снтм. и поставяме x; отъ x къмъ g' измѣрваме числото на снтм. което трѣбва да има втората паста и поставяме y; по сръдата на разстоянието между x и y поставяме z; съединяваме R съ Z чръзъ една линия, прѣдставляюща сръдата на далмитъ; съединяваме чръзъ една крива грациозна линия R съ y; после R съ x.

Полы: Политъ се правѣтъ по слѣдующия начинъ: отъ точката N и отъ точката R, дръпваме наклонни линии, отдалечени на лѣво $2-2\frac{1}{2}$ снтм. надъ една дължина отъ 12-14 снтм; отъ точката Р една наклонна линия, отдалечена надъсно $2-2\frac{1}{2}$ снтм; отъ точката S една наклонна, отдалечена надъсно 4-5 снтм; отъ точката g' една наклонна линия, отдалечена налѣво 4-5 снтм. всѣкога надъ една дължина отъ 12-14 снтм; отъ точката Н' продължаваме линията М'Н' отъ 12-14 снтм. начертаваме долния край съобразно съ фиг. 41, 42; отдалечаваме леко линиитъ, които образуватъ паститъ. Трѣбва да се увѣримъ, че долната контура съответствува съ мѣрката на хълбочната обиколка; направляме, ако има мѣсто.

Долний патронъ на полата на клина, като го опредѣляме надъ она на гърба, а като не може да се скройтъ двата терка напълно въ правоъгълника, снимаемъ го по слѣдующия начинъ: съ помощта на едно търкалче въсиронвеждаме надъ единъ листъ книга, поставяме подъ терка, споредъ фиг. 41 единия отъ терковѣтъ; другия може да се извади отъ правоъгълника, който го съдържа.

Декольтираме по волята ни горната частъ на корсажа отъ прѣдъ и отзадъ. *Ръкава:* Единъ правоъгълникъ ABCD, имѣющъ за височина отъ 8-9 снтм. и за широчина размѣра на линията JK на прѣдницата безъ 1 снтм. Отъ В къмъ D измѣрваме $\frac{1}{2}$ отъ широчината на правоъгълника поставяме Е; на 2 снтм. отъ D къмъ С, поставяме F; на 3 снтм. надъ С поставяме g.

Горенъ край: Закръгляваме горния край, като

дръпваме една крива линия, съединявайки Е съ линията АВ.

Зашиване. Отъ Е до F една наклонна линия.

Долния край: Отъ F до g една крива линия.

Ако желаемъ ръкавътъ да бѣде по-дълъгъ продължаваме линията Ag, като захващаме отъ точката g, линията EF, като захващаме отъ точката F; трѣбва да внимаваме въ този случай да дадемъ едно направление по-малко наклонно на линията EF, за да получимъ долния край достатъчно широкъ.

Скроиване и зашиване. За единъ корсажъ съ тѣзи величини, 1. 10 метр. е достатъчно за на-правата му.

Удвояваме плата по дължина, поставяме линията M'H' на прѣдната частъ подъ дължината на краищата, като запазваме единъ ръбъ отъ 3 снтм. и като внимаваме, щото да поставимъ долния край на терка къмъ напрѣжния край на плата; скрояваме по контуритъ на терка.

Поставяме терка на гърба по начинъ, щото плата да достигва въ останалата свободна частъ чрѣзъ прѣдното изрѣзано мѣсто на ръкава.

Скроиваме малкитъ клинове и ръкавитъ въ останалата частъ на плата, като внимаваме, щото правитъ конци на основата и на вѣтъка да съотвѣтствуватъ съ ония на гърба.

Направата на корсажа и пробаи му. — Забѣлѣжка. Ако мѣркитъ сѣ добръ взети и правилно приложени въ изпълнението на настрона, то нѣма да има нужда отъ никакви прѣработвания или поправки.

Съединяваме различнитъ части на корсажа посредствомъ тигелени бодове или поваленъ ръбъ къмъ онакото порѣбенъ.

Рецепти за ястия.

Дюлено пелте. — Вземѣте 1 кгр. дюли, на които обърсѣте мѣхъ, разрѣжете на филийки, на които отнемѣте сѣмената; слѣдъ разрѣзването, пуснѣте ги въ единъ сѣдъ, пълненъ съ вода; слѣдъ като ги разрѣжете всичкитъ, измийте съ чиста вода; послѣ турѣте ги въ единъ котелъ, въ който, слѣдъ като налѣете толкова вода, щото да се покриятъ, поставѣте надъ огъня да възврътъ; слѣдъ възвиранието, като остане половината вода, прѣцѣте ги прѣзъ цѣдилка, така щото дюлитъ да стоѣтъ въ веѣл, а широча нмъ поставѣте съ единъ сѣдъ надъ огъня да възври, догдѣто да остане половината; прибавѣте послѣ въ него 1 кгр. захаръ, поставѣте да възври надъ огъня и като се свърже добръ, снемѣте отъ огъня и налявайте въ вазитъ сѣ.

Останалитъ на цѣдилката дюли, за да не ги хвърлите, оставѣте да се свърже малко $\frac{1}{2}$ кгр. захаръ и пуснѣте въ тая захаръ дюлитъ и така имате единъ компотъ.

— *Сладко съ малки сливовидни доматички.* Вземѣте 300 доматички, омийте ги, продупчете съ една тънка бука, попарѣте ги добръ въ врѣла вода, за

да исчезне миризмата имъ, слѣдъ това извадѣте ги отъ тѣзи врѣла вода и ги турѣте съ единъ тиганъ въ киречена вода да постоѣтъ малко, за да не затвърдѣтъ; прѣкарайте ги послѣ прѣзъ студена вода и ги пуснѣте въ едно кило захаръ, прѣдварително завързанъ, оставѣте малко да поврѣтъ и на края, кога вече щего снѣмете отъ оцѣня, стиснѣте на лимонъ сокъ; за миризма можете да турите, или пергаментъ, или ваниля.

Обяснения на образцитъ отъ ръководѣлията.

Обр. 1. *Монограма.* D и N; марка за възглавница и др.

Обр. 2. Фестонъ за фусти, чаршафи и др.

Обр. 3. Буква G, продължение отъ бр. 4-й.

Обр. 4 и 5. Фестонъ за възглавници, кърпи и др.

Обр. 6. Гирлянда за покривка на маса и др.

Ошива се надъ гренадово-цвѣтенъ платъ. Всичкитъ украсени части съ пулчета и маргартни сѣ отъ свѣтло-кафявъ цвѣтъ; тичинкитъ имъ отъ пулчета, заловени съ тѣртъръ или маргаритки; вѣвчетата виолетовъ и тъмно-желтъ цвѣтъ, ошити набѣчено. Звѣздообразнитъ цвѣта отъ вишенъ цвѣтъ, а останалитъ — съ ясно-синъ цвѣтъ. Клончетата и листоветъ мослиноцвѣтни.

Объ. 7 и 8. Марки за кърпички.

Фиг. 42 и 43 виждѣ статията „Кроеие“.

Фиг. 47 и 51 виждѣ статията „Ажуръ“.

Корреспонденция.

Г. Г. Ц. Дончева *Изтиланъ* получихме стойността за едногод. теч. на „Домъ“. — К. подпор. Кирова *Бурiazъ* получихме стойн. на едногод. теч. на сѣ. „Жен. св.“ и „Домъ“ за 95 г. — Евг. Т. Божкова *Свищовъ*: молимъ внесѣте н абонамента за 93 год. 7. 50 лев. и за 1-то полугодие на 94 год. 3. 50 лев. всичко 11 лев. — Б. Бобчевъ, *Кюстендилъ* получихме 3. лв. молимъ за 1 общо лев. — Хермина Рогозинска *Вратца*: дадената отъ агентина на г. Маровъ расписка подъ № 1047 за 7. лева като неоплатена до сега остава безъ сила. — К. Андѣрева *Ямболъ*. Даденитъ отъ агентина на г. Маровъ три расписки, отъ които двѣтъ подъ № № 41 и 48 отъ по 4 лв. за вастъ и № 45 за прѣдаване на г-ца Т. Вълчева въ града ви отъ 7 лв. поже не сѣ исплатени до сега, оставатъ безъ сила. — Миянто П. Сахатчиевъ *София*, подарява на Дѣвич. учен. библиотека въ гр. Ямболъ едно годиш. теч. на „Ж. св.“ и „Домъ“ за 95 год. — Нв. Христовъ *Никополъ* подарява на г-ца Юрд. Николова учен. *Търново* едно годиш. теч. на „Домъ“ — г. Юрд. Нв. Маровъ, подарява едногодишно течение на „жен. св.“ и „Домъ“ за 95 год. на г-ца Радка Сот. Георгиева *Ямболъ* (дѣло за подражение и похвала).

Гиника В. Илкова *Разградъ*: получихме 9 зл. лв. отъ които 4 прѣкарахме въ сѣтката ви за 95 год. и 2 за 69 год. — К. Тошковъ, *Т. Пазаръджикъ*: получихме 10. 50 лв. отъ които 7. 50 лв. за 93 год. стойн. на Ж. Св. и „Домъ“ и 3 лв. за 94 год. на „Домъ“. — Дирек. на III клас. дѣв. учил. въ *Вратца*: получихме 6 лв. за абон. на „Домъ“ за 93 и 95 год. молимъ и още 1 лв. тѣй като абон. на „Домъ“ за неабон. да „жен. св.“ за н. г. е 4 лв. — Вел. Стойчева с. *Дерманци*: броеветъ се неспрашатъ редовно тамъ, гдѣто сте били до сега — въ Плевенъ; искайте ги оттамъ. — Speranza *София*: съобщѣте, молимъ, сжичанското си име, — Гана С. Великова *Котелъ*: съ писмата Ви се съобразихме; чудимъ се, какъ сѣ се изгубили броеветъ. Благодаримъ.