

ДОМАКИНЯ

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАКОДЪЛИЯ.

ПРИТУРКА

на

„ЖЕНСКИЯ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всеки мѣсець.

Годишенъ абонаментъ

I за абон. въ Т.-П. станция
на притурката . . л. 3.
" " съ Ж. Св. " 5.50

II за аб. направо въ Дирек.
на притурката . . л. 4.
" " съ Ж. Св. " 7.

III за странство
на притурката . . л. 5.
" " съ Ж. Св. " 9.

Всичко що се отнася до
списанията или притурката
испраща се съ адресъ: До
Дирекцията на Женск. Свѣтъ
ул. Войнишка № 122 Варна.

Писма неплатени не се
приематъ. Въсѣкъ обл.
вления, относими се до
госпожи и господа, при-
ематъ се. Правото за за-
писъ въ Т.-П. станц. се
плаща отдѣлно отъ абон.

Въ Дирекцията се намиратъ за продажъ цѣли течения отъ I, II, III и IV година на „Ж. Свѣтъ“ и „Домакиня“

Модна хроника.

Настѣпи веке есеньта, за която, ако и да е въ нашитѣ климати по-постоянна отъ пролѣтѣта, все пакъ, обаче, не трѣбва да забравяме, че е прѣходна. Твърдѣ прѣходна и не малко пѣти изненадва съ своята каприциозностъ: хубавъ лѣтенъ день, послѣдванъ отъ единъ и повече даже студени, па, ако щете, и лютички зимни дни, по диръ които идватъ пакъ хубави лѣтни дни! За туй, прочее, модата не може испусна това отпрѣдъ видъ, а, напротивъ, е длъжна да се съобрази съ такова едно непостоянство, като комбинира сръдствата, чрезъ които модната дрѣха да може прѣдпазва отъ ненадѣйната простуда и да е готова да умѣрява тежестѣта и притѣсненнето, досадно много пѣти, на горѣщината.

Навсѣкъждѣ почти днесъ прѣвъсходствуватъ помежду тоалетитѣ на младитѣ дѣвойки || жете твърдѣ добръ облѣчена и много икономично

корсажъ-блузитѣ, било високи до челюстѣта, яки, било деколтирани, тѣй или иначе, тѣ сж много



хубави; винаги тѣ сж придружени съ коланъ. — Блузитѣ отъ тафта, неписани отъ цвѣтъ „шанжанъ“, носѣтъ се съ фусти отъ черна алапага въ клошъ. — Болсро-жакетитѣ се употребяватъ за пактуване и надвечерно врѣме, по хладината. Тѣ мѣгатъ още се прави отъ ленѣни или икепи платове. — Фуститѣ оставатъ неизмѣнени, т. е. добръ прилѣпени о хълбоцитѣ и не твърдѣ широки. — Фербалитѣ, по тънбитѣ и ясноцвѣтнитѣ платове употребяватъ се още. — Блузитѣ сж тоже неизмѣнени. — Гладнитѣ колани отъ кадифе и коженитѣ колани твърдѣ много се носѣтъ, а особно бѣлитѣ кожени, които ще бѣждатъ продираны за напрѣдъ или украсени съ пулчета, маргаритки, тѣртъръ и др. под. — Единъ послѣденъ съвѣтъ: ще се пока-

съ една рокля отъ доброякачествена непарабяща се черна алпага съ еднакъвъ жакетъ, какъ и съ малки баски. Този жакетъ може да бѣде носенъ надъ единъ жилетъ отъ бѣло или съ чупена яка и цвѣтна копринѣна вратовръзка. Ако ли времето е горѣщо, то, вмѣсто жакета и жилета може се употребити блузата буфантъ, копринѣна, вълнена или памучна, която, въ случай че имате да направите нѣкоя визита, за по-голяма прѣдставителностъ, може да бѣде носена подъ жакета. Единъ простъ лѣскавъ буфантъ отъ коприна, дантела, муселинъ съ единъ кадифенъ цвѣтенъ (портокаленъ, черешенъ и пр.) коланъ ще ви приладе възбавностъ на



тежко и великолѣпно облѣчена.

По-употребителни платове по своята хубостъ, якостъ и коравостъ, сж: вълненитъ, отъ вълната на двата коза (chamoise); софътъ, алпагата, тънкоето сукно, кашемирътъ. А като цвѣтове най-добъръ ефектъ произвеждатъ бордовия цвѣтъ, особено пъкъ гарниранъ съ черни поасмантери, суташа, галони и пр.; послѣ синия цвѣтъ е тоже на голѣма мода, а най-паче като с бродиранъ съ коприна отъ бѣлъ или черенъ цвѣтъ.

Шепкитъ не сж много високи, гарнирани съ копринѣнъ муселинъ,

Фиг. 2 цвѣта, пера и птичета. За сега сж употребителни шепкитъ отъ конски косъмъ или черна слама. Въобще шепкитъ сж толкова по-вкусни, колкото не показватъ, че гонѣтъ оригиналността. — Съ носенъето на горѣописанитъ шепки, чесанъето и нарежданъето на косата така добръ е съумѣла да се съобрази, щото тѣзи мода се прѣдвижда да е по-дълготрайна: косата е подута около главата и образува единъ видъ подножие на малкото шишо, все малко остричкъ. При това нека се знае, че косата се подува съ телени машинки, а не съ длабче за къдрене косата. Фризетата (накъдренитъ коси) на горнята частъ на челото не сж съвсѣмъ изоставени, а, напротивъ, сж много употребителни.

Моднитъ до сега бѣли чепици зехъ да исчезватъ и да се замѣстватъ съ такива жѣлти или жѣлточервени.

Сега, най-послѣ, се знае и това, че украшенията, които до сега сж се рѣждавали въ сандѣцитъ, пакъ почнахъ да се провѣтрюватъ по вратоветъ и пр. и роклитъ на младитъ ни жени!



Фиг. 3.

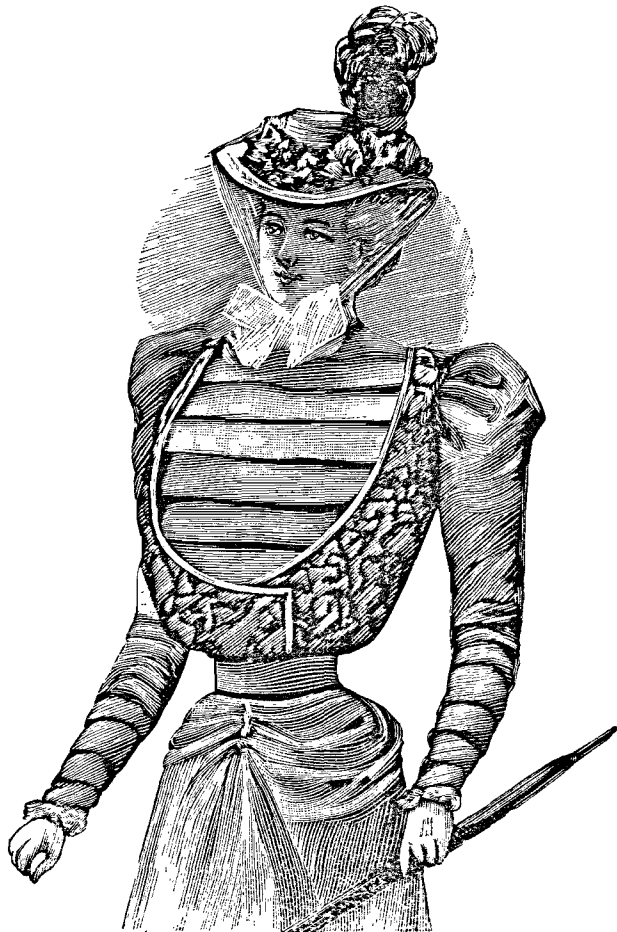
Обяснение на модитъ.

Фиг. 1. *Костюмъ Louis XV.* — Корсажъ — жакета е отъ дебелъ вълненъ кафанъ цвѣтъ платъ, нарѣзанъ отпрѣдъ въ видъ на фракъ и гарниранъ съ черно — тѣсно пасмантери въ видъ на трифилъ (trèfle). Горнитъ ржави кжси, начупени на плисе, и подплатени съ копринѣна подплата или памученъ сатенъ, а долнитъ — тѣсни отъ по-тънъкъ на цвѣта или на дѣги платъ отъ сжщия цвѣтъ на корсажъ — жакета. Яката на реверитъ на корсажъ — жа-

кетъ — жакета е отъ дебелъ вълненъ кафанъ цвѣтъ платъ, нарѣзанъ отпрѣдъ въ видъ на фракъ и гарниранъ съ черно — тѣсно пасмантери въ видъ на трифилъ (trèfle). Горнитъ ржави кжси, начупени на плисе, и подплатени съ копринѣна подплата или памученъ сатенъ, а долнитъ — тѣсни отъ по-тънъкъ на цвѣта или на дѣги платъ отъ сжщия цвѣтъ на корсажъ — жакета. Яката на реверитъ на корсажъ — жа-

кета е гарнирана съ черенъ коприненъ муселинъ; набранъ на буфантъ. Жилето и около ржкавитѣ отъ ляляковъ коприненъ муселинъ. Фустата отъ сжщия тънъкъ платъ на тѣснитѣ ржкави. Токъ-Бере отъ кафяна тафта или отъ плата на фустата и на околко гарнирана съ теменуги и отъ страна дигижа съ едно черно перо. * (1)

Фиг. 2. *Кеса дръшка (cilet-boléro)* за двойки: Отъ ясно пепеляво сукно. Дръшката е въ видъ на болѣро. Заднята частъ се скроява на едно цѣло парче безъ шевове; прѣдницитѣ тѣсни при талията, съ една паста отъ страни, а при яката — широки, за да се образуватъ реверитѣ. Прѣчупена мжжка яка, присъединявана съ реверитѣ, които както и яката, гарниратъ се съ 4 реда тигелени бодове на машина. Кржгли ши-



Фиг. 4.

роки ржкави, гарнирани тоже съ 4 реда тигель, които образуватъ единъ видъ педеринъ и сж отдѣлени отъ дръшката. Сламена шапка отъ сжщия цвѣтъ на дръшката, гарнирана съ розови цвѣти и съ една шръкнижла връзка шу (choux) на страни отъ сжщия цвѣтъ газъ. 1.50 м сукно е достатъчно за тая дръшка.

Фиг. 3. *Костюмъ — тайоръ (Coutume tailleur)*. Отъ тъмно-синъ цвѣтъ софъ. Корсажъ-дрѣшка съ жепъ поли, на клошъ отзадъ; а при гърба цѣло парче. Тѣсни прѣдници съ единъ пластроу отъ бѣлъ фуларъ и съ гипюрена антреду-дантела. Яка Medicis (дигижа), подплатена съ сжщия фуларъ и дантела на жилето. Прѣдницитѣ отъ 2-тъ страни могатъ се украси съ бѣли галони въ образъ на малки ромбонди; отъ сжщия галонъ се пришива и около краищата на цѣлата дръха. Седефени копчета отъ двѣ-

тъ страни. Синъ кадифенъ коланъ съ една седефена тока (фюба) Фуста-дюзъ отпрѣдъ, а отзадъ на пастички. Долъ при политѣ прѣдницата на фустата сжщо може да се гарнира както дръшката. Шапка канотие отъ бѣла слама, гарнирана съ черно перо отъ камилска птица. Седемъ (7) софъ м. двойна широчина, стигатъ.

Фиг. 4. *Туалетъ отъ сивъ коприненъ платъ*. Вжтрѣшната блуза е прѣчупена на хоризонтални пастички. Външната блуза, въ видъ на болѣро, е цѣла украсена съ черенъ сутажъ. Яката — дюзъ съ единъ фйонгъ (връзка) отъ бѣлъ тюль. Ржкави тѣсни и прѣчупени на пастички при долния му край. Листоветѣ на фустата отпрѣдъ сж по-дълги и се дига съ набирание отпрѣдъ и отъ двѣтъ страни до задния листъ; а задния листъ е набранъ отзадъ при колана и е по-късъ отъ оня



Фиг. 5.

на прѣдницата; При политѣ фустата тоже се прѣчупва на пастички. Шапка канотие отъ черна слама, гарнирана съ теменужки и съ едно голѣмо черно перо отъ камилска птица на страни. 7 м. кашмиръ е достатъчно.

Фиг. 5. *Туалетъ за расхodka*. — Отъ дебелъ вълненъ бордовъ цвѣтъ платъ. Политъ на дръшката — клошъ, реверитѣ отъ бѣло сукно. Прѣдницитѣ тѣсни и гарнирани съ тѣсенъ черенъ галонъ на трионлъ. Жилето отъ бѣлъ прѣчупенъ на плисета коприненъ муселинъ. Коланъ отъ бордовъ цвѣтъ кадифе съ една то-кичка по-срѣдата. Затворена висока яка, която се присъединява съ реверитѣ и се закончува чрѣзъ гайтани. Ржкавитѣ на долъ тѣсни и съ бѣли обържати ржкавели, а на горѣ подути, фустата гладка отпрѣдъ, съ единъ тѣсенъ листъ. въ видъ на прѣстилка. При всѣ-

кий шевъ на фустата се опива тѣсенъ гайтанъ. Черна сламена шапка, гарнирана съ бѣла тафта, която по краищата е гарнирана съ кадифе, а отъ страни—дигижа съ едно черно перо отъ камилска птица и съ макъ.

Фиг. 6. Туалетъ за млади жени. — Корсажътъ и фустата отъ тънъкъ розовѣтешъ вълненъ платъ, начупена при талията на пастички, щото да се образува



Фиг. 6.

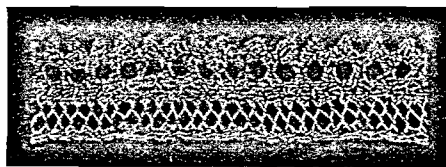
единъ нагръдникъ. Твърдъ кѣсо дантелено болѣро. Ръкави тѣсни. Коланъ отъ сюр розъ. Високата яка и ръкавитѣ наоколо се пришиватъ съ дантела. Шапка токъ отъ черна слама, гарнирана съ розови трандафели и черни пера. Ръкавици кремо-розови отъ шведска кожа. Седежъ (7) м. широкъ платъ съ 60 смт. сюр е достаточенъ. * (2)

Плѣтение.

Назъбена дантела: Фиг. 40. Тъзи дантела се плѣте съ тънки и равни конци. Прикачваме 9 бр. надъ една кука, почваме съ втората: вземаме една бримка, безъ да оплѣтемъ, 2 бр. оплитаме на лице, 1 прибавяме, 1 набираме на лице. 2 бр. на лице 1 двойно прибавяме, 2 бр. на лице. 2-я редъ; 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на лице, 1 бр. на опako, 4 бр. на опako, 1 прибавяме, 1 набираме на лице, 1 бр. на лице. 3-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. набираме на лице, 6 бр. оплитаме на лице. 4-я редъ: правимъ 2 верижни плѣтеня, послѣ плѣтемъ 5 бр. на лице. 1 прибавяме,

(1 и 2) Желающитѣ тия рокли нека се отнесжтъ до Дирекцията ни, като испратжтъ прѣдварително нуждитѣ мѣрки заедно съ цѣната за първата рокля (фиг. 1) лв.; 53 лв. а за втората (фиг. 2.) лв. 48. лв.

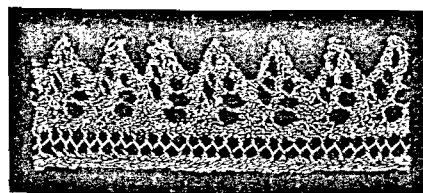
1 набираме на лице. 1 бр. оплитаме на лице. Така продължаваме като подновяваме сжщото плѣтенъе.



Фиг. 40.

Друга назъбена дантела: Фиг. 41 Прикачваме 10 бр. надъ 1 кука. 1-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на лице; 1 прибавяме, 1 набираме на лице, 6 плѣтемъ на лице, 1 двойно прибавяне, 1 набираме на лице, 1 двойно прибавяне, 1 набирание на лице. 2-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 бр. на лице, 1 бр. на опako; 2 бр. на лице, 1 бр. на опako, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 1 бр. оплитаме на лице. 3-я редъ: 1 бр. вземаме безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 3 бр. оплитаме на лице, 1 двойно прибавяне, 1 набирание на лице; 1 двойно прибавяне, 1 набирание на лице. 4-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 бр. на лице, 1 бр. на опako, 2 бр. на лице, 1 бр. на опako, 5 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 1 бр. оплитаме на лице. 5-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на лице, 1 прибавяме, 1 набираме на лице, 5 бр. на лице, 1 двойно прибавяне, 1 набирание на лице, 1 двойно прибавяне, 1 набирание на лице.

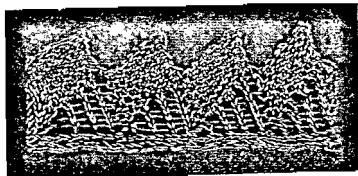
6-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 бр. на лице, 1 бр. на опako, 2 бр. на лице, 1 бр. на опako, 7 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 1 оплитаме на лице. 7-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 11 бр. на лице. 8-я редъ: оплитаме 6 верижни бримки, 6 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 1 бр. оплитаме на лице. И така продължаваме до край.



Фиг. 41.

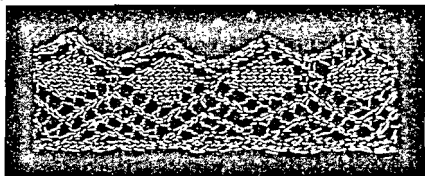
Дантела Фиг. 42. Прикачваме 13 бр. на една кука. 1-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 бр. на опako, 1 набирание на опako, 1 прибавяме, 9 бр. на лице. 2-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 8 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 2 бр. на лице, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. на лице. 3-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на опako, 1 бр. прибавяме, 1 набирание на опako, 1 бр. прибавяме, 9 бр. на лице. 4-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 8 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. набираме на лице, 1 бр. прибавяме, 2 бр. на лице, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. на лице, 5-я редъ; 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на опako, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 1 прибавяме, 1 набираме на опako, 1 бр. прибавяме, 8 бр. на лице. 6-я редъ: една бр. безъ да оплѣтемъ, 9

бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 1 бр. прибавяме, 2 бр. на лице, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. на лице. 7-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на опако, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на опако, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на опако, 1 бр. прибавяме, 9 бр. на лице. 8-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 8 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на лице, 1 прибавяме, 1 набираме на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме, на лице, 1 бр. прибавяме, 2 бр. на лице, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. на лице. 9-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 2 бр. на опако, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на опако, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на опако, 1 бр. прибавяме, 1 набираме на опако, 1 прибавяме, 1 набираме на опако, 1 бр. прибавяме 9 бр. на лице. 10-я редъ: Оплитае 8 верижки, 10 бр. на лице; 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. на лице; повтаряме същото до край.



Фиг. 43.

Дачтели на външната: Фиг. 43. Прикачяме 11 бр. 1-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме. 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме 2 бр. на ли-



Фиг. 44.

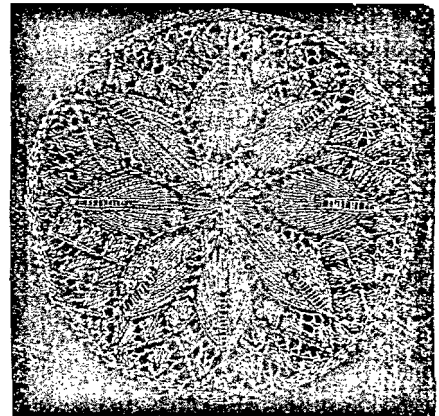
це 9-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице. 1 бр. прибавяме 1 набираме, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 1 бр. на лице.

3-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. прибавяме, 5 бр. на лице, 1 бр. прибавяме. 1 свиваме, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 2 бр. на лице. 4-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 прибавяме, 7 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 набираме, 1 бр. прибавяме, 1 набираме, 1 бр. на лице.

5-я редъ: 1 набираме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 5 бр. на лице, 1 свиванье на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме на лице, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице, 6-я редъ: 1 свиваме 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 1 бр. на лице, 1 свиванье на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме на лице, 1 бр. прибавяме, 1 прибавяме на лице, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице. 7-я редъ: 1 свиваме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 свиваме на лице, свиваме неоплѣтената бримка, 1 прибавяме, 1

свиваме на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме на лице, 1 бр. прибавяме, 2 бр. на лице. 8-я редъ: 1 бр. набираме, 2 бр. на лице, 1 свиванье на лице, 1 прибавяме, 1 свиваме на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице. Продължаваме до край.

Търкало отъ хоритно плетение: Фиг. 44. Повторѣте 3 пъти тъй обяснена частъ отъ търкалцето: прикачяме надъ 4 куки по 2 бримки; съединяваме на търкало. 1-я редъ 8 пъти: 1 бр. прибавяме, 1 бр. плѣтемъ на лице. 2-я редъ: 1 бр. прибавяме 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, взето отъ задъ; повтаряме също и за останалитѣ части. 3-я редъ: 1 бр. прибавяме, 5 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, взето отъ задъ. 4-я редъ: 1 бр. прибавяме, 7 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, взето



Фиг. 45.

отъ задъ. До тукъ бѣше кръстообразната звѣздичка на търкалото. Сега ще обяснимъ 8-тѣ мигдалообразни части, като вземемъ прѣдъ видъ само едното мигдалче. 5-я редъ: 1 бр. прибавяме, 2 пъти набираме едно до друго на лице, 1 бр. прибавяме, 2 бр. на лице. 6-я редъ: 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме на лице, 1 бр. прибавяме; 2 бр. на лице. 7-я редъ: 2 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице. 8-я редъ: 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. прибавяме, 4 бр. на лице. 9-я редъ: 5 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, взето отъ задъ, 1 бр. прибавяме, 6 бр. на лице. 10-я редъ: 6 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, взето отъ задъ; 1 бр. прибавяме, 7 бр. на лице. 11-я редъ: 7 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, взето отъ задъ; 1 бр. прибавяме, 8 бр. на лице. 12-я редъ: 1 набираме, 5 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 5 бр. на лице, 1 набираме на лице, 1 бр. на опако. 13-я редъ: 1 бр. набираме, 4 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 5 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 4 бр. на лице, 1 набиранье на лице, 1 бр. на опако. 14-я редъ: 1 бр. набираме, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. набираме, 1 бр. на лице, 1 набиранье на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице, 1 набираме на лице, 1 бр. на опако. 17-я редъ:

1 набираме, 2 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 набираме на лице, набираме съ неоплѣтената бримка; 1 прибавяме, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 2 бр. на лице, 1 набираме на лице, 1 бр. на опако. 19-я редъ: 1 набираме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 11 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, 1 свиваме на лице, 1 бр. на опако. 21-я редъ: 1 свиваме, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 1 бр. на лице, 1 свиваме на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 1 бр. на лице, 1 свиваме на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме на лице, 1 бр. на опако. 23-я редъ: 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 бр. свиваме на лице, свиваме прибавената бримка; 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 свиваме на лице, свиваме прибавената бримка, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиванье на лице, набираме и слѣдущата бримка съ първото свиванье на лице; по този начинъ продължаваме този редъ. 24-я, 26-я и 28-я редове се плѣтатъ равно — дюзъ. 25-я редъ: 1 бр. прибавяме, 1 бр. свиваме; 1 бр. на лице, 1 свиванье на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 1 бр. на лице, 1 свиванье на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 1 бр. на лице, 1 свиваме на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. на лице.

27-я редъ: 1 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. безъ да плѣтемъ, 1 свиваме на лице, свиваме прибавената бримка, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 свиванье на лице, свиваме прибавената бримка, 1 бр. прибавяме, 3 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. безъ да оплѣтемъ, 1 свиванье на лице, свиваме прибавената бримка, 1 бр. прибавяме, 2 бр. на лице. 29-я редъ: 2 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 бр. свиваме, 4 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 4 бр. на лице, 1 бр. прибавяме, 1 свиваме, 2 бр. на лице. За да образуемъ крайщето плѣтемъ още 3 реда на опако.

Морално устройство на дома.

Прѣимущества на домакията.

Глава I

Учтивостта.

Умниятъ жени въ гнѣва на развикалтъ се имъ мжже, смиравать ги, а въ мълчаннето имъ, заговорещи и утѣшавщи, укротяватъ ги.

Жената за да има едно мирно влияние надъ всичкитъ си домашни и надъ своя мжжъ именно, нужно е да притежава двѣ прѣимущества, слѣдущитъ:

сходность на характера т. е. характерътъ ѝ трѣбва да савпада съвършено съ оня на домашнитѣ, и *главно учтивостта*, която прави жената по-любезна и ѝ придава по-сигурни срѣдства за распространяване около себе си благоденствието.

Домакинтъ често пъти, влѣдствие многото работа и трудове, които полага, връща се у дома си начумеренъ и разгнѣвенъ, но спокойната и учтивата домакия се, приструва че не е разбрала нищо и го приема най-вѣжливо и най-учтиво. Понѣкога пакъ мжжътъ, като се връща у дома си, и за най-малкото нѣщо се разгнѣвява и захваща да вика; тогава жената се държи и отбѣгва да му отговори, но съ търпение очаква да му се укроти гнѣвъгъ, — нѣщо, което тя дори може ускори съ една деликатна услужливостъ. Жената трѣбва въобще да надпрѣварва много такива случки, посрѣщайки още отъ вратата съпржга си и захващайки да му обслужва. Има нѣкои други нѣща, които много угождаватъ на съпржга, и които добрата домакия, колкото малки и незначителни и да сж, нужно е да ги прѣдугажда и надпрѣварва. Така напр. печката му трѣбва винаги да се запалва своевременно, ежедневнитѣ му дрѣхи да сж готови, та, кога се завръща въ кѣщи уморенъ и трѣперящъ отъ студа, да намѣри утѣшение и отдохъ при горѣщата си печка. Кога пакъ жената забѣлжи, че мжжътъ ѝ прѣдпочита едно извѣстно ѣстие, то трѣбва по-често да готви това, нежели друго ѣстие, и то безъ да чака да ѝ се заповѣда това отъ мжжа ѝ. Thérèse казва, че неизразимо се наслаждава и задоволява съпржгътъ, който катдневно гледа работата си, като се повърне дома си и иска да намѣри утѣшение, който вижда че съпржгата му го обсинва съ невъобразими услужливости. Дѣйствително такъва домакия е толкова прѣвѣсходна и искусна домакия, щото никакъ не затруднява мжжа си. А за да постигне тя това, нужно е да изучи добръ характера му, та споредъ това да съобрази и тя своя характеръ, желанія, щото тѣ съвършено да съвпадатъ съ неговитѣ. Въ случай че тя не постигне това, все ще има главоболия и беспокойства.

Учтивостта принася благоденствието, спокойствието и мира въ кѣщи, а сходността на характера заягчава тия божии дарове.

Сходността на характера.

Щастието или злощастието на човѣка не зависи по-малко отъ характера му, нежели отъ богатството му. Дѣйствително, на мнозина обичѣта се развали и се поразилъ щастието, защото не сполучихъ да поправятъ подозрителния или меланхоличния или сърдливия [си] характеръ! Сходността на характера е една най-добра добродѣтель; за туй тя трѣбва да е за всѣка домакия едно наслѣдство. Извѣстно е, че не всѣка работа въ дома ни е винги направена така щото, да ни задоволява и че нѣкой все намира много нѣща неприятни. Понѣкога напр. жената има строитивъ мжжъ, който не припознава трудоветѣ, полагани отъ жената; а

и дѣцата, слугитѣ и работницитѣ често причиняватъ много главоболия. Посрѣдъ всички тия неочаквани прѣпятствия, добрата домакиня се мжи да запази миръ и тишина — нѣщо, което олекчава и всички други; защото, ако се тя обесърчи, то всичко въ дома ще стане по-лошо.

Жената винаги трѣбва да бѣде засмѣна, дори и въ случай че има нѣкоя скърбъ; когато тя стои прѣдъ съпруга си, трѣбва да е спокойна и мирна, та така всѣки членъ на сѣмейството да се развеселява.

Жената се вика: «чудесна сила»; но тази сила се съставлява отъ засмивки, отъ хармонични мелодии, отъ кротостъ и отъ доблѣсти.

Онѣзи жена, която е такъва, каквато по-горѣ изложихме, т. е. все се показва весела, а никога не навъсена и сърдита, става по-симпатична, и всѣки иска да ѝ послужи и угоди.

Мажътъ, разбира се, за да спечели насѣщния хлѣбъ на сѣмейството си, полага много трудове и често се отчайва и паскърбява, та кога се върне у дома си, всичко трѣбва да намѣри готово: домакинята да го посрѣщне съ изискуемата учтивостъ, што да отстрани всѣкакви кавги, а и слугинитѣ или слугитѣ да се показватъ весели и задоволени отъ всичко. Я си въобразете една жена, която посрѣща съпруга си на връщане отъ работата му, уморенъ и имѣющъ нужда отъ всевъзможни почивки и услужливости, съ навъсено лице и сърдита! А пакъ, щомъ той седне на масата да поѣде, зафаща да му нарежда бабини деветини; да кори одного, да гълчи противъ другото и така не оставя човѣка да се пахрани спокойно; мажътъ, въ такъвъ случай, и той захваща да реве по-силно, разгнѣвява се, взема си шапката и си отива да се нахрани въ хотела или въ кръчмата. Това е много лошава случка, която домакинята, ако да бѣше добра, можеше избѣгнѣ най-лесно.

Тука не трѣбва да забравяме и за третото нѣщо, което може направи едно сѣмейство най-щастливо; това е взаимното довѣрие на съпрузитѣ.

Добрата съпруга никога не трѣбва да причинява главоболие и тѣжа на съпруга си, като захваща да му расправа всѣка вечеръ за нѣкои незначителни и нищожни работи, защото това утегчава мажа; но ето какво трѣбва да прави, за да угоди: да захване да му расправа подробно, колко разноски ставатъ въ къщи; въ кое нѣщо може се направи икономия, отъ кое нѣщо има, а отъ кое нѣма нужда и др. под. работи. Това ще увеличи взаимното уважение, прѣданността и любовта и слѣд. и благоденствието имъ.

Впрочемъ има такива жени, които, вмѣсто да направятъ това, казватъ си: «Ба! мажътъ не трѣбва да знае всичко, което става въ къщи». Тѣ и на дѣцата си заповѣдватъ да не обадѣтъ на баща си нищо. Тя напр. може направи тайно отъ съпруга си нѣкой млинъ или да си купи нѣщо друго, та казва на дѣцата: «На ѣжте и вне по-малко, ала нищо да не

кажете на татя, че ще ва биѣж.» А пакъ злочеститѣ малки млѣжтъ. Такива то майки, които вършатъ, макаръ и най-малко нѣщо безъ знанието на мажа си, ставатъ изворъ на злини и проклинания за чедата, въ сърдцата на които често засѣватъ взаимна омраза. Още има жени, които често купуватъ нѣкоя дрѣха тайно отъ съпрузитѣ си и когато шивачката имъ е зашила нѣкоя рокля и пр., тѣ се съгласяватъ съ неѣж да покажатъ на мажетъ си една смѣтка съ съвсѣмъ нищожна цѣна, която тѣ на драго сърдце плащатъ; нѣ сѣщинската смѣтка не имъ ѣж показватъ, а тѣ сами въсприематъ да заплатѣжтъ по-гѣсно съ икономитѣ си и други жертви. Прѣдставѣте си сега, че се случва што то тия жени, като сѣ купили скъпоцѣнна нѣкоя дрѣха тайно отъ мажетъ си, не могатъ ѣж заплати; дрѣхарѣтъ, виждайки, че еди-коя-си госпожа не може му исплати борча си, привтича се къмъ съпруга ѣ, който, като научи за работата, много се разгнѣвява, разсърдва се, несъгласието нахлува въ дома и взаимното уважение изчезва, може би, за всегда. За туй всѣка благоразумна и добра домакиня трѣбва да отбѣгва тия глупави постѣпки, а всичко да върши съгласно съ волята и съизволенieto на съпруга и така тя ще прѣкара животъ щастливъ и блаженъ.

Ако се случи, што то нѣкоя млада жена да купи нѣщо скъпо или да бѣде въобще излѣжена въ покупнитѣ си, то тя никога не трѣбва да се засрами да съобщи на съпруга си, когато той ще се завърне въ къщи, всичко искрено и подробно; мажътъ много ще се трогне за довѣрието ѣ и великодушнето ѣ и ще ѣ опрости направената грѣшка. Може, обаче, и да ѣж помѣри; но това ще го направи за да ѣж вразуми. А това, нѣ е добръ да бѣде тя помѣрена, нежели да изгуби съпругътъ ѣ уважението и довѣрието си къмъ неѣж.

Хигиена на отрочетата.

I. За дойката.

Когато майката е болна или нерасположена, та не може сама да дои дѣтенцето си, тогива само включително ѣ се допуска да си наеме дойка, за да храни съ млѣкото си отрочето.

Майката, кога ще си вземе дойка, трѣбва непрѣмѣнно да ѣж испита най-внимателно, прѣди да ѣ повѣри още чедото си, и като се увѣри добръ, че здравословното положение, както на самата неѣж, така и на дѣтето, което доела до тогива, е добро, млѣкото ѣ — доброкачественно и изобилно; възрастѣта, навицитѣ и сѣмейното ѣ състояние — най-сгодни, тогива само да пристѣпи къмъ наеманѣто ѣ.

За да се намѣри такъва дойка, която да притежава всичкитѣ, безъ изключение, тѣе качества, е нѣщо твърдѣ мжно, та за туй повечето майки гледатъ, што то дойката да бѣде само здрава и да има добро млѣко, а за другитѣ ѣ качества не даватъ никакво внимание, макаръ че и тѣ много важжтъ.

Въ Франция е лесно намирането добра дойка, защото тамъ въ всѣки градъ има по едно правителствено заведение за дойките; когато, прочее, нѣкой иска да си наеме добра дойка, отправя се до управителя на поменатото заведение, а той му доставя една прѣвходна дойка; тя има едно свидѣтелство, дадено ней отъ Дирекцията, въ което има забѣлѣзано отъ надлежния докторъ, че тая дойка има добро происхождение и сѣмейно състояние, и че млѣкото ѝ е доброкачествено и се радва съ пълнѣйше здравие. Въ туй свидѣтелство още се бѣлѣжатъ и нѣкои други нѣща; сирѣчь свѣденія за ражденьето на отрочето ѝ и откъслечи отъ държавнитѣ закони и правила, относящи се до дойките и директоритѣ на подобнитѣ заведения.

У насъ тоя важенъ въпросъ е прѣнебрѣгнатъ, а правителството никакъ не се грижи за него; така щото, за да стане нѣкой жена дойка у насъ, не се пита ни за свидѣтелство, ни за добросъвѣстното ѝ и добродѣтелно до тогива работенѣ, ни за докторско поръчителство, за доброкачествеността на млѣкото ѝ, и пр.; стига само отъ цицитѣ ѝ да истича млѣко, а пакъ това добро ли е или отровно, което ще унищожи дѣтенцето; страда ли тя отъ нѣкой болестъ, — това всичко е безинтересно, та и властѣта съвсѣмъ го прѣнебрѣгва, като го счита като въпросъ второстепененъ; за туй у насъ умиратъ така често дѣцата ненадѣйно.

Жената, която ще се приеме у нѣкое сѣмейство, като дойка, нужно е прѣдварително да се подложи на най-строга докторско прѣглеждане, сир. докторътъ трѣбва най-тщателно да ѝ прѣгледа и като се окончателно увѣри за сгодността ѝ, да ѝ даде нужното свидѣтелство за свободното работенѣ като дойка. А върху какво трѣбва да ѝ испита докторътъ, ние тукъ ясно ще поговоримъ.

Майката, както казахме, само тогива трѣбва да преме дойка, когато забѣлѣжи, че тя сама е болна. та никога не трѣбва да се наеме съ храненѣто на отрочето си; дойката, прочее, трѣбва да е здрава и да нѣма никаква болестъ, нито тайна, нито хронична; има нѣкои дойки, които въ дѣйствителностъ страдатъ отъ нѣкой тайна болестъ, която много се мѣчатъ да скрижатъ; но опитния лѣкаръ трѣбва да ѝ открие и веднага да отстрани подобна дойка.

Добрата и угодната дойка не трѣбва да има никакъвъ бѣлѣгъ отъ рана или други знакове, които да показватъ, че тя страда или е страдала отъ рахитична, скрофулозна, лишава или нѣкой подобна болестъ; жабитѣ ѝ не трѣбва да сѣ изгипли, защото това показва, че хигиеничното ѝ положение е лоше и че смиланѣето на храната въ стомаха не се извършва добръ. Бѣлия ѝ дробъ и сърцето ѝ трѣбва добръ да се изслѣдватъ, за да се види, здрави ли сѣ или — болни; пикочѣта ѝ трѣбва да се разложатъ химически, за да не би да съдържа захаръ и бѣлтъчни вещества; трѣбва още да се прѣгледатъ дѣтороднитѣ ѝ органи и фарингетъ ѝ, за да не би да иматъ нѣкой болестъ, която лесно може прѣминеж у дѣтето.

Цицитѣ, които служатъ за приготвяне на млѣкото, трѣбва да сѣ най-здрави; никакъ дойката не е

добра. Голѣмитѣ цици даватъ добро млѣко; за туй въ Египетъ, въ старо врѣме, все сѣ прѣдпочитали, като дойки, ония Арабинѣ, които имали най-голѣми цици. Впрочемъ, не всичкитѣ дойки съ голѣми цици сѣ добри, понеже има такива, които иматъ ги голѣми, но не струватъ нищо. Най-добри сѣ ония дойки, чиито цици, освѣнъ че сѣ голѣми, не сѣ съвсѣмъ прилѣпени върху гърдитѣ, нъ тѣ се отдѣлятъ отъ основата и достигатъ до горната частъ на корема и се прѣсичатъ отъ голѣми възени вѣни, които ясно се виждатъ подъ кожата. Зърната, споредъ Денолъ, трѣбва да сѣ достатъчно дълги и цилиндрични, сирѣчь да приличатъ на напръстникъ; а споредъ Паро, добро зърно е онова, което къмъ външния край е сферично, а къмъ вътрѣшния — се стѣснява. Ако зърното а такава, то дѣтето притиска основата му и кърменѣето става най-лесно, а въ всѣкий другъ случай, то става мѣчно.

Най-добра дойка е онѣзи, която има възраст 25—35 год.; ако е 20—годишна, то тя е съвсѣмъ не сгодна, защото нѣма опитностъ и не може кърми дѣтенцето. Споредъ химическия анализъ, млѣкото на 16—20 годишна жена съдържа 20 гр. вода по-малко отъ срѣдното количество, което има всѣка добра дойка; 16 гр. сиренина, 10 гр. масло и твърдѣ малко захаръ. Такова млѣко е много хранително и мѣчносипателно. Млѣкото пакъ на 35—40 годишната жена съдържа вода въ по-голѣмо количество, а твърди съставни части — малко; слѣдователно това млѣко нѣма хранителни вещества и не е сгодно за дѣтенцето. Винаги трѣбва да се прѣдпочита опитната дойка, защото тя много по-добрь ще обслужва и храни отрочето.

Кога се избира дойката, голѣмо внимание трѣбва да се обръща върху характера ѝ, който да бѣде мекъ и вѣжливъ, а не раздразнителенъ и нервозенъ; млѣкото на такъвата дойка може да нанесе голѣма вреда върху дѣтето.

Мнозина писатели претендиратъ, че най-добри дойки сѣ безграмотнитѣ, които новече приличатъ по уметвеннитѣ способности, на животнитѣ; но иматъ добръ характеръ и доволно знания, за да могатъ добръ да хранятъ и обслужватъ дѣтенцата. Тѣ трѣбва още да сѣ весели, за да могатъ да забавляватъ отрочето, кога плаче или се стѣснява. Веселия пмъ характеръ съдѣйствува, щото и дѣцата да станатъ весели.

Извѣстно е, че дойките, за да си намѣрижатъ добро мѣсто, показватъ отрочетата, които кърматъ. Разбира се, ако отрочето ѝ е силно, пѣргаво, весело, развито и пр.; това значи, че дойката му е прѣвходна и всѣка майка трѣбва незабавно да ѝ приеме. Нѣкои, обаче, дойки, които нѣматъ млѣко и сѣ неспособни, за да отхранятъ отроче, а пакъ ламтижатъ да си намѣрижатъ и тѣ добро мѣсто, заематъ отъ нѣкой майка отрочето ѝ, което има най-добро положение, и го показватъ изъ расходнитѣ и посѣщения, като своя собствена отхрана, за да пълзжатъ нѣкои прости майки, които да ги приематъ като дойки. За да не стане, прочее, това, трѣбва прѣдварително, т. е. прѣди още да се приеме такъва безсъвѣстна дойка, да ѝ се иска свидѣтелство за ражданѣето на дѣтенцето ѝ, което тя

все показва за свое чедо и пр. и пр. и така измамата веднага ще се открие.

Храната има голѣмо влияние върху произвежданье добро млѣко; за туй майката или дойката, ако желаѣтъ да иматъ изобилно и доброкачествено млѣко, трѣбва да се подлагатъ на строга и редовна хигиенична диета. Има нѣкои дойки, които, като се хранѣли съ съвсѣмъ различна храна и като се подлагали на пнаква диета, не можѣтъ се съобразити съ правилата, които имъ се възлагатъ. Такива сѣ селенкиѣ, които, като се хранѣхъ все съ растителна храна въ селото си, мжно навикнуватъ да се хранѣтъ и съ месо. Тѣ много обичатъ спиртниѣ пития и виното, съ които, ако се прави злоупотреба, нанасятъ голѣма вреда на млѣкото ѣ. За туй трѣбва да имъ се забрани употреблението имъ, а да имъ се дава катдневно по една литра вино и по едно шише лека бира. Тѣ лека полека навикнуватъ и на възложената имъ диета, та ставатъ примѣрни и прѣвѣсходни дойки.

Всепзвѣстно е, че повечето дойки произхождатъ отъ долната класа, която по-голѣмата частъ отъ врѣмето си прѣкарва подъ откритото небе, на чистия въздухъ; това е много добро, та тѣ, като намѣриѣтъ мѣсто, трѣбва редовно да излизатъ на расходка и да дишатъ горекния хладъ; а като се възвръщатъ пакъ въ кѣщи, слѣдъ като приспѣтъ или утѣшатъ отрочето, веднага да се наематъ съ кѣщната работа, защото дългото седенье и изобилното богато храненье, оготва тѣлото имъ, та изгубватъ всичкото си млѣко, цицитѣ имъ увѣхнуватъ, а дѣтенцето прѣослабва. За туй работата трѣбва да ѣ смятрятъ като необходимо нѣщо.

Когато нѣкоя дойка се разболѣе, то и млѣкото ѣ се измѣнява и вмѣсто полза, нанася вреда върху дѣтенцето. За туй докторѣтъ трѣбва често, да прѣглежда дойката и, ако се окаже, че е дѣйствително болна, а млѣкото ѣ — вредително и причинява коремни и др. болести на дѣтето, то това трѣбва да се веднага съобщи на майката, за да се вземѣтъ нуждниѣ мѣрки за замѣняването ѣ съ друга здрава. Разбира се, това не трѣбва да го научи болната дойка прѣди да се намѣри здравата, защото тя може избѣгнѣ прѣди още да се наиде исканата жена; като се наиде, обаче, здравата дойка, то трѣбва завчасъ да ѣ се съобщи за замѣняването ѣ съ друга.

Съвѣти.

Кратки полезни съвѣти по домакинството.

1. *Срѣдство за избавление отъ комаритѣ.* Въ Швеция е распространено слѣдуюцето срѣдство за комаритѣ: насипватъ на мангала или на силно натопленъ тиганъ печукана въ прахъ камфора и съ дыма ѣ кадиѣтъ вечеръ изъ стаятъ комаритѣ. Тѣзи послѣдни, подобно на много други насѣкоми, не прѣтърпѣватъ камфорната миризма и бързо оставятъ стаята. Това каденье не оказва никакво вредно влияние на човѣшкия организмъ и не разваля металическитѣ вещи. Вне-

сенитѣ въ стаята прѣснѣ клончета отъ обикновенъ или черъ бжзъ се считатъ сѣщо за добро срѣдство отъ комаритѣ, които не трѣпѣтъ миризмата на това растение. *Опапанитѣ мѣста отъ комаритѣ* се натриватъ съ нишадренъ спиртъ.

2. *Срѣдство отъ молци.* Помѣщенето за дрѣхъ или кожни вещи трѣбва да се окади съ прѣсна персидска ромашка (лай-кучка) на вжглища. Слѣдъ единъ часъ венчикитѣ молци испадатъ и умиратъ.

3. *Течностъ за изтѣрбление на дървеницитѣ.* Най-добро и евтино срѣдство за унищожение на дървеницитѣ, казватъ, е стипцата. Дървеницитѣ исчезватъ, ако се намажѣтъ стѣнитѣ, междинитѣ на кревата, въ който ги има, съ горѣщъ растворъ отъ стипца и никога нѣма да се появѣтъ въ тѣзи мѣста. Ако при измазването или боядисването на стѣнитѣ или пода смѣсимъ стипца, то отъ помѣщението ще исчезнатъ даже и мухитѣ. Такова употребленье на стипцата сѣ: всѣмъ не вреди на здравето на човѣка.

4. *Какъ да се избавимъ отъ мухитѣ?* За да нѣма мухи, натриватъ съ лаврово масло единѣтъ въ седмицата или въ двѣ седмици венчикитѣ столове, прозорци и полици. Това масло не е скъпо, е безвредно и се отличава съ приятна миризма. А пакъ мухитѣ, както свидѣтелствува опитѣтъ, до толкова не трѣпѣтъ тѣзи миризма, че съвсѣмъ не посѣщаватъ помѣщението, гдѣ то мерине на лаврово масло.

5. *Нишадренъ въ домашно употребленье.* Нѣколко капки отъ нишадренъ спиртъ, смѣсенъ въ хладка вода, съставляватъ добра течностъ за смечаванье на кожата. Съ слабъ растворъ отъ сѣщия спиртъ се изваждатъ отъ дрѣхитѣ мазнитѣ нѣтна, — за което на памокреното съ този растворъ нѣтно турятъ единъ листъ бѣла попивателна книга и пропарватъ по него съ горѣща ютия. Нѣтната отъ маслото на машинитѣ за шиење се изваждатъ чрезъ натриваньето имъ съ нишадръ и измиванье слѣдъ това съ вода и съ сапуизъ. Взети по равни части отъ нишадренъ спиртъ и скипидаръ изваждатъ нѣтна отъ маслени бон, повече или по-малко застарѣли. Металическитѣ вратни дрѣжки, вратчикитѣ на печкитѣ и пр. добрѣ се очистватъ съ парцалъ, намокренъ въ слабъ растворъ отъ нишадръ. Фанелата, потопена въ една кофа вода съ смѣсъ една лъжица нишадренъ спиртъ и съвсѣмъ малко количество сода, много добрѣ се измива и става съвършено нова; тя, при този начинъ чистенье, съвсѣмъ не се свива. Съ топла вода съ нишадръ добрѣ се очистватъ златнитѣ и сребърни вещи. Така сѣщо е достатъчно съ мекъ парцалъ, намокренъ съ нишадренъ спиртъ, да се растриѣтъ брилянтитѣ, за да имъ се придаде блѣсъкъ.

6. *Свидѣния, необходими за всякоя стопанка.* Противъ коравината на ржѣтъ се употребява лимоненъ сокъ. Бѣлитѣ нѣтна отъ полировано дърво се изваждатъ, като се подържи надъ тѣхъ горѣща ютия.

— Не бива да се солѣтъ краставици въ гърне, въ което е имало масло или лой. — Смѣсъ отъ воскъ и лой правѣтъ гладки пригорѣлитѣ ютии. — Рибата по-лесно се чисти, ако тя се потопи за минута

въ гореща вода. — Коровото месо става по-меко, ако се прибави въ водата, въ която се то вари, малко оцетъ.

7. *Какъ трѣбва да се попарва чай?* Чай трѣбва да се попарва тогава, когато водата въ самоваря ври силно. Ако водата не е достигнала най-високата точка на кипенъето, то чай, попаренъ съ такъва недокипяла вода, злѣ се настоява и не дава ароматъ на настойката. Никога не трѣбва да се долива самоварътъ, т. е. въ прѣкипишлата вода да се налива прѣсна вода и пакъ да се накладе самоварътъ. Чай изъ такъва вода не е вкусенъ и ароматенъ. За да стане чай добъръ, трѣбва да се съблюдаютъ слѣдущитѣ условия: Като се оплакне чайникътъ, съ врѣла вода, да се тури въ него, колкото е нужно, чай и да се налѣе малко гореща вода, щото чая само да разбухне въ него. За това е достатъчно да се налѣе на 1 чайна лъжичка сухъ чай, половинъ чаша врѣла вода. Като се приготви по тоя начинъ чай, да се покрие чайникътъ съ захлупака и отгорѣ да се покрие съ единъ чистъ пешкиръ или салфетка, съгнати, на нѣколко пъти. Като се остави чай да постои до 5 минути, чайникътъ да се долѣе съ врѣла вода до половина; пакъ да се покрие и постои още 5 минути. Мнозина, като попарѣтъ чая, турятъ чайника върху самоваря, — това не трѣбва да се върши. Турения върху самоваря чай се *вари*, а не настоява; той изведнѣжъ испуща всичкия си сокъ, получава се не чай, а чаенъ декохтъ (отвара), който вредно дѣйствува на сърдцето и главата, като отравя кръвта.

София.

I. Начинъ на приготовление кола за аппликациитѣ.

При всичко че тая работа на пръвъ погледъ се види да е твърдѣ лесна, обаче тя е твърдѣ важна, тъй като не добръ приготвената кола може развали и унищожи свършенно едно какво-да-е ржкодѣлие, започнато подъ най-добритѣ условия.

За да приготвимъ колата вземаме житна, а не оризена скробѣла, и хвърляме въ единъ сеждъ нужното за ржкодѣлието ни количество; наливаме само толкова вода, колкото трѣбва за растопяването на скробѣлата, като бъркаме и натискаме съ една дървена лъжича, догдѣто исчезнатъ и най-малкитѣ зърна.

Прѣзъ туй врѣме туряме на огъня да ври чиста вода, въ която хвърляме рецина въ прахъ (на ¼ литра вода приблизително. колкото едно грахово зърно); послѣ наливаме полка-лека тукъ растопената скробѣла, бъркайки постоянно. Оставяме още нѣколко секунди да ври, снемаме отъ огъня и продължаваме да бъркаме и натискаме, доклѣ колата истине.

Неизбѣжно нужно е, щото постоянно да бъркаме, за да прѣпятствуваме на образуването топчннки, каквито никога не трѣбва да остоятъ между книгата и плата.

Този видъ кола не поврѣжда и най-деликатнитѣ шарове, но нѣманъето въ неѣ окисп. Зимно врѣме тя може служи прѣзъ нѣколко дена наредъ и се запазва повече врѣме, отколку въ лѣтно врѣме. Нѣ, и тогава, ако се забѣлжи въ неѣ и най-малкото промѣненіе, не трѣбва да се употребивече.

Недѣйте никога употребява гома-арабика за приготвление колата на аппликациитѣ; тая кола става много твърда, та мѣчно може се прокара иглата прѣзъ мѣстата, които сѣ намазани съ неѣ; освѣнъ туй и частитѣ отъ соль, които съдържа тая гома, злѣ влияѣтъ винаги върху платоветѣ.

Понеже повечето отъ аппликациитѣ каратъ плата да се набира, то добръ е, щото, като се свърши еднѣжъ шевницата, да се нѣмаже ржкодѣлието отъ опакото си съ единъ тънъкъ слой кола.

II. Скорбисване на нови ржкодѣлия.

Турятъ лицето на ржкодѣлието надъ една бѣла и твърдѣ тънка фанела; послѣ потопяватъ въ водата единъ кжсъ новъ и колосанъ органтинъ (тънъкъ памученъ и рѣдъкъ платъ) и тутакси пакъ го изваждатъ; притискатъ леко да излѣзе излишната вода, за да не би да капне надъ ржкодѣлието. Послѣ натриватъ хубаво съ органтина опакото на ржкодѣлието и го спдиросватъ съ не твърдѣ гореща ютия, догдѣто се испари влагата отъ натриванъето съ мокрия органтинъ.

При това не трѣбва да дигнемъ дантелата, прѣди да сме увѣрени, че тя е изсъхнала свършенно.

Чистата вода не затвърдява достатъчно концитѣ на ржкодѣлието; а растопената скробѣла малко врѣме се държи; освѣнъ този твърдѣ рѣдко се сполучва приготвеніето ѣ въ исканата гжстота, догдѣто чрѣзъ органтина не се опасва нѣкой върху нужното за колосване количество.

По сжщия начинъ се колосватъ мрѣжитѣ: намокряватъ ги, догдѣто сѣ опияти на гергефа, а ги развързватъ слѣдъ като изсъхнатъ добръ.

Нѣ ако платътъ е силно набранъ, то протѣгатъ върху него другъ платъ, напр. единъ пешкиръ, натопенъ въ вода, и добръ стиснатъ, и спдиросватъ отгорѣ тая мокра покривка.

III. Какъ се ператъ обикновеннитѣ дантели.

Вземѣте една цилиндрична бутилка и навийте наоколо ѣ дантелитѣ, а покрийте всичко съ бѣлъ муселинъ, който прикрѣпѣте съ нѣколко бодове.

Послѣ налѣйте въ единъ сеждъ вода, въ която да потъва съвсѣмъ бутилката. (Добръ е да се тури въ бутилката лѣсъкъ, за да се не движи отъ врѣнието на водата). Прибавѣте едно малко парче сапунъ и, ако дантелитѣ сѣ много кривви, — малко сода. Турѣте сѣда заедно съ бутилката въ него, надъ огъня и оставѣте да ври водата прѣзъ единъ часъ всичко.

Когато водата се размѣти отъ нечистотинитѣ, излѣйте и налѣйте друга чиста; това дѣйствие повтаряте до тогава, догдѣто водата остане съвсѣмъ чиста. Тогава дантелата се исчиства и слѣдъ като се прѣкара все на бутилката нѣколко пъти отъ студена вода, за да излѣзе сапунътъ, простира се да изсъхне.

IV. Какъ се ператъ тънки дантели.

Постява се, както и съ другитѣ дантели. Нѣ, ако сѣ тѣ много нечисти, то прѣдварително потопяватъ ги и държатъ прѣзъ нѣколко часа, а даже и дни, споредъ нуждата, въ дървено масло отъ първокачествени маслини. Съ това се придава отново на дантелата гжвкавостта, която тя е изгубила отъ употреб-

лението или пранието.

V. Какъ да се колосватъ дантелите.

Когато дантелата изсъхне добръ, колосватъ ѝ така: взематъ житна скробѣла и раздѣлятъ на двѣ части; растопяватъ ги и двѣтъ части въ студена вода, а едната само частъ турятъ на огъня да врѣ. Подиръ малко врѣние снематъ скробѣлата отъ огъня и продължаватъ да бъркатъ, догдѣто не излѣзе вече пара. Когато истинне вече, разбъркватъ и двѣтъ части, като прибавятъ нуждната, за да придобие гъстотата на млѣкото, вода.

Ако искаме да дадемъ на дантелите си кремъвъ или зеленигъвъ цѣтъ, то наливаме въ скробѣлата нѣколко капки кафе или вмѣсто вода употребяваме чай.

Потопяваме дантелите въ тѣй приготвената скробѣла и послѣ притискаме леко, за да излѣзе излишната вода; зимаме дантелите една по една въ едната отворена ржка и цапаме съ другата; потопяваме ги пакъ, притискаме отново и завиваме въ тъкъвъ платъ, гдѣто оставяме малко врѣме за сидированье.

VI. Сидированье на дантелите.

Слѣдъ като оставимъ дантелите прѣзъ единъ и два часа даже завити въ сѹхия платъ, сидироватъ ги, ако дантелите сж направени на машина, като ги зематъ въ лѣвата ржка и държатъ едното крайще, а съ дѣсната протѣгатъ единъ подиръ другъ жбитѣ на дантелата по всичката ѣ дължина.

Слѣдъ като се извадѣтъ така дантелите, простиратъ се надъ една бѣла фанела и се сидироватъ съ сръднегорѣща ютия, като се държи тя надъ дантелата, догдѣто изсъхне добръ. Нѣкои сидироватъ, като натпекатъ ту назадъ, ту напредъ върху разнитѣ части да дантелата; нѣ ние не можемъ прѣпорѣчи тоя способъ, тѣй като платътъ може да се набере. Нѣ, ако случайно се набере платътъ, то се поправя тѣй: потопява се една добра гжба въ вода, съдържаща нѣколко капки отъ скробѣлата, която сме употребили за колосванье на дантелите, и съ него се намокрява набраното мѣсто, а послѣ се сидирова отново.

Като се сидироватъ дантелите, теглѣтъ се по всичката си дължина крагъло първомъ отъ лѣво къмъ дѣсно, а послѣ втори пътъ отъ дѣсно къмъ лѣво и се прѣкарва отгорѣ имъ пакъ единъжъ ютията.

Нѣ за тѣй нареченитѣ «прландийски дантели» или дантели «филетъ — гипюръ» постигваме инакъ. Тѣхъ ги убодваме на едно мѣсто, като ги опъваме, и оставяме да съхнатъ. Земаме единъ цилиндръ високъ около 30 смт. а въ диаметръ 50 — 60 смт. и го покриваме съ сивъ или бѣлъ платъ. Послѣ захващаме постепенно да вадимъ отъ завивката дантелата и да ѝ убодваме, като внимаваме, щото да убодваме само мокритѣ части и да ги запазваме чисти, за което и ги покриваме, а изсъхналитѣ да намокряваме, та послѣ да убодваме. Като свършимъ убодванье, оставяме дантелата на цилиндра, догдѣ изсъхне добръ.

Въобще прѣпорѣчваме, най-послѣ, да се не залавя нѣкоя за пранието на дантелите, ако не е увѣрена, че ще направи наредъ всичко до края, безъ да бѣде

принудена да си прѣкъсва работата, особенно же убодванье.

VII. Какъ се перятъ шарения памукъ и направенитѣ отъ него ржкодѣлия.

Ако искаме да се увѣримъ, дали не излиза боята на шарения памукъ, заливаме топката съ врѣла вода и ѝ оставяме въ неѣ прѣзъ $\frac{1}{2}$ частъ приблизително; послѣ го сапуниваме, намачкваме леко въ ржката си и измиваме съ студена вода нѣколко пъти, догдѣто водата остане вече чиста. Притикваме, за да излѣзе водата и оставяме да съхне, безъ да излагаме на слънцето. Това пранье не разваля нито боята, нито качеството на памука, а има даже прѣимущество да отнема излишъка отъ бонтѣ по нѣкои части на конциѣ.

Ако нѣкоя е изработила нѣкое ржкодѣлие, прѣди да постижи както по-горѣ сме казали, то на първото пранье боята излиза на плата, то стига тя да измие ржкодѣлието нѣколко пъти съ студена, за да повърне на плата първата му честота.

Рецепти за ястия.

Заека яхния. — Заековата яхния се приготвяла така: вземѣте бѣлия дробъ и сърдцето на заека, нагълцайте ги наедно и запазвате ги на отдѣлно съ кръвта му; нарѣжете на 4 кѣса заека, посолѣте ги добръ и опържете съ кр. масло; послѣ прибавѣте и отдѣленитѣ нагълцани вжтрѣшности; осемъ до десетъ лукчета, довольно гѣозумъ и др. миродии: майданосъ, нарѣзанъ на тънко и продължавайте опържеванье по всичката тая смѣсъ; послѣ налѣйте двѣ чаши черно вино, една лъжица оцетъ и една чаша буйонъ, въ която прѣдварително растопѣте добръ една голѣма лъжица брашно.

Салца за разсолъ. — Вземѣте 1 кило домати, размачквайте ги и прѣкарайте прѣзъ цѣдилката; вземѣте двѣ голѣми лъжици кр. масло; 5 лъжици буйонъ, 2 малки лъжици захаръ, 2-фарина, растопена вжтрѣ въ една малка чаша вода, 2 дафинови листа и една скелѣда чесънъ. Всичко това сварѣте, догдѣто почти да се свърже; тогива вече сервирайте, но прѣдварително отнемѣте даф. листа и чесъна.

Крокети отъ оризъ. — Възврѣте 50 гр. оризъ въ 150 гр. млѣко и прибавѣте и лимонена кора, на тънко нарѣзана. Прибавѣте още 50 гр. захаръ, начукана на ситно, малко солъ и до 30 гр. кр. масло. Когато оризътъ се прѣсне, свържете съ четире жълтъка отъ яйца, набити прѣдварително и изсипѣте на една паница; кога истинне, намѣсѣте го и направѣте крокети, които потопявате въ набито яйце, а послѣ оваляйте ги въ начуканъ на ситно изсушенъ хлѣбъ или галети и опържете ги въ достатъчно кр. масло.

Мекенети или прѣженици. Турѣте въ едно тенджерѣ една лъжица кр. масло и една лъжица ситна захаръ, и турѣте надъ огъня, за да се растопѣтъ, и размѣсѣтъ. Прибавѣте 100 др. сварено млѣко; прибавѣте лека полепа, вжтрѣ и до половинна ока farina, разбъркайки, за да се смѣси добръ, и поставѣте пакъ отново тенджерѣто надъ огъня; разбъркайте

смѣста добръ съ една дървена лъжица, догдѣто да се извѣтрѣ всичката влажностъ и се добръ изсуши. Тогива снемѣте го отъ огъня и, като истине, захванѣте да го мѣсите, все прибавяйки и по единъ желтъкъ отъ яйце. Слѣдъ като прибавите 9 желтъка отъ яйца, продължавате още мѣсенето; като почнете лека полека да прибавяте единъ по единъ и бѣлтъцитѣ отъ всички яйцата. Слѣдъ като ги прибавите, захванѣте и пакъ да повтаряте прибавянето желтъци отъ яйца, догдѣто да омекине, и стане меко тѣстото. Въобще за тая работа се изискватъ 18-яйца обикновенно. Слѣдъ като намѣсите добръ тѣстото, оставѣте го да стои така прѣзъ три часа; слѣдъ което прибавѣте половина лъжичка сода и една лъжичка ситна захаръ и намѣсѣте ги добръ съ тѣстото.

Послѣ на отдѣлно, чисто тенджерѣ турѣте доста и чисто кр. масло, (около 300 др.) което да се сгорѣши надъ огъня; по между това вне нарѣжете тѣстото си съ лъжицата, както лукумчетата, и пусиѣте ги въ кр. масло; когато се зачервѣжтъ; отнемѣте ги едно по едно съ една цѣдилна лъжица и нареждате въ една голѣма паница; послѣ приготвѣте отдѣлно още и захаренъ шпроцъ, който наливате отгорѣ тия мекичета и ги напрѣскайте и съ доволна канела.

Компота отъ смокини. — Вземѣте едно кило смокини, не много узрѣли, очистѣте ги и турѣте въ варѣта за половинъ часъ. Послѣ вземѣте и захаръ 300 гр. слѣдъ като се свърже малко надъ огъня, стиснѣте малко лимоненъ сокъ; послѣ снемѣте отъ огъня за да поистине; слѣдъ това пусиѣте смокинитѣ си отъ вечерѣта, а другия денъ досвършете компота, като го изново сварите.

Сладко отъ праскови. — Раздѣлѣте прасковитѣ на двѣ половинки и очистѣте отъ костичкитѣ; послѣ наредѣте въ дъното на една форма или каравана тънки и малки хлѣбни фелийки догдѣто да се добръ покрие; надъ тия кжсове наредѣте половинкитѣ отъ прасковитѣ, така щото, вдлъбнатата имъ часть да гледа на нагорѣ; вжтрѣ въ вдлъбнатинитѣ се туря малко кжсъ прѣсно кр. масло, и колкото се събира ситна захаръ и насуканъ търчинъ; покривате формата ниѣж пращате на фурната; на врѣменѣ, докль се продължава опичането, пздадѣте формата отъ фурната и прибавѣте по малко захаренъ прахъ; кога вече се опежѣтъ добръ прасковитѣ, сервирайте ги съ една паница съ хлѣбнитѣ фелийки.

Сладко отъ френско грозде. — Вземѣте прѣдварително и приготвѣте най-чистъ шпроцъ; вземѣте равно количество френско грозде, което пусиѣте както си е, вжтрѣ въ шпроца и поставяйте надъ огъня да повзврп. Послѣ снемѣте отъ огъня; отдѣлѣте фр. грозде отъ шпроца, изспиѣте по равно вжтрѣ въ ссждоветѣ; подпрѣ това шпроца поставѣте пакъ надъ огъня съ малко вода и, като се свърже добръ, налѣйте въ ссждоветѣ съ фр. грозде.

Съдържание:

Модна хроника. — *Обяснение на модитѣ.* — *Плъненіе.* — *Морално устройство на дома.* — *Хигиена на отрочетата.* — *Съвети.* — *Рецепти за лѣтия.* — *Обявления.*

Хубостъ безъ поврѣда.

Специални за расхубавяване съединения,
приготвени отъ И. Алибранти

Химикъ — Аптекарь.

1. «Досикомонъ».

Бѣла течностъ за непадането на косата; за истрѣбление на пършентѣ и най-бързо порасване на косата. — Цѣната на бутилката 3 лева 50 ст.

2. «Триандафилена роза».

Розова течностъ за псичстване кожата на лицето, цѣтната и пжпчицитѣ и за запазване лицето въ юношеската прѣсностъ. — Цѣна на бутилка 3 лева.

3. «Роза на кремъ».

Бѣла течностъ, имѣюща сжщото съ триандафилената роза назначение, съ разлика само, че дава на лицето бѣлъ цвѣтъ. — Цѣна на бутилка 3 лева.

4. «Хроматозинъ».

Бѣла течностъ за боядисване на косата, даваща ъ първия ъ цвѣтъ, безъ да поврѣди кожата. — Цѣна на бутилка 3 лева.

Н. В. Най-горѣщо се прѣпорѣчва отъ всички различни доктори въ Цареградъ.

Главенъ депозитъ въ Варна; у г-на Григ. Хадумоглу, улица Солунска, № 468.



ЕКОНОМИЧЕСКИ САПУНЪ

НА

ХР. ИВ. РИЗО, ВЪ ВАРНА

награденъ съ златенъ медалъ въ I-то Българско земеделѣческо-Промышленно Изложение въ Пловдивъ и съ бронзовъ — отъ Анверското изложение.

Прѣдпазвайте се отъ имитация. Истинскій сапунъ носи горнята марка.