

ДОМАКИНЯ

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РЪКОДѢЛИЯ,

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЯ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всѣки мѣсецъ.

Годишенъ абонаментъ
предплатимъ:

I за абонаментъ на
„Ж. Свѣтъ“
въ България лева 3
„ странство „ 4
II за неабонатитѣ на
„Ж. Свѣтъ“
въ България лева 4
„ странство „ 5

Абонаментъ и въ ше
венчко, до се тѣся
до „Домакиня“ адресу-
вать се: до Дирекция-
тана „Женския Свѣтъ“
улица Войнишна 17-122
Писма неплатени не се
приематъ.

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

Съдържание:

Домакинята рецензирана. — Жилището ни. — Крое-
ние. — Шевица. — Учивостта. — Свѣти. — Лелюто
ни. — Домашни кутия. — Рецензи за ястия. — Обяснения
на образците отъ ръководѣлията.

„Домакинята“ рецензирана.

Въ 6-ия брой на „Жен. Свѣтъ“ подъ надсловъ: „Женский Свѣтъ“ и притурката му „Домакиня“, рецензирани повторно отъ Европейския печатъ, бѣше обнародвана една рецензия за „Ж. Св.“ и „Домакиня“ на извѣстния и прочутия полски критикъ г. Соподцько. Ний се считаме длъжни, щото за онѣзи отъ читателкитѣ си, които получаватъ само „Домакинята“, да прѣнесемъ само оная частъ отъ тая рецензия, която изключително се отнася до неѣ.

«Въ притурката на тоя журналъ, издавана всѣки мѣсецъ подъ името „Домакиня“ и уреждана отъ Г-ца Елена Манова, намиратъ се най-често разни свѣти относително домакинството, както и женскитѣ ръководѣния. Истинската привлекателностъ на тая притурка се състои въ твърдѣ хубави модели за шевици, които вмѣсто да сѣ заети отъ чужди журналы, както се често случва у насъ, сѣ съвършено оригинални и даватъ една много висока идея за добрия вкусъ на българскитѣ жени. Наспроти това обаче не намира нѣкой тамъ никакви «моди», защото „Женский Свѣтъ“ строго избличава слѣпото подчинение на модата, като припомнява на читателкитѣ си, че най-хубавото украшение, най-хубавитѣ накити на жената сѣ добродѣтельта, скромността, интелигентността и сладостта, отпечатани върху лицето ѣ . . . »

Жилището ни.

I.

Домътъ е безсъмнѣнно арената, въ която се достаточно развиватъ интелектуалнитѣ (умственнитѣ) сили на жената; тамъ се простира неограничена нейната властъ.

Доброто управление на дома се състои въ умното употрѣбление на малкия или голѣмия приходъ, съ който се располага, въ благоразумното и съ нѣкаква далновидностъ избиране на жилището, въ поддържаннето на хигиената въ него, въ управлението на слугинитѣ или слугитѣ (ако има такива) и др. и т. н.

Много трѣбва да се мисли прѣди да се земе инициативата за приготвление на жилището, прѣди да се опрѣдѣли то и се земе едно окончателно рѣшение за него, а именно върху мѣстото, дѣто то ще бѣде, числото и характера на лицата, които ще да се помѣстѣтъ въ него, и върху много други работи, касателно учредяването на новъ домъ и неговото управление.

При избирането на жилище домакинята трѣбва да има прѣдъ видъ най-главнитѣ поне условия, които ни налага хигиената, благорасположеннето, спокойството и други още нѣкои такива, що осигуряватъ благоденствието на семейството.

II.

Ето по-главнитѣ отъ тия условия:

1) Здравословното мѣсто, добрата вентилация (развѣтрювание), чистотата. Затуй далечъ, колкото се може, отъ тѣсни улици, разваденъ или блатливъ въздухъ, отъ тъмни мѣста, дѣто не може да се промѣне свѣтлината, за да очисти въздуха. Ксе-

нофонът казва *), че къщата трябва да бъде обръната към югъ, тъй щото въ зимно време да се огрива от слънцето, а лятно време да е сѣнчеста. Но ако, по разни причини, сме принудени да живеемъ въ тѣсни улици, то трябва да предпочитаме горните етажи, дѣто въздухътъ е по-чистъ, вентилацията по-добра, а и слънцето може да ги огрее съ животворнитъ си лъчи.

2) *Естеството на почвата.* Къщата, която е създадена на глинеста или гипсова земя, или пъкъ лежи въ нѣкоя долина или близо до блата, та е влажна, много е вредителна за здравето на живущитъ въ нея. Обрънатитъ къмъ югъ или западъ стаи и голѣмитъ стаи трябва да се предпочитатъ. Много е вредителенъ прѣдразсѣдъкъ, че требвало да се предпочитатъ нискитъ стаи зимно време, защото се били топлѣли съ по-малко дърва.

3) *Мѣстото на къщата или жилището* трябва по прѣдпочтение да е къмъ западната страна на града, а къмъ источната — кухнята, а пъкъ другитъ части къмъ тия страни, отдѣто идатъ вредителни испарения.

4) *Махлата, сѣпидитъ и затътеността.*

5) *Наемътъ* не трябва да бъде тѣжъкъ (не повече отъ 12% върху прихода **)

6) До колко добрата и чиста къща влияе надъ духа на живущитъ въ нея, много ясно се показва отъ слѣдующитъ мисли на единъ Английски мѣдрецъ, който отлично е позналъ ползата отъ такъвъ домъ: „*Парето сръдство да въздигнемъ човѣка надъ живота на животинитъ, едѣто снабдимъ съ здравословно жилище. Домътъ, подиръ другитъ работи, е най-доброто училище на свѣта. Дѣцата порастатъ въ него и ставатъ мъже или жени съвършени . . . Хората могатъ дѣйствително въ него да се развѣятъ и цивилизиратъ. Въ добрия домъ има семейна невинность и нравствен животъ; а въ лошия домъ — извѣждане и нравствена смъртъ ***).*“

7). *Стаитъ за живѣние* трябва да сѣ обрънати къмъ югъ или истокъ, голѣми, съ високъ потонъ (таванъ) и голѣми прозорци сръщо слънцето. Тѣзи сѣ особено условията за спалнята. Далечъ отъ насъ не развѣтриванитъ или неогриванитъ отъ слънцето стаи, далечъ влажнитъ или малкитъ спални (стаи).

Спалнитъ ни не трябва да служатъ нито за кухни, нито за приемни стаи, нито за килери, а особено на вонещи прѣдмѣти. Подъ леглата си не трябва да туряме нищо, но трябва даже да метемъ честичко мѣстото за да не се размирише. Нито цвѣта, нито друго подобно не трябва да се държи въ стаята. Трѣбва да обичаме до залуда развѣтриването прѣзъ цѣлия день; ако ли стаята е тѣсна, то и прѣзъ нощта нека бъде вратата на стаята отворена, за да се подновява несвѣжий въздухъ.

8) Съ голѣмо внимание трябва да отбѣгваме

влажното жилище, а много повече новопостроеното и подницитъ, които или сѣ влажни, или се лишаватъ отъ сръдства за лесно подновяване на въздуха. Ревматизмитъ, артритидитъ и много други болѣсти произлизатъ отъ това; по е прѣдпочтително да имаме една или двѣ стаи по-малко, отколкото повече и влажни.

9) *Собствена къща.* Въ тоя въпросъ се зематъ двѣ нѣща прѣдъ видъ: а) да ли ни е износно да имаме собствена къща и б) какъ трябва да ѣ построимъ и не би ли било по-добрь да купимъ една направена вече такъва. За да се породѣ въпросътъ на притежанieto, трябва да има нѣкой нуждитъ за построяването на къщата пари. По едно общо правило: *онзи който зема въ заемъ пари за построяване на къща, създава ѣ за вземадоавецъ си.* Ако за купуване на къща не достига нѣкому 1/10 отъ нуждиня за туй капиталъ, то той нѣма страхъ отъ загуба; но прѣдпочтително е да си купи готова направена къща, отколкото да си ѣ строи самъ. Дали пъкъ изнася или не да се купи туй притежание, това зависи отъ лихвата и отъ наемитъ. У насъ кирнитъ се сѣ скѣпи, додѣто лихвитъ не сѣ евтини; а пъкъ къшитъ не ни принасятъ, мислимъ, приходъ повече отъ 5—6%; само въ столицата или по-главнитъ мѣста на града може да принасятъ 8—9%.

10) *Построяването* е дѣйствително една голѣма грижа за притежателя; въ тоя случай прѣдварително трябва да се направи планътъ и една по възможности по-точна смѣтка за разносикитъ, отгоръ които да се прибавимъ 1/4 повече за непрѣдвидѣни разноси. Къшитъ, направени отъ камъни и гипсъ запазватъ влагата, а они отъ тухли сѣ по-сухи и топли; дървенитъ къщи сѣ прѣдпочтителни за студа, топлината и влагата, но тѣ пакъ подлежатъ на изгаряние въ случай на пожаръ. Много е важно, щото планътъ на архитектора да отговаря на всички вѣскания на притежателя, относително раздѣленията, голѣмината на стѣнитъ и другитъ подробности; въ такъвъ случай добрь би било да се направи отъ картонъ къщичка съ раздѣленията, входоветъ си и пр.

11) *Раздѣлението на къщата* става по нуждата числото на живущитъ въ нея лица, занаята. Затова или сами си построяваме, или си наемаме къща, трябва да имаме прѣдъ видъ слѣдующето: къщата се раздѣля на собствената къща и на приложенията, които и двѣтъ сѣ отъ голѣма важность за спокойството на семейството. Ако нѣкой располага съ сръдства, щото да държи цѣлъ етажъ, то спалнитъ и другитъ стаи, въ които се живѣе денъ, нека бъдатъ къмъ истокъ или югъ, а другитъ, като трапезарията, приемната стая и др. да сѣ отзадъ, къмъ сѣверъ. Забѣлѣзваме отново, че трябва да се отбѣгватъ новопостроенитъ къщи; защото мазилката и стѣнитъ имъ сѣ влажни, та едва подиръ година могатъ изсъхнѣ. А пъкъ много старитъ къщи, особено же злѣ държанитъ, иматъ си стѣнитъ пълни съ всѣкакви миазми, които издаватъ една вред-

*) Въ своя Икономикъ гл. IX, 4.

**) Видѣ „Домакинята“ год. II, бр. 9, стр. 34.

***) Видѣ съчинението върху икономията на англичанина Smile.

телна мяризма; нужно е въ такъв случай да замаямъ дваждъ и триждъ стѣнитѣ и да измиемъ грижливо пода.

Не трѣбва още да испущаме изъ прѣдъ видъ начина на отопляванieto къщата зимно врѣме, дали има тя соби и дали сѣ тѣ въ добро положение, или има ли поне мѣсто за поставяние порцеланова соба, която е и по-икономична. Стѣлбитѣ и т. п. трѣбва и тѣ да се зематъ прѣдъ видъ, ако има въ семейството дѣца, или стари хора; въ такъв случай се прѣдпочитатъ долнитѣ или срѣднитѣ етажи, ако, разбира се, не сѣ влажни. Още трѣбва да се обръща внимание въ положението на стѣнитѣ, на вратата, прозорцитѣ, водата за пиение и на нуждитѣ поправки за помѣствание, което станало веднаждъ не позволява мислението за прѣнасяние, защото, както казвалъ Франклинтъ, *три прѣнасяния се равняватъ съ единъ пожаръ.* (Слѣдва).

Кроение.

Риза, на която рѣкавтѣ образува и рамото.

(Фигура 25).

Начертаваме си единъ правоугълникъ ABCD, имѣющъ за височина дължината на ризата, а за ширина $\frac{1}{3}$ отъ грѣдната обиколка плюсъ нѣколко сантиметра, ако искаме да бѣде по-широкичка. Измѣрваме отъ В къмъ А $\frac{1}{10}$ отъ грѣдната полуобиколка и дръпваме една вертикална линия EF, дълга колкото $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната обиколка безъ 1 снтм. Отъ F спускаме перпендикуляръ на линията BD и поставяме G; измѣрваме отъ E къмъ А 2 снтм. и поставяме H; отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ грѣдната обиколка и поставяме J; на разстояние 3 снтм. подъ J поставяме K; отъ точката D продължаваме линията CD на половината отъ дължината ѝ и поставяме L; 2 снтм. надъ L поставяме M; продължаваме линията FG съ $\frac{1}{10}$ отъ грѣдната полуобиколка и поставяме N; продължаваме линията AB на същата дължина и поставяме O. Съединяваме N съ O чрѣзъ една права линия и на височина $\frac{1}{10}$ отъ грѣдната полуобиколка безъ $\frac{1}{2}$ снтм. поставяме P, отъ E къмъ А смѣтаме $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната полуобиколка плюсъ 1 снтм. и поставяме Q.

Рамо: линията EH.

Заденъ вратникъ: Една крива линия отъ H до J.

Прѣденъ вратникъ: една крива линия отъ H до K.

Изрѣзаното мѣсто на рѣкава: една крива линия отъ G до Q.

Зашиванieto на страната: Съединяваме G съ M отначало чрѣзъ една полегата, а послѣ чрѣзъ една крива линия, като даваме на ризата една дѣгообразна форма.

Вжтрѣшенъ край: Отъ M постепенно отиваме по линията CD. Слѣдъ като съединимъ E съ P и P съ G отрѣзваме патрона на рѣкава стъ оня на тѣлото и изрѣзваме по правата полегата GQ.

Направа: Свършваме отдѣлно тѣлото и отдѣлно рѣкавитѣ на ризата, а послѣ ги съединяваме.

Забѣлъжка. Тритѣ модели на ризата, по горѣ обяснени, направени посрѣдствомъ еднакви модели, съотвѣтствующи на моминска таля. Когато нѣкой иска да направи нѣкакъвъ патронъ на женска риза, ще земе първомъ показанитѣ въ началото на обясненията за ризитѣ мѣрки; а послѣ ще се изработи по даденитѣ за тѣхъ до сега показанія.

Камизола.

Мѣрки. 1-о) Дължината на камизолата отъ сръдата на рамото къмъ вратника до 15 снтм. наоколо подъ пояса.

2-о) Грѣдната обиколка.

3-о) Прѣдняя ширина отъ едното изрѣзано мѣсто на рѣкава до другото.

4-о) Грѣбна ширина отъ едното до другото изрѣзано мѣсто на рѣкава.

5-о) Вратната обиколка, измѣрена отъ основанието ѝ.

6-о) Дължина на лакъта отъ зашиваното мѣсто до края на рѣкава, минавайки по лакъта.

7-о) Дължина на лакъта отъ изрѣзаното мѣсто на рѣкава до вятката.

Мѣрки на модела

	снтм.
1-о Дължина на камизолата	60
2-о Грѣдната обиколка	90
3-о Прѣдняя ширина	34
4-о Задня "	32
5-о Вратна обиколка	36
6-о Първа дължина на лакъта	55
7-о втора " " "	29

Грѣбна на камизолата. (Фиг. 26). Начертаваме си единъ правоугълникъ ABCD, високъ, колкото е дълга камизолата, и широкъ колкото $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната обиколка безъ 1 снтм. Отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ грѣдната полуобиколка безъ 1 снтм. дръпваме линията EF паралелна съ АВ. Отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната обиколка безъ 2 снтм. и дръпваме линията GH паралелна на АВ; отъ В къмъ А измѣрваме половината отъ грѣбната ширина плюсъ 1 снтм. и дръпваме вертикалната линия JK до линията GH; на разстояние 1—1 $\frac{1}{2}$ снтм. надъво отъ точката на прѣсичанieto на линийтѣ EF и JK поставяме L; отъ точката С продължаваме линията CD на $\frac{1}{2}$ отъ дължината ѝ и поставяме M; на разстояние 3 снтм. отъ M поставяме N; отъ В къмъ А нанасяме $\frac{1}{10}$ отъ вратната обиколка и поставяме O; на разстояние 1 снтм. подъ В поставяме P.

Вратникъ: една крива линия отъ O до P.

Рамо: една наклонна линия отъ O до L.

Изрѣзано мѣсто на рѣкава: една крива линия отъ L до G, която да се допира о линията JK.

Зашиванieto на страната: дръпваме една наклонна линия отъ G до N, а послѣ една крива, отдалечавана около $\frac{1}{2}$ снтм. на дѣсно отъ наклонната права линия.

Вътрешен край. Отъ N постепенно вървимъ по линията CD.

Гръбната срѣда: линията PD (фиг. 27).

Прѣдната частъ на камилозата.

Начертаваме си единъ правоъгълникъ ABCD, имѣющъ за височина оная на гърба, а за ширина $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната обиколка плюсъ 6 снтм.

Отъ A къмъ C измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната полуобиколка, дръпваме линията EF, паралелна на AB; отъ A къмъ C измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ грѣбната обиколка безъ 2 снтм. дръпваме линията GH, паралелна на AB; отъ A къмъ B измѣрваме половината отъ прѣдната ширина плюсъ 1 снтм., дръпваме вертикалната линия до JK до линията GH.

На разстояние 2 снтм. надъ точката H поставяме L; отъ точката D продължаваме линията CD съ $\frac{1}{3}$ отъ дължината ѝ и поставяме M; на разстояние 5 снтм. надъ точката M поставяме N; отъ A къмъ B измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ вратната обиколка и поставяме O; скъщата дължина нанасяме подъ A и поставяме P; налѣво отъ P измѣрваме $1\frac{1}{2}$ снтм. и дръпваме линията P'C', паралелна на PC.

Вратникъ. Отъ O до P една четвъртъ отъ окръжността. продължена до P'.

Рамо. Отъ O нанасяме по линията EF дължината на заднето рамо безъ 1 снтм. и дръпваме наклонната линия OQ.

Изръзаното мѣсто на ръкава. Отъ точката Q достигваме до L, минавайки по линията JK, а послѣ до срѣдата на линията KL.

Зашиванieto на страната. Отъ L до N една наклонна линия, а послѣ една крива, отдалечена около $\frac{1}{2}$ снтм. налѣво отъ наклонната.

Вътрешен край: отъ N по линията CD една крива, малко изострена.

Прѣденъ край: линията P'C'.

Ръкава (фиг. 28). Начертаваме си единъ правоъгълникъ ABCD, имѣющъ за височина първата дължина лакъта безъ височината отъ горния край на ръката (въ модела 5 снтм.) а за ширина $\frac{1}{4}$ отъ грѣбната обиколка безъ 2 снтм.

Отъ A къмъ C нанасяме втората дължина на лакъта безъ 1 снтм. дръпваме линията EF, успоредна на AB; отъ D къмъ C измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната полуобиколка безъ 1 снтм. и поставяме G; отъ C къмъ A измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната полуобиколка плюсъ 1 снтм. и поставяме H; отъ A къмъ C измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната полуобиколка безъ 1 снтм. и поставяме J; надолѣ отъ B нанасяме $\frac{1}{4}$ отъ грѣдната полуобиколка и поставяме K; въ срѣдата на линията AB поставяме L; отъ E къмъ F измѣрваме 2 снтм. и поставяме M.

Горенъ край: съединяваме J съ K чрѣзъ една крива, която минава прѣзъ точката.

Зашиванieto на лакъта: отъ точката K по линията до F; отъ F до G една крива линия.

Вътрешен край: отъ G до H една наклонна линия, която да излиза навънъ отъ H до 2 снтм. дѣто се поставя N.

Вътрѣшно зашиванieto. Отъ N до J една крива линия, която да минава прѣзъ M.

Долната частъ на ръкава: същия патронъ обрънатъ тѣй: съединяваме J съ K чрѣзъ една крива, закривена още повече къмъ горния край.

Ръкавъ, на който долний край е по-тѣсенъ отъ горния. (Фиг. 29).

Слѣдъ като се начертае патронътъ точно споредъ фиг. 28 . . . , при зашиванieto на лакъта се излиза навънъ 2—3 снтм. за да се достигне патронътъ на горната частъ на ръкава; послѣ ще се влѣзе на вътрѣ при същото зашиванieto, за да се достигне патронътъ на долната частъ на ръкава. Линията ----- прѣдставлява патронътъ на ръкава съ долна и горна страна отъ еднаква ширина; линията + + + + + прѣдставлява она на ръкава, на който долната страна е по-тѣсна отъ горната.

Права яка. (Фиг. 30).

Начертаваме си единъ правоъгълникъ, високъ, колкото избранный вратникъ (да прѣдположимъ 4 снтм.) плюсъ $2\frac{1}{2}$ снтм., а широкъ, колкото половината на врата плюсъ $1\frac{1}{2}$ снтм. Отъ A къмъ B измѣрваме $2\frac{1}{2}$ снтм. и поставяме E; измѣрваме 2 снтм. отъ B къмъ D и поставяме F; измѣрваме $2\frac{1}{2}$ снтм. отъ C къмъ A и поставяме G.

Горенъ край: изръзваме горния край, като съединимъ E съ F чрѣзъ една крива линия.

Задне срѣтище: линията FD.

Прѣденъ край: една наклонна линия G до E.

Доленъ край: Отъ G по линията CD една крива, която придава на основата на вратника кръгла форма на направлението на прѣдната форма.

Шевица.

Глава III.

За шевиятъ въобще.

Съ фигури 42, 43, 44, 45 и 46 прѣдставляваме на читателкитѣ една китка шевица, която е сборъ отъ всичкитѣ видове първоначални шевици, за които сме говорили въ първата глава. Както ще разбератъ и самитѣ ни читателки, съвсѣмъ е излишно да се говори, нѣщо за коя-да-е сложна шевица, тѣй като онии, които сж разбрали и изучили вече какъ се работятъ и правятъ описанитѣ до сега отъ насъ видове първоначални шевици, много лесно ще разбиратъ отъ какви именно части се состои една коя-да-е дадена сложна шевица и много добръ ще умѣятъ да ги изпълнятъ въ дадения случай.

Желающитѣ отъ читателкитѣ ни да иматъ богатъ сборникъ отъ разни видове хубави шевици, нека си доставятъ първата годишнина отъ Притурката на «Женския Свѣтъ».

Учтивостта.

(Изводъ изъ «Savoir-faire et savoir vivre»)

отъ Г-ца А. В. д'Арьозъ.

Истинската учтивост не се състои нито въ точното спазване церемоналнитъ форми, нито въ вънкашнитъ знаци, нито пъкъ въ конвенциитъ управляющи обществата; тя състои, прѣди всичко, въ деликатното наблюдение чувствата на другитъ чловѣци и въ вниманието, прилично отдадено на тѣзи чувства.

Необходимо е, щото цѣлий свѣтъ да придаде една извънредна голѣма важност на учтивостта. Личноститъ които не ѣ притежаватъ, сѣ не само строго осѣдени отъ обществото, но и обявени като хора безъ възпитание. Едно младо дѣвойче неучтиво, е въ очитъ на цѣлото общество, дѣвойче злѣ възпитано.

Външността, слѣдъ това, трѣбва да бѣде въ хармония съ самитъ чувства. Какъ би се повѣрвало на добродѣтелността на една личность, която нѣма, нито прилични обноски, нито единъ сладкодуменъ езикъ? Безъ съмнение, възможно е по нѣкога да се излъжемъ. Едно малко неучтиво дѣвойче по нѣкога би се цѣнило много по-вече, отъ колкото не бихме прѣдполагали; обаче нека ни бѣде простено да се съмнѣваме. Най-чиститъ, най-прѣкраснитъ качества останѣли биха непознати и не трпим дори, ако този който ги притежава, ако и увѣрени въ прѣвѣсходството имъ, прѣнебрѣгва изискуемитъ форми. Не е прилично па, и не по-малко е позволено, да отговаряме сухата т. е. накратко, като казваме точно само прѣдмѣтитъ, да правимъ добро съ оскѣрбяющи маниери.

Една млада дѣвойка, най-паче, която отгърано има нужда да се съгласи съ мнѣшието, и отъ която имали бихме право да очакваме външно доказателство за приятнитъ и добродѣтелнитъ чувства, които ѣ придаваме, трѣбва да се помъчи да запази, въ всѣкой случай, това нѣщо, което обществото изисква и което се нарича учтивостъ.

И тѣй учтивостта е тѣсно свързана съ възпитанието. Добрѣ възпитана личность е винаги учтива. Не трѣбва да смѣсваме учтивостта съ добродѣтелта. Учтивостта е необходима за всѣкой чловѣкъ, не по-малко за всѣко дѣвойче, което и да би било то. Липсва ли тя отъ нѣкое лице, ний почти безпогрѣшно бихме казали: «този господинъ или тѣзи госпожица е злѣ възпитан». Трѣбва ли, прочее, да окажемъ, на дълго и широко, чувството, което испытваме, когато се разговаряме съ неучтивни хора? — Не! това е ненужно, толкова по-вече, че почти всѣкой чловѣкъ е испыталъ това толкова неприятно, па по нѣкога и толкова отвратително чувство.

Прочее, най-необходимитъ нѣща за всѣка личность, за да бѣде тя добъръ гражданинъ или добра гражданка, обични отъ обществото и полезни на

отечеството си, сѣ възпитанието и учтивостта и слѣдъ тона добродѣтелта и образованието.

Прѣведа: Невѣнки С. Кжршовска.

Свѣѣти.

Кабусятъ у дѣцата често става причина за разваление на здравиешо имъ; а именно той (кабусятъ) се явява у ония, що прѣждесврѣменно захващатъ да се хранятъ съ тѣстени работи, които причиняватъ мѣчно смилание, що разваля здравиешо и прави дълтето своенравно, плачеливо и меланхолично.

Майката, прочее, трѣбва, както за себе си, тѣй сѣщо да се грижи и за чедото си, като го поставя три или четири пѣти прѣзъ всѣко едно денонощие на надлъжното гърне, за да испразни стомаха си и да назикне на туй редовно испразднювание, защото всѣко здраво въ всѣко отношение дълте, испразднюва се два или три пѣти прѣзъ всѣко денонощие.

Но когато майкати види, че смиланието на храната и испразднюванието на стомаха закъснѣва у чедото си, тогава тя му дава скоро въ малка доза рециново масло, или му прави една или двѣ клизми съ хладкава вода, и му дава да пие една или двѣ лъжици моруново масло, или взема единъ най-тънъкъ конусообразенъ кѣсъ отъ какаово масло, дълъгъ 5—6 см.м., което като вкарва въ заднето черво, дълтствова най-сполучливо.

Чистение сламенни шапки. — Когато искате да си очистите сламенната шапка, земате една доза сѣренъ прахъ, който размѣсвате съ силенъ лимоненъ сокъ, додѣто да стане на рѣдка каша; послѣ намокрываете едни чиста четчица вкѣрпъ въ тая каша и захващате да триете шапката ви и ѣж оставяте на слънцето да засъхне; а слѣдъ като засъхне, пакъ ѣж триете само съ сѣрния прахъ, безъ лимоненъ сокъ, и шапката ви ще се очисти съвършено.

Смѣхътъ въ врѣме на ядението. — Бриляръ-Саваринъ (Billart-Savarin) каза: «Масата е мѣстото, дълто не се дотенува никога.»

Старитъ имали обичай, щото въ врѣме да ядение да причиняватъ веселия и шени, за да прѣдизвикватъ смѣхъ, което е най-хубавото нѣщо за смилание.

Взобице разглеждатъ смѣха като едно просто инстинктивно движение; но това е едно заблуждение: смѣхътъ тукъ изпълнява едно отъ най-важитъ дължности; не само възбужда духа, но и уаква нервитъ, отстранява меланхолията и причинява едно редовно (благотворно) кръвообрѣщение, което е отъ голѣма важностъ при смиланието на храната.

Прочее поговорката, която често се повтаря слѣдъ силния смѣхъ: «ще направѣ единъ литръ добра кръвь» е съвършено вѣрна.

Всѣкога около масата поддържайте добрия нравъ, пазѣте се отъ всѣкакви расправи, които не прѣдизвикватъ смѣхъ (политиката напиримѣръ), отстранѣте всѣкакви словопрѣния. Не съдайте на ма-

сата, когато сте разпъвена: всичко, което ще ядете, ще ви се струва лото приготвено, а и смилането ви ще бъде лошо.

Не спдайте на масата, когато сте се истоплили от многото вървение или от тѣжка работа; чакайте малко, до като се успокоите. В. М.

Леглото ни.

Колкото прозанически отъ прѣвъ погледъ ни се показва прѣдмѣтътъ на настоящата ни статия, толкова пѣкъ и важенъ е той откъмъ всѣка една страна за всѣка домакиня; затова и ний счетохме за нужно да се занимаемъ съ него тукъ по-на-пространичко.

Първомъ, креватитѣ се правѣтъ отъ орѣхъ, дѣбъ, анакардъ или палисандръ, но по-общо е употреблението на желѣзнитѣ кревати, понеже тѣ сѫ освободени отъ бѣли, прѣдставляватъ голѣма леснотия за домакинята, понеже лесно се разглобяватъ, та залятъ малко мѣсто, а и не изискватъ голѣми грижи. Тия кревати носѣтъ и колелца, съ които се лесно мѣстѣтъ.

Постелката въобще се състои отъ основа, що съставляватъ желѣзата на кревата или една мръжа отъ спиралообразенъ еластиченъ кордонъ, отъ два дюшека и възглавници. Напълненитѣ съ перушина възглавници и постелки сѫ противъ началата на хигиената и много врѣдителни, особено же за дѣцата; защото перушината има дѣйствиелно доброто (но въ сѣщо врѣме и лошото) свойство да съсѣрѣдочава топлината, но и бавно да се освобождава отъ влагата, що приема чрѣзъ дѣханието и испарението на тѣлото. Два чаршафа, една или двѣ възлени или памучни, споредъ годишното врѣме, покривки (юргани) и една памучна или отъ перушина покривка за краката допълнятъ леглото.

Еластичната основа, която замѣсти сламения дюшекъ, е по-здравословна; а здравословнитѣ постелки (дюшеци) се състоятъ отъ двѣ части чепкана вълна и една частъ конски косми. Наклонлостта на легланието отъ главата къмъ краката трѣбва да е малка, но достатѣчна; при това по е прѣдпочтително твърдото, отколкото мекото легло. Дюшекъ отъ конски косми съ още единъ дюшекъ е най-доброто зимасъ легло на дѣцата и момчетата, а лѣтно врѣме само дюшекътъ отъ конски косми е по-здравословенъ.

Много е важно, да се истѣрватъ дюшецитѣ всѣка сутринъ слѣдъ ставане отъ сънъ и да се провѣтриватъ добрѣ прѣди да се нареди креватътъ, защото винаги тѣ съдържатъ една противохигиенична влага, произходяща отъ нощния потъ и испарение на тѣлото. Покривката, съ която се денѣ покрива за украсение леглото прѣпятствува въ испарението на тая влага, та по такъвъ начинъ леглото става гнѣздо на трѣски и ревматизми. Денѣ испарѣванитѣ отъ тѣлото ни влаги прѣминаватъ и се распрѣсватъ изъ околната ни атмосфера, а

ношемъ по-голѣмата частъ отъ тия влаги пада върху постелката и покривката. А онии, които, вмѣсто да истѣрватъ добрѣ постелката и покривката на вѣтъра, постилатъ ги отново на мѣстото си, безъ да бѣдѣтъ провѣтрени, и ги покриватъ съ другата украсителна горня покривка, приготвяватъ си болѣзенно легло и ако такова легло, когато сме здрави, причинява ни болки и болѣсти, то какви злини не ни принася, когато сме сериозно болни! Лѣкарътъ прѣпорѣчва провѣтриването стаята на болния, но рѣдко се той грижи за здравословността на леглото, като си прѣдполага, че домакинята знае всичко, що би трѣбвало да стане за него; та повечето новопооявявания на сѣщитѣ болѣсти или прѣдаването имъ на други лица много пѣти се дължи на немарливостта ни къмъ леглото ни. Слѣдователно, необходимо е за болния, щото твърдѣ на често да му се промѣнява леглото.

За туй добрѣ е, щото да се очистватъ постелкитѣ поне веднажъ въ годината; за тая цѣль благоразумнитѣ домакини повикватъ въ къщи надлежния за това човѣкъ и наглеждатъ сами работата.

Повтаряме, прочее, че всички принадлежности на леглото ни трѣбва да сѫ чисти.

Домашна кухня

Свѣти къмъ неопитнитѣ.

Една отъ главнитѣ искусства, които способствуватъ щото ястието да бѣде вкусно, или не, е да туримъ въ ястието толкова вода, колкото е необходимо до свършенното му приготвление. Нѣкои си турятъ въ ястието повече вода, отколкото е нужно и послѣ се принуждаватъ да отдѣлятъ едната му частъ; други пѣкъ турятъ по-малко, така щото се принуждаватъ отъ послѣ да прибавѣтъ. И еднитѣ и другитѣ ставатъ причина, щото ястието да губи отъ вкуса си. За това се изисква голѣмо внимание при турянето на водата, защото главнитѣ нѣща въ готварството сѫ: *огньтъ, водата и солта*.

Ако се случи понякога да подпаднете въ грѣшката, щото да турите повече вода, отъ колкото трѣбва и видите, че месото е врѣло, безъ да се сгѣсти още чорбата му, тогисъ трѣбва да изсипите чорбата му въ друга кадарола и оставите тамъ да ври до като се сгѣсти, колкото искате. Слѣдъ това налѣйте ѿ въ ястието.

Сѣщо не трѣбва да приготвите ястиета прѣди 2—3 часа отъ врѣмето, когато то ще се сервира. Ако напр. имате да приготвите нѣкоя яхния или други, каквито и да сѫ ястия отъ крѣвко месо, за приготвлението на което не ви сѫ нужни повече отъ 1 частъ, а пѣкъ ний сте ги приготвили прѣди 1—2 часа, такова ястие се стопява и не можете да го сервирете както искате, още повече когато ястието истине и се принудите да го истоплите изъ ново.

За да можете да сполучите въ готвеннето, първенеъ необходимо е тенджеретата ви да сѣ гасосани добръ, не само защото мѣдта е отровна, но защото ястието тогисъ се залѣзва на дъното му. При това винаги да готвите въ широки тенджери, а никога въ тѣсни. Когато наливате водата въ яхнията не дѣйте има обичай да ѣхъ бъркате отъ послѣ съ лъжица. Но е прѣдпочтително да готвите въ прѣстени и чиниени тенджерета; въ тоя случай кацаролитѣ, чиниени отъ вътрѣ сѣ прѣдпочтителни отъ мѣденитѣ.

Ако понякога ястието се залѣпи на дъното, тогисъ непрѣменно трѣбва да изсипите въ друго тенджерѣ, и никога да не поставите пакъ въ сѣщото.

Ако ястието е залѣпнало на дъното на сѣда, не трѣбва да го истържете съ ножъ или каквото и да е, но трѣбва до турите малко вода, пепель и оставите за малко на огъня; слѣдъ туй лесно може да се очисти.

Рецепти за ястия.

Зеленна супа. Нарѣжете на ситно зелето налѣйте върху зелето топла вода, турѣте нѣколко обѣдени картофи, 1 или 2 сладки рѣпи, 1 или 2 моркови, единъ малкъ букетъ отъ нане, майданосъ, чубрица, соль, пиперъ; оставѣте ги да врѣтъ повече отъ единъ часъ; отнѣте послѣ сладнитѣ рѣпи, морковитѣ, букетъа, ако не ги обичате, смѣчкайте картофитѣ и зелето, прибавѣте малко масло; а ако обичате супата съ хлѣбъ, то въ такъвъ случай намажете маслото върху една филия отъ хлѣбъ и ѣхъ пуснѣте въ супата, която става мека а послѣ сервирайте.

Жулийска супа. Нарѣжете на твърдѣ малки парчета картофи, сладка рѣпа, моркови, цѣлина, лукъ, зели, салата; опържете ги въ чисто говеждо масло безъ да ги почервените, налѣйте врѣла вода, посолѣте ги, оставѣте ги да врѣтъ повече отъ 1 часъ; ако обичате супата съ хлѣбъ, то прибавѣте 1 или 2 филии пърженъ хлѣбъ, а въ противенъ случай ще трѣбва да турите зарзаватитѣ въ достатъчно количество.

Мазна Жулийска супа се прави по сѣщия начинъ, само намѣсто вода, се турва бульонъ.

Пролѣтна супа. Нарѣжете на парчета моркови, картофи, лукъ, сладки рѣпи, нѣколко зърна бизель и ѣхъ направѣте като Жулийската супа.

Печено необикновено. — Земѣте единъ бутъ отъ агне, втикнуѣте въ него славина, посолѣте и пиперосайте и напрѣскайте отгорѣ му съ фарина, опържена по напрѣдъ въ масло. Турѣте го въ единъ сѣсѣдъ и му прибавѣте силенъ бульонъ и оставѣте го лека по лека да ври. На края осилѣте огъня, обѣриѣте го нѣколко пѣти и го сервирайте.

Пилета пържени. — Възврѣте едно пиле, раздѣлѣте го на малки парчета и отдѣлѣте кокалитѣ; разбийте три яйца, прибавѣте малко дървено масло и вода; намокрѣте съ тоя сосъ мравкитѣ на пилето, овалайте послѣ въ фарина, намокрѣте повторно съ горния сосъ, овалайте ги въ начукана кора отъ

хлѣбъ, размѣсена съ соль, пиперъ, дръбни наклѣпани миродии; слѣдъ това пържете въ масло, наредѣте на чиния съ гарнитурата отъ майданосъ.

Агнешки крака. Очистѣте и попаряйте чрѣвъ петъ минути агнешки крака. Разложете шесть лъжици фарина въ студена вода, прибавѣте соль, пиперъ, лукъ, майданосъ, половинъ чаша оцетъ и сварѣте съ тая смѣсъ краката докато починѣтъ да се отдѣлятъ кокалитѣ. Истеглѣте послѣ отъ огъня и исцѣдѣте; земѣте отдѣлно добро крав. масло и го стопѣте, като прибавите и 3 лъжици фарина и слѣдъ това турѣте го пакъ на огъня. Прибавѣте 3—4 желтъка на яйца, като разбърквате постоянно; прибавѣте още малко масло, турѣте сега краката и отгорѣ имъ малко киселина отъ лимонъ и сервирайте.

Агнешко съ салца. — Земѣте четвъртъ отъ агне и го турѣте да възври въ вода съ соль, пиперъ, дафинови листове, чесънъ, лукъ, карамфилъ. слѣдъ като възври, извадѣте агнето. Стопѣте отдѣлно малко крав. масло въ една кацарола, прибавѣте му една лъжица фарина и го опържете малко. Размѣсѣте го послѣ съ по-горѣ приготвенната салца, сгѣстѣте го съ желтъцитѣ на яйца, прибавѣте гъби и слѣдъ това турѣте да кърка агнето въ тоя сосъ $\frac{1}{4}$ часъ и го сервирайте.

Пиле à la Mharengo. — Земѣте едно голѣмичко пиле, раздѣлѣте го на мравки. Стопѣте въ единъ тиганъ чисто дървено масло съ единъ букетъ отъ миродии; турѣте пилето въ тѣзи гарнитурата. Когато $\frac{3}{4}$ ще бѣде опечено, извадѣте букета съ миродии, прибавѣте половина лъжица домата, една чаша мадерско вино, малко пихтия отъ кокошка. слѣдъ това се прибавятъ гъби и се остави да кърка; нислѣ се сгѣстятъ съ малко чисто прѣсно крав. масло, разработено съ фарина. Когато всичко ще бѣде добръ опечено, наредѣте ги добръ въ една чиния и го сервирайте.

Пиле на минутатл. — Раздѣлѣте на двѣ части по дължина, зачервѣте го леко надъ слабъ огънь; когато ще бѣде зачервено, прибавѣте бульонъ съ бѣло вино; наклѣпайте лукъ, чесънъ, гъби, миродии съ соль и пиперъ; и го възвирайте въ силенъ огъня.

Ангинари. — Обѣлвате добръ ангинаритѣ, напързвате отдѣлно лукчета прѣсни и гѣозумъ, които кавурдисватъ добръ съ дървено масло; прибавѣте послѣ малко бѣло вино и оставѣте да врѣтъ така малко. слѣдъ това напързвате съ това ангинаритѣ, нареждате ги въ едно тенджерѣ, въ което прибавѣте и малко вода, дървено масло и бѣло вино; накапватъ надъ тѣхъ и нѣколко капки отъ лимонъ, за да не зачернѣйтъ. Прѣди да покриете тенджерето, покрийте ангинаритѣ си въ тенджерето съ една малка чиния, за да не се зачернѣйтъ отъ парата.

Ангинари à la Marseillaise. — Обѣлѣте, турѣте слѣдъ като ги триете съ лимонъ, въ вода съ соль, за да не се зачернѣйтъ, прицѣдѣте ги и напързватъ въ една кацарола. Прибавѣте една чаша бѣло

вино и дървено масло, докато се покриятъ, солъ, пиперъ, една праса, дафинови листове, майданосъ, всичко направено на букетъ и единъ морковъ; покривате ги и ги оставяте да въртатъ на слабъ огнь, покритъ съ пепелъ, около 12 часа. Слѣдующия денъ прицѣждаме ги и ги сервираме.

Марината отъ риба. — Земѣте и очистѣте рибитъ добръ; нарѣжете и, ако е нужно, посолѣте ги и ги пържете съ горещо дървено масло, слѣдъ като ги оваляте въ начукана на много ситно галета; послѣ като се зачервятъ и опържатъ добръ, въ останалото въ тиганя масло нарѣжи нѣколко скелиди чесънъ на кръгло нарѣзани, една винена чаша, или повече, споредъ рибата, добъръ оцетъ; нѣколко дафинови листъе, черъ пиперъ и бахаръ, начуканъ малко и на зърна нѣколко; солъ, маслини, лимонъ, изрѣзанъ на тървало, малко брашно, или отгорѣказаната галета. Слѣдъ като възври тая възрѣдка каша, наредѣте рибитъ въ една прѣстена тенджера, налѣй рибата съ тая салца и ѿ вахлюпи добръ, или ѿ намажи около капака и тѣй приготвената риба може да трае дълго и е доста вкусна.

Десертъ отъ прѣсно сирение. — Земѣте $\frac{1}{2}$ кгр. прѣсно сирение и мѣсѣте го добръ, като прибавите и 5 яйца. Прибавѣте малко варина и малко крав. масло докато стане на тѣсто. Изсипѣте тѣстото въ тепсия и оставѣте 20 минути въ пещъта. Пригответе сиропъ съ шекеръ и залѣйте, но слѣдъ като распрѣскаете съ канела.

Обяснения на образцитѣ отъ рѣкодѣлията.

Обр. 1. Христосъ воскресе, tapis за украшение по стѣнитѣ. Ошива се надъ сукно отъ отворенъ фрезовъ цвѣтъ. Клоноветъ и листоветъ се ошиватъ съ расцѣпенъ маслиноцвѣтенъ сѣнчастъ ибришимъ. Голѣмитъ цвѣта — съ алжирска коприна отъ тъмния до най-отворения фрезовъ цвѣтъ; исключайъ най-тъмния имъ цвѣтъ, който става отъ кадифелъци. Сѣмената показани въ фигурата, като точки, правятъ се отъ власовинна (Moosseide) коприна и всичкитъ въобще точки се правятъ съ тая сѣща коприна. По-малкитъ цвѣта — съ коприна отъ трицвѣтенъ люлековъ цвѣтъ. Цвѣтенцата: *не ме забравяй* — съ коприна отъ трицвѣтенъ ясносинъ цвѣтъ. Палмата отъ лѣвата страна става съ алжирска коприна отъ кестеневъ до най-отворения златно-жълто-червеникъвъ цвѣтъ. Морскитъ вълни съ зеленосинъоцвѣтна коприна; чертитъ и украсенитъ мѣста на ладийката — съ черна коприна, расхвърленитъ цвѣтенца въладийката, клончетата и листетата — съ маслинено цвѣтна коприна, транжафичето — розово, цвѣтенцата — жълти, а най-тъмнинкитъ — ясносини.

Гашитъ на моряка отъ сѣнчестъ *bleumarine* кадифелъкъ; горнята дрѣха — съ бѣла алжирска коприна, яката му съ *bleu-marine* кадифелъкъ, косата му съ русса власовинна (Moosseide) коприна; грѣблото съ дѣсчено-цвѣтна коприна. Горнята дрѣха на дѣвойката се ошива съ расцѣпенъ ибришимъ отъ тъмния до ясно-синия цвѣтъ; долнитъ поли — съ сѣнчестъ бѣлосивъ ибришимъ; руссата ѿ коса съ власовинна (Moosseide) коприна; цвѣтенцето, що държи въ рѣката си съ такава отъ сѣнчестъ цвѣтъ; прѣпорецътъ е бѣлъ, а буквитъ златни; пюскюлчетата — златни, прѣчката на прѣпореца — златна; полуизгрѣлото слѣнце — златно, лѣчитъ — златни. Гѣлѣбчето се ошива съ расцѣпенъ бѣлъ ибришимъ, а по тъмнитъ му мѣста черни; пантелката въ устата му — бѣла, буквитъ златни.

Обр. 2. Снарижение за картички и портрети; ошива се клонѣтъ на щита надъ оловено-цвѣтенъ плюшъ съ жълтъ тѣртѣлъ; послѣ се изрѣзватъ два картона, споредъ образа на щита, подплатяватъ се и се зашиватъ едно до друго, а помежду двата картона се нареждатъ портретитъ. Стрѣлитъ, копнето ѿ лѣкѣтъ ставатъ отъ телъ и се изпълнюватъ споредъ обяснението на стрѣлата на застрѣленото сърдце (Виждъ «Домакия» год. II, брой 10, стр. 40, обр. 2).

Обр. 3 показва рѣкодѣлието напълно изработено.

Обр. 4 Буква Р: марка за възглавница и др.

Обр. 5. Монограммъ А и Ц: марка за възглавници и др.

Обр. обр. 6, 7: марки за чаршафи и др.

Фиг. фиг. 25—30: виждъ статия *кроение*.

Фиг. фиг. 42—46: виждъ статия *шевица*.

Може обаче тая китка да послужи и за украшение на възглавница.

Корреспонденция.

Г-и и Г-да М. В. Петрова *Бѣла-Слатина*; получихме стойн. на «Домак.» за 94 год. — Е. Ив. Халачева *Тутраканъ*, Д-ръ Шопова *Станимака*: получихме стойността на спис. и Домак. за 94 год. — Ц. И. Ганчева *Севлиево*: получихме стойн. на спис. и «Домак.» за 95 год. — Х. Т. Франга *София*, А. Попъ *Николова Самоковъ*, Р. Юрд. Ангелова *Осман-пазаръ*, — И. Капит. Генова и Е. Г. Михалова *Кюстендилъ*. — Е. Каспарова *Видинъ*: получихме стойността на «Домак.» за 95 год. благодаримъ. — Гр. П. Димитровъ *Кюстендилъ*: получихме 4 лева, т. е. 1 левъ повече. Нова абонатка записахме; благодаримъ. — Ст. Гюджалева село *Хасанъ*: броеветъ ви се испращатъ винаги редовно; искайте ги отъ пощата. — П. Кулевъ *Варна*: получихме 2 лева за В. Малова *Осман-пазаръ*. Молимъ за останлихитъ 2 лева. — К. Радославова *Търново*: Внесѣте молимъ за полученитъ до сега броеве. Ако не желаете тая година, трѣбваше още 1-ня брой да ни възвърнеге. — А. К. А. Шапкарлова *Самоковъ*: испращаме Ви повторно 3-ня брой отъ домакията. — Хр. Х. Петровъ *Търново*: броеветъ Ви най-редовно се испращатъ, распитвайте въ пощата; ако не се намиратъ, съобщете ни; никакви пари не сме получили.

Г-ну Ю. Марову. Молимъ, обаждѣте се.