

ДОМАКИНЯ

Ъ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАКОДЕЛИЯ.

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЙ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всѣки мѣсець.

Годишенъ абонаментъ

I за абон. въ Т.-П. станции
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
списанието или притурката
испраща се съ адресъ: До
Дирекцията на Женск. Свѣтъ
ул. Войнишка № 122 Варна.

Писма неплатени не се
приематъ. Въсѣкви обя-
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“

Къмъ читателитѣ и читателкитѣ ни.

Съ днешния брой на «Домакинята» Дирекция-та ни ще да си изпълни даденото още отъ началото на тая годишнина на притурката обща-ние. Както виждатъ читателкитѣ ни, отъ настоящи брой вече се отваря въ спи-санието една особена отдѣлъ, въ който ще се говори спе-циално за *модното крѣнение на рокитѣ* и ще се даватъ всичкитѣ нужни за по-добро му разбиране, изу-чаване и изпълнение, унж-ванья, пояснения и показанья. Нъ не е само това: «Дома-кинята» съ това ще излиза за пнатѣтъ не на една бола, а на една и полови-на, сир. на 12 вмѣсто 8 страници, както си бѣше до сега, и то безъ ни най-малко увеличение на абонамента. Значи, Дирекцията ни пода-рява на абонаткитѣ си тоя излишѣтъ отъ образци и ма-териалъ за прѣзъ нѣколко мѣсеца до края на текущата година; нъ отъ слѣдующата година вече, като направимъ повече подобрения и улуще-ния, ще помисли, може би, да измѣни нѣкакъ условията за абонирането. Както и да е, отъ сега пнатѣтъ читателкитѣ ни ще намиратъ не само подробни «Обяснения на модитѣ» за разнитѣ давани въ фигури модни туалети, нъ

винаги, колчемъ е това нужно, «Модна Хроника» въ която ще се дава едно общо понятие за те-купщата, тѣй да речемъ, Мода. А бато казваме мода, не трѣбва да се плашатъ читателитѣ и чита-телкитѣ ни. Ние подъ термина «мода» не разби-раме постоянното и безжалостното харченне на



паръ въ рокли, шепки и пр. и пр., нъ, напротивъ, съ-вѣстното и вкусно обли-чанье на жената. Ние мо-дата разбираме като едно срѣд-ство за развиване моминския вкусъ и като изражение на тоя вкусъ, който не само по-казва женския уровень, нъ и прави жената приятна на гледъ. Ние модата разбираме още като едно срѣдство за икономия, какъ сир. чрѣзъ нежъ може да се направи мно-го нѣщо съ малко разноски; защото не значи мода носене тежки и безъ никаква причипна туалети, а напротивъ ефетни работи и съ вкусъ направени. И затова именно, читателкитѣ ни ще виждатъ винаги толкова въ фигуритѣ ни, колкото и въ обясненията ни върху модата и туалетитѣ, слѣти наедно икономията и вкуса, — тия важни за всѣка домакиня и жена въобще прѣимущества. По такъвъ начинъ и тия ново-

Ф. 1.

отваряни въ списанието ни отдѣли не отстап-ватъ отъ общата на «Домакинята» програма: образованието на жената, майката и домакинята.

Съдържание:

Какъ читателитѣ и читателкиитѣ ни. — Модна хроника. — Обяснение на модитѣ. — Изборъ на сукнини. — Кроение. — По дѣтското възпитание. — Свѣти къмъ майкиитѣ. — Плетени. — Свѣти. — Античенчески поставленія. — Рецепти за ястия. — Обяснение на образциитѣ отъ ржководилница. — Извѣстие. — Обявление.

Модна хроника.

Най-пѣжнитѣ най-благороднитѣ и най-употрѣбнитѣ цвѣтове за рокли изъ Европа а особно въ Парижъ, сж : Бѣлия. черния. пепеления и сивия цвѣтове. Тия цвѣтове се гарниратъ съ копринѣни платове отъ ясни жини шарове. като напр. портокаленъ. огненъ ясно-синъ и пр. Платоветѣ за рокли сж доста тънки, прозрачни и като се прилагатъ надъ тие свѣтли копринѣни или сатенени цвѣтове. даватъ особна хубость на роклята. Бѣлитѣ на канцини муселинени платове ако и наскоро ще излѣзатъ отъ модата, обаче. тѣ се употребяватъ още много, понеже сж твърдѣ леки за носене лѣтно врѣме и лесно се перятъ.

Въ всичкитѣ туалети особно удивителни и приети въ най-последне врѣме сж орнаментитѣ модни рокли; тѣ даватъ на роклята особенъ благороденъ из-

гледъ а особено за този сезонъ, дѣто вече врѣмето ще се расхладява и роклитѣ почватъ да се правѣтъ отъ по-дебелички платове.

Една отъ неизмѣняванитѣ моди, които се най-много употребяватъ тѣзи година е тая на дългитѣ ржжави и болѣрата (boléros, контожче); тѣснитѣ ржжави освѣтъ че сж деликатни и грациозни, сж още и економични защото не се харчи за тѣхъ много платъ. Болѣрата тоже не изискватъ много платъ и се правѣтъ отъ сжщия платъ на роклята. Само тия болѣра, що сж по-дългички, които сир. слизатъ по-долу отъ кръста, могатъ да ставатъ отъ другъ платъ, като пике, сукно и пр.

Кроежътъ на корсажитѣ на фуститѣ е доста извѣстенъ за сега още; но туй, което се пзмѣнява по-често е украсяването на корсажа и фустата. Повечето за сега фуститѣ сж кржгообразни, съ единъ или повече шевове на дължина или широчина; шевоветѣ на широчина се зашиватъ помежду антр-ду! (entre deux) дантела или пасмантери или галонъ, или рушъ (ruches), широки или тѣсни фербали (волани) отъ плата на роклята или отъ дантелата.

Чернитѣ, украсени съ дантели рокли, най-много паруватъ надъ свѣтлиитѣ копринѣни платове. Въ последне врѣме бѣхъ видѣла една рокля отъ черенъ етаминенъ платъ, която бѣше гарнирана, както корсажътъ ѝ и фустата, съ черна антредуена дантела на широчина, а въ политѣ на фустата имаше 2 реда фербали; фустата не бѣше подплатена, но имаше една особена свѣтло-лилякова копринена фуста, която бѣ набрана по селски начинъ на буфантъ. Този туалетъ не само подмладяваше носителката му, нъ даваше още особена грация и хубость на нейната талия. Но при това не можъ забравити и шапката ѝ, която бѣше съ особенъ вкусъ и както се тя носи въ последне врѣме съ райско птиче и съ коприненъ муселинъ. Понеже споменаваме за шапката, то не можемъ избѣгнѣ отъ да поговоримъ нѣщо за шепкитѣ въобще. Цѣлитѣ птиченца, перата и дългитѣ голѣми пера сж най-употрѣбнитѣ за лѣтнитѣ шепки; това е много добро, понеже тѣ могатъ послужи за гарнитура и на зимнитѣ ни шепки.

Между всичкитѣ тия туалети бѣлитѣ, чернитѣ и пепелиявитѣ ржжавици много личатъ въ ржцѣтъ на една млада, а особено отъ шведска кожа, които и лесно се чистѣтъ.

Да не забравяме, че сега високитѣ токове (talons) за чепицитѣ сж най-употрѣбнитѣ; види се, обаче,



Фиг. 2.

Фиг. 3.

цѣлия свѣтъ да е забравилъ, че сж твърдѣ неудобни и врѣдителни отгѣмъ здравословна страна и за голѣмо съжаление засвидѣтелствувать женската суета!

Обяснение на модитѣ.

Фиг. 1. Дамски *топриена туалетъ*. — Корсажътъ е расцѣпенъ прѣзъ срѣдата на прѣдницата и отъ раменѣтъ; около цѣпкитѣ е бродиранъ съ коприна (*broderée*) Жилето е отъ вехтъ сламенъ цвѣтъ коприненъ муселинъ, начупенъ на пастички; политѣ на корсажа сж отъ кадифе скроени на веревъ Ржкнитѣ — тѣсни и украсени съ три реда фербали отъ сжщия платъ на жилето. Яката висока и наоколо рушъ. Фустата — дюзъ отпърдѣ, а отзадѣ съ гжнки (*plissée*). Шапка токъ, отъ черенъ коприненъ муселинъ, отъ двѣтъ страни по една китка цвѣта и дигнѣта отъ една само страна съ едно райско птиче; 12 метра коприненъ платъ е достатѣчна за тази рокля.



Фиг. 4.

Фиг. 2-а *Туалетъ за расходка отъ зелюмидаленъ цвѣтъ*. Корсажътъ е гарниринъ съ дантели; прѣдницата е покрита съ коприненъ муселинъ отъ портокаленъ цвѣтъ и съ съотвѣтствуѣщия цвѣтъ ивици (прашки). Ржкани съ малки ивици, набрани при раме-

нитѣ; яка висока, наоколо съ една фербала; коланѣ отъ сжщия муселинъ дългъ до полата на фустата и свързанъ отъ страни. Фустата набрана при кръста на буфантъ по селския начинъ. Сламенна шапка бере (*béret*), отъ една страна дигнѣта и накинѣна съ перце и труфилло (Мон) отъ панделка 6.50 м. широкъ платъ сж достаточни.

Фиг. 3. *Туалетъ за млади дѣвоѣки отъ пепеленъ цвѣтъ*. Корсажъ — блуза съ двойни ревери (обърнати яки); единѣтъ — бѣлъ, другия — бродиранъ съ черенъ суташъ; яка висока, опита съ суташъ. Жилето отъ тънѣкъ муселинъ на пастички; ржкани — тѣсни, малко набрани отгорѣ. Коланѣтъ е тоже бродиранъ. Фустата — дюзъ, отъ лѣва страна слизатѣ до политѣ два ревера. Шапка «канотие» отъ пепелява слама наоколо съ една кадифена панделка. 6.50 м. отъ голѣма широчина платъ.

Фиг. 4. *Ржкнитѣ за момиченцѣ*: отъ бѣлъ вълненъ платъ, цѣла начупена на ситно пизсета. Корсажътъ и рокличката отпърдѣ гарнирана отъ сжщия платъ, бродиранъ съ червена коприна на звѣздички. Ржкани надути отъ дюзъ платъ и хванати съ бродирани ивици



Фиг. 5.

Шапка канотие отъ червена слама, гарнирана съ коприненъ муселинъ; единѣтъ ойонгъ отъ панделка съ перца настрана.

Фиг. 5. *Туалетъ за расходка за млади гжжи и гжжици, отъ пепелено сукно*. Корсажъ — блуза съ поли (баскъ) отъ пепелено сукно, наоколо гарнирана съ

бѣло сукно и черенъ галонъ; яка прѣчупена матрозка; сжщо гарнирана съ бѣло сукно и галонъ. Коланъ отъ бѣло сукно съ едно черно копче. Ръкави тѣсни съ прѣвити билаци (ръкавели), на горѣ отъ бѣло сукно. Закончва се отпрѣдъ чрѣзъ два черни чапраза. Заднето нарче на корсажъ — блузата е отъ едно цѣло парче както то се прави за блузичкитѣ; астарѣтъ се кроп по сжщия начинъ само по-тѣсенъ; а за оня на прѣдницата се прави по една паста отъ двѣтъ му страни. Фустата дюзъ, отъ задъ двѣ голѣми пастички; тазъ корсажъ — блуза може да се носи и съ друга фуста, като лѣтна дрѣшка. Ако само нѣкой желае дрѣшката да направи, то за тая дрѣшка се купува 1.90 м. пепелено сукно и 50 ситя. бѣло сукно. Бѣла сламена шапка, гарнирана съ бѣло панделка и пепелено райско птиче съ бѣла шръкнжла онашка.

Фиг. 6. *Рокко она бѣла; вѣдетъ блонъ съ черни прѣчици.* Болѣротъ е отъ вълненъ на прѣчици съ реверни отъ платъ отъ бѣлъ дюзъ платъ прихванати съ голѣми копчела; ризката (блузата) отъ ясно-синъ



(Фиг. 6).

цвѣтъ съ едно бродирано тюлено пластронче; колантъ отъ портокаленъ цвѣтъ; закачванъ отпрѣдъ съ една фюбичка (токичка) набрана отзадъ.

Изборъ на слугинята.

Они, които желае да има добри слуги, трѣбва да ги избира внимателно, търсейки прѣдварително точни свѣденія за тѣхъ; а послѣ слѣдъ из-

биранъето и настаняванъето имъ, да се почне трудѣтъ за образованъето имъ. Кога нѣкой слуга или слугиня прѣдстои да постѣпи въ службата на нѣкой господарь, трѣбва точно да му се опрѣдѣли какви и кои сж работитѣ, които трѣбва да извършва и да му се даде да разбере какво се писква отъ него; при това слугата винаги трѣбва да внимава да не пзлизва вѣнъ отъ назначенитѣ му-прѣдѣли за работенъе. Слугата трѣбва да уважава и почита господаря си твърдѣ много, но и господаритѣ трѣбва беспрѣстанно да иматъ прѣдъ видъ, че както самитѣ тѣ, така и слугитѣ сж сътворени и тѣ отъ сжщото тѣсто и че и тѣ се стрѣмѣтъ къмъ злото и недостаткитѣ, както и слугитѣ имъ, та за туй не трѣбва да се иска тѣ да сж съвършени, щомъ самитѣ господари не сж такива.

Най-доброто срѣдство за образованъето на слугитѣ е: да имъ се внуши обичъ и прѣданность къмъ господаритѣ. Св. Августинъ, единъ отъ отцитѣ на западната Църква, каза: «*Обичае и прѣдане какъто си щѣтъ*». Това значи, че когато нѣкой обича съ прѣ-

данность едно друго лице, то не може да причини никаква неприятность? на туй лице. Така напр. прѣданнитѣ слуги разбиратъ сами какво желае господарѣтъ имъ и, като го изпълняватъ вѣжливо и своевременно отстраняватъ всякаква неприятность; такива слуги така силно се привързватъ и се приближаватъ къмъ господаритѣ си, щото положението имъ се подобрява твърдѣ много и се не боѣтъ отъ замѣстванъе; много слугини най-често се броѣтъ като членове на семейството, при което работѣхъ. Какъ, обаче, да се внуши на слугинитѣ тая прѣданность, това е най-лесно: Кога се разболѣе слугинята, то господарката ѝ нека отива често при неѣ, за да види какъ е. Нека тя ѝ обслужва, нека ѝ дава лѣкарствата, нека ѣж жали, като ѣ казва разни утѣшителни и насърчителни думи и да бжде увѣрена, ч-признателността и прѣданностьта на слугинята къмъ неѣ ще бжде безгранична. Ако пакъ е починалъ нѣкой роднина или майката или баща ѣ, то нека ѣ съчув-

ствова и нека ѣ утѣшава, за да покаже, че много ѣ е жално за загубата ѣ.

Сега нека кажемъ и за второстепеннитѣ срѣдства, чрѣзъ които се образува слугата или слугинята.

Никога да се не повелѣва на слугата да извърши една работа, която самъ той не може извърши. Нѣкои домакини много дотегчаватъ слугата си, като имъ даватъ да извършѣтъ работа, която трима надали могатъ извърши.

Когато слугата или слугинята извърши някоя грешка, то не трябва да се мъмрият твърде жестоко и гийвно, защото това не ги поправя; но — спокойно, тихо; това мъмрене действително ги поправя.

Домакинята нека бъде благородна и вѣжлива и когато слугата или слугинята ѝ донася исканото, то тя нека каже чисто; благодарѣ! и нека ѣх похвали, за дѣто работата станѣ добрѣ. Като се ѣжтешествува, то нека се дава на тѣхъ нѣкой малък даръ, който по цѣната е нищоженъ, но придобива голѣма стойностъ чрезъ вѣжливото и благородно подаване. Развлѣченията сѣ много нуждни на господаритѣ за забавлението имъ, за туй, тѣ трябва отъ врѣме на врѣме да позволяватъ на слугитѣ да се забавляватъ и тѣ. Това имъ забранява да извършѣтъ нѣкое зло и ставатъ още повече прѣдани къмъ господаритѣ.

Слугитѣ трябва да се надзиратъ прилично, а не тиранично. Никога господарѣтъ не трябва да оставя пари по масата и др. мѣста, защото слугитѣ могатъ да се съблазниѣтъ и да ги искриѣтъ, вслѣдствие човѣшката слабостъ. Винаги да се прѣглеждатъ точно разноскитѣ, които правѣтъ слугитѣ, кога купуватъ разни покупки и потребности за кѣщата; сѣщо и готвачката, що готви ястията.

Домакинята никога не трябва да мъмри слугитѣ си въ присѣствие на приятели и други гости, защото това освѣнѣ дѣто беспокоява и тѣхъ, унижава и слугата, чийто характеръ така се втѣрдява и не се поправя. Ако слугинята е направила нѣкоя грешка, то домакинята трябва само веднѣжъ да ѣх намъмри, а не все продължително да гълчи, защото това много дотегчава не само слугинята, но и другитѣ присѣствуѣщи.

Домакинята трябва прилѣжно да крие недостатѣцитѣ си и другитѣ си слабости отъ слугинята; тя не трябва да съобщава на неѣх тайнитѣ си, защото въ такѣвъ случай, ще зависи отъ неѣх. Нека се отнася къмъ неѣх вѣжливо, но не и много по домашно, защото това ражда прѣзрѣние къмъ господари и развали дисциплината, която строго да се пазѣ. Госпожницата никога не трябва да играе съ слугинята, нито да говори за тайни и пр. и да ѣх дава заповѣди съ прѣдварително позволение на родителитѣ.

Тукъ привождаме и нѣкои полезни практични свѣдення.

Когато слугата се съгласява съ господарѣ си писмено, то господарѣтъ му подарява нѣкой подарѣкъ; но ако слугата се откаже отъ общанията си, то повърща назадъ подарѣка.

Когато слугата ще замине отъ кѣщата, дѣто работѣше, прѣдизвѣства това прѣди осемъ дена. Ако господарѣтъ има сериозни оилакванѣя противъ поведението на слугата, то веднага го испѣжда и безъ да му плати нищо за осемѣтъ дена.

На слугитѣ трябва да се плаща най-редовно, и своеврѣменно, защото не е прилично да чака да ги пискатъ. Домакинята трябва да се грижи още щото тѣ да не испарѣѣтъ напраздно паритѣ си, но да ги спестяватъ; трябва да имъ показва мѣстото, гдѣто да ги пазѣтъ; и така, ако слугинята спестява своятѣ си па-

ри, то ще гледа щото и домашнитѣ работи да ставатъ безъ много разноски и по-добрѣ. Слугитѣ трябва да се хранѣтъ редовно, а храната имъ да е изобилна, защото тѣ много работѣтъ; но не трябва пакъ да имъ се дава и твърдѣ много храна, защото ги прави възискатели. Всѣка седмица трябва да се даватъ 3 бутилки вино на мъжетѣ и 2 на женитѣ, а въ празниците, кога въ кѣщата има гости, трябва да имъ се дава по-добро ястие и малко плодове. Съ това се отплаща работата имъ, която прѣзъ тия дни е двойна.

Домакинята никога не трябва да дава на слугинята да се облича въ старитѣ си дрѣхи; по-добрѣ е тя да продава старитѣ си дрѣхи и съ получената стойностъ да купи за слугинята нѣщо ново. Това ще ѣх угоди много повече, но и за самата домакиня това е по-економично. Защо това е по-економично ще защитате?

Една госпожа навикнуваше да раздава старитѣ си дрѣхи на слугинитѣ си. Една слугиня, проче, като видѣ, че господарката носи една много хубава рокля, за да ѣх вземе по-скоро, взе и ѣх оцапала съ масло. Госпожата много се наскърби, като видѣ роклята и веднага испѣди слугинята. Отъ тази случка се поправи тая госпожа и оттогава вече подаряваше на слугинитѣ си все нови дрѣхи. И на сиромаситѣ тоже все трябва да се даватъ нови дрѣхи, защото старитѣ и за тѣхъ нищо не служѣтъ.

При това седмично трябва да се подарява на слугитѣ по половинъ день, за да поправатъ своятѣ си работи, защото иначе тѣ ще прѣнеобрѣгватъ и домашната работа.

Добритѣ господари образуватъ и добри слугини и още, онзи човѣкъ, който желѣе добрѣ да му се ослужва отъ слугата, нужно е да бѣде обичанъ отъ него.

Кроение.

За по-економично кроение на плата, слагаме терковетѣ по слѣдуѣщия начинъ, както се то вижда въ фиг. 19 бр. 6 Домакиня. Първо се крои астарѣтъ, а послѣ платѣтъ; слагаме прѣдницата въ края на плата, като оставяме винаги около 3—4 снт. за подгъването отъ прѣдъ: въ случай че е тѣсна дрѣхата, при гждитѣ се испуща малко. Ако платѣтъ е широкъ то се изрѣжда както въ фигурата, надъ двоенъ платъ; въ противенъ случай горната частъ на рѣжава се замѣства съ втората малка страна за шевъ; при всѣка една частъ отъ терковетѣ оставяме 1½ снт; само подъ рѣжава на прѣдницата оставяме повече за растворянето на корсажа или каква-да-е дрѣха, когато е тѣсна. Слѣдъ като скроимъ астарѣ и плата, почваме паргосванѣето астарѣ надъ плата, като испущаме малко повече астарѣ при крѣста. Това правимъ въ нѣкои платове, напр. бежъ, америно и други подобни яки платове, за да прилегне и се опѣне добрѣ при крѣста дрѣхата; а за нѣкои платове, като набрани крепове и др., не се прави, за да не се испука. Слѣдъ това съединяваме всичкитѣ части и пробваме; при пробването на каква-да-е дрѣха, не поправяме тамъ, дѣто ни се види малко широко или тѣсно, да се стѣсни или се спусне;

ако дрѣхата е широка или тѣсна при крѣста, то тя се распаря подъ рѣжава, между прѣдницата и малката страна; партоската на едната само страна се поправя. Отъ *лицето* съ иглички (топлийки). Ако талията е дълга отпърдъ, вдига се прѣдницата при едното рамо; ако ли тя е дълга отъ задъ, то се вдига само задната частъ. Ако е тѣсна отъ гърдитѣ, испуща се при горната частъ на подрѣжъва и отъ прѣдната подгънка малко. Послѣ вземаме цвѣтенъ конецъ за партоска трипоска и партосваме отъ двѣтъ страни по посоката на убодени-тъ при поправянъето иглички отъ лицето; прѣди изважданъето на иглички правимъ контръ-маркъ на разстояние 2 смтм. отъ прорѣза на подрѣжава, ако то е поправено отъ подрѣжавния шевъ, ако ли то е поправено при рамото, то правимъ по срѣдата на рамото прѣдницата и задната частъ. Тѣзи контуръ марки се правятъ за поправянъето и на другата страна. Слагаме така поправената страна надъ другата и по посоката на цвѣтния конецъ убодваме отново иглички-тъ, които излизатъ отъ другата страна на непоправената; взимаме послѣ цвѣтния конецъ и партосваме по посоката на иглички-тъ, които излѣзоха отъ другата страна, забѣлѣзваме и контръ-марки-тъ и тѣй повторно партосваме тия шевове и пѣкъ пробваме.

Слѣдъ второто пробване и слѣдъ зашиванъето на шевовѣ-тъ, растворя се да се сидирова-тъ послѣ ширити-тъ на бодени-тъ, които набираме повече при крѣста, и най-послѣ вмѣкваме наленитѣ и ги опъваме добръ споредъ хълбоцитѣ на лицето. Подиръ тия принципи, мислимъ не ще има нужда да даваме повече дълги и широки обяснения за скрояванъето на каква-да-е мода, но ще обясняваме на кратко модитѣ.

По дѣтското възпитание.

Дѣцата трѣбва да се възпитаватъ не само чрѣзъ свѣтитѣ, но и съответственитѣ дѣла: спрѣчь родителитѣ и възпитателитѣ не трѣбва да даватъ на възпитаванитѣ отъ тѣхъ дѣца добри и мѣдри свѣсти, а пакъ да вършатъ сами съвсѣмъ противното, но трѣбва и дѣлата да се напълно съгласяватъ съ свѣтитѣ имъ. Едно дѣте, за да се възпита добръ не стига само да се каже нему: «прави каквото ти свѣтвамъ, и не дѣй прави това, което азъ правѣмъ», но трѣбва свѣтитѣ да се поддържатъ и чрѣзъ примѣра, защото само така се образува характерътъ на дѣтето.

За да зацѣтитъ дѣтето къмъ добрия пѣтъ, най-често казватъ: «Колко лоше, колко зло нѣщо е да е нѣкой распуснатъ, лѣнивъ, лѣжець, гнѣвливъ; ти, моето дѣтенце, да не бѣдешъ такъвъ! Дѣтето, разбира се, като нѣжна тваръ, вдълбочава въ ума си тия свѣсти и се мѣчи да се отдалечава отъ изброенитѣ зли качества; но колко се зачудва, злочестото, когато вижда, че наставникътъ му, потъпквайки свѣтитѣ си, дѣломъ му дава съвсѣмъ противни уроци по моралността. Умътъ на дѣтето въ такъвъ случай се смущава и запитва самото себе си, какъ възпитателътъ му има претенцията да запрѣщава на другитѣ това, което самичкъ не може го избѣгнѣ. За туй родителитѣ и възпитателитѣ трѣбва да съобразяватъ дѣлата си напълно съ добритѣ и мѣдритѣ си свѣсти, та да принасятъ полза, а не вреда на дѣтенцето си.

Но възможно, да пита нѣкой, че за да бѣде човѣкъ добъръ възпитателъ и да упражнява спасително влияние върху дѣтето, трѣбва ли да притѣжава всичкитѣ доб-

родѣтели? Но това е невъзможно, защото само единъ Всевинния Богъ е свършенъ и притежава всичкитѣ безъ изключение добродѣтели. Не! не казваме това ние, но настояваме върху това, че родителитѣ и възпитателитѣ трѣбва да полагатъ най-големъ старания, за да бѣдѣтъ по възможности по-свършенни, а именно да иматъ хладнокрѣвие и спокойствие, безъ които ще се смущаватъ, двоумѣватъ, и дѣлата имъ ще бѣдѣтъ слаби, безъ послѣдствие, догдѣто възпитанието на дѣцата възлага тѣмъ строги задължения.

Всѣки дѣтководителъ, възпитателъ трѣбва да е надаренъ съ деликатностъ, чедолубие, защото безъ тѣхъ не е възможно той да се вдълбочи въ сърцето на дѣтето и никога нѣма да сполучи да различава дързостта отъ доволството, скромността отъ безразличното и беспристрастието и винаги ще забърква ученолюбие-то съ празното любопитство и обичта съ правосъдието и истината съ подлостта, приструвката съ завистта. Изъ тия добродѣтелни качества, именно изъ деликатността, чедолубие-то и пр. той ще исчерпи онуй висше и геройско чувство, което ни подбужда, щото ние да благопожелаваме за другитѣ това, което ние ламтимъ за да го имаме. Но най-главното, за да се възпита добръ едно дѣте, трѣбва както родителитѣ, така и дѣтководителитѣ да притѣжаватъ твърдъ характеръ, благоразумие и добродушие, което понякога ги кара да отстъпватъ прѣдъ нѣкои дѣтски слабости; защото твърдостта на характера и постоянството засилва човѣка, благоразумието и умътъ управлява: «умъ царува, умъ рѣбува» и «умъ и разумъ свѣта управляватъ», а добродушието отстъпва.

Дѣцата въобще трѣбва да се добръ управляватъ; всичко да се дава тѣмъ редовно и равномерно. Хранението имъ трѣбва да става най-редовно, да се оставятъ свободни, за да играятъ любимитѣ си игри или и другитѣ забавителни занимания прѣзъ опрѣдѣлени катедневно часове, а прѣзъ другото врѣме да се учѣтъ, почиватъ и пр., защото дѣцата както съ добрия начинъ ставатъ послушни и покорни, така съ лошия ставатъ диви, непослушни и гнѣвливи.

Свѣсти къмъ майки-тъ.

1. Възпитание на дѣцата.

За да се възпита добръ едно дѣте, изисква се, щото да съдѣйствува въ това както майката, така и бащата; името, обаче, на майката толкова е тѣсно свързано съ първитѣ години на живота, че дѣтето съ голѣма обичъ и умианостъ винаги слуша гласа ѝ.

Човѣшкото сърдце, отъ малката още възраст, се стрѣми да се спрѣква, та за туй майката трѣбва да е опитна, искусна и настойчива дѣтководителка; майката трѣбва да знае не да разгнѣява дѣцата си, но да възбужда у тѣхъ добри и благородни чувства; тя трѣбва да е дѣятелна и спокойна.

Дѣцата отрано още трѣбва да навикнуватъ да ставатъ полезни; така напр. въ къщи все има едни малки-леки работи, които винаги тѣ трѣбва да възприематъ да ги извършватъ на драго сърдце. Тѣ трѣбва да отиватъ на училището чисто и прилично облѣчени и да съ добръ подготвени въ прѣдметитѣ си; за това майката е длъжна да ги приготвяла отрано и имъ дик-

тува начина на работенето. Трѣбва да се заслва характерътъ и волята на дѣцата, та да не е имъ страхъ, ни срамъ, кога изказватъ истината. Когато пакъ родителитѣ или само майката излиза на расходка, то трѣбва да взема и дѣцата си заедно, да се разговаря съ тѣхъ; да отговаря охотно на въпроситѣ имъ; да играе заедно съ тѣхъ, за да ги забавлява; да се показва винаги весела и благородна къмъ тѣхъ, щото и тие да ѝ се довърятъ най-много.

Щастливи сж оние домове, въ които редовно се отпразднуватъ ежегѣдно разнитѣ сѣмейни празници, защото такъвато празникъ е едно въспоминание на обичъ, което се вдѣлбочава въ паметта на дѣтето, както напр. то винаги помни за бденето на нѣкое вкусно сладко; за хубавата меризма на нѣкое цвѣте и благозвучието на музиката; а въ подирѣшния животъ това е единъ споменъ, който свързва сѣмейнитѣ чувства, уталожва гнѣва, омразата и другитѣ ниски страсти и интереси, които често се развиватъ въ душиѣ на хората, макаръ тѣ и да сж най-тѣсно свързани помежду си.

Искренността и добрата вѣра трѣбва да царуватъ помежду членовѣ на сѣмейството, та и дѣцата отрано още трѣбва да привикнуватъ къмъ тие чувства. За туй, прочее, ние никога не трѣбва да отбѣгваме отпразднуванетоъ именина, рождения и свадбения си дни. Тие празници ние трѣбва да ги смятаме като такива, които съдѣйствуватъ въ въспитанието на дѣцата, въ живота на които тѣ правятъ, тъй да се каже, важни и достопамятни станции.

II. Зрѣнието на дѣцата.

Въ днешно врѣме ние виждаме, че множество младежи и дѣца, и отъ двама пола, носѣтъ очила, когато въ прѣдшното врѣме това нѣщо съвсѣмъ го нѣмало и би ни се показало весма странно. Докторитѣ отдаватъ ослабванетоъ зрѣнието на много причини на свърѣмения животъ.

Въ по-напрѣжното врѣме дѣцата сж се хранѣли съ проста храна, сж се упражнявали добръ подъ откритото небе и прѣкарвали животъ безгриженъ и свободенъ. Спалнитѣ тогива не се стоплювали искусно, та провѣтрюванетоъ ставало свободно прѣзъ прозорцитѣ, вратата и пукнатинитѣ и рѣзкитѣ.

Младитѣ дѣца не трѣбва да се занимаватъ съ четенето и ученето на книгитѣ; защото това принася щета, а по-възрастнитѣ трѣбва да четатъ на дневната видѣлна, да отбѣгватъ (въздушно) газовото освѣтление, защото то много заморява очитѣ, именно, кога шрифтътъ на книгата е дробенъ. Кога пъкъ се чете трѣбва свѣтлината да иде отстрана отдѣсно, а не направо да пада върху очитѣ.

III. Пушене у дѣца.

Оние дѣца, които пушатъ и така посрѣщатъ юношеството си, плуватъ, тъй да се каже, въ едно погубително море, отъ което никога нѣма да излѣзжтъ въ пълно тѣлесно и умствено здравие, съ чиста паметъ и бистъръ погледъ. Тѣ, може би, ще достигнатъ и дълбока старостъ, но за това се нуждажтъ отъ благоприятни обстоятелства.

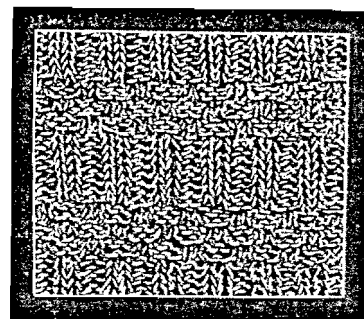
Защото човѣкътъ, който пуши, подлежи на много болести; той може скоро да изгуби зрѣнието и вкуса си и да зафане да употребява разни възбудителни храни и спиртливни пития, а най-послѣ ще се разболѣе тежко и мжно ще оздрави. Тютюнътъ, както и афюнътъ, несъзнателно подкопаватъ здравнето, ослабватъ нервическата система, а когато внезапно човѣкъ падне боленъ, тогива само излиза на явѣ погубелното и нестрѣбнителното нмъ влияние; но вече е късно и злото не се поправя.

Има се надежда, че веке не е далечъ врѣмето, кога и противъ тютюна, както и противъ всичкитѣ спиртливни пития, ще се въздигне една обща упорита борба, съ цѣлъ, не да ограничи употреблението, но да установи коренното му погубване. Женитѣ безсѣмѣнно и въ тоя случай и като съпруги и като майки ще прѣдшествуватъ въ тая клета борба противъ тая мания, въ която се прѣдаватъ чедата и съпругитѣ нмъ.

Дано да обядне това за доброто на човѣчеството!

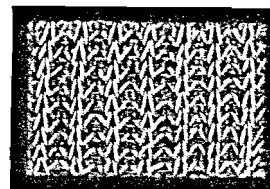
Плетение.

Плетение на пике. (Фиг. 31). Нужно е, мислимъ, да покажемъ, нѣколко вида чораноуплетение, които се употребяватъ за дѣтински облѣкла, фусти, кувюртюри и пр. Този моделъ може да се употреби за плетението на фусти и др. Прикачваме по 28 или повече бримки въ всѣка една кука. Първитѣ 8 реда — 2 бримки на лице, 2 бримки на опако; 9-я и 10-я редове 2 бримки на опако надъ 2-тѣ бримки на лице, 2 бримки на лице надъ 2-тѣ бримки на опако. 11-я и 12-я редове сжщо както 9-я и 10-я редове: 2 бримки на опако надъ 2 бримки на лице и пр. 13-я и 14-я сжщо, както 11-я и 12-я. Така образуваме малки квадратчета въ видъ на пике, а послѣ продължаваме други 8 реда, както по-напрѣдъ.



Фиг. 31

Английско плетение (Фиг. 32). Този видъ плетение е много лесно и твърдѣ еластично; то може се употреби за увиване врата, за калци (четки) и много други.

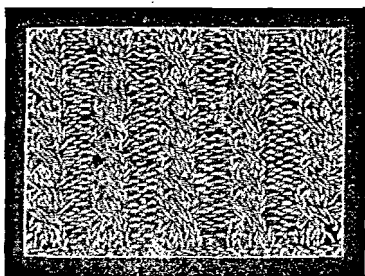


Фиг. 32

Прикачваме изискуемото се количество бримки

надъ двѣ куки, дѣлими на двѣ, прибавяме още 4 бримки за образуване границата. Оплитаме 2 бримки изведнажъ; прѣхвърляме надъ куката конца, съ който плетемъ така щото да се образува бримка; оплитаме пакъ 2 бримки, пакъ прѣхвърляме конца и така продължаваме до края на този редъ. Възвръщаме се на втория редъ: оплитаме прибавената бримка съ съседната бримка наедно и прибавяме друга до нея, както за първия редъ, и така продължаваме до края.

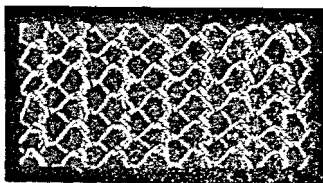
Осукано плетение (Фиг. 33). Този видъ плетение се прави за кувертюри и други. Тукъ бримките се кръстосватъ, така щото се оплита първомъ прѣдпоследната бримка, а послѣ — първата; така кръстосваме 2 или повече бримки въ нѣколко реда малко по-малко, до като заприлича на осукано плетение, както се то показва въ Фиг. 33.



Фиг. 33

Прикачваме едно количество бримки, дѣлими на 6. 1-я редъ 2 бр. на опako; набримчваме 2 бр. надъ една особна кука и оставаме увисящата отъ вътрѣшната страна на работата; оплитаме 2 други бр. на лице; послѣ оплитаме на опako двѣтѣ прибавочни бримки на увисящата кука. Продължаваме 5 реда, гдѣто всички тѣ бримки, които сж плетени на опako се продължаватъ на опako, а ония, що сж на лице, се плетятъ тоже на лице. Следъ 5 редъ почва пакъ отново сжщата операция.

Турско плетение (Фиг. 34). За първия редъ вземаме една 1 бр. безъ да ѝ оплетемъ; послѣ една бр. оплитаме на лице; 1 бр. образуваме, като прѣхвърлимъ надъ куката конца въ видъ на бримка; послѣ правимъ едно свиванье на лице и така продължаваме за втория редъ — вземаме първата бримка, безъ да ѝ оплетемъ; оплитаме втората бримка на лице, 3-та прѣхвърлена бримка въ първия редъ, оплита се съ съседната като се свива; така продължаваме до края.

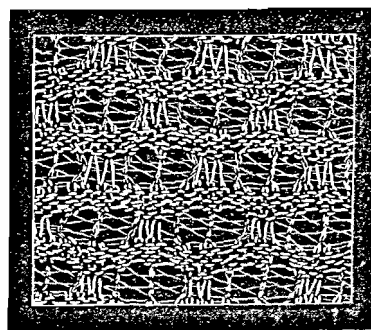


Фиг. 34

Плетение съ два вида конца (Фиг. 35). Този видъ плетение изисква два вида дебелни конци. Той се употрѣблява за плетение шалове, пердета и др. За този видъ плетение употрѣбляваме доста дебелчки куки № 10, 11 или 12. Прикачваме едно количество бримки, дѣлими на 8 и почваме съ по-де-

беличкия конецъ; 1-я и 2-я редове: оплитаме на опako. 3-я редъ: 1 бр. на опako двойно прѣхвърляме 8 бр. на опako и продължаваме така този редъ. 4 редъ съ по-тънкия конецъ: вземаме една бримка безъ да ѝ оплетемъ; испущаме прѣхвърлената удвоена бримка на лѣвата кука; вземаме идущата бримка, безъ да ѝ оплетемъ, прѣхвърляме единъ пътъ надъ дѣсната кука, набираме веднѣжъ на лице и така продължаваме. 5-я редъ: вземаме безъ да оплетемъ, двѣтѣ бримки на дебелния конецъ; оплитаме 6 бр. на лице; вземаме двѣ бримки, безъ да оплетемъ; послѣ 6 бр. на лице и т. на т. 6-я редъ вземаме 2 бр. безъ да оплетемъ; повтаряме 3 пътя; 1 прѣхвърлянье, 1 свиванье на лице. 7-я редъ сжщо, както 5-я редъ. 8-я редъ сжщо, както 6-я редъ. 9-я сжщо, както 7-я редъ. 10-я редъ съ по-дебелния конецъ на лице. 11-я и 12-я редове на опako.

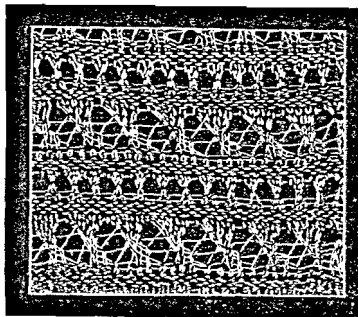
(Фиг. 35).



Плетение съ два вида конци (Фиг. 36). Прикачваме набираме едно количество бримки, дѣлими на 4. 1-я редъ оплитаме съ дебелния конецъ на опako 2-я 4-я, 6-я, 8-я и 13-я редове на лице. 3-я редъ съ по-тънкия конецъ: 1 прѣхвърляме, 1 свиваме, 2 бр. на лице.

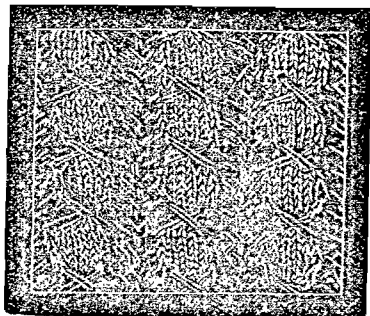
5-я редъ: 1 бр. на лице. 1 прѣхвърляме, 1 свиваме 1 на лице 7-я редъ: 2 бр. на лице, 1 прѣхвърляме 1 свиваме. 9-я 10-я и 14-я редове съ по-дебели конци и оплитаме на опako. 11-я редъ на лице. 12-я редъ съ по-тънкия конецъ; 1 прѣхвърляме, 1 свиваме на лице. 13-я редъ оплитаме на лице, а послѣ пакъ започваме, както въ началото и продължаваме така до края.

(Фиг. 36).



Плетение на пилчки (Фиг. 37). Набримчваме бримки, дѣлими на 9. 1-я редъ: 1 бр. прѣхвърляме, 1 бр. вземаме безъ да оплетемъ и свиваме на лице; набираме и подхвърлената бримка съ съседната; 1 прѣхвърляме, 1 оплитаме на лице; 1 двойно прѣхвърляме 4 бр. на лице; 1 двойно прѣхвърляне; 1 бр. на лице. 2-я редъ: 3 бр. на лице; вземаме,

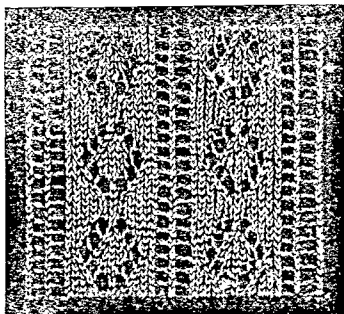
безъ да оплетемъ, слѣдующата бр; пуцаме двойното прихвърление; 4 бримки на лице; обръщаме ржкодъ-
лието, 4 бримки на опako; обръщаме пакъ ржкодъ-
лието, 4 бр. на лице; испуцаме двойното прѣхвърление;
вземаме; безъ да оплетемъ слѣдующата бримка. 3-я
редъ 1 прѣхвърляме; 1 безъ да оплетемъ; 1 свиваме
на лице; свиваме на оплетената бримка съ съсѣдната;
1 прихвърляме; испуцаме неоплетената бримка; оплита-
ме първомъ послѣдующата бримка на двойното прѣхвър-
ление, послѣ другитѣ 4 бримки на лице; повдигаме
на послѣднѣкъ неоплетената бримка и ѿ оплита на ли-
це. 4-я и 6-я редове оплита на лице. 5-я редъ: 1 прѣх-
върляме; 3 бр. свиваме; 1 прѣхвърляме; 6 бримки
оплита на лице; повтаряме отъ начало сжщото.



Фиг. 37

Сръда дилтепа (Фиг. 38). Това плетение може да
се оплете съ различна дебелина конци споредъ мѣстото
къдѣто ще го употрѣбимъ. Прикачваме бримки дълми
на 14. 1-я и 3-я редове: 1 прихвърляме, 1 свиваме на ли-
це, 9 оплита на лице, 1 свиваме. 1 прибавяме, 1
оплита отзадъ на лице, 2-я 4, 6, 8, 10, 12 и 14-я редове:
13 бримки на лице, 1 бр. на лице оплетено отъ задъ.
7-я редъ: 1 прибавяме, 1 свиваме на лице, 1 оплита
на лице, 1 свиваме 1 прибавяме, 3 бр. оплита на
лице, 1 прибавяме, 1 свиваме, 1 бр. оплита на лице,
1 свиваме, 1 прибавяме 1 оплита на лице отъ задъ.
9-я редъ: 1 прибавяме, 1 свиваме на лице, 1 прибавяме,
5 бримки на лице оплита, 1 прибавяме, 1 свиваме, 1
прибавяме, 1 на лице оплита отъ задъ. 11-я редъ 1
прибавяме, 1 свиваме, 2 бр. на лице, 1 прибавяме, 1
свиваме, 1 бр. на лице, 1 свиваме, 1 прибавяме, 2
бр. на лице, 1 свиваме, 1 прибавяме, 1 на лице оп-
лита отъ задъ.

13-я редъ: 1 прибавяме, 1 свиваме, 3 на лице, 1
прибавяме, 1 безъ да оплетемъ, 1 свиваме, неоплете-
ната бримка съ съсѣдната, 1 прибавяме, 3 бр. на ли-
це, 1 свиваме, 1 прибавяме, 1 оплита на лице взето
отъ задъ.

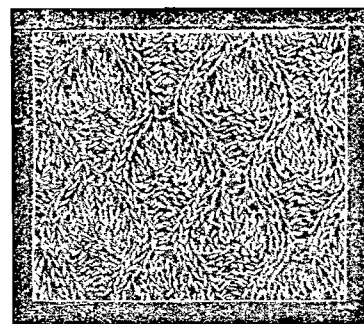


Фиг. 38

Сърдцеобразно плетение (Фиг. 39). Прикачваме
бримки дълми на 14. 1 редъ: 1-я прибавяме, 1 на

лице, 1 прихвърляме, 2 бр. на лице, 3 бр. на опako,
1 набираме на опako съ 3 бр., 3 бр. на опako, 2 бр.
на лице, 2-я редъ: 5 бр. на лице, 7 бр. на опako, 2
бр. на лице. 3-я редъ: 1 прибавяме, 3 бр. на лице
1 прибавяме 2 бр. на лице 2 бр. на опako. 1 набир-
аме на опako съ 3 бр. 2 бр. на опako 2 бр. на лице
4-я редъ: 7 бр. на лице, 5 бр. на опako, 2 бр. на
лице. 5-я редъ: 1 прибавяме, 5 бр. на лице, 1 при-
бавяме, 2 бр. на лице 1 бр. на опako, 1 набирание на
опako съ 3 бр. 1 бр. на опako, 2 бр. на лице.

6-я редъ: 9 бр. на лице 3 бр. на опako, 2
бр. на лице.



Фиг. 39

7-я редъ: 1 прибавяме, 7 бр. на лице, 1 прибавя-
ме, 2 бр. на лице 1, набираме на опako съ 3 бр.
2 бр. на лице.

8-я редъ: 11 бр. на лице, 1 бр. на опako, 2
бр. на лице.

Повтаряме сжщия начинъ на плетението отъ на-
чало, така щото бримкитѣ, които сж на опako да се
впаднатъ надъ бримкитѣ, които сж на лице, а надъ
ония, които сж на лице да се плете на опako.

Съвети

*Чрезно и черно мастила и бѣлѣжене на бѣли
работи.* 1). У насъ още малко е распространено бѣлѣ-
женето на бѣли дрѣхи съ мастила; прѣдпочитатъ по-
сѣжната цвѣтна кинга, която подъ влиянието на пра-
нѣто и сапуна, скоро губи първоначалния си цвѣтъ и
става некрасиво, съ дамки и кърливо на гледъ.

Причината за малкото распространение на мас-
тилото бѣлѣжение на бѣлитѣ дрѣхи се заключава, въ
повечето случаи, въ несполучливитѣ опити, тъй като
продажнитѣ мастила състоятъ почти винаги отъ ра-
створа само на синия камъкъ (ляписъ). Ляписнитѣ над-
писи, подъ влиянието на съставитѣ на сапуна, обик-
новенно, скоро избѣляватъ, ставатъ жълти и прилични
на ръждави пѣтна. Между това, рационално съставе-
нитѣ, при участието на опитни химици, мастила за
бѣлѣжение на бѣли дрѣхи даватъ възможность да се
получатъ раскошни, художествени бѣлѣжки, ако до-
макинята може да рисува, което сега въ обществото се
сръща доста често. Има много госпожи, които украса-
ватъ съ живописство столовийнитѣ и чайнитѣ сѣждове
и др. т. 1). За такива госпожи художествената бѣлѣж-

1) Надели има у насъ такива госпожи и, ако има, тѣ сж
рѣдкость. Желателно би било, почитателнитѣ госпожи да обръ-
щатъ по-големо внимание на това домашно искусство, което ще
има прави голема честь. Бѣл. Цѣвѣ.

ка на столовийнитѣ, постелкитѣ и носилнитѣ бѣли пѣща не ще състави никакви затруднения.

Прѣдъ видѣ на горѣизложено, ний считаме за наша обязанность да съобщимъ на нашитѣ уважаеми читатели два състава отъ мастила за бѣлѣженіе на бѣли дрѣхы, а именно: червено и черно, които не подлежатъ на влиянието на сапуна.

За получаваніето на червени бѣлѣжки, трѣбва да се съставятъ слѣдующитѣ три смѣси: 1) вжглекисела сода (не двувжглекисела, каквато приематъ вжтрѣшно съ киселина) — 12 грамма, гумирабики — 12 куб. см. и дистирирана вода — 45 куб. см.; 2) хлористо олово 4 гр. и дистирирана вода — 64 куб. см.; и 3) двухлористо олово — 4 гр. и дистирирана вода — 64 куб. см. Всичкитѣ тѣзи смѣсове да се държатъ херметически запущени въ тъмна кафява оптечна шишенца. Най-добрѣ е, щото приготвеніето на указанитѣ смѣсове да се поръча въ аптеката, гдѣто всичко ще бѣде тщателно прѣтеглено и растопено. А това е твърдѣ важно за получаваніето на добри по цвѣта и янки (трайни) мастила.

За да се отбѣлѣжи нѣкоя бѣла дрѣха, трѣбва изработено за бѣлѣженіе мѣсто да се намокри съ течността № 1 и да се остави съвършено да изсъхне, тѣй като другояче, при изливно прибрзване, свойственено на любителитѣ, мастилото може да се разложи и да развали избранната бѣлѣжка. Когато изработеното съ първата течность мѣсто изсъхне, не бесполезно е то да се изгладн съ не твърдѣ горѣща ютия, за да се получи съвършено гладка, като книга, повърхность, на която трѣбва да се напише, или нарисува, съ мекъ карандашъ всичко това, което желаѣтъ да изобразѣтъ съ мастилото. Написаното съ карандашъ да се намокри съ течността № 2, посредствомъ перо (писалка). Освѣнъ това, желаемото може да се изобрази и посредствомъ каучуковъ (гуменъ) или металчески цемпелъ. Написаното трѣбва да се изсуши много добрѣ и слѣдъ това вече да се намокри съ течността № 3, слѣдъ което бѣлѣжката ще получи хубавъ и траенъ пурпуренъ (аленъ) цвѣтъ.

За да се получатъ черни бѣлѣжки, нужно е, щото на мѣстото, изработено съ течността № 1, да се напише или нарисува съ карандашъ и по карандаша да се тегли съ мастило, съставено отъ 3 гр. ляписъ, 3 гр. гумарабики, една ципка тщателно склѣцани галандски сѣжди и 15 гр. дистирирана вода. Написаното съ това мастило, което трѣбва да се пази подобно на горѣизложено, трѣбва да се изсуши *обязателно* на слънцето въ течение на 2—3 дена и даже повече, понеже колкото повече врѣме ще бѣде изложено това мастило на слънчевия лѣкъ, толкова и написаното ще бѣде по-черно, по-отчетливо и по-трайно въ праеніето.

-2) *Торъ за саксинтъ въ къщи.* Често пъти почитаемитѣ стопанки се оплакватъ, че отгледванитѣ въ къщи цвѣти страдатъ отъ отпаданіето и жълтеникавостъта на листята имъ, лошо цвѣтеніе и пр. Тѣзи случаи иматъ условне твърдѣ често не само ненормалнитѣ условия на къшната култура на цвѣтата, но и бѣдността на ограниченото количество почва (земя),

която се помѣстя въ саксинтъ и която изисква подновяваніето въ неѣ нужнитѣ за растенията питателни вещества.

За постигане на тази цѣль, по съвѣта на знаменития французки ученъ, М. Грандо, необходимо е да се поливатъ къшнитѣ цвѣти 1—2 пѣта въ мѣсеца съ раствора на слѣдующия съставъ: 100 гр. азотно-кисела варъ, 25 гр. азотно-киселъ калий, 25 гр. фосфорно-киселъ калий и 25 гр. сѣрно-киселъ малнезий. Трѣбва да се вземе отъ 5 до 10 гр. смѣсъ отъ нарѣченитѣ вещества, да се растопи въ 1½ бутилка вода — ако е възможно, да е дъждовна — и да се полива така, щото да не се опръскатъ нито листята, нито мѣсеститѣ стѣбла и клончета на поливаемитѣ растения.

София.

Хигиенични наставления.

Почивката е едно необходимо нѣщо за нашето тѣло. Свѣтъ е една голяма почивка за тѣлото, което отъ него исчертва нови сили. Много хора, обаче, като не съзнаватъ колко драгоцѣнно нѣщо е почивката, вмѣсто да се съобразяватъ съ редовностьта, та да се отпочиватъ, тѣ и прѣзъ пощта прѣдѣлжаватъ да работѣтъ, догдѣто празъ туй врѣме тѣ трѣбва да спѣтъ, за да исчерпи тѣлото имъ нови сили за труда на другия денъ. Други пакъ вмѣсто това сѣдятъ въ кафенето, идѣто въздухътъ е най-нечистъ. Слѣдствіята отъ тия нередовности сѣ ослабване на нервическата система и други поврѣди, които водѣтъ човѣка къмъ прѣждеврѣмenna старость и смрътъ.

* *Мнозина обичатъ млѣкото и припознаватъ, че то е една питателна храна, но тѣ сами пакъ казватъ, че стомахътъ имъ не може да го смила, та при всичко че много желаѣтъ да го пийнатъ, не могатъ. Тия хора трѣбва да пийнатъ редовно млѣкото си, но не скоро и изведижезъ всичко, но лека полека и съ една лъжичка, какъто сѣ и пр. опитъ за сликата. Така тѣ и повече ще успѣѣтъ сладостъта му, а стомахътъ имъ най-лесно ще го смили.*

* *Бѣлтѣтъ отъ яцѣто дѣйствува чудесно противъ лекоото изгоряне на месото. Когато напр. нѣкой изгори леко прѣста и пр. то чувствува остра болка, понеже има съобщение помежду въздуха и изгорѣлото мѣсто; но ако това мѣсто е намаже съ бѣлтѣтъ отъ яцѣ, то тоя закрѣпѣва съвѣтъ на въздуха да свикне до паранено мѣсто и така се надпрѣварва възпалението и се почнува излѣкуваніето.*

* *Мнозина, като шикѣтъ, отпрѣзатъ съ зѣбитѣ си коцеци, а дори и пощѣзатъ най-често краищата на коцеца, кои се сврѣши шението и се отпрѣже коцецѣта. Тия нѣща сѣ много вѣрѣдителни: съ първото се развалятъ зѣбитѣ, а пакъ съ второто: се причиняватъ опасни болѣсти въ стомаха; същето се случува, кои се поглѣца книжка и др. т. под.*

* *Плаваніето е едно най-добро упражнение, стига само да се не прави злоупотрѣбление съ него.*

То расширява бълия дробъ, се засилва дишането и развива значително мускулитъ. Плувачитъ не трябва да стои дълго въ морето, а като излезе, веднага да се добър покрива, за да се не простудятъ.

* Често пъти силнитъ, первическитъ главоболия се умъряватъ значително, на дори и съвсѣмъ се прекратяватъ, като се палатъ топла вода по слънитъ очи и врата.

* Никога не отръзвайте копърини нишки съ жбитъ си, защото така рискувате да бъдете отровени отъ оловенъ оксидъ, вътрѣ въ който се намокрюватъ често такива нишки съ цѣль повече да теглятъ. До сега вече станжеж доволно такива и правия.

* Музича мислятъ, че по-добър е дъцата, доидъто сж още малки, да разболъватъ отъ разнитъ епидемични болести, нежели, като станатъ по-възрастни. Но тѣ се лъжатъ, защото това не съпада съ новитъ извлечения на медицинската наука и на хигиената. Най-добро нѣщо е да се отблъватъ болеститъ въ всичкитъ случаи и възрасти на живота. Трябва да се знае това, че болеститъ на дѣтската възраст оставятъ незаличими дири, които стои прѣзъ цѣлия животъ на човѣка, та за туй трябва да прѣдпазиме дѣцата отъ тия болести.

Рецепти за ястия.

Птичета съ фиде въ фурна. Вземѣте тлѣсти птиченца, на които очистѣте вътрѣшноститъ имъ и опържете ги въ кр. масло. Послѣ опечете ги цѣли съ малко домата и оставѣте ги така съ салцата си. Възвръте на отдѣлно въ млѣко или въ вода макарони или едро фиде и прѣцѣдѣте. Настържете добро сирене; набийте 5—6 яйца, които размѣсѣте съ фидето и съ салцата на птичетата и съ сиренето. Изсипѣте всичко въ една форма, вземѣте птичетата едно по едно и нареждайте ги прави помежду фидето. Така щото, ако формата ви е доста голѣма, то въ ней могатъ да се събератъ 6—7 птичета, които отвѣждѣ покривате съ фиде, а само главичкитъ имъ да се виждатъ. Налѣйте ги отгорѣ съ добър нагорѣщено кр. масло и ги испратѣте въ фурната за нѣколко минути да се опежатъ.

Макарони въ фурната. Възвръте макаронитъ полѣка вътрѣ въ буйонъ. Вземѣте отдѣлно опържете, а послѣ сварѣте съ домата наклъцано месо, което оставѣте да стои така меко съ много салца. Възвръте и още на отдѣлно и единъ говеждъ мозѣкъ, очистѣте го и нарѣжете на фелийки. Прѣцѣдѣте добър макаронитъ и вземѣте при това една доста дълбочка форма, намажете извътрѣ съ кр. масло, наточете единъ много тънѣкъ листъ и покрийте дъното на формата. Имате прѣдварително приготвено и настъргано сирене. Прѣцѣдѣте макаронитъ и изсипѣте ги вътрѣ въ единъ голѣмъ супникъ, прибавѣте вътрѣ въ тѣхъ настърганото сирене наклъцаното месо съ всичката доматена сѣлца, мозѣка, нарѣзанъ на тънки фелийки; начупѣте 8—10 яйца, които тоже пуснѣте ги тамъ. Размѣсѣте всичко то-

ва добър и излѣйте всичката тая смѣсь вътрѣ въ формата. Нагорѣщавате доволно кр. масло, наливате го върху макаронитъ. и най-послѣ отгорѣ ги покривате съ тѣстени листове, които като ги намажете отгорѣ съ кр. масло испратѣте въ фурната,

Рапи по английски начинъ. Очистѣте рацитъ, възвръте ги на особно въ вода съ соль, пиперъ, и една чушка. Вземѣте лукъ и домата, опържете ги въ масло, налѣйте водата на рацитъ и оставѣте да поври; слѣдъ това вземѣте два опечени желтъци и ги размѣсѣте въ тѣзи салца; нарѣдѣте сваренитъ рапи надъ тѣзи салца и гарнирайте наоколо съ майданосъ и фелийки отъ лимонъ.

Конопида (карнабита) съ сирене. Възвръте конопидитъ, исцѣдѣте ги и ги турѣте въ една намазана съ масло паница; насипѣте ги отъ горѣ съ настъргано швейцарско сирене и кашкавалъ. Пригответѣ на особно единъ бѣлъ соусъ съ млѣко и настъргано сирене; сварѣте ги малко като бъркате постоянно за да не прилепне; насипѣте надъ конопидата този соусъ; нарѣдѣте и пържени фелийки отъ хлѣбъ, прибавѣте малко кр. масло, слѣдъ това турѣте да се опеке въ фурната и се зачерви.

Телешки бланкетъ. Вземѣте телешко месо отъ гърдитъ, нарѣжете на четвъртити мравки, опържете ги малко въ тихъ огънь; прибавѣте една китка мирдия; много главички лукъ, соль, пиперъ; налѣйте послѣ малко слабъ буйонъ, слѣдъ това опържете въ кр. масло малко брашно, насипѣте въ бланкетъ и прибавѣте набити жълтъци отъ яйца, и малко оцетъ или лимонъ.

Спаранги Louis XV. Вземѣте крѣпки спаранги, сварѣте ги въ посолена възвръла вода; извадѣте ги слѣдъ като възврътъ и ги завийте въ една чиста кърпа за да се назижатъ топли. Направѣте единъ соусъ или съ дървено масло или съ кравешко, съ малко оцетъ, черъ пиперъ, соль, жълтъкъ отъ яйца, и сервирайте съ този соусъ спарангитъ.

Ангини. Нарѣжете ангинаритъ на четири парчета, очистѣте ги добър; възвръте ги и послѣ ги изцѣдѣте, прѣкарайте ги прѣзъ горѣщо масло съ лимоненъ сокъ, възвръте ги съ лукъ, прибавѣте и малко буйонъ, прибавѣте и соль, пиперъ, наклъцанъ майданосъ и оставѣте да повржатъ.

Ангини въ супи. — Пригответѣ малко наклъцано месо, въ което прибавѣте малко свинска масъ, едунъ лукъ, на тънко нарѣзанъ, майданосъ, малко вътрѣшна частъ отъ хлѣбъ, намокрена въ буйонъ, и едно яйце. Послѣ очистѣте добър ангинаритъ, като отръжете листата имъ, за да покриете съ тѣхъ ангинаритъ, които прѣдварително и посолявате. Отнемате съ ножчето вътрѣшната космѣста частъ на ангинаритъ и малкитъ листа, и въ тѣзи вгълбичина, напълнявате горнята смѣсь, която пакъ покривате съ отнетитъ листа. Наредѣте наредъ ангинаритъ, така щото мѣсестата имъ частъ да е обърнѣта на надолу, въ тенджерето, въ което прѣдварително трѣбва да се турѣ доста, кр. масло и една чаша силенъ буйонъ и най-послѣ, поставяте ги надъ слабъ отдолу и отгорѣ огънь, да въз-

връжтъ. Ако тѣ понижтъ чорбата си, безъ, обаче, да сж още готови, то прибавѣте малко по малко буйонъ, а когато се добрѣ опежтъ, прѣцѣждате внимателно салцата имъ, нагорещавате крав. масло, което наливате въ салцата; ако желаете, можете да прибавите и на-бито яйце-лимонъ, и наливате върху ангиаритѣ.

Морковъ. — Очистѣте морковитѣ си и нарежете ги на кржгли парчета, имѣйки дебелина колкото една монета. Турѣте ги вътрѣ въ едно тенджеро голѣмо, прибавѣте 6—7 голѣми лъжици кравешко масло, солъ, пиперъ, вода и малко захаръ и сварѣте всичко това надъ силенъ огнь, като ги бъркате къмъ една посока внимателно, за да не се раздробѣтъ. Когато вече се добрѣ опежтъ, прибавѣте една чаша добро червено вино, малко майданосъ, оставѣте да повъзвръжтъ и сервирайте.

Сладко отъ праскови. — Вземѣте едно кило праскови и ги продупчете по различни посоки съ игла, но повече отъ неузрѣлата частъ. Послѣ възвръте ги 1—2 минути само и снемѣте ги отъ огъня. Като ги прѣцѣждате добрѣ, пуснѣте ги вътрѣ въ студена вода, и ги оставѣте достатъчно врѣме. Пригответе широпъ отъ 1 кило захаръ, въ който пуснѣте прасковитѣ да стоѣтъ прѣзъ 24 часа, а послѣ турѣте ги надъ огъня за да се свържатъ.

Компотъ отъ круши. Купѣте едно кило прѣсни круши, отнемѣте костичкитѣ имъ; послѣ пуснѣте ги въ вода да стоѣтъ 24 часа. Слѣдъ това поставѣте ги да възвръжтъ надъ силенъ огнь съ едно тенджеро, съ половина кило захаръ. Най-послѣ пуснѣте едно парче търчишъ и 3—4 карамолчета и тъй ще имате единъ най-вкусенъ компотъ.

Сладко отъ узрѣли смокини. Вземѣте много узрѣли смокини, обѣлѣте ги отъ зелената имъ обвивка; послѣ вземѣте 1 кило захаръ за 100 обѣлени смокини; растопѣте захарта вътрѣ въ вода; послѣ поставѣте тоя широпъ надъ огъня и като се сгъсти, турѣте въ него смокинитѣ, наглеждайте постоянно и разбъркайте често сладкото, защото лесно се припѣхва въ тенджерето. Послѣ прибавѣте и малко вашиля.

Компотъ отъ праскови. Вземѣте едно кило захаръ и равно количество праскови; като ги очистите добрѣ, пуснѣте ги вътрѣ въ равно количество води една чаша червено вино. Оставѣте всичко това да възври слѣдъ като се сгъсти малко снемѣте го отъ огъня.

Обяснение на образцитѣ отъ ржкодѣлната.

Обр. 1 Примеръ за възглавница: Ошива се надъ бѣло моаре. Едното цвѣте е бѣло и се ошива съ мѣтнѣти бодове (lance), подъ цвѣтето е ошито съ жѣлта коприна. Останжалитѣ цвѣти сж ошити съ надфелжци отъ сѣнчестъ вполетенъ цвѣтъ. Цвѣтата на резеда сж ошиватъ на метнѣти бодове съ зелена сѣнчеста коприна; пжичницитѣ по върховетѣ сж червени и зелени. Орнаментитѣ се ошиватъ съ златни конци. Контурата на орнаментитѣ е отъ японско злато, а вътрѣшната имъ частъ съ сѣрма рѣдки бодове тукъ тамъ. Листоветѣ съ сѣнчеста зелена коприна

Обр. 2 Рѣбъ первазъ (bunde) за пердета и др: Ошива се надъ кремовъ цвѣтъ атласъ (satin). Главния орнаментъ е ошитъ съ една бѣла копринена гюпюръ дантела наредена въ видъ на фестонъ. Останжалитѣ цвѣти се ошиватъ на рококо съ тѣснички сѣнчести розови и жѣлти надфелжци; Букетчетата по срѣдата едното съ розовъ цвѣтъ; другото съ жѣлтъ цвѣтъ. Крайнитѣ первази съ сивъ коприненъ суташъ и до суташа златенъ кордонъ посрѣдата пулчета, а останжалитѣ празнотии съ сѣрма бодове на точници. Примѣрътъ се продължава колкото ви е нужно.

Поправка Нумерата на фигуритѣ въ 7 бр. на Домакнията да се счита: 23-я за 21-я. 21-я за 23-я.

Извѣстие

Напечатаната излѣзе въ продажба съставената отъ менъ книга:

Народното и Индустриалното Образование въ Русия и Руското Искусство

Въ свързка съ Главнитѣ Моменти на Културното развитие въ Русското Общество.

Книгата ми е съставена по лични мои наблюдения въ Руссия изобщо, а въ частностъ на изложенето въ г. Нижний Новгородъ и послѣ на основание разнообразни най-нови официални и неофициални Матернали по практуемитѣ въпроси. —

Голѣмината на книгата е 7 коли.

Цѣната ѝ е 1 л. 40 ст. съ пощенски разноси 1 л. 60 ст. —

Настоятелитѣ получаватъ 10 % възнаграждение, ако събержатъ не помалко отъ 10 абонати. —

За книжаритѣ се прави отстъпка 20 % ако поржквата имъ не ще бжде помалка отъ 25 екземпляра.

Книгата се праща срѣщу получената ѝ стойностъ.

Поржчки се пращатъ (въ пощенски бонове) до автора по адресъ: Г. Свищовъ, Г. К. Бербенко и въ ст. София, Книжарница. Олчевъ.

Свищовъ,
Юний 1897 г.

Съ почитание:
Кирилъ Бербенковъ.



ЕКОНОМИЧЕСКИ САПУНЪ

НА

ХР. ИВ. РИЗО, ВЪ ВАРНА

награденъ съ златенъ медалъ въ I-то Българско земе-ледѣческо-Промисленно Изложение въ Пловдивъ и съ бронзовъ — отъ Анверското изложение.

Прѣдпазвайте се отъ имитация. Истинскитѣ сапунъ носи горнята марка.