

ДОМАКИНЯ

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАЖКОДЪЛИЯ,

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЯ СВЪТЪ“

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.—

Всяко що се отнася до списанието или притурката изпраща се съ адресъ: До Дирекцията на Женск. Свѣтъ ул. Войнишка № 122 — Варна. Писма неплатени не се приематъ. Всякакви обявления, относими се до госпожи и госпожичи, приематъ се. Цравото за заплащане въ Т.-П. станц. се плаща отдѣлно отъ абон.

НАЧАЛНИКЪ (2 ф)
Телегр.-мощ. станция
ВАРНА 14 (15)

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

Съдържание :

Мисли и съвѣти върху обличанието и украсяването на женитѣ. — Съвети къмъ майките. — Хиѣна на хралекението. — Ползата на захарта. — Обзрвание. — Кроеие. — За безснито. — Реценции за ястия. — Съвѣти. — Обяснение на образитѣ отъ ражкодѣлията. — Обявление.

Мисли и съвѣти върху обличанието и украсяването на женитѣ.

Всѣка благоразумна жена и домакиня се облича и украсява съгласно и съответствено съ слѣдующитѣ три нѣща: а) сръдствата, съ които располага; б) положението, което заема въ обществото; и в) обстоятелствата, които прѣкарва.

1-о) Латинския поетъ Плавтъ казва още въ врѣмето си: «който иска да има главоболия и грижи, нека си вземе жена или -- си купи корабъ». И, за жалость, това е истина, защото отъ намтивѣка е извѣстно, че женитѣ ставатъ жертви на извѣнмѣрната си наклонность къмъ роскошността. А и днесъ още, много жени отъ всѣкакво положение не си испытватъ и не се съвѣтуватъ толкова съ приходитѣ си и съ благоприличieto, колкото съ — тщеславието си и съ наклонността си къмъ украсяванието, нито пъкъ щятъ да помислятъ, че и най-големитѣ имоти се разрушаватъ, когато имъ се нанасятъ честичко силни удари, безъ исправянието и припестяваннето похарченитѣ суми.

«Когато жената носи на шията си стойността си на много къщя, то тя е въ опасность да не може въ скоро врѣме намѣри нуждитѣ за

поддържанне на дома си суми». Ето лесното и обикновенното обяснение на туй, що се случва въ всѣко семейство, гдѣто голѣмитѣ богатства сж причината на бѣдността на множество хора. Доставщитѣ се чудятъ на искания неограниченъ кредитъ, а слугитѣ не могатъ разбра, дѣто, вървѣки тоя начинъ на живѣнието на господаритѣ имъ, удържатъ имъ се за дълго врѣме заплатитѣ, а имъ се дава толкова само, колкото имъ е абсолютно нужно за живѣние. Тайната е въ страшната смѣтка за роскошнитѣ дрехи на домакинята, че за припестяваннето на тоя расходъ се инокетира всичко, що имъ остава.

А когато тия работи се случватъ въ богатшитѣ домове, какво ли можемъ каза за ония семейства, които чрѣзъ една строга и присмѣтливата въ всичко икономия едва сполучватъ да си живѣятъ охолничко и у които обаче, домакинята иска да блѣщи подъ прѣдлогъ, че трѣбвало да си държи положението! Отъ това страда цѣлото семейство, та често се поврежда на кухнята, а най-често страдатъ всички, на и самитѣ съпругъ, на когото заплатата много нѣти едва ли достига за исплащанието смѣтитѣ на шивачката и на модистката.

За да може жената да подпадне въ такъва бездна, трѣбва да забрави съвѣтъ и съвършено длъжноститѣ си като домакиня.

2-о) Расходитѣ за дрѣхитѣ на домакинята трѣбва да сж, съгласни и съответствени съ положението ѝ. Една най-луксозна дрѣха за

нѣкоя жена може да бѣде скромна за една друга. Има обстоятелства, въ които се изисква тежко обличание и въ които противното постъпване отъ страна на жената може много да повреди на почетѣта и уваженieto, що се дължатъ на нейния съпругъ; и напротивъ, има обстоятелства, въ които тежкото обличание на жената съблазнява и причинява гибелта на семейството, защото заплатата на мнозина не може да удържи тежестта на скъпите украсявания на тѣхните жени. Женитѣ сѣ длъжни да се покоряватъ на изискванията на положението си и, споредъ разнитѣ обстоятелства, да противостоятъ на своенравнето, въ случай че го прѣвншава кокетството; при това тѣ сѣ длъжни да се съвѣтуватъ съ разсѣдѣка си, здравия разумъ, кесията си, а не — съ фантазията и своенравнето.

3-о Разнитѣ обстоятелства, които прѣгарва нѣкоя жена, налагатъ ѝ по нужда едно различие въ обличанието. Прилѣжната жена никога не излиза сутринъ на пазаря или по магазинѣ за разни покупки, носейки копринена рокля и добрата си шапка; добрата домакния никога не е немръляво облѣчена, нѣ винаги си носи въ къщи чисти и прилични дрѣхи, на даже и сутринъ рано, за да може да посрѣщне всѣкого, който по нужда би дошълъ на посещение. Добрите си дрехи, най-послѣ, тя носи въ нѣкой празникъ на домашнитѣ си, или пъкъ, когато е длъжна да присѣтствува въ нѣкоя вечеринка или какво-да-е друго събрание.

Въ всѣко почти семейство може да се случи едноврѣменно тѣсно материално положение, поради разни непрѣдвидени обстоятелства, намаляюща малкия домашенъ бюджетъ, каквито сѣ напр. разноснитѣ за болѣсти, прѣмѣствания, забавяние въ ислащанье, каква-да-е загуба; а когато се случи нѣкоя отъ тия неприятности, достойната и благоразумна домакния не трѣбва да отнеме нѣщо отъ храната на семейството си, нѣ — отъ дрѣхитѣ, особено отъ своитѣ, понеже за първа своя длъжностъ и удоволствие тя трѣбва да счита своето си лишние за продължение и запазване семейното си благоденствие.

Свѣти нѣмъ майкитѣ.

I. За болнитѣ дѣца.

Здравото дѣтенце е спокойно, весело и щастливо и се фърля въ майчиното си обятие съ весели смѣхове и

радостни викове; като попорасне, тича подиръ майка си, залавяйки се за роклята ѝ; търкаля се прѣдъ краката ѝ; всичко му се иска да допира, та вика весело и нѣе гласно.

Смѣхътъ, както и усмивнитѣ сѣ бѣлѣгъ на пълно здравие, а пакъ плачътъ е бѣлѣгъ на болѣсть и болки; дѣтоводителнитѣ длъжни сѣ да изучаватъ значението на тия плачове и болѣзвени викове и да разпознаватъ дали гнѣвъ ги възбужда или гладъ, болка и пр. Мнозина такива неопитни забъркатъ виковетѣ, значущи гладъ, съ ония — на болката или гнѣва и пр. Пне тукъ вкратцѣ привеждаме най-обикновеннитѣ случаи, за да се ползоватъ интересующитѣ:

Дѣтенцето, когато му боли стомахътъ или кормето му, вика силно и трайно или пакъ, като се спре за една-двѣ минути, издига нозѣтѣ си до стомаха, а послѣ пакъ ги протѣга съ викове и плачъ; когато му боли гърдѣта, не вика вече много силно, нито плаче.

Плачътъ конѣгоа внезапно се прѣкъсва, поради слабостъ, или поради причиняването отъ него болки; мюзьното възпаление прѣдизвиква остри и пронизителни викове и плачъ, въздишки и пшканета, послѣдвани наконечъ отъ мълчанье и кратковрѣмененъ сънъ, на пакъ събужданье, плачъ и ридания.

Стаята (спалнята), дѣто лежи болното дѣтенце трѣбва да е най-чиста, и добръ уредена; далечъ отъ огнището пакъ, гдѣто става въздушно течение, трѣбва да се закача по стѣната единъ топломѣръ (термометръ), за да може майката или дойката, която палѣкува дѣтенцето, като го наблюдава внимателно и често, да държи вжтрѣ въ стаята, все една най-правилна, умерена температура. Ако болѣстьта изисква, што вжтрѣ въ стаята да владѣе тъмнина, то тутакси да се пускатъ всичкитѣ пердета, та да влиза една малка само свѣтлинка; нѣ тя да влиза наклонно, а не направо върху лицето на болното. Въ стаята както и изъ цѣлата къща трѣбва да царува крайна тишина, защото болнитѣ иматъ най-остръ слухъ, та и най-тихий разговоръ въ стаята, или даже въ залата или нѣ нѣкоя съседна стая, раздражнява ги; при това забѣлѣзано е, че тѣ се повече беспокояватъ отъ мърморливото говоренье и лекото на прѣсти вѣрвѣне, нежели отъ тихото обикновенно говоренье и лекото вѣрвѣне. Вратата и прозорцитѣ трѣбва да сѣ добръ затворени, за да не произвеждатъ дотегчителенъ шумъ и беспокойствия.

Шешетата, съдържащи всѣкакви лѣкове, лѣжачкитѣ и чапнитѣ трѣбва да се нареждатъ всички върху една масичка, която да се поставя въ едно кюше на стаята, та да не ги вижда никакъ болното дѣтенце.

Майката или дойката, която излѣкува отрочето, трѣбва да си има непрѣменно едно теѣтерче, въ което подробно и точно да забѣлѣзва всичко, каквото се случаваше съ болното: т. е. плаче ли, усѣща ли болки, си ли добръ и дълго, ѣде и пие ли му се, приема ли добръ лѣковетѣ, та, когато дойде пакъ докторътъ, те му ги показва тие свои забѣлѣжки, а той по тия и по собственото си наблюдаванье, съставя най-ясно понятие за болѣстьта и пише подходящия

рецептъ за лѣкарства.

Лѣковѣтъ трѣбва да се подаватъ веднага слѣдъ събужданнето отъ сънь и съ сладко подбужданне, а не насилствено, — нѣщо, което може да поврѣди твърдѣ много на болното отроче.

II. За нервознитѣ дѣца.

Здравото и съ правилно тѣлосложение дѣте може да движи свободно всичкитѣ си членове и има сила да извършва нужнитѣ си работи; но всичкитѣ дѣца не се развиватъ еднакво правилно: много отъ тѣхъ, макаръ че иматъ добро тѣлосложение и здравие, зафащатъ по-късно лека полека да ставатъ нервозни. Та за туй родителитѣ трѣбва да ослужватъ и оглѣждатъ беспрѣстанно своитѣ си мили рожби и да подпомагатъ на правилното имъ развиванне. Трѣбва да се обръща внимание, динатъ ли правилно и свободно, спятъ ли спокойно денѣ и нощѣ; хранитѣ ли се добрѣ; движатъ ли се свободно? На съгласно съ всичко това да се взематъ своеврѣменно изискуемитѣ се прѣдпазителни мѣрки, за отстранение всичкитѣ лошѣви случаи.

Неоспорима истина е, че родителитѣ многажде ставатъ причина за нервозността на чедата имъ чрѣзъ недобритѣ си къмъ тѣхъ обноси. Когато нѣкое дѣте е напълно здраво, то значи, всички природни сили влияйтъ благотворно върху него и ще влияйтъ непрѣкъснато до съвършенното му развиванне, стига само никога да не прѣпятствова нѣкакъ на това. Родителитѣ, прочее, нека оставятъ чедата си да се развиватъ естествено, и само тогива да се мѣшатъ, когато забѣлѣжатъ, че нѣщо нередовно се показва на правилното имъ развиванне и нека ги оставятъ да се протѣгатъ ежедневно до 1½ часъ.

Дѣтето не трѣбва да се люлѣ въ люлката му за да заспи, защото таковато люлѣние принася врѣда, а пакъ да го оставя така свободно да се заспива, това принася нему тѣлесна облага и душевно спокойствие. Строго трѣбва да се отстраняватъ отъ около дѣтето всичкитѣ причини, които бихъ могли да го направитъ нервозно, прѣчувствително и недоразвито. Стрессенята и наказанята най-често правитъ много нервозни дѣцата. Родителитѣ, както и всѣки човѣкъ трѣбва да се обнася учтиво, вѣжливо къмъ тѣхъ; а никога никога да ги не заплашва съ прѣкратяване храната, затваряние, биение и пр. защото е много варварско-дотегчително нѣщо дѣтето да се мъчи и страда отъ дѣтоводителя, гувернатката или родителитѣ му; способитѣ за приучението имъ трѣбва да сѣ по-възможности по-прости.

Има единъ природенъ всеизвѣстенъ законъ, споредъ който всѣка цвѣтна чашка трѣбва да стои свободно растворена, щото цвѣтето да успѣе да се расцвѣти; истина, прочее, законъ нужно е да се приложи и върху дѣтето, чиято свобода, хармония, благосъстояние и благоденствие всѣкому трѣбва да внушава уважение. Дѣтето нужно е да има прости занимания, проста храна и прости развлѣчения. Ако дѣтето се наскърби или докачи, то надлѣжното лице трѣбва искусно и скоро да го утѣши; иначе това ще има

най-пагубни послѣдствия. Когато пакъ родителитѣ или роднинитѣ сполѣти нѣкоя зла участь, скръбъ, жалъ и пр. то тѣ искусно трѣбва да прикрижатъ това отъ дѣтето, защото то, ако ще си го научи, ще зафане заедно съ тѣхъ да скърби, да жали, а тѣхната нервозностъ и др. лошѣви нерасположения, произведени върху тѣхъ отъ скръбѣта, ще прѣминжатъ и въ него, за да повлияватъ най-злѣ върху нататѣшното му морално и тѣлесно развитие.

С. Б. Ел.

Хигиена на хранението.

Здравнето, туй сѣжпоцѣнно добро, безъ което всичкитѣ ни други блага не струватъ нищо, зависи до една степенъ и отъ майката на семейството, защото тя се грижи за неговата храна. Длѣжна е тя, прочее, да знае свойствата на хранитѣ, дали сир. туй или онуй месо, тоя или она зеленчукъ е угоденъ за слабия и болнавъ стомахъ на старцитѣ, дѣцата и пр.

Прѣди да разгледаме хранитѣ отъ хигиеническа точка зрѣние, мислимъ, че не е злѣ да кажемъ нѣщо твърдѣ вкратцѣ, за тая важна служба на смиланието.

Смиланието. — Вжеданитѣ въ устата храни се дѣвчатъ добрѣ и се прѣобръщатъ въ каша, а въ сѣщо врѣме и се намокряватъ отъ слюмнитѣ, приемайки и едно извѣстно количество въздухъ. Слюмнитѣ въ устата не само спомагатъ въ прѣобръщанието хранитѣ въ каша, нѣ тѣ дѣйствуватъ още химически върху нѣкои вещества, съставляющи часть отъ тѣхъ, върху нишестата и разнитѣ нишестени вещества, които тѣ прѣобръщатъ въ декстрини. Щомъ храната стигне въ стомаха, става пзливанието на гастрическия сокъ, който се разлѣсва съ кашата отъ хранитѣ и иж прѣобръща въ каша още по-еднородна, наречена сокъ. Тая нова каша или тоя сокъ се прѣпраща въ червата чрѣзъ стѣганята и растѣганята на стомаха.

Разнитѣ ѣстия и пития принасятъ на животната икономия достатъчното за всичкитѣ нужди на организма количество вода, защото разнитѣ органи се исправятъ и оживѣватъ, като имъ се доставятъ винаги нѣкои органически елементи, замѣствающи тия, що се изживяватъ и исчезватъ чрѣзъ работенъето и храненъето; ѣстията и питията доставятъ още нуждитѣ елементи за животната топлина, която тѣ произвеждатъ, изгаряйки чрѣзъ кислорода.

Ѣстията. — Въ ученето за ѣстията трѣбва да се иматъ прѣдъ видъ двѣ нѣща: хранителната имъ сила и голѣмата или малката степенъ на смилателността имъ.

Чорбата отъ *овеждо месо* влияе благоприятно върху животната икономия, а колкото е по-гѣста, толкова е и по-лесносмилателна и по-хранителна. Много рѣдката чорба е по-мчносмилателна и по-тѣжка, поради многото съдържана въ неѣж вода. Стомахътъ на оздравящитѣ и на страдащитѣ отъ мчносмилателность (диспепсия) приема въобще чорбата по-лесно въ малка доза. За стотвяние добра чорба, туря се ме-

сото въ тенжерата съ студена, а не горѣца вода; защото иначе бѣлткътъ му се смръзнува тутаки отъ врѣлата вода; месото затвърдѣва и сокътъ му не прѣминава въ чорбата.

Чорбата отъ пиле е полезна за болнитѣ и слаби стомаси, а оная за телето е много удобна за тизана и има голѣма хранителна сила.

Прѣжолата е много лесносмилаелна, а подиръ неѣ пде печеното. Месото *накълцано*, както и печеното *въ фурни*, а тоже и *запушено* (стуфадо) не сѣ лесносмилаелни, а тѣѣ сѣщо много малка е смилателността на *разсола*. Болнитѣ стомаси не смилатъ лесно *пастърмитъ*.

Месото на *кокошкитѣ* е толкова по-лесносмилаелно, колкото по-млади сѣ тѣ. *Кокошката* и *мисирката* сѣ по-лесносмилаелни отъ *патката* и *гжската*.

Ипнократъ въ своята книга за Диетата казва: «Почти всичкитѣ пилета сѣ по-сухи, отколко четвероногитѣ . . .; най-сухо е месото на фазана, второ на гълѣба, трето на яребицата и кокошката; а най-влажно е на гжската; а ония, които се хранѣтъ сѣ сѣмена сѣ по сухи, отъ прѣдишнитѣ, патката и другитѣ; а колкото обитаватъ блатата или водитѣ, всички сѣ влажни».

Европейцитѣ ѣдятъ и месото на *жибитѣ*; месото на тия послѣдни е пихтийно, бѣло и вкусно. То съставлява една здрава и лека храна, удобна за слабитѣ.

Ловенкото месо е по-лесносмилаелно на пѣржолата, нежели печено или другоаче сготвено; нѣ за всѣки случай изисква добъръ стомахъ. Добро е да ѣде нѣкой малко ловенко месо, което обикновено става невкусно и неприятно, когато не е достатъчно нѣжно, или пѣжъ когато е злѣ сготвено.

Месото на *рибата* е въобще по-малко хранително отколко отъ онуй на другитѣ животни, и доста мѣчно-смилателно за оздравящитѣ и страдащитѣ отъ диспепсия и коремоболие. Солѣната риба е твърдѣ мѣчно-смилателна.

Най-добрия начинъ за готвепето на рибата е печенето на скарата; пѣржената риба е тѣжка.

Млѣкото служи за храна на човѣка въ много случаи, а диетата чрѣзъ него се прѣпорѣчва въ нѣкои болести, въ хроническата напр. гастритида, въ стомашния ракъ въ коремоболнията.

Маслото не е до тамъ лесносмилаелно за страдащитѣ отъ диспепсия стомаси; освѣнъ това, неговитѣ смилателни свойства зависѣтъ още отъ прѣсността му и отъ храната на кравата, изъ млѣкото на която е било приготвено. Прѣсното масло е винаги по-лесносмилаелно отъ солѣното масло.

Сиренето е въобще мѣчно-смилателно, особенно же за слабитѣ стомаси. Исключителното употрѣбление на сиренето причинява много пѣти силно раздражение и уморявание на смилателния органъ. Старото сирене е по-мѣчно-смилателно отъ прѣсното, а много старото — раздражава стомаха, като се ѣде малко повечко.

Прѣснитѣ *яйца*, малко сварени, сѣ най-здравата, най-засилителната и най-леката за слабитѣ стомаси храна; твърдитѣ — многосварени яйца сѣ най-мѣчно-смилателнитѣ.

Ползата на захарта.

Мисли се въобще, че захарта е врѣдна за жбитѣ; но това мнѣние се оказало лѣжливо. То първомъ се породило: едно отъ забѣлѣзането, че сладкитѣ работи причиняватъ жбоболне, а друго отъ слѣдѣщето: ако се пусне единъ мъртавъ жбъ вътрѣ въ нѣкой широпъ, да стои тамъ една — двѣ седмици, то тоя до нѣйдѣ се распуша. Но помежду мъртвия и живия жбъ има голѣма разлика; така послѣдния има толкова якостъ, щото надвива дѣйствието на поразителнитѣ причини, що развалятъ мъртвия жбъ. Така въ страни, дѣто има захароилантици, работницитѣ (арапи), все се хранѣтъ сѣ сладкия сокъ на захарнитѣ трѣстици, та въ свѣршѣка на работното врѣме сѣ много тѣсти и гойни, а жбитѣ имъ бѣли — хубави; тие арапи, за да не плачѣтъ чедата имъ, даватъ имъ да сучѣтъ захарния сокъ; но това никакъ не разваля младитѣ имъ жбъ.

Захарта е една най-нуждна храна за дѣцата, та съставлява тако-речи най-главната съставна часть на майчиното млѣко; тя се намира въ всичкитѣ храни, а именно въ нишестенитѣ растителни храни (жито, ечемикъ, бобъ, овесъ и пр.); много пакъ растителни храни, несѣдържачи нишеста, сѣдържатъ изобилень захаръ; такива сѣ морковитѣ, рѣшитѣ и пр. *Въ житнитѣ храни*, както е всеизвѣстно, има твърдѣ много нишеста, съставляѣща най-главната съставна часть на хлѣба; тая нишеста е химически видоизмѣнена захаръ, та когато нѣ ѣдемъ нишеста подъ видъ на хлѣбъ, тя щомъ зафане да се смѣла въ стомаха, прѣобразува се веднага въ захаръ.

Захарта е необходима за растенията, та за туй тя се намира въ видъ на нишеста въ всичкитѣ сѣмена и се промѣнява на растопима захаръ, догдѣто прѣди бѣше нераспустимо вещество; и както отрочето има възпѣща нужда отъ майчиното млѣко, така и младото растение, щомъ никне пѣзъ земята, храни се съ захарта, образувана въ сѣмето отъ сѣдържимата въ него нишеста.

Тѣѣ катъ, прочее, захарта или въ сѣщинския си видъ, или въ видъ на нишеста, съставлява една главна съставна часть на човѣшката храна, за туй не трѣбва да се никакъ счита като врѣденъ за здравнето; но трѣбва да се употрѣбява като едно най-полезна хранително вещество, стига само да не се прави съ него злоупотрѣбление; и тоя никакъ не разваля жбитѣ; Всѣки може да дава на чедата си да ѣдятъ храни, сѣдържачи захаръ, толкова, колкото може да смѣла стомахътъ имъ, имайки прѣдъ видъ, че туй драгоцѣнно произведение най-благополучно влияе върху тѣлесното развитие чрѣзъ свойството си да увеличава и развива въ тѣлото благоприятна топлина.

Най-распространенното мнѣние, че захарнитѣ храни и пр. развалятъ жбитѣ не е истинна; жбитѣ се развалятъ отъ ѣдението на много бѣл хлѣбъ, който е лишень отъ трицитѣ и др. житни обвивки, които сѣдържатъ бѣла прѣстица и др. п. още вещества, имѣѣщи свойство да закоравятъ и заягчаватъ жбитѣ.

(прѣводъ)

Иванова.

Обърсване.



тносително праха, Henri de Parville прѣпоръчва на домакиннѣтъ обѣрсването, а не-отправването.

«Много домакнии, казва той, неволно ставатъ причина за нѣкоя болѣсть, поради индиферентността си или незнанието си, когато се касае да бждатъ отправени стаянѣтъ, съ цѣль ужъ да се очистѣтъ. И ето ти удари съ какво-да-е по мобилитѣ, стѣнитѣ, потолка, и то всѣка сутринъ непрѣмѣнно. И виждашъ, дѣйствително, мобилитѣ — чисти и лѣснѣли; нѣ какво е станѣло въ дѣйствителностъ съ праха надъ тѣхъ, когато той не е изгоренъ, нито пѣкъ — унищоженъ по кой-да-е начинъ? Той се намира изъ въздуха; изгоненъ отъ едно мѣсто, гдѣто бѣше въ спокойствие, той засѣднѣ на друго. Истина, мобилитѣ сѣ чисти, нѣ въздухътъ — разваленъ; та оня даже, който има най-малко развито обонянието си, ще каже, че наскоро е растребено изъ стаята. Той го чувствува много добрѣ, а и се радва, ако не почне да киха. Прахътъ сѣдѣше добрѣ надъ мобилитѣ, книгитѣ и стѣнитѣ, а сега домакнията или слугинята го е прѣнесълъ въ дробитѣ ти; отъ стаята тя го въвежда въ гърдитѣ ти, дихателнитѣ ти органи, всрѣдъ бронхитѣ ти. Нѣ прахътъ не се състои само отъ неповредни матери, а и отъ безбройно число сѣменца, айченца и всѣкакви зародиши. Pasteur е доказалъ, че много болѣсти се пораждатъ отъ тия убийствени зародиши, които оставатъ невидими за насъ — толкова сѣ малки! Отправва, прочее, домакнията, безъ нѣкоя зла воля, задня мисль; нѣ знае ли тя, какво въвежда въ вжтрѣшността на тѣлото си? Твърдѣ е възможно, щото нѣкоя опасенъ зародишъ да е паднѣлъ долу, та лежайки тамъ бездѣятелно, домакнията, поради една криворазбранна чистота, прави го да се расхожда изъ стаята, за да попадне навѣрно въ дробитѣ на живущитѣ въ неѣ.

Наелъ си нѣкоя кѣща, нѣ знаешъ ли, кой е живѣлъ тамъ прѣди тебе, какво имало, случило се прѣди година въ неѣ, па и прѣди десетъ години още? Пмало ли е въ неѣ жертви отъ нѣкоя епидемическа болѣсть, каквото тифоидна трѣска, холера и др. т. и? Ти, прочее, домакиннѣ, която всѣка сутринъ отправвашъ, въвеждашъ въ дробитѣ си, стомаха си, ѣстията си, въ врѣме на обѣданне, оня микроскопически зародишъ, който убива безжалостно. Та, по този начинъ, не само ти, нѣ и сѣдѣтъ ти се отравя отъ туй безсмисленно употреблѣние на метлата. Па, освѣнъ туй, каква Пенелопина работа е туй отправване! Погледни подиръ единъ часъ на мобилитѣ си: всичкий прахъ е засѣднѣлъ пакъ на тѣхъ, а пакъ ти напраздно си се трудила. Поне 48 часа се изнекватъ, за да излѣзе съ-всѣмъ въздухътъ отъ стаята, въ която не влиза никой. Погледни на най-малката слнчева лѣчъ, да видишъ какво е злото отъ този прахъ. Не трѣбва, прочее, прахътъ да се прѣмѣства, нѣ — да се отнема, а за това трѣбва да се обѣрса. По такъвъ начинъ разнитѣ зародиши прилѣпватъ о плата, особено же, когато е той малко мокъръ, и не се расхождатъ изъ въздуха на стаята. Истина е, че така не може се отне всичкий прахъ;

нѣ опасността е много по-малка. А пѣкъ онѣзи жени, които при все това настояватъ въ отпрашването, за обща вреда и съ загуба на врѣмето си, добрѣ би било, мислимъ, да отправватъ поне вечеръ, вмѣсто сутринъ, стаянѣтъ, въ които никой не спи, защото прѣзъ нощята зародишитѣ падатъ, та, когато влѣзе нѣкоя сутринъ въ тѣхъ, намира въздуха не толкова разваленъ. *Обѣрсване, прочее, а не отпрашване.*

Кроение.

Скрояванието на единъ простъ рѣкава (Фиг. 18). За скрояванието на рѣкава, както бѣхме казалъ, нуждно е да се взематъ три мѣрки.

1-о Дължината отъ прорѣза на рѣкава до лакѣтя.

2-о Дължината отъ лакѣтя до китката.

3-о Обиколката на прорѣза.

Тѣзи мѣрки се взематъ, като се прѣгъне малко рѣката.

Начѣртаванието на рѣкава. Начѣртаваме си единъ правоѣгълникъ ABCD, имѣющъ за широчина половината широчина отъ обиколката на прорѣза на дрѣхата + 8 снтм. за набиранието малко при рамѣнитѣ; а за дължина, дължината на рѣкава отъ прорѣза до китката + 4 снтм.

Отъ точката А къмъ D слизаеме на 8 снтм. и поставяеме L; отъ тѣзи точка продължаваеме линията LM, паралелна на АВ.

Отъ точката А къмъ D слизаеме на 13 снтм. и поставяеме X; продължаваеме отъ тѣзи точка линията XY, паралелна на АВ.

Отъ точка L къмъ D прѣнасяеме (2-та мѣрка, дължината на рѣкава отъ прорѣза до лакѣтя безъ 4 снтм. и поставяеме E. Отъ тѣзи точка продължаваеме линията ER, паралелна на АВ.

Горнята часть на рѣкава.

Крѣмлия изрѣз: Отъ точката А къмъ В прѣнасяеме половината отъ дължината на АВ и поставяеме O; отъ точка Y къмъ X мѣримъ 3 снтм. и поставяеме Z. Съединяваме LO и OZ съ непълни наклонни линии, послѣ съ криви линии на разстояние около $2\frac{1}{2}$ снтм. по срѣдата надъ наклонитѣ непълни линии.

Доленъ шевъ на горнята часть на рѣкава: Отъ точката С къмъ D прѣнасяеме половината отъ дължината на линията DC безъ 2 снтм. и поставяеме H; съединяваме EH съ една наклонна непълна линия; послѣ съ една крива на разстояние $1\frac{1}{2}$ снтм. при горнята часть отъ лѣво на непълната линия; съединяваме LE съ една пълна линия, като ѣж присѣдинимъ съ линията EH.

Прѣдния шевъ на рѣкава: Отъ С къмъ В мѣримъ 8 снтм. (7 снтм. само за ония, които иматъ по-долѣ отъ 40 снтм. полугърдна обиколка), и поставяеме V.

Отъ R къмъ E прѣнасяеме и мѣримъ $\frac{1}{2}$, отъ полугърдната обиколка плюсъ $1\frac{1}{2}$ снтм. и поставяеме P. Съединяваме ZP съ една наклонна непълна линия; послѣ съ една крива на разстояние $1\frac{1}{2}$ снтм. налѣво, по срѣдата на непълната линия. Съединяваме PV съ една непълна, наклонна

линия; послѣ съ една крива на разстояние $\frac{1}{2}$ снтм. на лѣво по срѣдата на непълната линия. Доленъ край на ржкава. Съединяваме VH съ една пълна наклонна линия.

Долната част на ржкава (подржжавъ). Доленъ край на подржжава: Отъ точката V надъ линията VH мѣримъ $1\frac{1}{2}$ и поставяме V' . Вземаме срѣдата на линията VH' и поставяме H' .

Доленъ шевъ на подржжава: Отъ точката E надъ линията EH прѣнасяме дължината HH' и поставяме E' . Отъ L надъ линията LM прѣнасяме дължината HH' безъ 1 снтм. и поставяме L' . Съединяваме L', E' съ една пълна линия.

Съединяваме $E'H'$ съ една наклонна непълна линия; послѣ съ една крива по разстояние $1\frac{1}{2}$ на лѣво отъ непълната и при горната ѝ частъ.

Горенъ шевъ на подржжава: Отъ Z къмъ X прѣнасяме $3\frac{1}{2}$ снтм. и поставяме Z' .

Отъ P къмъ E мѣримъ $1\frac{1}{2}$ снтм. и поставяме P' . Съединяваме $Z' P'$ чрѣзъ една непълна наклонна линия, послѣ съ една крива на разстояние 18 м. м. по срѣдата и на лѣво. Съединяваме P' съ V' чрѣзъ една непълна наклонна линия, послѣ съ една крива на разстояние $\frac{1}{2}$ по срѣдата на лѣво отъ непълната линия.

Приръзтъ на подржжава: съединяваме $L'Z'$ чрѣзъ една непълна линия; послѣ чрѣзъ една крива на разстояние $1\frac{1}{2}$ снтм. по срѣдата подъ непълната линия.

На разстояние 2 снтм. отъ двѣтъ страни на E' поставяме по единъ малъкъ знакъ $>$. На разстояние 4 снтм. надъ E и 5 снтм. подъ E поставяме сжщия знакъ; тия два знака показватъ набраната частъ на долния шевъ на ржкава; това набрание трѣбва да бѣде тъкмо при лакътя.

Така скроения ржкавъ е много вѣренъ и прилѣга добръ. По този теркъ можемъ да се ржководимъ за всичкиятъ модни ржави. Астартъ на кой-да-е моденъ или пробекъ ржкавъ се крои споредъ тѣзи ошп.

Общи свѣдѣния за кроенето. Даденитѣ до тукъ първоначални, теоритически и практически понятия за кроенето, могатъ много добръ да спомогнатъ и улеснятъ читателнитѣ ни въ съставяне отъ самитѣ тѣхъ теркове (патрони) за скрояване каква-да-е дрѣха, ако, разбира се, тѣ внимателно сж послѣдвали даденитѣ до тукъ правила и сж разбрали добръ, слѣдъ това, кой патронъ за каква дреха, или мода може да ги олесни; понеже съ терковетѣ на единъ корсажъ и съ показанитѣ правила за внимание мѣрки можемъ да скроимъ различни модни джакети и др. И тѣй не остава друго, освѣнъ да имъ дадемъ още нѣколко свѣдѣния върху посоката за слагането терковетѣ надъ плата при кроенето за пробвата и др.

Слагането терковетѣ надъ плата ни се види, че е много лесно; но мнозина, вѣрваме, не знайтъ, какъ да наредѣтъ терковетѣ надъ плата, за да не се исхабява много платътъ, а други пъкъ никакъ не внимаватъ въ хава на плюша, кадишета и др. За слагането на терковетѣ, най-първомъ се взима прѣдъ видъ хавътъ на кой-да-е платъ; затова, трѣбва да внимаваме добръ, щото хавътъ на всичкитѣ платове трѣбва да гледатъ на долъ съ исключение на кадишета, плюшоветѣ и др. подобни, които се кройтъ въ противна посока: хавътъ трѣбва да гледа на горѣ.

За безсънието.

Ние често се оплакваме за безсънието си, гдѣто дѣли часове лѣгаме безъ да спимъ, когато ние желаемъ това, мислейки, че така ще се успокоимъ и починемъ. Сънътъ, обаче, само не утѣшава и уталожва раздраженитѣ ни нерви; но, именно приятелскитѣ сношения, веселото и приятно другаруване и спождаване. Страшната монотония, царуѣща въ много кжщя, гдѣто обикновенно се лѣга и става по часа деветъ или десетъ, причпява безсъние, тѣй като не е възможно веднага щомъ се легне и се попочине и да се заспи. Ранното пакъ събуждане и лѣгане не принася полза на всички организми.

Мнозина не могатъ пъкъ да спѣтъ повече отъ 5—6 часа, та като се лѣга и събужда рано, явява се безсъние: дѣйствителното, прочее, утѣшение принася развеселяването и спождаването съ приятелитѣ, а не—сънътъ.

Въ сѣмействата обикновенно ето какво става всяка вечеръ: бащата взема вѣстника си и все до лѣгане чете въ него новинитѣ; а на рѣдко сегисъ-тогисъ съобщава и нѣкоя интересна новина на съпруга си, която ту сърдита, ту нерасположена, занимава се съ друга работа. Това, разбира се, като се повтаря всекъдневно, принася най-послѣ, чрѣзъ монотонията си, врѣда; когато честото спождаване съ приятелитѣ, познаницитѣ, въ весели вечерни събрания, отстранява тжгитѣ, скърбитѣ и злитѣ мисли, а обвѣзстановява веселието, радостта и всеобщото утѣшение.

Всеки човѣкъ, забѣлѣзано е, че съ отврѣщение гледа на осамотенитѣ кжщя, гдѣто не ставатъ подобни блаогтворителни за здравнето и моралността събрания, считайки ги, твърдѣ справедливо, като истински затвори.

Множество жени и мъже умиратъ катагоднишно вслѣдствие монотонния си животъ, та нѣкой би можелъ да надпише надъ гроба имъ:

«Тие сж умрѣли вслѣдствие монотонното си живяние».

Елла Родъ.

Рецепти за астия.

Спанакъ: Слѣдъ като ги изберете и ги очистите, измивате ги съ много вода добръ. Турѣте ги да възвръжатъ съ соль и вода; при възвиранието имъ отнимайте пѣната; прѣкарайте ги прѣзъ цѣдилка и натискайте добръ, до като истече всичката вода; най-сетнѣ вземѣте тѣзи каша на ржцѣ; ако тя не е много и ѣж намачкате, до като вече съвършено истече водата; прибавѣте 100 гр. прѣсно масло, като турите спанака въ една кацарола въ тихъ огънь и го размѣсѣте по-малко малко добръ; ако тѣзи каша се сгъсти много, прибавѣте и малко млѣко. Въ една малка кацарола турѣте малко топла вода и оцетъ да възври; начупѣте яйца и ги възврѣте срѣдно; но внимавайте да не си развалятъ формата. Изсипѣте спанака въ една паница, гдѣто наредѣте яйната цѣли и сервирайте по едно яйце и малко отъ спанака.

Шарлотъ: Вземѣте едно кило ябълки, обѣлѣте

ги и нарѣжете на 6 фелийки; очистѣте добръ сѣмената имъ и турѣте да възврѣтъ съ захарь, 125 гр. прѣсно масло; ако щете, прибавѣте и малко сладко отъ френско грозде или зарзалъ; прибавѣте малко ромъ или добъръ конякъ, нѣколко капки лимоень сокъ; слѣдъ възвиранието на ябълкитѣ, разбъркайте добръ, до като стане на каша. Намажете една книжка и подложете въ дъното на единъ калѣпъ. Нарѣжете на фелийки сухъ кашень хлѣбъ 10 снтм. височина 5 снтм. широчина и 5 милим. дебелина, потопѣте ги въ горѣщо масло, наредѣте ги въ калѣпа едно до друго стълбовидно покрай калѣпа; налѣйте по срѣдъ празнотата ябълчевата каша, и най-отгорѣ, една широка фелийка хлѣбъ, и останалото горѣщо масло отъ хлѣбоветѣ и турѣте въ фурната съ полуотворенъ капакъ да се опече прѣзъ 25 минути.

Purée отъ яблѣ: Очистѣте гжбитѣ, турѣте ги въ студена вода, като прибавите въ водата сока на единъ лимонъ; исецѣдѣте ги, наклѣцайте ги на много дръбно; турѣте ги въ единъ тиганъ, гдѣто прѣдварително се растопява масло и се прибавя сокътъ на единъ лимонъ и опържете ги добръ; прибавѣте послѣ една каквада-е салца, която ще трѣбва да ѣх приготвите отдѣлно; ежщо прибавѣте малко сосъ; разбъркайте всичко това до като кашата се сгъсти и сервирайте ѣх.

Ragout de champignons (Entremets). Слѣдъ като очистите гжбитѣ, турѣте въ единъ тиганъ масло, една лъжица оцетъ, майданосъ, лукъ, нарѣзани много на дребно, соль, черенъ пиперъ; прибавѣте сосъ, турѣте гжбитѣ, които нарѣзвате на двѣ, понеже гжбитѣ спускатъ много вода, оставѣте ги да врѣтъ на слабъ огънь, като прибавите желтъцитѣ на двѣ или нѣколко яйца.

Агнешко съ яблѣ: (Entrée) Турѣте четвъртъ агне, въ горѣща вода и оставѣте да поври нѣколко минути; турѣте едно парче масло въ единъ тиганъ съ една лъжица брашно; когато брашното ще се смѣси съ маслото, налѣйте 2 или 3 чаши горѣща врѣла вода, нѣ малко по малко, щото брашното да се съедини съ маслото; когато сокътъ ще бжде доста рѣдъкъ, турѣте агнето, като прибавите послѣ соль пиперъ, майданосъ, малки главички лукъ и т. н.; оставѣте ги да възврѣтъ половинъ часъ прѣди да се сервира, прибавѣте гжби, очистени; ако сосътъ е мазенъ, отнемате малко масло; прибавѣте желтъка на едно яйце и сервирайте.

Спанакъ (Entremets). Очистѣте спанацитѣ и турѣте въ врѣла вода; слѣдъ като ги държите малко, извадѣте ги и ги спуснѣте въ студена вода, послѣ извадѣте ги отъ водата, като ги стиснете, за да се исецѣди добръ; наклѣцайте ги и ги турѣте въ единъ тиганъ съ малко масло; оставѣте ги да врѣтъ въ слабъ огънь около $\frac{1}{4}$ часъ; послѣ прибавѣте малко соль, захарь, една стиска брашно; турѣте малко млѣко или пакъ каймакъ; оставѣте така да врѣ около $\frac{1}{4}$ часъ и послѣ сервирайте. Тѣзи, които не обичатъ съ млѣко, могатъ на мѣсто млѣко да турѣтъ буйонъ или пѣкъ сосъ; въ този случай сервирайте ги като ги гарнирате съ хлѣбъ, опърженъ въ масло.

Омлетъ съ лукъ. (Entremets). Нарѣжете на тънко единъ лукъ; опържете го върху срѣденъ огънь съ прѣсно масло; когато ще се пече хубаво, налѣйте набърже

6 прѣсни яйца, разбити за омлетъ; разбъркайте отново всичко, нѣ много скоро и сервирайте ги като обикновенъ омлетъ.

Крема съ кафе. Възврѣте единъ литъръ млѣко, прибавѣте кафе, като за пнепне много сплно и безъ захарь; прибавѣте 200 грамма начукана захарь; итеглѣте отъ огъня; начупѣте отдѣлно 5 или 6 яйца като вземете само желтъцитѣ, а само 2 цѣли яйца; разбийте всичко ведно добръ, разбъркайте ги съ млѣкото, прѣкарайте отъ цѣдило, налѣйте въ едно чиниено, теѣджеро или едно малко гърне; турѣте гърнето въ една теѣджерка съ гореща вода и надъ капака на гърнето турѣте огънь; слѣдъ като повъзври, снемѣте отъ огъня.

Македонска салата: Разбъркайте слѣдущитѣ възврѣни зеленчуци въ вода и соль: сухъ бобъ, зеленъ бобъ, леща, карнабитъ, картофъ, спаржа, (asperge) сърдцата на маруль, сърдцата на ангинарь, чукундуръ; може да се прибави и риба сардела или друга мирзлива: риба астакосъ, ракъ (écrevisses) маслини, кисели краставички, майданосъ, копръ, бѣлтци, нарѣзани на тънки фелийки; най-послѣ приготвѣте единъ майонеръ и полѣйте всичко това.

Агне (galantine): Вземѣте едно цѣло агне, отнемѣте кокалитѣ. Вземѣте малко месо, жпго и толкова свинско масло, срѣдцата на хлѣбъ, потопена въ млѣко и исецѣдно добръ; наклѣцате всичко това, прибавяте 2 яйца, соль, пиперъ, бахаръ и други миродп, една главичка прѣсенъ лукъ, малко морковъ, една китка отъ разни миродп, като майданосъ копръ и др. всичко наклѣцайте добръ и напълнѣте агнето, зашийте и полѣйте го съ бойонъ, намажете го съ малко домата и прѣсно масло, налѣйте и една голѣма чаша бѣло вино и оставѣте да се опече въ слаба фурна около $1\frac{1}{4}$ ч.

Сладко отъ череши и френско гроздие. Вземѣте 3 кил. череши, добръ озрѣли; $\frac{1}{2}$ к. френско грозде; очистѣте костичкитѣ както то се прави по обикновенно, $\frac{1}{2}$ кил. сокъ отъ малини; турѣте всичко това въ единъ кацаролъ за сладко и оставѣте да поврѣтъ въ много силешъ огънь; при възвиранието, отнимайте пѣната; слѣдъ половинъ часъ пекшияване прибавѣте по 300 гр. захарь за всѣкой $\frac{1}{2}$ к. сокъ jus siropъ; оставѣте да врѣ още половинъ часъ; снемѣте отъ огъня и излѣйте този часъ сладкото въ гърнетата (вази).

Сладко отъ яблѣ: Възврѣте 1 кил. захарь, толкова щото, щомъ поканнете въ една паница съ студена вода, една капка отъ шпропа да може да се образи на топче, и да се отлѣпи отъ чинията много лесно. Слѣдъ това пуснѣте въ така приготвенния шпропъ 1 кил. ягоди, добръ очистени и едри; оставѣте да поврѣтъ малко; като отнимате пѣната и излѣйте най-послѣ въ гърнетата.

Сладко отъ малини: Вземѣте 2 кил. малини, смачкайте ги съ $\frac{1}{2}$ кило бѣло френско гроздие; прѣкарайте тѣзи каша прѣзъ единъ тулпанъ като намачквате добръ за да истече всичкия сокъ; турѣте да поври този сокъ съ равно количество захарь т. е. на $\frac{1}{2}$ к. сокъ $\frac{1}{2}$ к. захарь; при възвиранието отнимайте пѣната, и оставѣте да врѣ около $\frac{1}{2}$ ч. или по-добръ опитайте като вземете една лъжичка сладкото въ една чиния.

Лимонатъ, портокалатъ и френско гроздие: Турѣте въ единъ вазъ коричкитѣ на 2 лимона или на 4 портокала, стискайте надъ коричкитѣ сока имъ; на-

лѣйте 2 литр. горѣща вода; оставѣте 5 м; намачкайте френско гроздие и малини; прибавѣте малко вода и ги прѣбарайте прѣз пѣдилка; исецѣдете, лимона и портокала и ги размѣсѣте всичко ведно, като турите и захарь колкото щете.

Съвѣти.

* *Протива уплъзванието на растенията.* Домашнитѣ цвѣта и растения за да не увѣхнуватъ, изисква се не само да ги поливаме редовно съ вода; но трѣбва и листетата имъ да сж чисти, защото растенията дпшатъ чрѣзъ листата, та, ако повърхността имъ е пълна съ прахъ, то и дпшанието, както и хранението имъ, ставатъ мжно, вслѣдствие на което тѣ, растенията, завѣхнуватъ. За туй, ако вие желаете, щото растенията ви, които държите вжтрѣ въ залитѣ си и пр. да сж живи и да растжтъ добрѣ, очиствайте добрѣ и внимателно листата и другитѣ имъ части отъ праха.

* *Залпване чиститѣ на счупенитѣ порцеланени сѣдове.* Въ едно шишенце, силно затворено, п съдържаше 60 гр. хлороформъ, пуснѣте 75 гр. каучукови кжсчета и 15 гр. кжсчета мастиха и като го запушете добрѣ, расклащайте шишенцето, щото съдържачитѣ се въ него да се съединжтъ и съставжтъ едно тѣло, което е исканото прѣвѣсно дѣпало.

Мазь протива отпаданнето космитѣ. — Вземѣте волски очпстенъ мозъкъ 60 гр. резинено масло 30 гр. и резина 10 гр. Турѣте ги вжтрѣ въ единъ сѣджъ, който сблизете къмъ огня, за да се растопжтъ и размѣсжтъ. Съ така получената мазь намажете корнитѣ на космитѣ въ главата.

* *Очистване на калнитѣ пѣтна.* — Такивато пѣтна обикновено се очистватъ съ вода, но ако нѣкой не може така да ги залчи, то нека ги натърка чрѣзъ желтъкъ отъ яйце. Ако дрѣхата Ви се е оцанала съ кални пѣтна отъ колелата на нѣкоя кола, то омийте ги съ мило и вода, за да ги очистите.

* *Ароматизиране на стаята.* — Вземѣте едно количество градафели, повече отъ 100 др. чинто чашки съвѣзмъ отнемайте; послѣ като ги турите ги вжтрѣ въ единъ дървенъ или мугавянъ ковчегъ, напрѣскайте ги съ бѣла ситна соль и нѣкое спиртно пите. Слѣдъ това затворѣте херметически ковчега и оставѣте да стои така доволно врѣме. Зимѣ, когато желаете да ароматизирате нѣкоя зала или стая, поставѣте тоя ковчегъ въ единъ кжтъ на стаята или подъ нѣкой мобилъ, легло и пр. и ето, че стаята Ви прѣзъ цѣлъ денъ ще бжде пълна съ ароматъ. Послѣ пакъ затваряйте ковчега и отваряйте по волята си. Сжщо така може се постжпи и съ теменугитѣ, чинто чашки тоже пазѣте добрѣ. Ако вие желаете въ стаята Ви или залата Ви да има горски аромати, тогива трѣбва да вземете ядки, прѣди още тѣ да изсѣхнжтъ и постжлѣте както и съ по-горнитѣ цвѣта.

* *Блнение на ржцѣтѣ.* — Всичкитѣ брашна почти сж сгодни за тая цѣль, но, най-много царевиченото брашно, което дѣйствова по-сполучливо и отъ сапуна. За туй, довчера, ония жени, които прѣзъ цѣлъ денъ сж се занимавали съ тежка работа, нека намазватъ ржцѣтѣ си съ глицерина, размѣсена съ лимоненъ сокъ и малко прахъ отъ орисъ. Тѣ като намазватъ и натър-

катъ съ тая тройна смѣсь ржцѣтѣ си всѣка вечеръ, ще сполучатъ да ги иматъ въ най-добро положение.

* *Лѣка протива хремата.* — Зимната влажностъ причинява хрема, противъ която можете употребѣти слѣдущия добъръ лѣкъ, който се приготвява като се размѣси кремовъ прахъ (4 гр.), съ слѣзенъ прахъ (4 гр.) и тапнѣ (20 стгр.) и се сърба съ ноздритѣ три пѣта или четири прѣзъ деня.

* *Срѣдство протива капението на свѣщитѣ.* Ако вие желаете да отстраните дотегителното и отвратително капение на свѣщитѣ, продуичете дълбоко свѣщята около фитля, чрѣзъ иглата; тогива капението става отвжтрѣ. Това трѣбва да се повтара катадневно.

* *Отстранение на възжелтитѣ кожени пѣтна.* — Тѣй като слъчевитѣ лжчи прѣзъ м. Мартъ образуватъ по лицето и ржцѣтѣ възжелти пѣтна, а пѣкъ прѣстениѣтѣ отъ синя и жѣлта нишки не може да ги отстрани, за туй съвѣтваме на нашитѣ читателки да се омиватъ съ кисело млѣко, което ги прѣдпазва или отстранява съвѣзмъ такивато пѣтна.

* *Срѣдство протива крвотечението.* — Ако нѣкой страда отъ носово крвотечение, то нека натърка малко майданосъ и нека затвори съ него ноздритѣ си; крвотечението тогива веднага прѣстава. Ако нѣкой въобще се нарани, или се разрѣже, та се почне крвотечението, то нека свърже върху раната една катаплазма отъ майданосъ; крвотечението пакъ веднага се спира. Въспалението на нѣкоя тѣлесна частъ тоже се изгубва съвѣзмъ чрѣзъ катаплазма отъ майданосъ, който е прѣвѣсно расхладително срѣдство.

Обяснение на образцитѣ отъ ржкодѣлята.

Обр. 1 *Ржма за портретъ.* Ошива се върху плюшъ съ коприна или шинилъ и се подплатява върху картонъ, нарѣзанъ споредъ фиг. а на около съ коприненъ кордонъ.

Обр. 2 *Гриланта съ кюшето за покривка.* Грилантата в! в! в! в! е хоризонтално продължение на кюшето в. в. — а б' б' — продължение отъ б. б.

Обр. 3 *Вмѣстимце за кжрни.* Ошива се върху атлазъ съ коприна и се подплатява върху картонъ както показва фиг. (а). Отъ крапцата се подвързва съ панделки, за да се отворп.



ЕКОНОМИЧЕСКИ САПУНЪ

НА

ХР. ИВ. РИЗО, ВЪ ВАРНА

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

Прѣдпазвайте се отъ имитация. Истинский сапунъ носи горнята марка.