

ДОМАКИНА

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАКОДѢЛИЯ.

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЯ СВѢТЪ“

Излиза на 10 уисло всѣки мѣсець.

Годишенъ абонаментъ

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

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

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

Всичко ще се отнася до
списанието или притурката
всичко се съ адресъ: До
Дирекцията на Женск. Свѣтъ
ул. Войнишка № 122—Варна.

Писма неплатени не се
приематъ. Всѣкакви обя-
вления, относими се до
госпожи и господа, при-
ематъ се. Правото за за-
писи, 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 „Домакина“

Съдържание:

Щастливи домове. — Кроение. — Запизвание на по-
къ джипата. — Съвети къмъ майките. — Милко, каймакъ,
масло и сирене. — Хишенически наставления. — Съвети —
Рецепти за лстия. — Обяснение на образците отъ ракодѣ-
лията. — Обявление.

Щастливи домове

Тамъ, гдѣто животътъ е мжеченъ, а работа-
та е главното условие за семейното бла-
годенствие, тамъ, именно, се отличаватъ най-
много женитѣ. Въ дома на художника, учения,
лѣкаря, адвоката, сѣдната, професора и търго-
веца намиратъ се изъ европейскитѣ общества
най-обикновено способнитѣ и напредѣлюбивитѣ
жени, които сж наистина учени и които
никой не би помислилъ да характеризира за пу-
сти и нетрудолюбиви, защото благоразумието и
учението е семейното съкровище, чрезъ което
тѣ осигуряватъ щастieto на дома си и удовле-
творяватъ оня тѣтъкъ и приятенъ луксъ, въ
който богатството не върши нищо, а за който
способствува добриятъ вкусъ на жената. Избран-
нитѣ мобили сж добри и хубави на видъ и, въ
дѣйствителностъ, нарежданieto имъ засвидѣтел-
ствува добрия вкусъ на жената; картинитѣ при-
помяватъ прѣдпочитанитѣ художествени издѣ-
лия и показватъ обичанитѣ и очудванитѣ въ до-
ма прѣдметъ. Цвѣтя, картини, книги и библио-
тека, не богата, нъ избрана, всичко това по-
казва, че семейството умѣе да живѣе добръ, не
то излиза малко и не има за другаръ щастие-
то, като не прилича никакъ на ония прѣкрасни

и праздни домове, на които господаритѣ винаги
отсѣствуватъ, като сж се прѣдали всецѣло на
удоволствия внѣ отъ тѣхъ и избѣгватъ омръз-
нването въ дома, който е приятенъ само ко-
гато е нареденъ, а, напротивъ, става омразенъ,
когато е украсенъ съ позлатени и копринени
престоли.

Законътъ на работата е по-тежкъ за май-
ката, отколкото за всѣки другъ членъ на семей-
ството; душата на чедата ѝ прилича на ни-
ва, която тя ще обработи съ пота на лицето
си; никой не мисли да ѝ замѣсти въ това, а
даването на дѣцата въ скромнитѣ домове съ-
вършено възпитание прави честь на тия тру-
долюбиви майки. Майката, която сама си възпи-
тава чедата, вдъхва въ сърцата ихъ други на-
клонности, други желання; чонѣкога тя се об-
хваща отъ едно беспокойство, съмнявайки се,
дали ще може да въоружи съ достатѣчна че-
стность и въра съвѣстѣта на чедата си, за да
имъ вдъхне куража да си прѣкаратъ и единъ
приличенъ животъ, безъ да въсприематъ нѣкога
да се обогатѣтъ чрезъ низости, та, обеспокая-
ваща се така, тя си удвоява грижитѣ и внима-
нието при възпитанието имъ, което счита за гла-
вна тѣхна зестра, а става по-внимателна, по-
приятна и по-смѣла при прѣдаването на чедата
си чудесната гордостъ на душата си, по която
тѣ ставатъ достойни за нея, полезни на обще-
ството и обични Богу.

А чедата, които гледатъ трудовѣта на май-
ка си, чувствуватъ една вътрѣшня нужда да

ѣж улгчжтъ и възнаграждѣтъ. Желанието и стремлението къмъ доброто е по-силно въ тия прибѣжища на житейското шастие, а радостта за изпълнението на длъжността способствува, щото всѣки единъ да е доволенъ отъ участъта си и доволенъ отъ Бога. Цѣлийтъ день се прѣкарва въ работа; бащата се занимава съ търговията си, майката управлява дома, помага на дѣцата си въ проучаването имъ, а вечеръ всѣки, уморенъ вече отъ дневната си работа, желае да си остане въ кѣщи. Врѣме е вече за вечеря, за игра на дѣцата, врѣме — за разговоръ, четене, свирене, фамилиарност и веселба. Да! въ тия скромнички и трудолюбиви жилища се намира по-често шастнето.

Наклонността на момата.

Отъ първитѣ още години на дѣцата се забѣлѣзва една разлика въ характера на момчетата и момичетата и въ естественнитѣ расположения и занятия, къмъ които всѣко едно по прѣдпочтение се стреми. Момчетата, напримѣръ, обичатъ кончетата, тѣжана, шумнитѣ игри, всичко въобще възбуждающе шумъ и тропотъ; момичетата пъкъ, напротивъ, прѣдпочитатъ мирнитѣ, безшумнитѣ работи и игри, оная сир., които удовлетворяватъ естественната имъ наклонност къмъ домашнитѣ работи, къмъ дрѣхитѣ и къмъ разговора. Момчето не може да играе само, до гдѣто момичето прѣкарва цѣли часове съ куклата си, която съблича, облича, като подражава въ всичко на домашнитѣ работи въобще, на разговоритѣ въ събранята или на уроцитѣ въ училището.

Момичето, гледайки майка си и работитѣ, съ които се тя занимава, помислюва си: «Ще бѣдѣ и азъ като майка си и ще правѣж, каквото прави тя»; догдѣто момчето, гледайки мъжетѣ, припознава обрасцитѣ си и се труди да имъ подражи. Споредъ това хиляди и съвсѣмъ различни мисли се пораждатъ въ главитѣ на момчетата и на момичетата. Смирнената наклонностъ, неподвижни и мирни игри, стремлението къмъ домашнитѣ работи, грижитѣ за отрочетата, ето какво отъ първитѣ още години характеризира момичетата; противното пъкъ, сирѣчь шумнитѣ игри, наклонността къмъ оржжието и други тѣмъ подобни работи, означава бѣдѣщия мъжъ.

Споредъ това отъ игритѣ много пъти става явна моминската наклонностъ или, по-добрѣ казано, нечувствителнитѣ разлики въ характера.

Истина е, че моминската наклонностъ е миролюбивото, домашнитѣ работи, наклонностъ, внушаваща уважение; нѣ въ тия игри се откриватъ нѣкои прѣимущества или недостатѣци, прѣдвидливостта, напримѣръ, или безгрижността, нечистотата или духътъ на редовността. Момичето, което расхвърля налѣво и надѣсно игралата си и не се грижи да ги тури въ редъ, е лѣниво и немърливо; а пъкъ онуй, което нарежда малката си покѣщнина въ сандѣчето си добрѣ, като си припоминова мѣстото на всѣки прѣдметъ, е прѣдспрѣдѣлено да бѣде нѣкой день добра домакия, понеже отъ малката си възраст още разбира само по себе си домакинството и си припоминова за добритѣ примѣри на майка си и въ самитѣ си игри.

Когато едно момиче се грижи за куклата си, нареждайки добрѣ дрѣхитѣ ѣ, разбира се, че съ това то удовлетворява наклонността си, която дава да му се прѣдвиди бѣдѣщността? Приготовлявайки чрѣзъ тия малки играла, които се изработватъ толкова искусно въ днешно врѣме, дѣйствителни угощения, които ни се нравѣжтъ толкова, разбира се, че то си послѣдва оная естествена наклонностъ, чрѣзъ която тя си прѣдчувствува длъжноститѣ, които ще трѣбва да изпълни по-късно? Духътъ на подражателността и силата на примѣра накарватъ момичето да подражава на работитѣ, грижитѣ, а до нѣйдѣ и на обноскитѣ на майка си.

«Видѣла съмъ, казва Сире, едно момиче, което колосвало и сидиросвало якитѣ и бѣлитѣ дрѣхи на куклитѣ си по-добрѣ отъ слугинята, която колосвала и гладѣла оная на майка му; а понеже туй момиче принадлежело на богати родители, то единъ приятель на семейството попиталъ наивно, въ какво би могло да му послужи тая пераческа способностъ.

— О! знаѣж и да шиѣж, отговорило доброто момиченце, защото кроѣж и шиѣж роклитѣ и ризитѣ на куклата си, а работѣж и надѣ своитѣ си. Майка ми всѣки день ми повтаря, че не може нѣкой да бѣде справедливъ къмъ слугинитѣ и работницитѣ си, ако не знае той по своя практика, какво струва работата, която се изисква отъ тѣхъ.»

И наистина, много право сѣдѣла оная благоразумна и прѣдвидлива майка. За да достигне, прочее, нѣкой до сѣщия резултатъ, трѣбва да подражи ней, сир. да се възползува отъ естественнитѣ наклонности на момичето, за да му

вдъхне обичта към скромнитъ домашни работи, на които тя го учи отъ най-ранната му възраст. Каквото прави момичето за куклата и за игралата си, това сѣщо се кара то да прави и за дома постепенно и чрѣзъ едно надлѣжно разпрѣдѣление на домашнитъ работи по силитъ ѝ. То слага, напримѣръ, масата, мете и растребва пзъ стаята, нарежда нѣкои работи, помага на майка си въ кухнята, колчемъ е нужно да се направи кафето, да се тури на огъня чорбата или да се наготви нѣкое ѣстие. Когато то е първородно, обича малкитъ си братия и сестри, то се грижи за тѣхъ всѣки день при трѣгванието имъ за училището, плете чорапички за тѣхъ и помага на майка си за кърпението на дрѣхитъ. А тия работи, които отначало изглеждатъ като една игра, ставатъ отъ день на день по-любезни за него, а особенно слѣдъ като захване то да разбира тѣхната важность. А когато стане и то единъ день домакния, изпълнява ги съ вкусъ и готовность, работи надъ тѣхъ съ удовольствие и се чувствува възнаградена въ доброто имъ изпълнение.

Кроение.

Корсажъ съ баскъ (поли) и съ двѣ малки страни.

Корсажитъ обикновенно се правѣтъ съ двѣ страни, но нѣкогашъ даже и съ 3 страни, и то не само, задѣто модата го изисква; но още, защото съ само една страна тѣ не прилѣгатъ толкова добръ при кръста, а се набръчкватъ.

Мѣрки за взиманне на корсажа съ баскъ.

1-ва Дължината на гърба да прѣдположимъ. — (39.)

2-ра Полугърбната обиколка — (44.)

3-тя Полугърбната широчина — (16 $\frac{1}{2}$.)

4-та Дължината отъ вратника до хълбоцитъ — (42 $\frac{1}{2}$.)

5-та Височината на подмишницата — (19 $\frac{1}{2}$.)

6-та Полугърбната широчина — (18.)

7-ма Дължината отъ вратника до хълбоцитъ, минавайки отпърѣдъ — (49.)

8-ма Дължината отъ вратника до върха на паститъ.

9-та Дължината отъ вратника до кръста отпърѣдъ — (50.)

10-та Полукръстната обиколка (29.)

11-та Полухълбоchnата обиколка (56.)

Начѣртаване: Начѣртаваме единъ право-жгълникъ ABCD, имѣющъ за височина дължината на гърба плюсъ 1 снтм. (1-ва мѣрка), а за широчина — полугърбната широчина плюсъ 6 снтм. за едната страна.

AA'. Отъ точката A къмъ B мѣримъ 1 снтм. и поставяме A'E. Отъ точката B къмъ D' мѣримъ 2 снтм. и

поставяме E; съединяваме E A' съ една пълна линия.

A'F — Разстоянието A'F е равно на $\frac{1}{3}$ на линията AB.

FC. — Надъ линията F показваме гърбната широчина (3-та мѣрка), а поставяме C; съединяваме точкитъ CC' съ една вертикална линия.

АН — Широчината на вратника е равна съ $\frac{1}{3}$ отъ полугърбната широчина (3-та мѣрка.)

CI. — Разстояние равно на АН плюсъ 3 снтм.

JI. — 3 снтм. надъ C поставяме J, съединяваме JI съ една пълна линия, като ѝ закривяваме при I до $\frac{1}{2}$ снтм. възъ отъ чѣртежа. Съединяваме III съ една пълна линия.

Отъ E до K широчината на гърба при талията 3 $\frac{1}{2}$ (отъ 70 снтм. по-нагорѣ въ кръстната обиколка 4 снтм.).

JK. — Съединяваме JK съ една непълна линия, послѣ съ една пълна крива, въ разстояние 1 $\frac{1}{2}$ с. на лѣво отъ непълната линия.

Баскъ (поли). Начѣртаването на баска: 1-во поставяме линията въ $\frac{1}{3}$ часть на кривата линия NI къмъ N и продължаваме линията си, минавайки прѣзъ точка E до точка B'. Дължината за баскъ обикновенно е 12 снтм. 2-о поставяме линията $\frac{1}{2}$ снтм. на лѣво отъ точка N и ѝ продължаваме до линията B'D' минавайки прѣзъ точка K.

Начѣртаването на 1-та малка страна:

L. — 6 снтм. отъ точка K на дѣсно надъ сжщата линия, поставяме L.

J'. — 4 снтм. отъ точка J, на дѣсно надъ сжщата линия, поставяме J'.

J'L. — Съединяваме J'L съ една непълна линия, послѣ съ една крива на разстояние 1 $\frac{1}{2}$ снтм. на лѣво.

LM. — Широчината на малката страна е равна на $\frac{1}{4}$ отъ полукръстната обиколка, плюсъ 1 снтм.

M. — Поставяме точката M 1 снтм. надъ чѣртежа.

MM'. — Височината MM' равна съ височината на подрѣзка (5-та мѣрка плюсъ 3 снтм.); начѣртаваме една малка хоризонтална линия въ тѣзи височина.

N. — За да получимъ горната широчина на малката страна, мѣримъ надъ хоризонталната линия, отъ пълната линия крива линия J'L на дѣсно, равно съ широчината на долната часть LM безъ 1 снтм. Съединяваме NM съ една пълна линия.

Баскъ (политъ и малката страна): 1-о Отъ J' прѣзъ L продължаваме една непълна линия до линията B'D', послѣ на разстояние $\frac{1}{2}$ снтм. на лѣво ѝ съединяваме съ кривата пълна линия на горната часть. 2-о Поставяме линията по сръдата на линията, на LJ' и ѝ продължаваме, минавайки прѣзъ точката M, до линията B'D' и на $\frac{1}{2}$ снтм. на дѣсно начѣртаваме една пълна крива линия. Съединяваме K'N' съ една пълна крива линия.

Начѣртаването на 2-та малка страна:

Начѣртаваме си единъ право-жгълникъ ABCD, имѣющъ, за височина, височината на подмишницата, (5-та мѣрка) плюсъ 3 снтм. а за широчина-широчината на 1-та малка страна при кръста LM.

C' N' — Отъ точката C къмъ d слизае 3 снтм. и поставяме N'.

N'd. — Къмъ M' $\frac{1}{2}$ снтм. на лѣво съединяваме

съ една пълна линия.

N^d. (За ония, които имат широки гърди, не е нужно да се влиза на вътрѣ)

ab. — Отъ a къмъ c $\frac{1}{2}$ снтм. Съединяваме ab съ една пълна линия, малко искривена при горната ѝ частъ.

Баска: 1-о За начъртаването на баска поставяме линията отъ точка N'', минавайки прѣзъ b и продължаваме споредъ дължината на задния теркъ. 2-о поставяме линията по между точка nN'' продължаваме, минавайки прѣзъ d.

Начъртаването на прѣдницата.

Начъртаваме си единъ правоъгълникъ ABCD, имѣющъ за височина височината на гърба — (1-ва мѣрка), а за широчина — допълнението на 2-та мѣрка; слѣдъ като измѣримъ гърбната широчина и оная на малкитѣ страни при горната имъ частъ, като ги доближимъ една до друга т. е. както се взима 2-та мѣрка, (полу-гърдната широчина) подъ ржката; остатъка за достигането на 2-та мѣрка изпълняваме за широчината на прѣдницата.

PP'. Отъ точка C къмъ D мѣримъ $\frac{1}{3}$ отъ правоъгълника и поставяме P; начъртаваме една непълна линия PP', паралелна на AC.

PO. — Надъ тѣзи линия показваме полугърдната широчина (6-та мѣрка.)

са. — Широчината на вратника, е равна съ широчината на гърба AH плюсъ 2 снтм.

CB. — Височината на вратника е равна съ CQ плюсъ 2 снтм; за по-добро рисување на вратника, първомъ начъртаваме единъ правоъгълникъ по отъ единъ жгълъ начъртаваме една непълна линия до $2\frac{1}{2}$, и чрѣзъ помощта на тѣзи линия, начъртаваме вратника.

S. — Височината на рамѣнитѣ, равна на $\frac{1}{3}$ на разстоянието отъ A до P', начъртаваме една малка хоризонтална линия и поставяме S. (За ония които имат рамѣни високи $\frac{1}{4}$).

QS. — Дължина, равна съ оная на гърба безъ 1 снтм.

Цомъ рамото е начертано, доближаваме 2-а малка страна до долната частъ, точка B на правоъгълника, послѣ гърбната частъ доближаваме при рамото на прѣдницата, както ще покажемъ въ слѣдующата фиг. за провѣряването на 7-мѣрка (дължината отъ вратника до хълбоцитѣ). Ако не се намира тъкмо въ линията на кръста, скъсяваме ѣ или ѣ продължаваме при рамото, точка QR.

DQU. — Показваме височината на паститѣ отъ D на гърба, като изпълняваме 8-та мѣрка.

DQV. — Височината на прѣдницата отъ D на гърба, изпълняваме 9-та мѣрка.

T. — Получаваме височината на изрѣзаното мѣсто на ржкава, като мѣримъ отъ B, височината на подракава (5-та мѣрка), и поставяме T; съединяваме TOS съ една непълна линия, послѣ съ една крива на разстояние $2\frac{1}{2}$ на долната частъ на дѣсно и $\frac{1}{2}$ снтм. на горната. —

1-та паста, равна на $\frac{1}{3}$ на (6-та мѣрка) OP отъ

края на прѣдницата на лѣво.

2-та паста, равна съ първата безъ $\frac{1}{2}$ снтм. т. е. $\frac{1}{3}$ частъ на линията OP безъ $\frac{1}{2}$ снтм.

VX. — Разстояние, равно съ половината на първата паста т. е. $\frac{1}{6}$ на линия OP.

Дълбочината на първата паста е равна на $\frac{1}{10}$ частъ на полукръстната обиколка.

Дълбочината на долната частъ е равна съ горната безъ 1 снтм.

Широчината помежду двѣ пасты V е 2-3 снтм.

Втората паста става съ остатъка на плата, като мѣримъ гърба, двѣтѣ малки страни отъ V до X и широчината помежду двѣ пасты т. е. V остатъка е за втората паста, или равна на първата плюсъ 3 снтм.

BB'. — Отъ точка B $\frac{1}{2}$ снтм. или $\frac{3}{4}$ снтм. нагорѣ поставяме B', съединяваме BB' съ една непълна до края на втората паста при кръста.

BT. — Съединяваме B' T съ една пълна линия.

Баска: за начъртаването на баска (политѣ) продължаваме линията отъ точка R прѣзъ B до изискуемата се дължина.

Широчината на долната частъ при баска, помежду двѣтѣ пасты е равна съ широчината V плюсъ 1 снтм.

Широчината на долната частъ при баска, е равна съ XV плюсъ 2 снтм.

Долната дълбочина на паститѣ при баска е 1 снтм. по-тѣсна отъ оная при кръста.

Запазване на покъщината.

(продължение отъ 1-я брой).

За очистване мобилитѣ и отдаване тѣмъ първоначалната лѣскавица не е винаги нужно да се прибива на работници. Мобилитѣ се очистватъ и излѣстватъ така: обърсватъ се, първомъ, добръ съ вехтъ копринецъ платъ, а послѣ се триятъ съ верникъ и се излѣсватъ съ едно парче фанела, а се очистватъ съ една смѣсъ отъ равни части дървено масло и инфузия отъ ленено сѣме. Верникътъ на дърводѣлцитѣ е единъ растворъ на воскъ въ теребентиново масло, разрѣдено съ спиртъ.

Лѣскавитѣ мобили се очистватъ чрѣзъ костика, воска или осушителното масло (huile siccative)

Тѣй като маонешитѣ мобили сж покрити съ една тънка покривка, то не трѣбва да се турятъ до огня, нито пъкъ да се излагатъ на слънчевитѣ лъчи, защото тая горня покривка или ще падне или ще пукне, та мобилътъ се унищожава; тоже се отбѣгва силното триене, а очистването на тия мобили става чрѣзъ едно леко обърсване съ едно парче платъ; иначе исчезва лѣскавината на покривающия ги верникъ.

Дебелиятѣ мобили се испрашватъ съ отривалка; когато, обаче, се касае за тънки мобили, винаги е прѣдпочтителна една метла отъ пера или единъ тънъкъ платъ. Когато домакнията има нѣкои скъпи украсителни или стари порцеланови мобили и сѣждове, то много ще е добръ, да се грижи тя сама за тѣхното очистване, ако иска да отбѣгне нѣкоя загуба отъ страна на една чужда невнимателна ржка.

Мряморът на прозорците и други мобили, гдѣто ги има, трне се съ нѣколко капки спиртъ въ една чаша чиста вода, а се измива съ обикновенна вода, и, когато изсъхне добръ, намазва се съ малко ленено масло, което отпослѣ се пстрива чрѣзъ силно трепене съ едно парче чистъ платъ. Лимонениятъ сокъ и капките отъ коя-да-е друга киселина оставатъ върху мрямора пѣтна, които не пчезватъ съ никакво трепене.

Прахътъ и пѣтната отъ мухитѣ по огледалата се пчестватъ чрѣзъ единъ платъ, потопенъ въ вода съ спиртъ, а послѣ се пчества стѣклото чрѣзъ вълненъ платъ и малко тебеширъ. Съ сѣщия разрѣденъ спиртъ пчестватъ се парвазитѣ, като се триятъ чрѣзъ една тънка гѣба, потопена въ него или въ рѣдка сапунена вода, или пъкъ чрѣзъ една мека четка, потопена въ смѣсъ отъ бѣлтѣка на двѣ яйца, добръ разбити, и 15 гр. хлорова вода, но този пътъ, като се триятъ много леко.

Первазитѣ на картини и огледала се прѣдпазватъ отъ опѣтияване на мухитѣ чрѣзъ една инфузия на единъ обикновенъ снопъ прасове въ единъ литръ врѣла вода; слѣдъ като истине тѣзи инфузия намазва се златиниятъ первазъ, който се касеа да бѣде прѣдпазенъ; а нека бѣде увѣрена домакинята, че никога мухитѣ нѣма да възсѣднатъ върху тия первази, намазани съ тая инфузия.

Губеритѣ трѣбва да се отпрашватъ всѣки день съ една метла отъ твърди косми. Губерътъ на стаята, въ която семейството обикновенно си прѣкарва врѣмето, трѣбва да се истърсва всѣка недѣля, като се простира на едно голѣмо вѣже въ двора и се удря силно съ нѣкоя прѣчка, а въ сѣщо врѣме се мие и подътъ. За пчестване на губеритѣ, пролѣтно врѣме, се употрѣбѣва едно зелѣе, което се парѣзва на малки парчета, както за супата julienne; тия парчета се расхвърлятъ надъ губера, а послѣ се измиватъ. Други употрѣбѣватъ зеления чай (уврѣлъ) или оттайката на кафето съ малко пиперъ, подиръ което пакъ се излита губеритѣ, завива се и се туря въ сухо и тъмно мѣсто. Това пчестване, когато става добръ, има, види се, туй добро, че отнема праха и оживѣва цвѣтоветъ на губера.

Губеритѣ още се пчестватъ чрѣзъ говежда злѣчка, смѣсена съ вода, слѣдъ като се отпрашятъ прѣдварително добръ. При това, тѣ се запазватъ неповредени лѣтно врѣме, като се напълиятъ съ уврѣли листови отъ чай или морава и се запазватъ въ сухо мѣсто.

Лѣскавината на мушамитѣ се възвръща, когато се измиватъ тѣ съ млѣко, въ който случай не се разваля никакъ цвѣтътъ. Ако ли тѣ иматъ нѣкакви пѣтна, то окапва се надъ тѣхъ малко оцетъ и се триятъ силно съ сухъ платъ.

Свѣѣти къмъ майкитѣ.

Защо се стѣсняватъ дѣцата.

Дрехитѣ сѣ една отъ най-главнитѣ причини, гдѣто отрочетата и дѣцата понякога се стѣсняватъ; за да се увѣрите въ това, разгледайте дѣтенцето си, единъ

часъ слѣдъ обличанieto му, и ще видите, че врѣхната му ризница се е набрала подъ миничитѣ му, та кормето му, което и зимѣ и лѣтѣ трѣбва да е добръ покрито, стои открито.

Отрочетата, а именно ония които още се носѣтъ въ обятиято, никога не трѣбва да се обличатъ съ тежки дрехи, що произвеждатъ голѣма топлина, защото това ги дотегчава и притѣснява. Сѣщо и главицата имъ не трѣбва да се стоплява много; но крачката имъ, необходимо е да се държатъ най-топли, за което тѣ често трѣбва да се стоплюватъ, като се приближаватъ до огъня и като се обвиватъ въ фланелени кѣсове; иначе тѣ ще страдатъ отъ коремоболие. Дѣцата още трѣбва да излизатъ редовно на расходи, освѣнъ само, ако врѣмето е лошѣво или пакъ тѣ не сѣ прѣдрасположени за това.

Отрочетата още ги мѣчи жаждата, за туй давайте имъ наврѣмени да пийтъ по малко вода, а именно, когато нинятъ жабитѣ имъ и устичата имъ сѣ сухи. Първоизността, която прави дѣцата своенравни, дотегчава ги и ги мѣчи. Много нервни дѣца по цѣлъ день непрѣстанно се движатъ и никакъ не мируватъ, а по цѣла нощъ пакъ не имъ се спи, та се стѣсняватъ.

И въобще всеразлични и много сѣ причинитѣ за стѣснението на дѣцата и отрочетата, което, и самата храна не може да онищожи; защото и тѣ сѣ мѣнички мѣже или жени, които иматъ скърбѣтъ си, нерасположението си и пр. сѣщо както и възрастнитѣ хората, та възпитающитѣ ги трѣбва да сѣ опитни хора за да отстраняватъ всичкитѣ тия болки за мѣчи.

* *

За дѣтскитѣ спални.

Щомъ дѣтето стане отъ леглото си, то веднага трѣбва юрганътъ и чернафитѣ на леглото му да се пчестватъ и се излагатъ на слънцето; а и леглото трѣбва да се обръща къмъ слънцето и въздуха или пакъ да се приближава до собата, ако врѣмето е студено и влажно. Постелката веднѣжъ седмично да се промѣнява. Килимчета и пердета да нѣма въ спалнитѣ на дѣцата, а именно, когато тѣ лежатъ болни. Много здравословно нѣщо е да се омива често подътъ, за да не се набира прахъ, който е много вредителенъ за здравнето. Пикалникътъ (цукало) трѣбва да е винаги покритъ, да се често пчества и да не стои вѣтрѣ въ стаята. Съ една дума, вѣтрѣ въ спалната трѣбва да владѣе една съвършенна чистота.

Но главното трѣбва вѣтрѣ въ спалнитѣ да се има пзобилна свѣтлина. Ние гледаме бѣднитѣ дѣца, че при всичко хигиеническитѣ условия, подъ които тѣ живѣятъ, сѣ най-мизерни, но тѣ побѣждаватъ всичкитѣ прѣпятствия, като живѣятъ по цѣлъ день подъ откритото небе и животворящата слънечна свѣтлина. Не стига само да се грижи нѣкой за дѣтето да си има пзбранна храна и пр. но главно трѣбва да се обръща вниманието, върху стаята, да е тя свѣтла, защото ако нѣкоя стая не се гледа отъ слънцето, то дѣцата, които ще живѣятъ вѣтрѣ въ неѣж, ще бѣдѣтъ мършави и болнавѣ.

За храната на дѣцата.

Когато нѣкой ще приготви храна за дѣцата, то не трѣбва да гледа, дали тя ще има най-добъръ и приятенъ вкусъ, но, — дали ще е добра, чиста и хигиенична; дѣцата отъ най-малката си възраст трѣбва да навикнуватъ да се хранятъ съ проста и здравословна храна, та като станатъ мѣже ще бѣдѣтъ щастливи, здрави и силни тѣломъ; а за да е нѣкой щастливъ на тоя свѣтъ, не е до тамъ мѣчно нѣщо, колкото се мисли: сръдствата за ошастливяване сѣ прости и леснопостижими, но ние ги пропускаме безсѣзнателно, защото тѣ, като се показватъ намъ прости и незначителни, ние се не възползуваме отъ тѣхъ, та ги търсимъ въ друго мѣсто, мислейки, че тѣ се намиратъ далечъ, когато сѣ най-близо до насъ.

За жбитѣ на дѣцата.

Майката трѣбва поне два пѣти катадневно да натърка съ едно парче платно, намокрено въ варовита вода, жбитѣ на чедото си, веднага щомъ почне нивението имъ; а като прѣмине една година, то вмѣсто кѣсче-платно, нека употребява една мека четкичка; тѣй като своєврѣмешната грижа за таковото исчивание жбитѣ на малкитѣ, едно, ще съдѣйствува, щото малкитѣ да сѣ по-здрави, защото всепзвѣстни сѣ гибелнитѣ послѣдствия, върху смиланieto на храната въ стомаха и храненieto, на непълното дѣвчение въ устата, а друго — ще оттърве сѣмейството отъ разносикитѣ за жбаритѣ.

Млѣко, каймакъ, масло и сиренѣ.

Млѣкото съставлява една важна частъ отъ прѣхраната ни. То е една проста и лесноспилателна храна и като такъва има капитална важностъ въ случай на прѣспичанието отрочетата и на нѣкои болѣсти. Особено за дѣцата отъ първата възраст то е едно условие за сѣществование.

Като е тѣй, много е интересно да се знайтъ за него нѣкои работи, а най-паче домакинитѣ сѣ длѣжни да знайтъ, що е млѣкото и какво става съ него:

Млѣкото се състои отъ вода, въ която се намира въ растворъ млѣчната захаръ, нѣкои бѣлтѣковидни вещества (наквото казеинъ¹⁾) и нѣкои соли; при това, въ млѣкото още се намиратъ едни маслени кѣлѣца, съдържащието на които дава маслото.

Млѣкото, изложено на въздуха, разлага се на два слоя: на каймакъ или маслениитѣ кѣлѣца на повърхността, отъ които става маслото, и една течностъ отдолу, която изглежда синкава и съдържа останжалитѣ съставни части на млѣкото. Млѣкото, ако се остави по-дълго врѣме на въздуха, вкисва се, поради образуванieto въ него млѣчната киселина за смѣтка на млѣчната захаръ.

Млѣчната киселина кара да се спихтоса казеинътъ; тогава казваме, че млѣкото се сгъстява. Можемъ да

¹⁾ Казеинъ се казва тая съставна частъ на млѣкото, която се прѣобрѣща въ сиренѣ.

сгъстимъ по-скоро млѣкото чрѣзъ маята. Така се получава сиренѣто. Течността, която остава подиръ туй сгъстяване, казва се сурватка; тя съдържа около 94 % вода и 6 % хранителни вещества. Тая сурватка служи като расхладително, па даже и здравословно за нѣкои си питие, особено като добра храна на кравитѣ и свинитѣ.

Колкото е по-мазно млѣкото, толкова повече и каймакъ то съдържа; догдѣто слабото, водното млѣко съдържа повече сурватка.

Храната на кравата много влияе върху млѣкото и количествено, и качествено. Прѣсната зелена трѣва дава повече и по-добро млѣко, нежели сухата трѣва и коренитѣ, а кравитѣ принасятъ повече млѣко, когато храната имъ е влажна; тѣ обичатъ повече ароматнитѣ цвѣта и трѣви — нѣщо, което прѣдава на млѣкото приятенъ вкусъ.

За доенieto на кравата трѣбва да сѣ рѣшитъ ни чисти, а още да се пзмиватъ гърдитѣ на добитѣка лѣтно врѣме съ хладна, а зимно врѣме съ хладка вода; доенieto трѣбва да става полека, защото така се взема всичкото млѣко. Кравитѣ се дойтъ два пѣти на день, сутринъ и вечеръ въ опрѣдѣленъ часъ. Млѣкото тутакси се цѣди, за да му се отнемѣтъ всичкитѣ чужди материи, които случайно то би съдържаало; не трѣбва да се расклаща, нищо да се смѣсва съ друго млѣко или же съ такова отъ разни доенния по разни врѣмена, нито же да се излага на въздуха, защото, както сме казали по-горѣ, прѣсича се.

Най-напослѣдкъ издоеното млѣко е десетъ пѣти по-богато въ каймакъ и млѣко, отколкото, първото. Отъ тукъ, прочее, слѣдва, че, ако нѣкой издои отъ една крава 8-10 литри млѣко и сире, оставяйки въ неѣж единъ литръ, ще изгуби половинита отъ каймака, който би могълъ да има. Опитътъ е лесенъ: нека доячѣтъ вземе седемъ или осемъ еднакви сѣдлове и издои млѣкото отъ кравата и до послѣдната капка; количеството на каймака расте отъ първия до послѣдния сѣждъ: млѣкото на първия сѣждъ е синкаво, като че съдържа вода, а онуй на послѣдния сѣждъ — мазно, гѣсто и желтеникѣво.

Млѣкото може да се развали или само по себе си чрѣзъ попаданieto въ него нѣкои микропаразити (бацилъ на червеното млѣко, на синето млѣко и пр.), или пъкъ по искусственъ начинъ; въ послѣдния случай млѣкото се казва *фалшивъ рѣцирано*. Фалшификацията съ вода се познава чрѣзъ млѣкомѣра, който носи два вида дѣлення: тия за естественното млѣко и други, за млѣкото, отъ което е отнето каймакътъ. Фалшификацията чрѣзъ скробѣлата се познава чрѣзъ подната вода: възвира се малко млѣко и се наливатъ въ него нѣколко капки подова вода. Ако млѣкото е чисто, запазва си естественния шаръ; ако ли не, то тутакси си пзмѣнява цвѣта и става синкѣво.

За да се не развали млѣкото при прѣнасянieto въ врѣме на голѣмитѣ топлини, прибавя му се около 1 грамъ *bicarbonate de soude* за единъ литръ; съ това се неутрализира произвежданата млѣчна киселина.

Маслото е драгоцѣнна храна, тѣй като съдържа всичката почти масъ на млѣкото. То се запазва толко-

ва по-добър, колкото е по-грижливо измито и повече освободено от сурватката; тая последня прѣдизвиква подиръ нѣкое врѣме образуването на маслената киселина, която придава на маслото една миризма.

Фалшифицирането на млѣкото се състои най-често въ прибавяние маргаринъ, олео-маргаринъ, лой, разни масла, на които употреблението е запретиено.

А ето какъ се приготвява маслото: когато каймакътъ възлѣзе на повърхността, събира се съ едно цѣдило и се туря въ единъ голѣмъ ссѣдъ, който трѣбва да е дълбокъ и тѣсенъ нагорѣ, съ което ще прѣпятствува повече на въздуха; догдѣто ссѣдоветѣ, въ които ще се отдѣля каймакътъ отъ млѣкото трѣбва да сѣжъ нишки и широки, защото така каймакътъ по-лесно пзлиза на повърхността, като не му прѣпятствуватъ странигѣ на ссѣда.

Каймакътъ, който ще се направи на масло, не трѣбва да стои дълго врѣме въ първото си мѣсто. защото, колкото е по-прѣсенъ, толкова по-добро става маслото. Каймакътъ се туря въ една бѣвичка, която се пълни до двѣтѣ ѣ трети и се захваща биеннето нито бърже, нито бавно, редовно и често. Десетоградусната температура на млѣкото е достатъчна, защото тя става още по-голѣма съ биеннето. Прѣзъ голѣмитѣ горещини маслото става много мѣчно, защото каймакътъ е много мекъ и не държи; въ таквъ случай бѣвичката се расхлаждава, като се измие съ студена вода, подиръ което тутакси сѣ излива въ него каймакътъ; зимно врѣме се прави противното, бѣвичката се измива съ врѣла вода. Когато стане вече маслото, изважда се отъ бѣвичката и се мѣси съ една дървена лѣжица, а послѣ се бие надъ една дѣска за отниманнето му съвършено млѣкото; това последно дѣйствие е много важно, защото, колкото по-добъръ стане, толкова по-добъръ се запазва маслото, безъ да нагарчи. Затова маслото не се притиска съ ржцѣ, защото топлината промѣнява естествения му шаръ и ароматъ; а се запазва въ хладно мѣсто.

Сиренѣто има голѣма хранителна стойностъ, и е едно произведение на млѣкото. Има два вида сиренѣ: тлѣсто и нетлѣсто. Вторий видъ сиренѣ се приготвява отъ киселото млѣко, въ което е останало малко каймакъ; то се ѣде прѣсно, слѣдъ като се псѣди. Вторий видъ се приготвява, като се направи да въпсне некуستنено млѣкото, за което или се туря то надъ огъня, като му се налѣе малко оцетъ, или му се прибавя мая. Маята е едно кисело вещество, което се изважда отъ четвъртия стомахъ на отлѣчено тѣленце; зима се отъ неѣдно малко парче, което се оставя прѣзъ 24 часа въ окисняла сурватка, а тая течностъ се употребява при направата на сиренѣто. Като се сгъсти млѣкото, туря се въ калжи прѣстани, въ видъ на кошнички, или глиненн или пѣкъ тенецени, въ който случай иматъ на дъното си дупка за псѣждането на сиренѣто, което се оставя тука единъ денъ съ тая цѣль; когато то нѣкакъ свърже, туря се въ други калжи, като се прѣобърне, гдѣто се оставя единъ или два деня, а когато вече стане по-твърдишко, туря се надъ кошове покрити съ чпста трѣва, и често се

прѣобърща. Сиренѣто се посолява, за да стане по-вкусно и за да се умѣри ферментацията, нѣ сольта трѣбва да се туря надъ него, а не въ самото сиренѣ, защото тогава той става много сухъ.

Хигиенически наставления.

* Ако вие желаете да сте здрави, то опроставайте, по възможностъ, начина на живѣнието си.

* Недѣйте изсушава приперкитѣ си вътрѣ въ стаята, въ която спите, защото така се образува влажностъ, която въобще вие трѣбва съзнатъ да отстранявате, като наклѣждате добъръ огънь въ огнището или печката си.

* Ако вие желаете да очистите лесно стаята си отъ нечистия въздухъ, когато връмето не ви позволява да отворите прозорцитѣ, то поставте въ единъ кѣтъ на стаята една столна или ссѣдъ, изленъ съ чиста вода; тя слѣдъ нѣко време ще поглѣтне всичкитѣ зоразителни изове и стаята ви добръ ще се очисти, а само водата ще се развали. Забѣлжете при това, че колкото е по-студена водата, толкова и всмукателната ѣ сила е по-голяма, та за туй вие често подновявайте ѣ.

* Ако нѣкой е боленъ и лѣковетѣ му иматъ обратителенъ вкусъ, то той нека затвори очитѣ си и нека натиска поздритѣ си силно; тогава, като испие лѣка, нѣма да усѣти нищо.

* Ако вие желаете да поспите нѣкой боленъ човекъ, то нахранѣте се прѣдварително добръ, защото така ще се прѣдпазите отъ болѣстия, която иначе може да ви сполети; никога се не рѣшавайте да се храните въ стая на болния, дори ако той вече оздравя.

Слѣсти.

* Очистѣние на кадифето. Кадифето лесно изгубва лѣскавината си, вслѣдствие търканне или натисканне; но ние можемъ отново да му придадемъ първоначалната лѣскавина, ако го намокримъ отъ опако, което и да туримъ подъ дѣйствието на нажежено желѣзо, внимавайки щото то никакъ да се не допира до кадифето. Горѣщината на желѣзото испарява водата, мпнава прѣзъ нишкитѣ и изглажда расплѣтенигѣ отъ тѣхъ.

* Какъ трѣбва нѣкой да спи. Единъ ученъ Германецъ, Guillaume Фишеръ пзаявилъ, че човѣкътъ за да спи най-спокойно, трѣбва да поставя главата си ниско, и, ако е възможно, по-ниско и отъ краката, — нѣщо което се постига чрѣзъ постепенното отнеманне на възглавищитѣ отъ подъ главата и поставяннето имъ подъ краката. Таковато лѣганне е много ползотворно както за бескръвнитѣ, нервозитѣ, така и за страдащитѣ отъ болѣсти на бѣлия дробъ и хълбоцитѣ.

* Очистѣние ржцѣтъ отъ пѣтната на маслото или боитѣ. — Ако ржцѣтъ ви се оцапѣтъ съ мастило, отъ което сапунѣтъ не може да ги очисти, то употребѣте пемзата (pierre ponce), чрѣзъ която тапкватъ пѣтна веднага и съвършено се псчпстватъ.

* *Запазване на пр. масло.* — Кравешкото ви масло за да се държи все прѣсно; нужно е да го покрпете съ памучено платно, намокрено прѣдварително вжтрѣ въ оцетъ.

* *Лъкъ противъ изгаряние.* Пригответе веднага едно тѣсто отъ вода и брашно, което свържете надъ изгорѣното мѣсто, или пакъ намокрѣте памукъ съ дър. масло и постѣпѣте пакъ също така.

* *Ползата отъ амониака.* — а) Амониакътъ, размѣсенъ (растопенъ) съ вода, очиства кожата, която още става и мека. б) Поиманието на чистия амониакъ прѣкъсва веднага главоболието. в) Като потопимъ въ амониака единъ кжс-платно и натъркаме сребърнитѣ такъми, то тѣ веднага и съвършено се очистватъ. г) Ако ние вжтрѣ въ една каца, пълна съ вода, налѣемъ една лъжица (за супа) амониакъ. и размѣсимъ, то съ тая вода ние можемъ да очистимъ съвършено всѣкакви стѣкла и елеографически картини. д) Ако също въ една каца, пълна съ вода, налѣемъ двѣ лъжици (за чорба) амониакъ, то съ такавата вода, можемъ съвършено добръ да почистимъ келинитѣ (таріи и пр.) които испървомъ се добръ измиватъ, а послѣ се растриватъ съ гжба, прѣдварително натопена въ тая вода. е). Чернитѣ платове се съвършено очистватъ, и ставатъ като нови, ако се испержатъ съ амониакална вода.

Рецепти за ястия.

Великденска чорба. Очистѣте и обѣлѣте добръ вжтрѣшноститѣ, червата и пр. на Великденскитѣ агнета, които наръжете на кжсчета, както и дроба, който прѣдварително попарявате съ гореща вода, за да изгуби лошвния си вкусъ. Турѣте съ едно тенджерче надъ огъня, да възврътѣ агнешкитѣ гърди и глава съ водата; ако ние желаете, щото чорбата ви да бѣде по-вкусна, прибавѣте и малко говеждо месо. Когато вечерта ще бѣде готова, тогива отнемѣте месото, и пусиѣте червата и др. вжтрѣшности, които, като се добръ тоже възврътѣ, догдѣто да починатъ да се зачервяватъ, прибавяте и набити 3-4 яйца, наливате още съ набито яйце съ лимонъ и сервираете.

* *Чорба отъ леща.* — Възврътѣ 3-4 лука въ вода и послѣ прѣцѣдѣте ги. Подирѣ на особенно възврътѣ лещата безъ масло, и слѣдъ това прѣцѣдѣте. Растопѣте емулсията (сумадата) на луковетѣ и прибавѣте 1½ ока вода, пусиѣте, плещата съ съотвѣтственно количество дървено масло. Вжтрѣ въ единъ най-чистъ парцалъ свържете една смѣсъ отъ двѣ чесънови шкелиди, двѣ дафинови листенца, малко лимонена кора, малко цѣлпа, и достаточено неначукавъ пиперъ; на тая свърска пусиѣте въ лещата, която, като възври и бѣде готова, тогива отнемѣте и свърската. Послѣ растопѣте въ оцетъ двѣ лъжичи фарина, малко натритъ розмаринъ и прибавѣте ги въ лещата, съ солъ. Оставете и още да повъзврътѣ, та сервирайте.

* *Ястие отъ октапода (полуп).* — Опържете лукъ наръзанъ съ д. масло, а послѣ прибавѣте и октапода, наръзанъ на кжсчета, за да се опърже, при това още турп малко парченцета чесънъ, двѣ давинови листенца, розмаринъ, малко вода и постави надъ огъня за да възври.

* *Орхова паста.* Вземѣте 100 драма захаръ, 100 др. орѣхи начукани, 6 яйца, нѣколко карамфилови крикчета и канела, добръ начукани. Набийте желтъцитѣ отъ яйцата съ захаръта, догдѣто да се получи една бѣла маса, въ която пусиѣте начуканата вжтрѣшност на орѣхитѣ. Послѣ набийте и бѣлтѣцитѣ и като смѣсите всичко ведно, налѣйте въ капжа (формата) и пратѣте въ фурната.

Калканъ (риба). Очистѣте рибата по обикновеному; наръжете ѝ на мравки по една порция. Турѣте тия мравки да възврътѣ въ вода съ солъ; дафинови листи, бахаръ, черъ пиперъ, търчинъ, майданосъ, нѣколко скелиди чесънъ, една лъжица оцетъ и други миродии; ако желаете, захлупѣте тенджерата и оставете да възври. Слѣдъ възвиранието, отнемѣте кожата на мравкитѣ и ги турѣте въ една паница, посолѣте и пиперосайте ги малко; наклъцайте малко майданосъ и изспиѣте надъ рибитѣ; най-послѣ излѣйте най-отгорѣ малко горѣщо дървено масло, оплакнѣте тиганя, гдѣто изгорѣшихте маслото съ оцетъ и налѣйте надъ мравкитѣ.

Обяснение на образцитѣ отъ ржкодѣлията.

Фиг. 1 Кръстъ. Кръстътъ се ошпва съ кафеена коприна или злато, листоветѣ — маслинозеленигъви, корешитѣ — кафени, цвѣтенцата — сини.

Фиг. 2 Пантога върху плюшъ или кадифе споредъ показанитѣ въ фигурата цвѣтове.

Фиг. 3 Китка Бѣла шевница.

Фигу 4 Кошици за яйца Кошицата се купува готова или се прави отъ картонъ. Отъ горѣ се покрива съ картонъ облѣченъ съ плюшъ или флапела като се правятъ дупки за яйцата. Околнитѣ украшения се ошиватъ върху плюшъ съ апликация.

Фиг. 5. Серѣце съ котва Бѣла или цвѣтна шевница.



ЕКОНОМИЧЕСКИ САПУНЪ

НА

ХР. ИВ. РИЗО, ВЪ ВАРНА

награденъ съ златенъ медалъ въ I-то Българско земедаѣческо-Промисленно Изложение въ Пловдивъ и съ бронзовъ — отъ Аверското изложение.

Прѣдпазвайте се отъ имитация. Истинскитѣ сапуни носи горнята марка.