

ДОМА КНИЖА

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РЪКОДЕЛИЯ,

И П Р И Т Ы Р К А

„ЖЕНСКИЙ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всѣки мѣсець.

Годишнь абонаментъ
прѣплаћимъ :

І за абонагитѣ на

„Ж. СВѢТЪ“

в България лева 3

,, странство ,, 4

II за неабонатитѣ на

„Ж. СВѢТЪ“
въ България, левъ 4

СТРАНСТВО 5

Абонати н въ ше
всичко, що се тнася
до „Домакиня“, адресу-
ватъ се: до Дирекция-
та на „Женския Свѣтъ“.
улица Воинишка № 122
Писма неплатени не се
приематъ.

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

Съдържание:

Лаботетовата басня за чукушата и орча. Жилището ни. — Значението на интелигето. — Кроне. — Глава У. Швеции, които се работят съ коприя. — За благополучието. — Злоупотреблението съ лекарство. — Кърнение. — Домашни кукли. — Реципти за ястия. — Обяснения на образците отъ ржкоблнати. — Корреспонденция.

Лафонтеновата басня за чучулигата и орача.

Тая твърдѣ хубава басня на Лафонтена: „чучулигата и малкиѣ му“ (*l'alonette et ses petits*) съдържа пѣкоѣ заповѣди, изрѣчени много поетично и съставляющи едно драгоцѣнно учение върху домакинството, а именно, че никкога отъ никого не трѣбва да очакваме нищо, но само отъ себе си. Ето въ кратцѣ нейното съдържание:

Всрѣдъ една зелена нива една чучулига си устроила кждѣ края на пролѣтѣта гнѣздото и хранѣла въ него малкитѣ си. Но като настъпило врѣме за жѣтва, майката, като се бояла, да не би косата онищожн това имѣ жилище, поръчила на малкитѣ си да стоѣтъ будни, щото, като дойде господарѣтъ на нивата, да се вслушѣтъ добрѣ за туй, което ще каже той, и да ѝ обадѣтъ, за да се прѣнесѣтъ на друго мѣсто.

Слѣдъ като тръгнала чучулигата, дошълъ господарьтъ на новата, заедно съ сина си, комуто той казалъ: благосветѣ изрѣли вече; иди, че повикай приятелитѣ утрѣ рано да додѣтъ за помощъ на жътвата. На връщаннето си чучулигата намѣрила семейството си исплашено; малкиятъ съобщили на майка си, че утрѣ рано щѣли да починѣтъ жъненето.

Само туй ли казали? попитала майката; тогава не се бойте, нямате нужда да бързате за прѣнасянието. Бъдете споейни, но внима-

вайте, какво ще се каже утрѣ. Зазорилъ се другъ денъ, но приятелитѣ на орача не дошли.

Чучулигата пакъ си заминжала за храна! Господарѣтъ на нивата пакъ си дошълъ по обикновенному съ сина си да ѝ обходи, че му рѣкълъ: тии класове трѣбва да се пожънѣтъ вече. Внѣтата е у приятелѣтъ ни, а и ний постъпваме злѣ, дѣто се уповаваме на такива лѣнливци. Синко, пди, че покани за утрѣ родниниѣтъ ни да пожънѣтъ житото. Малкиѣ чучулиги пакъ се исплашили, като чули това, та рѣкли на майка си: господарѣтъ покани за утрѣ родниниѣтъ си.

Спѣте си спокойно, чеда; нѣмаме още нужда да се прѣнасяме отъ гнѣздото си. Чучулигата си имала право, защото и на другия день пакъ никой не отишелъ на нивата.

На третия път вече, когато господарьтъ на нивата пакъ отишелъ да ѝ види, казалъ: много се лъжемъ, ако очакваме отъ други да ни свършжтъ работата: човѣкъ нѣма другъ подобъръ отъ себе си приятель или рѣднина. Трѣбва прочее, спико, утрѣ ний сами да си земемъ по една коса, че да пожънемъ нивата.

Щомъ чучулигата се научила за туй рѣшение на орача казала: сега вече трѣбва да бѣгаме; поисхвърхнѣла заедно съ малкитѣ си, които, благодарение на забавяннето на орача, били достатъчно пораснѣли, щото да нѣматъ нужда отъ друго гнѣздо.

Жилището ни.

(Продыжение отъ брой 4.)

10. За другите части. Тъ когато сѫ добри и надлежно поставени, улесняватъ въшната работа и

придават на домакинията възможността щото лесно и безъ голѣмъ трудъ да си наглежда дома. А сѣ слѣдующитѣ:

а) *Кухията*, мѣстото сирѣчь, дѣто се готви їденіето; тя е, тѣй да се каже, фабрика на дома; затова прочее трѣбва да бѣде широка, трѣбва да си има парочно мѣсто за паницы, за разнитѣ принадлежности въ нѣя, вѣтленовѣстилица, кѣтѣна за запазване месо, ястията или какво да е друго. За мобили на кухнята считаме котлитѣ, тенджеретата, формитѣ за тѣстенитѣ сладки работи, машинитѣ и т. п. Много е важно, дали мѣстото дѣто се варѣятъ ястията, е нѣколко фурна или машина чугунена или сачена. У насъ въобще таквато работи сѣ твърдѣ неугодни и неживителни. Съзидави отъ тухли фурнички, имѣющи отгорѣ желѣзни плочи сѣ нѣколко дупки за поставяне отгорѣ имѣ тенджеретата, сѣ много некономични; но машинитѣ въ видѣ на маси, въ които сѣ сѣщия огънь сѣщеврѣменно се варѣтъ много ястия, сѣ малки фурнички и сѣ малкѣ мѣденѣ котелѣ, дѣто постоянно се напраща врѣла вода, сѣ най добритѣ принадлежности на кухнята. Тѣ освѣтъ споменатитѣ си прѣимущества, имать и туй че заляватъ малко мѣсто, и зимасѣ даватъ нужната за кухнята топлина.

б) *Килерътъ* е складъ за хранитѣ и другитѣ нужни за семейството работи. Той трѣбва да е угоденъ за цѣлѣта, за които ще служи, да се провѣтрюва добръ, да бѣде до стаята на домакинията и да има високи прозорци. Отъ запазванитѣ въ него работи онии, що имать нужда отъ провѣтрюване и сухо мѣсто, оставятъ се въ него; други пъкъ, които искать влажно мѣсто и сѣнка, турятъ се въ подницата.

в) *Подницата* е нужна за здравословността на дома, а освѣтъ това служи още и за влагалнице на разни пѣща, вино, стари мобили, а много пъти и на храни зеленчукъ. При туй ти трѣбва: 1) да е достаточна дълбока, за да може да има еднаква температура — нѣщо, което е най-нужното условие за запазването на нѣкои хранителни тѣла и на растения. Прозорцитѣ за провѣтрюването трѣбва да могатъ се затвара въ случай на нужда; защото твърдѣ е нужна тъмнината за запазването на виното въ бутлѣи; 2) да е по-скоро суха, отколкото влажна; да има прозорци обрѣнати къмъ сѣверъ или истокъ; да е постлана сѣ смѣсъ отъ катранъ или хидравлически цементъ; 3) Стѣлбата и гратитѣ на входа да сѣ голѣми, за да се насятъ въ неѣ бѣжви и т. п., които се настаняватъ на голѣми и дебели дървета или камѣнни стѣлбове на височина единъ метръ: така свободно циркулира помежду тѣхъ вѣтрѣтъ. 4) Гдѣто има вино, трѣбва да се отгѣстватъ влажнитѣ (зеленитѣ) дърва, оцетѣтъ, зеленчукѣтъ и други подобни, които туряме на друго мѣсто изъ подницата.

г) *Перачицата* е тоже една твърдѣ важна часть на дома; тя трѣбва да е осамотена, отдѣлена отъ другитѣ части и да нѣма стая отдохъ; постлана

да е добръ сѣ начуканъ чакълъ, добри водолѣи и високъ потонъ, за да се не задушава отъ паритѣ, когато се вари вода въ казана. Коритата да сѣ заковани добръ, а водата да се испражнява чрѣзъ дупки и по особенни трѣби тя да се втича въ общия голѣмъ геризъ за нечиститѣ води.

д) *Нуждницитѣ* се поставятъ на невидни и отдалечени отъ собственния домъ мѣста. Особенна трѣба извлича навѣтъ лошитѣ отъ тѣхъ миризми. Въ тѣхъ се изисква особенна чистота, която да се запазва отъ всички членове на семейството; тоже хигиената налага измиваніето имъ всѣки день. Незбѣжно е още испражняването имъ отъ врѣме на врѣме. Разнообразна е тѣхната направа, като напр. хидравлически, въ които особенна за това тулумбичка принася нужната за измиваніето тутакси вода. Добро е да има всѣки домъ по два нуждника, единия за господаритѣ, а другия за слугитѣ. Друга система е английската, у която сѣдѣтъ е винаги пълненъ сѣ вода и задушава дупката, та не се размириши. За очистването на въздуха си служимъ сѣ Офивике или други подобни. Дезинфекцията на дома, кухнята или нуждницитѣ и въобще на всѣ какви нечистотии въ днешно врѣме се прави много ефтино и добръ сѣ настойностъ десетъ стотинки.

е) *Градината* въ всѣки домъ е въ сѣщо врѣме и украшение, и мѣсто за почивка чрѣзъ повечето врѣме на годината за всички въ домъ, а и доставя, най-послѣ, на дома свѣжъ и чистъ въздухъ. Ако е простреничкѣтъ, то той ни достаня удоволствието да работимъ въ него часть отъ свободното си врѣме и да наглеждаме цвѣтята и дървесата изъ него. Мнозина за градината харчатъ и врѣме, и пари много; но ний на таквато ще прѣпорѣчимъ, всичко да вършатъ сѣ мѣрка, а не извѣнмѣрно.

ж) *Курникътъ* трѣбва да е на отдалечено отъ собственния домъ мѣсто въ двора и да има тѣнки прѣчици, на които да прѣношуватъ кокошкитѣ, а още и гнѣздо отъ сѣно или плѣва за снасяніето яйцата. При това трѣбва да има и особенно мѣсто или друго пакъ гнѣздо отъ сѣно за излупването на яйцата.

Значението на шиеніето.

Една отъ най-главнитѣ признаци на доброто въспитано момиче е и знаніето на шиеніето, тѣй като това има голѣмо значение за по-нататѣшния му животъ. Шиеніето е едно приятно, а сѣщеврѣменно и полезно забавление, защото чрѣзъ него се дава възможность да се изображаватъ разни ръководѣния приятни на гледъ и отъ които ръководѣния бѣдѣнтѣ семейства снабдяватъ храната си. За една майка отъ добро семейство шиеніето е изворъ на благоденствие и спестяване. Чрѣзъ чистотата и разнитѣ поправки, дрѣхитѣ траѣтъ повече врѣме, тѣй като тѣснитѣ и късигъ дрѣшкѣ на по-голѣмѣтъ й дѣца се подновяватъ и ставатъ най-хубаво за

по-малките; на ония, що модата имъ прѣмняа се дава другъ кроежъ: а бѣлитъ дрѣхъ, поправени съ внимание, трайатъ повече врѣме. И богатата жена чрѣзъ шиенето прѣкарва най-приятно и ползотворно врѣмето си, защото освѣнъ дѣто ѝ се дава възможность да помага на по-бѣднитъ, но не ѝ дава възможность да става виновница на разни пороци.

И дѣйствително каква по хубава картина отъ да види челоуѣкъ майката, заобиколена отъ своитѣ си дѣщери да приготвятъ съ своитѣ си ръцѣ пеленитъ на новороденитъ дѣца или топли одѣжди за старитъ и болнитъ? Кое е по-приятно отъ това забавление?

Нека, прочее, момичетата се занимаватъ съ шиенето, като прѣдпочитатъ обаче всѣкога полезното отъ забавителното. Не искаме да кажемъ, че да изоставятъ на страна съвсѣмъ разнитъ други ръкодѣлни, които служатъ само за украшения, но искаме да привлѣчемъ вниманието имъ да се не занимаватъ исклучително съ тѣхъ, когато даже се има повече нужда отъ първитъ. Каква е напр. ползата и какво достойнство може да има едно момиче, което най-изищно изработва разни луксозни ръкодѣлни, а не е въ състояниѣта ошенила да поправи една своя рокля както тя сама желае? Нека прочее момичетата се занимаватъ не само съ приятнитъ работи, но повече съ полезнитъ.

Е. Д.

Кроение.

Яка съ начупени краища

(Фиг. 31).

Сѣщия правоугълникъ и сѣщото начертаване, както и правий вратникъ съ слѣдующитъ измѣнения:

На наклонната линия GE поставяме H на разстояние $1\frac{1}{2}$ снтм. надъ G; надѣсно огъ H дръпваме една линия $1\frac{1}{2}$ снтм. дълга и поставяме J; отъ J една линия JK, успоредна на HE, която надминава съ $1\frac{1}{2}$ снтм. Съединяваме K съ линията EF.

Обърната яка (счупена)

Зашивае прѣднѣсто рамо и гърба на камизолата; отъ точката P на гърба до прѣдната точка P възпроизвеждаме точно отъ съединението на двѣтъ парчета линии на вратника; отъ точката P на гърба слѣдваме по линията PD на една дължина отъ 6—7 снтм. споредъ ширината, която искаме да дадемъ на вратника, а послѣ дръпваме една втора линия паралелна на първата. Отъ прѣдната точка P достигаваме до втората линия, тѣй што върхътъ на вратника да бѣде отдалеченъ на 3—4 снтм. отъ крайщето на камизолата.

Може да се получатъ и други модели, като се понзмѣни външния контуажъ на тоя послѣденъ.

Скроивание и зашивание.

За направяние на камизолата се употрѣблява хасе, перкалъ, пике и др. т.

Налагае линията P'C' на прѣдната частъ на патрона върху двѣтъ краища на плата, взетъ двоенъ, като внимаваме, што вътрѣшния край C'N да пада върху другия край на плата; подиръ туй скроивае контура на патрона. Остатѣцитъ отъ горната прѣдния частъ се прибавятъ на вътрѣшната ѝ частъ, за да допълнятъ ширината, която тя е недостатѣчна. За да скроимъ гърба, измѣрваме отъ краищата нѣколко сантиметра, съотвѣтствующи на по-широката частъ на патрона и прѣгъваме плата на туй мѣсто; налагае линията PD на гърба надъ направената гънка и скроивае споредъ контура на патрона; тѣй ще получимъ цѣлия гърбъ. Платътъ, който остава отъ страни на гърба ще бѣде употребенъ за горния или долния частъ на ръкава; Другитъ части се намиратъ въ ширината на плата. Ако би ималъ нѣкой грижата да постави и тронитъ точно споредъ даденитъ показання, по 2—2.20 метра ще сѣ достаточни.

Ако нѣкой иска да употрѣби хасе или перкалъ за направата на камизола и да расположи гънкитъ на прѣдната частъ отъ камизолата, то приготвява прѣдварително тия гънки.

Зашивае задната съ отпрѣдната частъ на камизолата чрѣзъ тигелъ отъ лицето и чрѣзъ поваленъ рѣбъ отъ ошакото на една ширина отъ $\frac{3}{4}$ снтм; тука може да се употрѣбятъ «разнитъ бодове за украшение» (виждь Дом. бр. 7). Порѣзваме прѣднитъ краища и долния край на ширина около 3 снтм.

Ръкавитъ се правятъ, като се съединятъ горната и долната части, а долния край се свършва съ ръкавели, на които дължината съотвѣтствува на мърката на юмручната обиколка плусъ 3 снтм. Една набрана ципа, на която дължината се равнява съ една и половина дължина на ръкавелитъ, допълни послѣднитъ.

Ако искаме да направимъ нѣкол по-простѣ гарнитура, приготвяваме ръкавели 5—6 снтм. високи и постѣпваме споредъ начина, показанъ въ фиг. 22 на статията «Шиеение» (в. Дом. бр. 4). Въмѣсто да направимъ пѣтелки и да пришиемъ копчета, зашивае ръкавелитъ.

Ръкавитъ пришивае къмъ изрѣзаното за тѣхъ мѣсто, като направимъ, што точката K на ръкава (фиг. 28) да падне надъ K' на гърбната частъ отъ камизолата (фиг. 26), чрѣзъ поваленъ рѣбъ, или чрѣзъ двойно (французско) шиение.

Послѣ се пришива къмъ вратника яката.

Пѣтелки и копчета затварятъ дрѣшката.

Шевица.

Глава V.

Шевици, които се работятъ съ коприна.

Шевицитъ, съ коприни изпълнявани, правятъ се сѣщо, както и бѣлитъ шевици. Единственната

разлика между работенето на едниѣ и на другиѣ е, че, коприненитѣ шевици се ошиватъ повече наклонно или вертикално. Напр. искаме да изпълнимъ съ коприна нѣкой широкъ, листъ наклонно изработенъ, виждъ обр. 7; № 7, 7; раздѣляме го по срѣдата и почваме отъ върха и къмъ тия му жилищни работимъ съ маслиновоцвѣтна алжирска коприна. Даденъ ни е единъ тѣсенъ листъ, или нѣкой корень № № 8, 8 работимъ го наклонно къмъ контурата му съ сѣщия по-тъменъ цвѣтъ. Имаме прѣдъ себе си единъ зѣбестъ листъ № № 10, 10 правимъ му жилищката по срѣдата, съ зелено-кафявъ цвѣтъ кадифельтъ; а послѣ работимъ наклонно къмъ неѣ, съ по отворения му цвѣтъ кадифельтъ, като имаме прѣдъ видъ щото бодоветѣ ни да сѣ равни, за което нѣщо, ако първи пътъ сме по-горѣ убоднали иглата то втори пътъ, убодваме по-горѣ, ако ли първи пътъ по-долѣ, то и втория пътъ по-долѣ. № № 5, 5 се работи вертикално (и тѣй изработенитѣ бодове се казватъ *персийски пода*) съ розово-цвѣтенъ ибришимъ, а по срѣдата съ по-ясенъ цвѣтъ № № 6, 6 съ червеникъво-кафяви кадифельци, № № 16, 16 съ сѣрма; и тѣ се ошиватъ по-сѣщия начинъ както и № № 7, 7. № № 2, 2 съ кадифельци отъ ясно-дѣсенъ цвѣтъ до червеникъво кафявъ; № № 9, 9 съ дебела сѣрма, кръстосанитѣ бодове по срѣдата съ тѣртълъ; твичикитѣ съ пулчета и тѣ се ошиватъ вертикално. № № 12, 12 съ жълто-червеникъва, власовинна коприна; № № 13, 13 ясно-сини алжирска коприна и се работи наклонно. № № 4, 4 съ кадифельци, отъ най-тъмния до най-отворения фрезовъ цвѣтъ. № 1, който показва персийския бодъ, и той се работи отъ портокалено цвѣтенъ ибришимъ, отъ отворенъ до тъмно-червеникъвъ. № 3, който показва сѣщо какъ се правѣтъ бодоветѣ; краищата отъ портокаленъ ибришимъ, по-пѣвѣтъ по-тъменъ цвѣтъ. Този образецъ прѣдстави на читателкитѣ ниединъ сборъ отъ всичкитѣ видове шевици, които се работѣтъ съ коприна, кадифельци, сѣрма и пр., а въ сѣщо врѣме и показва най-ясно начина на изпълненето имъ.

За благоприличието.

(Продължение отъ 3-й брой).

Отбѣгвайте по възможностъ разговоритѣ за политиката, религия, защото може да се намѣри между васъ нѣкон които сѣ противъ вашитѣ идеи. Щомъ домакията забѣдѣжи, че се явяватъ подобни прѣпирни, тозъ часъ прѣсича разговора и задава нѣкой въпросъ, съ който да привлече вниманието имъ.

Отбѣгвайте да се произнасяте за еди-кой-си или еди-кой си. Напр. еди-кой си или еди-кой-си е такава или онакъва.

Когато се яде риби, обикновено се замѣняватъ чиниитѣ, ножоветѣ и вилицитѣ, за това трѣбва тѣ да се слагатъ въ чиниитѣ.

Колкото и да се намѣрите въ разгара на разговора, недѣйте забравя да обѣршите устата си.

Когато имате събесѣдници съ титли, недѣйте ги бомбардира постоянно съ тѣхнитѣ титли. Достатъчно е само титлата Господинъ.

Ножътъ не се носи до устнитѣ. Сухото сиренне се яде съ прѣсти, а мекото се зема съ ножъ и се намазва на хлѣба.

Злоупотрѣблението съ лѣкарствата.

Първото и най-главното условие за дълъгъ животъ, е умѣренността въ питиетата и ѣдението. Известно е, че прѣядението и безъ мѣрка употреблението на спиртнитѣ питиета сѣ прѣвъртали не на одного само съществуванieto. Има обаче друго злоупотрѣбление, което е вече като навикъ, и което никой не мисли да осѣди при всичко че еднакво, може би, даже повече да е виновникъ на злото. Искамъ да говорѣмъ за манията за употреблението на медикаментитѣ. Едно голѣмо болшинство иматъ страстта да ги употребѣляватъ чрѣзмѣрно. Тѣ не сѣдѣтъ на софрата прѣди да сѣ погълнѣли нѣколко хапове; въ обѣдъ не пиѣтъ, освѣнъ минерални води; слѣдъ това тѣ зематъ нѣкои прахове или конфекти, нарѣчени смилателни. Въ най-малката болѣсть, най-нищожното беспокойствие, даже когато сѣ много добръно за прѣдварване на несъществуващитѣ болѣсти, тѣ взематъ кинкина, желѣза, арсеникъ, алкални... и не знамъ какво още! Ам' антипиринъ! Може да се каже, че това произведение въстѣржествува. Мигренъ, малко, нерасположение, леко главоболие, всичко сѣ причини за зимание антипиринъ.

Виждаме млади почетни грижливи майки, които се възползватъ отъ случантѣ да натѣпкатъ своитѣ си дѣца съ лѣкарства въ такава степенъ, щото тѣ отказватъ да имъ дадѣтъ единъ поисканъ бонбонъ, не отказватъ обаче да имъ подпесѣтъ антипиринъ.

Знаѣмъ добръ, че тѣ нѣма да си признаѣтъ тази си грѣшка, но това ще признаѣтъ за приятелитѣ си.

Трѣбваше наистинна, организмътъ на човѣческото тѣло да е такъвъ, щото да си примирява и се показва много послушливъ и принася безъ роптание тия бунтовници — лѣкарства — спустнѣти тѣй въ неговата срѣда. Алкалическитѣ и киселинитѣ, които се зематъ, бъркатъ гармонията на химическата реакция, дѣйствието на другитѣ дѣйци на организма, затрудняватъ смиланieto, ослабватъ или оживяватъ безъ мѣрка чувствителността на нервитѣ, увеличаватъ раздражението или намаляватъ, тѣй щото всичко се извършва нередовно.

Нека тии, които се съмнѣватъ на горѣказанитѣ, си расмислюватъ за резултатитѣ на хомеопатическото *) лѣчение и за другитѣ употребѣяеми безъ лѣкарство срѣдства.

*) Да се лѣкува болѣстьта съ самата болѣсть.

Една отъ сигурнитѣ сръдства, за да не разваляме здраието си е да обръщаме особено внимание на най-нищожнитѣ нѣща; а злоупотрѣблението на медикаментитѣ е най-гибелната грижа за здраието ни.

(Една млада майка.)

Кърпение

Глава I.

Кърпение на дрѣхѣ.

Колкото отъ една страна е кърпението въобще неблагодарна работа, толкова пакъ отъ друга е и важна и нужна за всѣка домакиня; затова прочее то не може по никой начинъ да бѣде чуждо за неѣ, а на противъ трѣбва да съставлява едно отъ първитѣ ѣ познания.

Подъ названieto кърпение разбиратъ толкова подновяванieto ослабнѣлитѣ или изнищенитѣ конци на нѣкое истрито мѣсто, колкото и покриванieto съ нѣкой късъ отъ платъ събраното мѣсто на дрѣхата.

Първи начинъ на кърпението наричаме *истѣкаване*, а втория — *сѣщо кърпение*.

A. Истѣкаване. За истѣкаването на нѣкои дрѣхѣ може нѣкой да употреби самитѣ конци на плата; ако ли не може да се направи това, то да се употребѣтъ такива конци, които горѣ долу сѣ сходни съ ония на плата.

Разни видове на истѣкаването сѣ четире, слѣдующитѣ: 1-о истѣкаване на платна, 2-о истѣкаване наклонно или диметно, 3-о истѣкаване дамскообразно и 4-о истѣкаване скрито.

1) *Истѣкаване на платна* (фиг. 1 и 2). Всичкитѣ истѣкавания трѣбва да бѣдѣтъ направени отъ опакото на плата. Първомъ се приготвяла основата (фиг. 1). Не трѣбва да се тегли много конецътъ; на противъ на всѣко връщане на иглата ще се остави отгорѣ и отдолу по една примка, които ще въспрѣпятствува на набиванieto на плата подиръ праннето. Първитѣ бодове на истѣкаването се правѣтъ на разстояние около единъ сѣм. отъ истритото мѣсто; прави се единъ редъ бодове отпрѣд надъ една или двѣ жици на плата, прѣхвърля се конецътъ отатѣкъ дупката или истритото мѣсто и се правѣтъ сѣщитѣ бодове и въ равно количество. На връщане иглата минува надъ тия жици, подъ които бѣше минала първия пѣтъ.

Вѣтъкътъ (фиг. 2) се прави както и основата, съ разликата че иглата минава подъ или надъ жидата само, които е до самата дупка.

Концитѣ и въ двата случая сѣ по такъвъ начинъ стѣгнаѣти, щото подиръ пълното си истѣкаване, платътъ да има сѣщата дебелина съ оная на частъта, върху която е изпълнено истѣкаването.

2-о) *Истѣкаване диметно* (фиг. 3). Тоя видъ истѣкаване се употребѣва за поправане на диметни платна. Кръстосването на концитѣ е различно въ разнитѣ платна; затова ний не можемъ

тукъ описа всичкитѣ платове, които принадлежѣтъ къмъ тѣзи категория, но увѣрени сме, че, ако нѣкой разбере начина на истѣкаването, описванъ въ 4 фигура, ще може безъ голѣмъ трудъ да подражава на какъвъ да-е платъ.

Слѣдъ като настанимъ основата, прѣкарваме вѣтъка надъ три жици на плата и подъ четвъртата; за другитѣ редове постѣпваме пакъ тѣй, по само бодоветѣ на всѣкий слѣдующъ редъ правимъ ги на една жица по-напрѣдъ отъ всѣки прѣдшествующъ. Или по добръ, прѣкарваме иглата надъ една и послѣ подъ двѣ или три (споредъ плата) жици на основата по първия начинъ, за другитѣ редове.

Нѣкой пѣтъ истѣкаването правѣтъ съ наклонни бодове, като почнатъ отъ единия жгълъ (фиг. 4). Ний не прѣпорѣчваме до тамъ тоя видъ истѣкаване, тѣй като той се по вижда отъ другитѣ видове истѣкавания.

3-о) *Истѣкаване на дамсковѣ платна*. (фиг. 5, 6, 7 и 8). Приготвяватъ основата за това истѣкаване, както и при другитѣ случаи; фигурата се произвежда съ промѣненieto на концитѣ, подъ или надъ които се прѣкарва иглата. Петата фигура прѣдставлява опакото на едно истѣкаване, а шестата — лицето на сѣщото истѣкаване.

Ако платоветѣ сѣ шарени, то правѣтъ обикновено основата съ конецъ отъ отворенъ цвѣтъ, а вѣтъка съ разноцвѣтни конци.

Осмата фигура прѣдставлява единъ моделъ отъ истѣкаване, както се то правѣло едно врѣме въ мѣнастиритѣ. Основата и вѣтъкътъ първомъ се прави съ тѣнъкъ конецъ, а послѣ се подражава на фигурата съ по силенъ или пакъ шаренъ конецъ.

Десетата фигура се прави първомъ съ бѣлъ конецъ, а послѣ отгорѣ съ шаренъ конецъ, на малки квадратчета (кафеслия).

4-о) *Скрито истѣкаване* (фиг. 9). Тоя видъ истѣкаване се прави надъ събранѣ мѣста, на които може нѣкой да употреби концитѣ. Не трѣбва да отрѣжемъ концитѣ, но да зашиемъ двѣтъ краища върху мушамѣ и да ги съединимъ чрѣзъ малки бодове.

Закърпване скрито въ плата (фиг. 10). Въпрѣки че това е твърдъ нужно и важно, искусството обаче да се прави въ плата едно закърпване невидимо притежаватъ малцина, може би, отъ нашитѣ читателки. Това е тѣнка работа и изисква голѣмо търпение и правилностъ, но е въ сѣщо врѣме и лесно разбираема.

Иглата ни при тѣзи работа е твърдъ тѣнка и сѣ служимъ съ коски косми, които сѣ по-силни отъ ония на плата и по малко се видѣтъ, отколкото коприната или всѣкакъвъ другъ видъ конецъ.

Русситѣ или бѣлитѣ косми сѣ по-силни отъ другитѣ. Излишно е да се каже, че трѣбва да сѣ чисти. Първомъ отрѣзватъ съ бръснице плата отъ лицето по права линии и прилагатъ едно парче и го порѣбватъ съ трипоска. Послѣ прѣкарватъ коския косъмъ и вмѣкватъ иглата на 2—3 сѣм. отъ

краището и безъ да ѝ извадѣтъ, вмѣкватъ ѝ въ самата дрѣха. По такъвъ начинъ иглата се намира между два слоя, тъй да кажемъ, на плата. Иглата ще извадѣтъ отъ другата страна на 2—3 снтм. отъ второто краище. Послѣ убодва иглата пакъ въ дупката, отъ която сѣ ѝ извадили, но този пътъ ѝ смѣкватъ по друго направление, за да се не развали първий бодъ. При това не трѣбва да теглимъ силно конца.

Когато свършѣтъ закрѣпването, турятъ плата надъ едно твърдо дърво и го сидеросватъ отъ опакото му прѣзъ единъ намокренъ платъ.

Ако закрѣпването е станѣло добрѣ, то и най-упражненото око не може да познае съдраното мѣсто.

Б. Сжщо кърпение. Както казахме по-горѣ, трѣбва да отрѣжемъ истритата или съдраната частъ отъ дрѣхата или кой-да-е прѣдмѣтъ и да ѝ замѣстимъ сѣ друга.

Ако новия кѣсъ трѣбва да се постави надъ нѣкоя бѣла дрѣха, то ще си изберемъ по-лекъ платъ отъ оня, който сме употребили за дрѣхата.

Ще скроемъ тоя кѣсъ точно по формата на праздността, която ще покрие, като го оставяме отъ всѣка страна по 2—3 снтм. по-дългъ, за да може послѣ да се прѣгъне.

Краищата на дупката, които ще закрѣпимъ, трѣбва да бѣдѣтъ изрѣзани праволинейно; новия кѣсъ се пришива чрѣзъ поваленъ рѣбъ или порѣбване.

Пришиване чрѣзъ повалена рѣба (фиг. 11). Новия кѣсъ се скроява, както казахме, малко по-дългичкъ отъ дупката, която искаме да покриемъ. Пришиваме новия кѣсъ къмъ прѣдмѣта чрѣзъ задъгла, която се прави на самия прѣдмѣтъ, за да се улесни направата на кѣшетата. Послѣ изрѣзваме кѣшетата, за да избѣгнемъ набиранieto на прѣдмѣта, прѣгъваме на вѣтрѣ и порѣбваме. Задъглата трѣбва да отстои малко отъ кѣшетата, щото да може послѣдний бодъ на защитата частъ сѣ първия бодъ на незащитата още частъ да образуватъ правъ ѱгълъ.

Пришиване чрѣзъ порѣбване (фиг. 14). Когато новия кѣсъ искаме да пришемъ чрѣзъ рѣбни бодове, първомъ прѣгъваме и двѣтъ части, а послѣ съединяваме. За да не се изнищятъ обаче краищата имъ, прѣди още да ги съединимъ, порѣбваме всѣка частъ отдѣлно.

Кърпение чрѣзъ изнищване (фиг. 13). Земаме единъ кѣсъ, които ще поставимъ надъ дупката, 5—6 снтм. по-голяма отъ неѣ, първомъ му изрѣзваме четиритѣхъ кѣшета, като му оставимъ срѣдата голѣма колкото дупката, а послѣ изнищваме останѣлитѣ четири краища; налагаме срѣдата точно надъ дупката и убодваме иглата, въ която сме прѣкарвали удвоенъ конецъ, въ едното кѣше, истеглюваме конца до половина, вмѣкваме първия при кѣшета изнищенъ конецъ сѣ образуванния отъ двойния конецъ възелъ и дрѣпваме иглата, като ѝ прѣкарваме прѣзъ истѣкванитѣ жици на плата. Заедно сѣ иглата ще се прѣкара изъ житѣ на плата и

изнищени конецъ. Така постѣпваме и съ всичкитѣ други изнищени конци на новия кѣсъ.

Домашна кухня

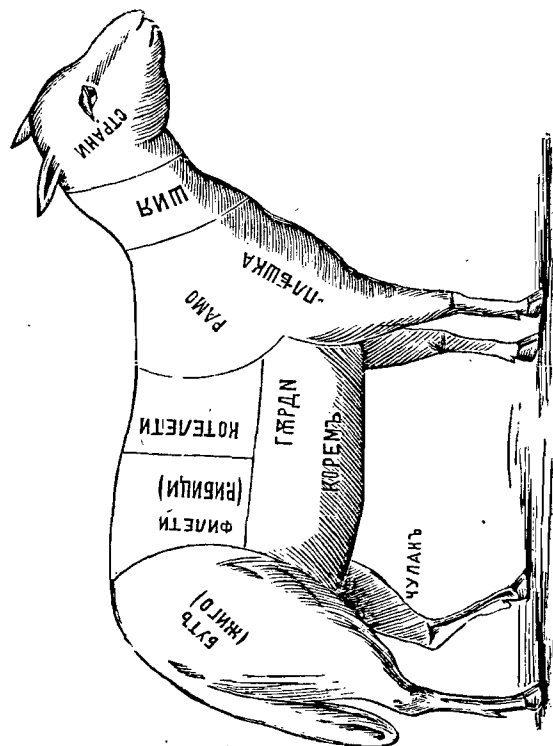
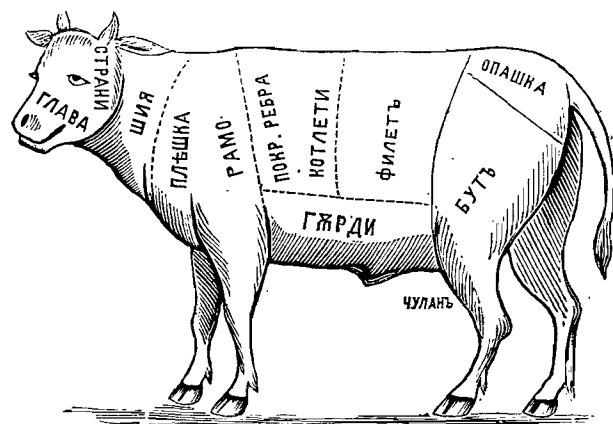
II. Телешко месо.

(Продължение отъ стр. 6).

1-а категория. Всичкитѣ части отъ тази категория сѣ почти отъ еднаква цѣнноста, като хранителни и крѣпки; отъ всичкитѣ може да се сготви печено.

Грѣбната частъ отъ месото губи въобще, ако ѣ сѣ отнети бѣбрецитѣ. Заднята частъ е крѣпка, но има много кокали; по добри котлети сѣ тѣзи, които сѣ до самата грѣбна частъ.

2-а категория. И отъ тия категория частитѣ сѣ прѣвѣсходни, по не струватъ толкова като печено; трѣбва по-добрѣ да се прѣдпочитатъ за кѣцарола. Най-добритѣ части на главата му сѣ онии, които се намиратъ около очитѣ.



III. Агнешко месо.

1-а категория. Гръбната частъ, отрѣзана отъ двѣтъ половини на агнето по начинъ, щото да прѣдставлява два филета, е най-добрата частъ отъ агнешкото месо.

Частъта на котелетитѣ ни дава дванадесетъ такива, които колкото сѫ по-близо до гръбната частъ, толкова сѫ и по-добри.

2-а категория. Рамото не е лошъва частъ. Особено, когато се напълни, за да стане дебела и се гарнира съ картофи, за да се отнеме излишъка отъ тлъстината, тъй частъ се раява съ по-първитѣ части.

3-а категория. Тии части служатъ за варение, но даватъ супа, която по вкуса и другитѣ си качества не стои по-долъ отъ буѣйна на говеждото.

Рецепти за ястия.

Супа отъ моркови. — Нарѣжете морковитѣ на тънки кръгли тѣркалцѣ, опържете ги въ масло, прибавѣте имъ вода и оставѣте ги да врѣтъ до като морковитѣ се истопѣтъ въ водата; послѣ прибавѣте въ това малко смѣтана или млѣко и сервирайте си супата.

Супа отъ лука. — Обѣлѣте и нарѣжете на парчета нѣколко глави лукъ, опържете ги въ чисто кравешко масло, до като получатъ въсчервенъ цвѣтъ посолѣте ги, налѣйте вода студена и оставѣте да врѣтъ. За тѣзи лица, които не обичатъ лука въ супата, можете да прѣкарате супата прѣзъ цѣдилката въ врѣме кога ще ѿ налѣете въ супника; но въ такъвъ случай ще трѣбва да прибавите хлѣбъ, както въ по-прѣдидшиитѣ супи; виждъ брой 4 стр. 31.

Ане съ гарнитурѣ. — Нарѣжѣте на мравки месото и го опържете съ масло отъ гърдитѣ на агнето и съ малко крав. масло; извадѣте послѣ мравкитѣ. Пригответѣ отдѣлно салца, въ които прибавѣте малко буѣюнъ, солъ, пиперъ, единъ букетъ миродии и чесънъ. Опържете въ масло картофи и моркови; щомъ ще бѣдѣтъ готови, турѣте ги въ приготвената горъ салца заедно съ мравкитѣ.

Агнешки пльшки пълни. — Накълацайте майданоса гъозомъ, копъръ, целина и всичко това наедно начукайте добръ въ дървена чутура. Прибавѣте желтъка на едно яйце, и постепенно дървено масло съ оцетъ и всичко това размѣсѣте добръ съ нужната солъ и пиперъ. Съ това напълнѣте внимателно пльшката и ѿ опечете съ крав. масло въ фурната.

Телешко по италиански. — Нарѣжете месото на фелийки и опържете въ крав. масло съ солъ, пиперъ отъ двѣтъ страни, прибавѣте малко нишеста и накълаца на миродии. Прибавѣте буѣюнъ и оставѣте да кърка петъ минути, а когато ще сервирайте стиснете отъ горъ му единъ лимонъ.

Телешки мозък парженъ. Земѣте единъ мозъкъ,

обѣлѣте и очистѣте добръ отъ житѣ омийте го добръ съ малко въстопла вода и го турѣте въ една кацарола съ малко оцетъ вода до като се покри мозъка. Прибавѣте нѣколко зърна отъ черъ пиперъ, солъ, едно клонче дафинови листове и оставѣте да възври до 20 минути; слѣдъ това исцѣдѣте въ една цѣдилка и като истине отрѣжете на фелийки овѣлайте ги въ начукани галети (хлѣбъ) съ яйца и ги опържете въ тиганъ съ крав. масло. Слѣдъ това сервирайте ги съ майданосъ.

Телешки мозък ала мателотъ. Обѣлѣте и очистѣте мозъка както горѣ казахме. Опържете го въ врѣла вода съ солъ и оцетъ. Опържете въ една кацарола отдѣлно съ малко кр. масло малки лукчета и прибавѣте сега мозъка съ половинна каша буѣюнъ и толкова още вино, гъби и една китка отъ миродии, дафинови листове и пр. и ги оставѣте да се опекатъ 20 мин. Сервирайте ги съ опържени хлѣбчета.

Кремъ съ лимои. — Земѣте сока на четири лимона, четвърта частъ захаръ (т. е. около 10 или 12 лъжици) начукавъ, 12 желтъци на яйца, двѣ чаши бѣло вино, турѣте на огъня като разбърквате постоянно и истеглѣте при първо въззирание.

Кремъ съ бѣлтъка на яйцата. — Половинъ литръ млѣко. 10 разбити яйца, когато млѣкото ври, захоросайте го съ 10 лъжици захаръ, налѣйте яйцата въ врѣлото млѣко, като го бърквате постоянно и оставѣте да се сгъсти.

Телешки фелийки на шницъ. Нарѣжете месото на тънки фелийки и ги турѣте на една чиния; посипѣте отъ горѣ съ накълаца на тѣнко миродии, гъби, лукъ, солъ и пиперъ и оставѣте ги така да стоѣтъ два часа. Слѣдъ това увийте ги като завържете съ конецъ краищата имъ на шницъ и ги опечете на силенъ огънь; щомъ ще бѣдѣтъ готови, сервирайте ги съ сосъ, приготвенъ споредъ желанието ви.

Млѣчна пита. — На 300 гр. млѣко 100 гр. орисъ и 8 набити желтъка; турѣте и 70 гр. чисто масло; слѣдъ като почне да се топли млѣкото, тогасъ се пушъ опрѣдѣленото масло и слѣдъ като се стопи и то, прибавѣте и ориса. като го сипите лека по лека и едновременно го бърквате непрѣкъснато докато се свърже и опече, туряте и яйцата и слѣдъ като се свърже добръ, намазвате тепсията и наточавате 4 листа отъ памъсеното ви прѣдварително тѣсто съ чисто масло и фарина, турите едно врѣхъ друго, послѣ пзсипвате отгорѣ приготвената ви крема. подиръ покривате ѿ съ листа, заливате ѿ съ горещо масло, сл. това ѿ наръзвате въ видъ на баклава и ѿ прашате на фурната. Ако желаете, сл. като ѿ земете отъ фурната още топла, пригответе си широцъ отъ захаръ; но по-добръ да е сгъстенъ, и заливате си млѣчната пита.

Пудингъ отъ картофи. — Възврѣте въ вода картофи, обѣлѣте ги, размѣсѣте ги съ $\frac{1}{2}$ литръ растопено крав. масло, съ още толкова начукава за-

харъ, прибавѣте петъ разбити яйца, чиста ракия или румъ, $\frac{1}{2}$ литръ коринтийски стафиди; всичко това размѣсѣте, изсипѣте въ единъ съсѣдъ и опечете го надъ възвращающа вода или въ пещъ $\frac{1}{2}$ часъ; полѣйте го послѣ съ бѣло вино, размѣсено съ захаръ и растопено масло и го сервирайте.

Пуддингъ съ оризъ. Турѣте въ една кацарола 100 гр. оризъ и двѣ чаши млѣко и оставѣте да възври бавно. Когато истине, прибавѣте 50 гр. стафиди, 25 гр. миндали напѣлани, 25 гр. захаръ, малко канела, солъ, 4 яйца цѣли, разбити и 4 само желтъка. Размѣсѣте всичко наедно, намажете една форма, изсипѣте тѣстото въ нея, распръскайте съ галетитѣ и пратѣте въ фурната, дѣто да стои $\frac{1}{2}$ часъ и го сервирайте съ слѣдующата салца:

40 гр. масло, малко лемонена кора, нарѣзана на тънко, малко фарина, една голѣма лъжица захаръ, малко солъ, една чаша добро бѣло вино. Оставѣте да възврѣтъ малко. Щомъ почне да се сгѣстѣва, залива се върху пудинга.

Сладко отъ неуздѣрели зарзалчета. Очистѣте зарзалитѣ, омийте и ги продупчете. Пуснѣте ги въ врѣла вода и слѣдъ като поврѣтъ малко и поумѣкнатъ извадѣте и ги турѣте въ варовита вода да постоѣтъ 5—6 минути, послѣ омийте ги добръ съ студена вода и пуснѣте ги въ завързания ви широпъ; за едно кило захаръ турѣтъ се 100 зарзалчета. По този начинъ може да се готвѣтъ и сладко отъ ягоди само че тѣ не се прѣдучѣтъ и по вече се държатъ въ варовитата вода.

Сладко съ ягоди. Очистѣте ягодитѣ земѣте още толкова по тежини захаръ, която възвирате отдѣлно въ вода. На 1 кил. захаръ $\frac{1}{2}$ литръ вода. Щомъ захаръта се завърже пустѣйте ягодитѣ. Слѣдъ малко възвирание, отдѣлѣте и турѣте съ цѣдилка ягодитѣ въ вазитѣ като ги оставите до половина празни. Продължавайте послѣ да възвирате широпъ самъ до като се завърже много и съ това допълнѣте послѣ вазитѣ си.

Обяснения на образцитѣ отъ ржкодѣлията.

Обр. 1. Ташика, бѣла шевица за възглавница.

Обр. 2. Монограммъ И и М марка за възглавница и др.

Обр. 3. Монограммъ Е и Д, марка за възглавница, чаршафи и др.

Обр. 4. Продължение отъ азбуката въ 2-о приложение марки за бѣли дрѣхи.

Обр. 5. Примѣръ на писмовника въ образ. 6; ошива се надъ какъвъ да е коприненъ кафяно-цвѣтенъ платъ, или етаминъ № 1, 1 съ тъмно-виенъ цвѣтъ (рас-цѣпенъ ибришимъ. № 2, 2 съ по-ясно-цвѣтна власовинна коприна № 3, 3 съ алжирна ко-

прина отъ сѣщия по-ясенъ цвѣтъ № 4, 4 съ най-тъмно-цвѣтенъ кадифелътъ. Тичинкитѣ съ пулчета. № 5, 5 свѣтлосинкава зелена коприна. № 6, 6 — съ желтикадифелъци. № 7, 7 съ ибришимъ отъ тънкомастиненъ до най-ясния му цвѣтъ. № 8, 8 съ синия власовина коприна; № 9, 9 съ портока лена алжирска коприна. № 10, 10 съ аленоцвѣтни кадифелъци.

Обр. 6. Писмовникъ показва ржкодѣлнето съвършено свършено.

Обр. обр. 7 и 8, виждѣ статията: *шевици, които се работѣтъ съ коприна.*

Фиг. 31. виждѣ статията: *Кроение.*

Фиг. фиг. 1—13, виждѣ статията: *карпение.*

Корреспонденция.

Г. г. Либертина Апфелбергъ *Разградъ*, получихме ст. на едногодишно теч. на «Дом.» за 94 г. — Кировъ Ставри *Видинъ*, получ. ст. на едно-год. теч. на «Дом.» за 95 г. — Р. Вълчева въ *Дивидово* получихме 1 л. за 95 г. — С. Ризова *София*. — Е. Станишева *Никополъ*, Ж. Майоръ Кунджнева *Видинъ*, получ. ст. на едно-год. теч. на «Ж. Св.» и «Дом.» за 95 г. — Ст. Д. Гергановъ с. *Гостилница*, получихме 3 50 л. за 6 мѣсеца 95 год. за «Ж. Св.» и «Дом.» Молимъ и за 94 г. — Атанасовъ Т. П. Началникъ *Калотеръ*, получихме 4 л. за «Ж. Св.» 94 год., молимъ и за «Дом.» 3 л. М. А. Филипова *Свищовъ* получихме 4 л. само за «Ж. Св.» 95. — Ф. Христова *Балчикъ*, виждѣ въ Корресп. на 8-ия бр. «Ж. Св.» 95 г., но молимъ и за «Дом.» 94 г. — П. Д. Григоровъ *Куло*, В. Кап. Димитанова *София*: получихме едно-год. теч. на «Ж. Св.» и «Дом.» за 95 год. — Пор. Чолакова *Радомиръ*, получихме 14 л. за едно-год. теч. на «Ж. Св.» и «Дом.» за 94 и 95 г., броеветѣ Ви се испращатъ редовно; пишете ни, кои броеве не сте получили за да ви ги испратимъ отново. — Д. С. Вълчева *София*, получихме ст. едногодишно теч. на «Ж. Св.» и «Дом.» за 93 год. — Е. К. Стоянова *Плевенъ* получихме ст. едно-год. теч. за «Ж. Св.» и «Дом.» 95 г. молимъ и за 94 г. — Ст. П. Драгнева *Търново*, чудно ни се вида, какъ тѣй не получавате редовно сп., когато винаги редовно Ви се испраща; молимъ направѣте справка въ пощата. — Ив. К. Пулева *Хасково*, молимъ внесѣте абонамента си за «Ж. Св.» и «Дом.» отъ 1/1/95 до 1/1/95 т. е. 2.35. — И. Ив. Х. Гюкова *Разградъ*, получихме 14 л. за «Ж. Св.» и «Дом.» за 94 и 95 г. — Ек. С. Лазарова *Станимака* получихме 3 л. благодаримъ Ви.

Г-нъ Юрд. И. Маровъ, агентъ на списанието ни, подярява на Г-и Анаст. Генова *Бургасъ*, Цв. Калова *Сливенъ*, Гинка Раф. Георгева, Щил. В. Алексиева *Ямболъ*, едно-год. теч. отъ «Дом.» за 94 г. на Н. Велева *Ямболъ* едно-год. теч. отъ «Ж. Св.» 94 Библ. на Дѣв. кл. уч. *Сливенъ* едно-год. теч. отъ «Дом.» за 95 г.

Г-а Хр. М. Богданова *Ямболъ*, понеже се възвѣрнѣхъ нѣколко броя за това бѣхме ви спрѣли; пакъ почнахме да Ви испращаме; пишете ни, кои броеве не сте получили за да Ви ги испратимъ отново.

