

ДОМАКИНЯ

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАКОДЪЛИЯ,

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЙ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всеки мѣсець.

Голишенъ абонаментъ
предъ латимъ:

I за абонаментъ на

„Ж. Свѣтъ“

въ България лева 3

„странство „ 4

II за неабонатитъ на

„Ж. Свѣтъ“

въ България лева 4

„странство „ 5

Абонати и въ ще
всичко, що се тнася
до „Домакия“, адресу-
ватъ се: до Дирекция-
та на „Женския Свѣтъ“,
улица Воиниша № 122
Писма неплатени не се
приематъ.

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

Съдържание:

Мобелиране и покъщнина. — Ажуръ. — Кроеие. —
Кое прилично, кое не: Грауртъ. Домашна Медицина. — Рецети
за ястия. — Обяснения. — Корреспонденция. —

Мобелиране и покъщнина.

Мобелирането, украсяването сир. и нареждането дома и снабдяването му съ покъщнина е дѣло, доказвающе вкуса на домакинята. Не може никой, разбира се, да не признае за едно отъ по-първите прѣимущества на женския полъ *естетичността*; при избора, навѣрно, хармоничното съставяне видоветъ, шароветъ, нареждането мобилитъ и покъщнината въобще ще се изяви, естествено, едно придирване на елегантност и приличие, подъ условieto, обаче, щото домакинята да не прѣвиши налаганитъ отъ спестелюбнето и благоразумието граница.

Въ тая си работа домакинята трѣбва да не забравя никога, че двѣ нѣща задържатъ мажъ въ дома и го каратъ да обикне семейното си огнище: голѣмитъ добродѣтели на жената, която е душата и силата на дома, и искуството и вниманието, съ което тя си урежда и поддържа дома.

Главата отъ домашния бюджетъ, прѣдначена за покупката на мобилитъ и покъщнината, трѣбва да се съставлява отъ домакинята по одобренieto на домакина. При туй икономически принципъ е, щото *да се показватъ приходитъ, съ които ще се изплатѣтъ купуванитъ нѣща*, и народната пословица: *простирай*

се споредъ чертата си, т. е. споредъ състоянието ни да сж и разносжитъ ни. Икономиката не одобрява купуването на вѣра като твърдѣ опасно; а онова въ брой счита за най-благоразумно и спасително срдѣство за финансовото равновѣспе; тукъ трѣбва да се прилага и другъ принципъ отъ теоретическата икономия: *недѣй купува по-малко нуждни работи*, защото *по-посль не ще можешъ да купуваши* и необходимо нужднитъ.

Недѣйте никога се увлѣча отъ идеята, че туй е евтино, а онуй съ нищожна цѣна; защото, колкото евтини и да сж тия работи, тѣ сж скжпи, като не сж отъ належаща нужда. Изброени трѣбва да сж и по цѣна, и по количество, прѣдметитъ, що трѣбва да купимъ; по-нататкъ не се позволява никакво прѣвишение въ прѣдписаното отъ насъ, освѣнъ ако на принуди въ тога голѣма нужда, да прибавимъ нѣщо, което сме забравили.

Твърдѣ е благоразумно, щото подиръ покупката да се прави единъ отчетъ върху видоветъ и количеството на покупкитъ, и то за да не се прѣвиши прѣдопрѣдѣлената граница. При това излишно е да се спомене, че сме длъжни да внимаваме за качеството, стойността, количеството и други нужди на полезността.

Общи бѣлѣжки върху състава, вкуса, хармоничната комбинация на мобилитъ. Въ туй нѣщо ще имаме за сигуренъ водачъ общата форма на хубавото, която сжествува въ простото и нелуксозното. Ний прѣпорѣчваме тая форма на домакинитъ не само за нареждането на дома или стаята, но и за облѣклото имъ даже. Както отъ многото ястия, които ядемъ, произ-

лиза прѣяждане, сир. гнусѣтъ, така и отъ прѣувеличеното украсяване и набираието луксозни прѣдмѣти произлиза гнусѣтъ. Изисква се сполучливо комбиниране на образитѣ, шаровѣтъ, угодното употрѣбление, покойството и многообразното употрѣбление.

Голѣма грѣшка е, да се съсредоточава всичкии луксъ, елегантност само тамъ, гдѣто той ще бие въ очитѣ на посѣтителитѣ, и да се оставятъ другитѣ части на дома съвсѣмъ голи или лишени и отъ нѣколкото само необходимо нуждни работи.

Не трѣбва да забравяме никога, че цѣлий разносъ за кунуване мобили или похщянина умъртвява частъ отъ семейния капиталъ, която би принесла голѣма печалба, ако щѣше да бжде въ работа; благоразумната домакия би прѣдпочела по-скоро да допълни празднотитѣ и да си служи съ това, което има, отколкото да направи бездѣлни капиталитѣ, които споредъ случантѣ биха се настанили за печеление хлѣба или срѣдствата за живѣние; защото безъ капиталъ никаква способностъ не се оползотворява. Домакинската наука на съѣтъва, да правимъ покупки на мобилитѣ постепенно и малко помалко, за да се не развали финансовото равновѣсие на семейството.

Манията, да се показваме на другитѣ чрѣзъ мобилитѣ и извѣмѣрното украсяване дома, е не само противна на домакинството, но и на самото благоразумие, та за туй и е наречена мания; такивато разноски не се опрѣдѣлятъ нито отъ пустота, нито отъ тщеславие, но отъ състоянието и прихода. Затова въсѣтъ, елегантността и размѣртѣ въ тоя случай се регулиратъ отъ благоразумието.

Построенитѣ добрѣ къщи трѣбва да обематъ въ долния частъ кухнята, вилеря, нѣколко стаи (споредъ живущитѣ въ тѣхъ лица). Една отъ тѣзи стаи служи за трапезария; втората за приемна стая; третата за стая или писалище на домакия; четвъртата за домакията, която остава повечето въ неѣ и се занимава съ урежданьето къщнитѣ работи и държи тамъ смѣтководнитѣ си книги, масата си за работа и какъ-да-е друго; тоже тамъ домакията приема всички, които идѣтъ при неѣ по домашни работи. Освѣнъ горнитѣ стаи всѣки домъ може да си има и други такива, употрѣблението на които се опрѣдѣля по нуждитѣ на семейството.

1) *Трапезария* наричае стаята, гдѣто семейството се храни. Мобилировката на трапезарията трѣбва да е проста. Тя обикновено се състои отъ здрави столове, маса, която по волята ни се удѣлжава чрѣзъ прибавяние дѣски споредъ числото на лицата, които ще се хранѣтъ, отъ шкафъ, гдѣто се нареждатъ чашитѣ, чиниитѣ, отъ соба, отъ огледало, отъ нѣколко картини на стѣнитѣ и отъ завѣси на прозорцитѣ отъ вѣлненъ рипсѣ. Нѣкои изискватъ, щото картинитѣ въ трапезарията да прѣставляватъ ловъ, овощи и цвѣти, та да сѣ въ хармоничностъ съ мѣстото. Два стѣнни шкафове сѣ необходими за натурални подрѣбноститѣ на масаса, срѣбърни и не, чешитѣ за всѣкидневното употрѣбление и за пазение покривкитѣ на масата, салфеткитѣ (кърпитѣ). — Покривката на масата е излишна, ако семейството е само; тогава достатѣчна е мушамата, която подиръ яденнето се истрива съ мокра гѣба. — Трапезарията се освѣтлява отъ висяща надъ масата ламба. — По е прѣдпочтително да се не покрива подѣтъ на трапезарията съ мушамъ, но да се истрива всѣки денъ съ мокра растривалка.

2) *Писалище или читалище*. За нуждата отъ такъва стая въ всѣки добрѣ уреденъ домъ, както и за мобилировката ѣ, твърдѣ добрѣ е показано въ 11 брой на «Домакия» отъ минѣлата година, гдѣто и прѣпращае читателитѣ си.

3) *Малка стая на домакията*. Тая малка стая има проста и нелуксозна мобилировка: маса за работа, нѣколко стола, писалище, въ което домакията си държи смѣткитѣ и книгитѣ.

4) *Спалня*. Спалнята на жената е олтарь почтенъ за всички ѣ, и за самото семейство; най-главното ѣ украшение е простотата, редѣтъ и чистотата. Мобилировката ѣ се състои отъ креватъ, гардероба или шкафъ съ огледало, нѣколко стола, халѣя при кревата и нощна маса. Въ мобилировката на тая стая могатъ още да влѣзѣтъ единъ хубавичкъ часовникъ, чаши, свѣщилници, а на стѣнитѣ нѣколко картини. — Въ нѣкои къщи при спалнята има отдѣлна стая за обличане (bouchoir), която има шкафове, закачалници за дрѣхи, маса и омивалникъ. По нѣкога двѣтъ последни сѣ замѣстени отъ маса, покрита съ мушема, на която има омивалница. Надъ закачалкитѣ има дѣсчица (рафъ) за купитѣ на сапелитѣ, чепици и други нѣкои тъмъ подобни работи. Въ тѣзи стая може домакията да си нареди и домашната аптека. (Слѣдва).

Ажуръ.

Снопчета съ двойно кръстосани конци. — (Фиг. 15). Искарваме конците на дадени платъ до едно разстояние двойно отъ онуй, което изисква прѣдидущий образецъ, та правимъ два реда бодове, като сплитаме снопчетата (виждь сръдята на 14 фиг.)

Снопчета съ тройно кръстосани бодове. — (Фиг. 16). Съ рѣбни бодове улавяме отъ всѣка страна снопчетата. Първомъ кръстосваме конците по сръдята на височината си посредствомъ показанитъ въ 14 фиг. бодове. Послѣ прѣкарваме и отъ двѣтъ страни — отдолъ и отгорѣ, сръдния конецъ, слѣдвайки реда на образуванитъ отъ първото съединение снопчета. Като прѣкарваме първитъ конци, съединяваме пакъ снопчетата посредствомъ втори конецъ, та по тоя начинъ ги заякчаваме като при, всѣки снопчега засукваме два конца.

Снопчета на възели. — (Фиг. 17). Искарваме 16—18 конци помежду двѣтъ краища. Улавяме конца на разстояние 4 мм. отъ плата и го завъртваме три пѣти около двѣ снопчета; на третия пѣтъ прѣкарваме иглата подъ двата първи бодове, за да свържемъ конца. Прѣхвърлянието на конца отъ първия до втория и т. н. тукъ трѣбва да има нѣкаква симетричностъ. Втори конецъ на еднакво, както и първий, разстояние отъ другия край завършва рѣкодѣлието.

Искаме ли да стане рѣкодѣлието ни по здраво, то можемъ да прѣкарваме втори конецъ около първия, като се грижимъ да прѣкарваме редовно и прѣзъ образуванитъ отъ тритъ бода възелъ.

Двуредни снопчета на възели. — (Фиг. 18). Слѣдъщия редъ бодове има още по-хубавъ изгледъ, когато се прави съ три снопчета и на два реда. Тоя видъ рѣкодѣлие може да се направи на всѣкакъвъ платъ съ или безъ порѣбено крайща.

Снопчета съ турски възели. — (Фиг. 19). Слѣдъ като извадимъ 12—14 конци порѣбваме горнята страна като 17 фиг.; а послѣ съврѣменно правимъ рѣбовете и бодовете и съединяванието снопчетата както слѣдва: изваждаме иглата отъ лѣво къмъ дѣсно прѣдъ снопчето, завъртваме ѝ около него, прѣкарваме ѝ отъ дѣсно къмъ лѣво на разстояние 3 конци надолу — наширѣ (наклонно до първия бодъ, а послѣ отъ лѣво къмъ дѣсно надъ 4 конци на плата, а послѣ подъ 4 конци отъ лѣво на дѣсно, сир. наапрѣдъ. Въскачваме конца до сръдята на двѣтъ снопчета и завъртваме около тѣхъ; съединяваме отъ лѣво къмъ дѣсно и искарваме иглата между двата бода и правимъ единъ бодъ въ долната часть на послѣдното снопче, пакъ искарваме иглата напредъ и т. н.

Истѣкани снопчета. — (Фиг. 20). Ще искарваме 8—12 конци споредъ плата. Улавяме конца, раздѣляме вертикалнитъ конци на плата по на 6 или по на колкото искаме да ни се състои снопчето и ги съединяваме отгорѣ до половина, а отдолъ раздѣляме снопчето на двѣ половини, та едната по

ловина съединяваме съ половинката тоже на прѣдидущето снопче, а другата половина съ половинката на послѣдующето става чрѣзъ истѣкванието на снопчетата, като се прѣкарва иглата *надъ* едната и *надъ* другата половинка, послѣ надъ втората и надъ първата половинка на снопчето.

При това винаги трѣбва първо да се прѣкарва главата на иглата и върхътъ ѝ да бѣде обърнатъ къмъ напръстника.

По сѣщия начинъ се изпълнява и фиг. 21-а, като се искарватъ най малко 18 конци; снопчетата могатъ да бѣдѣтъ истѣкани съ цвѣтенъ конецъ. Образецътъ ни е изпълненъ съ такъвъ отъ кремъвъ, блѣдо розъвъ и блѣдо-синъ цвѣтъ. Тоя редъ цвѣтове често се употреблява за трикупни снопчета въ диагоналенъ редъ.

Други видове рѣкодѣлия съ продължителни бодове прѣдставляватъ фигуритъ 22 и 23.

Кроение.

Прѣстилка съ рамникъ за дѣца

Мярки: 1) Дължина на прѣстилката отъ сръдята на рамото къмъ вратника до долната часть на роклята.

2) Гръдната обиколка,

3) Вратната обиколка.

4) Съединената дължина на рамото и на рѣкава отъ сръдята на гърба къмъ вратника до лакъта съ свита рѣка.

Мярки на модела:

1) Дължина на прѣстилката 70 смт.

2) Гръдна обиколка 64 смт.

3) Вратна обиколка 10 смт.

4) Рамо и рѣкавъ 61 смт.

Прѣдняя часть: Начертаваме си четвероугълникъ ABCD, високъ колкото дължината на прѣстилната, а широкъ колкото $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка плюсъ 3 смт. отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{6}$ отъ гръдната полуобиколка, прѣкарваме линиата EF, успоредна на АВ: отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка безъ 1 смт. прѣкарваме линиата GH, успоредна на АВ; отъ В къмъ А измѣрваме $\frac{1}{6}$ отъ гръдната полуобиколка плюсъ 1 смт. прѣкарваме една вертикална линия JK, допирающа се до линиата GH; отъ А къмъ В налагаме $\frac{1}{6}$ отъ вратната обиколка и поставяме L; на насаме същата мѣрка плюсъ 1 смт. надолъ отъ А и поставяме M; на дѣсно отъ прѣсѣчката на линиитъ EF и ТК измѣрваме 2 смт. и поставяме N. отъ точката D продължаваме линиата CD съ половината на дължината ѝ плюсъ 2-3 смт. (за дѣте по-малко отъ 6 год. достатъчно е половината на дължината) и поставяме O; 2 смт. надъ O поставяме P; измѣрваме отъ А къмъ G $\frac{3}{4}$ на дължината AJ плюсъ 1 смт. прѣкарваме линиата QR, успоредна на AJ; отъ точката Q продължаваме линиата QR $\frac{3}{4}$ отъ дължи-

ната ѝ и поставиме S; отъ S. прѣкарваме линията ST. успоредна на QC.

Сръдта: — линията ST.

Горенъ край: линията SR.

Изръзано мѣсто на рѣкава: отъ H една крива, управена по линията JK, която се допира о OR.

Зашиване на страната: съединяваме N съ P чръзъ една наклонна, а послѣ чръзъ една крива, малко отдалечена на лѣво.

Доленъ край: отъ T една линия по CD, искривена малко къмъ край.

Рамникъ

Вратникъ: описваме дъга отъ L до M.

Римо: една наклонна линия отъ L до N.

Изръзано мѣсто на рѣкава: съединяваме N съ P.

Доленъ край: линията QR.

Прѣдняя сръдта: линията MQ.

Гърбъ: Построяваме си правоъгълникъ въ еднакъвъ размѣръ съ оня на прѣдната частъ. Линиитѣ EF и GH, както въ прѣдната частъ; линията JK 1 снт. по-близо до BH отъ оная на прѣдната частъ; $1\frac{1}{4}$ снт. по-долу отъ A поставяме M; отъ A. къмъ B измѣрваме $\frac{1}{2}$ отъ вратната обиколка и поставяме L; на дѣсно отъ прѣсѣчката на линиитѣ EF и JK измѣрваме 1 снт. и поставяме N; поставяме точкитѣ OP и QR споредъ даденитѣ за прѣдната частъ показани; на $1\frac{1}{2}$ снт. на лѣво отъ M прѣкарваме линията M'Q', успоредна на MQ. Отъ точката Q продължаваме линията QR, съобразно съ оная въ прѣдната частъ поставиме L; отъ S прѣкарваме линията ST, успоредна на QC; на $1\frac{1}{2}$ снт. на лѣво отъ S прѣкарваме линията S'T успоредна на ST.

Заденъ край: линията ST.

Горенъ край: линията SR.

Изръзано мѣсто на рѣкава: Отъ H една крива, управена по линията JK до R.

Зашиване на страната: Отъ H до P една наклонна линия, послѣ една крива еднаква съ оная на прѣдната частъ.

Доленъ край. Отъ P постепенно по линията CD.

Вратникъ: отъ M до L една крива линия.

Рамо: отъ L до N наклонна линия.

Изръзано мѣсто на рѣкава: съединяваме R съ N.

Заденъ край: линията MQ.

Доленъ край: линията QR.

Рѣкава. Ще настанимъ патрона споредъ взетитѣ мѣрки, ще скроемъ и ще зашиемъ рѣкава както е показано по-напрѣдъ като земаме за ширина на правоъгълника четвъртината отъ градната обиколка.

Скрояване и зашиване. Първохъ си отдѣляме рамницитѣ на прѣстилката, като изръзваме за прѣдната частъ отъ Q до R.

Изръзваме отъ прѣгнѣтия платъ цѣлата прѣдняя частъ споредъ фигурата, която прѣдставлява половината, като налагаме линията ST по гнѣката.

За да скроемъ икономично гърба, поставяме

патрона, така щото да се оползотвори останѣлий отъ изръзването на прѣдната частъ веревъ; при това имаме грижата, щото да запазимъ оттатѣкъ S T единъ рѣбъ отъ 3 снтм. широкъ. Поставяме линията M Q, прѣставляюща сръдага на прѣдната частъ надъ гнѣката по прѣгнѣтия платъ по направлението на основата; изръзваме, слѣдвайки M до L, отъ L до N, отъ N до R и отъ R до Q. Изръзваме грѣбната частъ въ двѣ части, като запазваме на задния край рѣбъ равенъ по ширина съ оня на гърба на прѣстилката. Споредъ ширината на плата и размѣра на прѣстилката, скрояваме двата рѣкави ниширь или на дължъ. На основание тоя планъ, лесно може нѣкой да направи смѣтка за нуждающия се платъ, та може да се избѣгне изборътъ на фигура, която би поврѣдила на икономията.

Съшиваме прѣдната и задната части чръзъ поваленъ или пѣкъ чръзъ французски шевъ и порѣбваме краищата на прѣстилката; набираме горния край на прѣдната и задната части, като оставаме малко праздно отъ нѣколко снтм. мѣсто къмъ всѣка частъ на изръзаното мѣсто на рѣкава. Съединяваме рамената на рамника, пришиваме ги къмъ прѣстилката, било съ французски шевъ, скритъ отъ опакоето, ако рамникътъ не е двоенъ, било чръзъ порѣбване въ противенъ случай. Украсяваме вратника съ тѣсна ивица на веревъ.

Зашиваме рѣкавитѣ по-вкуса си и ги пришиваме къмъ изръзаното мѣсто на рѣкава като поставимъ прѣдния шевъ върху точката R. Правимъ око искамъ, поеса на прѣстилката чръзъ набирање, съотвѣтствующе по ширина съ онуй на горната частъ. Къмъ всѣка ширина на тия набирания пришиваме единъ поестъ, закопчаванъ отзадъ или достатѣчно дългъ, за да се вързва. Затваряме задната страна посрѣдствомъ петелки и копчета.

Кое е прилично кое не.

ТРАУРЪТЪ

(Изводъ изъ „Savoir-faire et Savoir-vivre“)

отъ Г-ца Алясъ-В. д'Арьозъ.

Това, що искамъ да кажа тукъ относительно траура или желейката, е това, що се върши въ Швейцария. Увѣряватъ ме, че въ много други страни обичаитѣ относительно траура се различаватъ отъ тѣзи, въ насъ; но азъ немога каза тукъ, освѣтъ това; що виждамъ и що знамъ.

Всѣка вдовица трѣбва да бѣде въ трауръ, за съпруга си двѣ години, а слѣдователно прѣзъ това врѣме да носи траурното облѣкло. Прѣзъ първитѣ шестъ мѣсеца, траурътъ е строгъ т. е. траурното облѣкло обикновено се състои отъ черъ възлѣненъ платъ, обикновено съ кинари; но въ нѣкой случай лѣскавъ. Въ продължение на второто шестомѣсечие траурътъ може да бѣде по слабъ; но въ всѣкой случай облѣклото трѣбва да бѣде сѣщо-

то, както и въ първото полугодие. А пъкъ въ продължение на цялата първа година, подъ никакъв начинъ не се позволява носението на кожени ржавички, макаръ и черни, също и всъщности копринени платове. Първото полугодие отъ втората година е още по-малко строго. Пръвъ този периодъ се позволява носението на черни кожени ржавички, черни тантелки и панделки даже и копринени; но въ всякой случай не трѣбва да бѣдатъ лъскави. Пръвъ второто и послѣднѣо полугодие, може се позволи носението на дрѣхы отъ тъмно сивъ и виолетовъ цвѣтъ. Колкото за бѣли дрѣхы, позволено е да се носѣтъ само долнитѣ.

Траурътъ за майка или баща е една година. Пръвъ първото полугодие траурътъ е сѣщій, както и пръвъ първата година слѣдъ смъртта на единъ съпругъ. Пръвъ първото тримѣсечие, отъ второто полугодие, както пръвъ първото полугодие отъ втората година. Пръвъ второто и послѣднѣо тримѣсечие се позволява носението на черъ коприненъ фиштанъ, черъ шалъ, черна намѣтка съ копринени тантели и пр.

Траурътъ за дѣца, който прѣди много години не се е носелъ, защото се е чувствувало, че тѣзи толкова голѣма скърбъ, тогава не е трѣбвало да се изиявява по такъвъ начинъ, е въ обичай въ настояще време и той носи, както този за майка и баща.

Всѣка снаха, трѣбва да носи траура за свѣкря или свѣкрвата си тѣкмо, както за баща си и майка си.

Траурътъ за единъ дѣдо или баба е шестъ мѣсеца: три мѣсеца строгъ трауръ, шестъ седмици по-слабъ и шестъ седмици най-слабъ.

Прието е въ обичъ, да се носи трауръ за всѣко лице, било то нашъ сродникъ или не, отъ което сме наслѣдили. Този трауръ се пази за честъ на признателностъ, както този за дѣдо и баба т. е. шестъ мѣсеца.

За изгубването на братъ или сестра, траурътъ се носи обикновенно шестъ мѣсеца и то както този за дѣдо и баба. Някои носѣтъ трауръ само четири мѣсеца. Това зависи отъ лицето, което ще го носи, да си избере или 6 или 4 мѣсеца.

Траурътъ за вуйка, вуйна, свако и леля е три мѣсеца; този за братовчедъ или братовчедка е само два мѣсеца. За носението на този трауръ не се изискватъ никакви строги формалности; достаточно е лицето да бѣде облѣчено въ черно облѣкло; малко важи платътъ, коприненъ или не. Никаква строгостъ въ този трауръ не се изисква.

Трѣбва да облицаме въ траурно облѣкло слугинитѣ за изгубването на съпруга, бащата, майката и дѣцата. тѣй като за тѣхъ се носи голѣмъ трауръ.

Всичкитѣ дрѣхы, ако и прости, съ исключение на тънки, ако такива носѣтъ, трѣбва да имъ се дадатъ.

Не трѣбва да се приематъ посѣщения пръвъ първитѣ шестъ седмици за голѣмъ трауръ, освѣнъ въ случая, когато лицата, които ще приематъ съ

членове на същото семейство или же блиски роднини; но въ никой случай тѣзи визити не могатъ да бѣдатъ вечеръ, защото въ такъвъ случай би се показвала лекостъ, нѣщо, което всѣчески трѣбва да се избѣгва, като противно на траура, който трѣбва да се носи, както на сърдцето, така и външно съ дрѣхитѣ; но винаги съгласно приетитѣ обичаи, които сѣ различни въ разнитѣ страни.

Женитѣ не трѣбва да правѣтъ никакви посѣщения въ цялата продължителностъ на единъ голѣмъ или строгъ трауръ, само ако това посѣщение е съвършено интимно, и нѣщо по-вече; за това послѣднѣото, прѣди то да се позволи, изисква се прѣминаването на извѣстенъ промѣжутокъ отъ време.

Голѣмий трауръ изисква една голѣма строгостъ и още по голѣма прѣдпазливостъ, топкостно вече, че той е изразителъ на чувството, което питаемъ къмъ паметъта на покойния. Лекостта пръвъ продължителността на този трауръ, най-много показва, че тази личностъ, не само притежава едно твърдо сърдце, но и че е злѣ възпитана.

Не се позволява ходението въ театра, концерта и други такива зрѣлища; нито пъкъ да се присѣтствува при извършването на външални и погребални обрѣди.

На мома въ голѣмъ трауръ не се позволява, нито къдрението на коситѣ си, нито пъкъ стоение гологлава даже и въ дома си.

Ако някоя вдовица прѣди траурния срокъ се ожени, позволява ѝ се прѣмахването на траура, само пръвъ дена на вънчаванieto; но веднага на други денъ тя трѣбва да го вземе отъ ново, съ новия си съпругъ.

Разведена жена трѣбва да носи траура, също тѣй както че никога не е била разведена съ него.

Никога не трѣбва веднага слѣдъ смъртта да облицаме траурното облѣкло, защото това би показало, че ний сме го приготвили отъ по-рано.

Когато не сме въ трауръ, а пъкъ трѣбва да присѣтствуваме на погребаленъ обрѣдъ, подъ никакъвъ начинъ, не е прилично да присѣтствуваме съ дрѣхы отъ ясенъ цвѣтъ; винаги трѣбва да бѣдемъ въ черни или поне тъмни.

Когато сме въ трауръ не трѣбва нито много да прѣувеличимъ скърбъта си. нито пъкъ да бѣдемъ индиферентни при чуждитѣ хора, макаръ и покойникъ да ни е много оскърбилъ и даже наврѣдилъ.

Пръвъ продължението на траура трѣбва да употребяваме визитни картички съ черни пирвази. Също съ такива пирвази трѣбва да употребяваме книги за писма и пливове. Употрѣблението на бѣли книги и картички е по-вече отъ неприлично и неучтиво.

Прѣвела: С. Н. Кэршоека.

Домашна медицина.

Къщи бани, улесчаващи ревматическите болки. — Направте гъстъ растворъ отъ 70 др. зеленъ сапунъ и вода и прибавте 40 др. теребентинъ; всичко това разбъркайте хубаво и силно — и после залейте съ тая течностъ срѣднотоплена бани. Стойте въ тѣзи бани до $\frac{1}{4}$ часъ и слѣдъ като усѣтите по тѣлото си едно приятно истрѣпване, легнете си и заспите прѣспокойно. На другия день нѣма да усѣтите никакви болки. Лѣкарство ефтино и лесно.

Противъ коремнитъ болести. — Ако съвсѣмъ нѣмате охота и устата ви горчатъ, а езикътъ ви е затвърдѣлъ и побѣлѣлъ, повръща ви се и въобще чувствувате едно общо нерасположение и главоболне, то навѣрно вий страдате отъ коремни или стомашни ненормалности. Тукъ си се подложете на една диета откъмъ храната, като се храните съ малко супа; при това легнете си и испийте, колкото можете повече лемонади или портокалади и земѣте едно лѣкарство за леко повръщане. Ако подиръ тѣзи диета се появи трѣска, повикайте лѣкаря; ако ли не, то дръжте тѣзи диета прѣзъ 2—3 дни и болѣстѣта прѣминава.

Противъ очнитъ болести. — Всѣки може да надпрѣвари и най-сериознитъ очни болѣсти, като си мие веѣка заранъ очитъ съ много топла вода, която има свойството да отстранява възпалението и да умива клѣпачитъ. Студената вода дѣйствува съвсѣмъ обратно, като повръжда много пъти; често очни болѣдующи отъ възпаление, исцѣриватъ се, ако всѣки часъ ги миемъ съ топла вода.

Кина за умиване косата. — Вземѣте 30 гр. жълта кина, 2 гр. кърмъзъ, 2 гр. въгледива поташа и за ароматизиране течността прибавте розова вода или друга нѣкоя ароматическа течностъ; още 80 гр. спиртъ 90° и 500 гр. вода. Хвърляте кината въ водата и възвирате, догдѣ пожелѣте. Когато после истине съвсѣмъ, прибавте кърмъза и въгледивата поташа и ги оставяте тѣй смѣсени цѣлъ единъ часъ, а после прѣкарвате прѣзъ едно тънко и чисто платно и най-после изливате и спирта, който сте смѣсили съ аромата. Съ тая течностъ напъдните нѣколко шишета, които запушвате добръ и употребявате веднажъ въ недѣлѣта; тя много очиства главата и коситъ, които и засилва, и ароматизира.

Противъ постояннитъ трѣски. — За най-успѣшното лѣкарство противъ трѣската се счита бѣлото вино, въ което се смѣсва паяджина.

Противъ ранитъ, причинявани отъ ноктитъ. Нищо не е по-неприятно отъ забиването на нокъта въ кой-да-е прѣстъ на крака ви; щомъ забѣлѣжите такавата прѣднклонность на нокъта, захванѣте да носите чепици съ ниски пети и съ голѣмо внимание отръжете крайница на нокъта и на мѣстото между нокъта и мѣсото турѣте малко памукъ. Повтарийте всѣки день стрѣзването на нокъта, а постепенно

и на стърчащата при него кожа, като промѣнявате и памука.

Противъ стомашнитъ болки. Болѣдующитъ отъ силни стомашни болки се исцѣриватъ тѣй: въ една бутилка гренадско вино хвърляте 8 др. портокалови кори и ги запечатвате. Подиръ 40 дена отваряте бутилката и всѣки день испивате отъ туй вино по двѣ лъжици.

Рецепти за ястия

Царска супа. — Възвръте въ вода нѣколко едри картофи; обѣлѣте ги и смачкайте въ добро масло; прибавте бѣло кокоше месо, доста кравешко масло и начукайте всичко това въ едно мръморно чучало; прибавте малко по малко 4—6 желтъка отъ яйца, солъ, пиперъ, та всичко това да образува бѣло и доста гъсто тѣсто; въ което прибавте малко добра кремма: земѣте после това тѣсто и турѣте го въ една цилиндрическа или продълговата форма и пуснѣте въ бульонъ да възври прѣзъ половинъ часъ. Прѣкарайте наконѣцъ прѣзъ цѣдилка и слѣдъ като се добръ исцѣди, турѣте въ единъ супникъ, който допълните съ добъръ бульонъ.

Русска супа. — Вземѣте говежди филети, малко жамбонъ, тлѣстина, телешки чоланъ, наръзанъ на малки мравки, прибавте солъ, пиперъ, мадерско вино, кравешко масло и турѣте всичко туй да възври на слабъ огънь, като прибавяте малко по малко бульонъ; най-после оставѣте да възври 2—5 часа; прибавте начуканъ пърженъ хлѣбъ съ моркови и лукъ, прѣкарани прѣзъ кравешко масло.

Кебабъ въ гърне. — Въ едно прѣстено гърне отръжете на малки мравки отъ слабинитъ на говеждо месо; прибавте въ гърнето толкова литри вода, колкото тегли месото; посолѣте и поставѣте надъ огъня да възври; отнемѣте пѣната, до като се добръ очисти; прибавте въ гърнето една чаша прѣсна вода, за да се исчисти добръ всичко; слѣдъ това турѣте всѣкакви зеленчуци, добри миродия, едно дафиново листо, нѣколко скелиди чесънъ, едно кѣсче захаръ и оставѣте всичко това да вари шесть часа.

Телешка глава напъдлена съ напъдцано месо. — Расцѣпѣте една телешка глава, и очистѣте отъ коститъ и омийте; напъдѣйте съ напъдцано варено месо и съединѣте 2-тъ половини и турѣте въ едно тенджерѣ; заобиколѣте съ рѣзени сланина, лимонени филийки, наръзанъ лукъ, моркови, малко търчинъ, солъ, пиперъ, дафинови листѣ и полѣйте съ бульонъ, разреденъ съ вода; и турѣте да възври като отнемате образуваната при възвиранието пѣна; като възври, снемѣте отъ огъня и оставѣте да стои въ тенджерето до като се сервира; сервирайте съ единъ сосъ.

Домаги, напъдени съ тлѣсто напъдцано месо. — Земѣте едри червени домаги; разръжете отъ срѣдата на ширъ, очистѣте вътрѣшността имъ и наредѣте ги една до друга, да се исцѣждатъ; наръже-

те сланина, студено телешко печено месо, гъби, малко чесънъ, разни миродии, солъ, пиперъ; послѣ опържете нѣколко минути на слабъ огънь нахлупано месо въ краешко масло; и размѣстѣ съ сосъ на месо; снемѣте отъ огъня и размѣстѣ добръ съ по-горѣ приготвената смѣсъ, съ която напълнѣте доматиѣ, които наредѣте въ една тава, чието дъно намажете съ масло, захлупѣте съ захлупка и турѣте надъ и неѣ подъ тавата огънь да се опече, или же, по-добръ, пратѣте въ фурната.

Сладоледъ кремма. — турѣте въ едно тенджерѣ 1 литръ млѣко; разбийте 8 желтъка отъ яйца съ 150 гр. ситенъ захаръ и ги пуснѣте въ млѣкото; поставѣте тенджерето надъ огъня и разбъркайте догдѣто да се добръ сгъсти; снемѣте отъ огъня и оставѣте да истине; послѣ изсипѣте креммата въ гласиерата (помразилника), която турѣте въ леда, размѣсенъ съ солъ и завъртявайте скоро за да замръзне; отдѣляйте съ една тенекиена лъжица прилпената по околността на гласиерата кремма, та да замръзне всичко еднакво и захлупѣте съ една захлупка, надъ която турѣте ледъ и погрижете се да исхвърлите постепенния ледъ и да прибавите ново количество добръ замръзналъ.

Ваниленъ сладоледъ. — Турѣте въ една чиста кацарола 150 гр. захаръ и 10 желтъка отъ яйца и разбийте добръ; послѣ налѣйте малко по малко единъ литръ млѣко и разбъркайте. Прибавѣте малко вандрѣбно начупена ванилия и поставѣте надъ огъня; разбъркайте догдѣто захване възвиранието и тогива снемѣте отъ огъня и оставѣте да истине. Послѣ изсипѣте въ гласиерата, захлупѣте ѣ и турѣте въ леда, размѣсенъ съ солъ и съ една лъжица разбъркайте креммата догдѣто да се замръзне добръ и пакъ ѣ захлупѣте.

Лимоненъ сладоледъ. — Турѣте въ едно тенджерѣ 150 гр. вода съ $\frac{1}{2}$ клг. захаръ и поставѣте надъ огъня да възври; отнемѣте пѣната; послѣ снемѣте отъ огъня и оставѣте да истине. Стиснѣте въ тоя широпъ сока отъ 3 лимона и прибавѣте настъргани кори отъ 2 лимона. Послѣ изсипѣте всичко това въ гласиера, гдѣто да замръзне и пр.

Прасковенъ сладоледъ. — Тоя сладоледъ се приготвява както и лимоненъ, само че въ широпъ се прибавя сокътъ отъ 100 гр. праскови, разреденъ прѣдварително съ вода. Послѣ се постѣпва както при лимоненъ сладоледъ.

Портокаленъ сладоледъ. — Приготвѣте испърво широпъ и въ тоя широпъ стиснѣте 2 лимона и 2 портокала; прибавѣте настъргани кори отъ 3 портокала. А послѣ постѣпѣте както при лимоненъ сладоледъ.

Сладоледъ съ смѣсена кремма. Приготвѣте кремма, както при ваниленъ сладоледъ и прибавѣте вмѣсто ванилия, — канела; послѣ опечете 80 гр. мигдали, които начукайте, прѣкарайте прѣзъ сито и пуснѣте въ креммата. А по-нататкъ постѣпѣте както при ваниленъ сладоледъ.

Желе. Турѣте въ едно чисто тенджерѣ 100 гр. захаръ съ $\frac{1}{2}$ литръ вода, 8 гр. скробѣла-желе, на

тънко наръзано, 2 бѣлтѣка отъ яйца и достаточнo ванилия; поставѣте тенджерето надъ огъня и разбийте съ единъ тель; прѣкарайте прѣзъ цѣдилка въ формата. които поставѣте въ посолени ледъ. Като замръзне добръ, потопѣте въ топла вода, за да се отдѣли отъ формата, изсипѣте въ една голѣма паница и сервирайте.

Ванилено желе. — Турѣте въ една кацарола 100 гр. захаръ, единъ късъ ванилии, 17 гр. скробѣла-желе, 2 бѣлтѣка отъ яйца, поставѣте надъ огъня за да възврѣтѣ и разбивайте съ единъ тель; захлупѣте кацаролата съ една захлупка, надъ която турѣте горещъ пепель, за да се очисти желето; оставѣте да възври полека единъ четвъртъ часъ и прѣцѣдѣте послѣ прѣзъ тънъкъ платъ въ формата. която поставѣте въ леда, прибавѣте малко боя, захлупѣте формата и надъ захлупката — ледъ. Като замръзне добръ, потопѣте формата въ вѣстопла вода за да се отдѣли отъ неѣ желето, което изсипѣте въ една голѣма паница и сервирайте.

Зарзаленъ компотъ. — Турѣте въ едно тенджерѣ вода, въ която пусѣте голѣми прѣсни зарзали, които прѣдварително надупчете съ една кука навѣсѣждѣ. Поставѣте тенджерето надъ огъня за възврѣтѣ малко; извадѣте сегисъ — тогисъ понѣколко съ лъжицата, за да видите далѣ сѣ омекнали зарзалитѣ; и когато забѣлѣжите, че всички добръ сѣ омекнали, извадѣте ги въ единъ другъ сѣждъ; ако обаче има нѣкои, които не сѣ добръ омекнали, тогава оставѣте ги да постоѣтъ още малко, та да омекнатъ и тѣ добръ; послѣ полѣйте ги зарзалитѣ въ сѣжда 2-3 пѣти съ студена вода за да истинѣтъ добръ. Излѣйте горещата вода отъ тенджерето и турѣте въ него 350 гр. вода въ която пуснѣте 2 клг. захаръ и възврѣте ги; отнемѣте пѣната. Изсипѣте въ тоя широпъ само зарзалитѣ, които прѣдварително прѣцѣждате, и оставѣте ги да възврѣтѣ малко и излѣйте всичко въ празенъ сѣждъ. На другия денъ прѣцѣдѣте широпъ, така щото зарзалитѣ оставѣтъ въ цѣдилката. а широпътъ се набира въ тенджерето, което поставѣте надъ огъня, за да възври широпътъ, въ който послѣ пуснѣте зарзалитѣ за да възврѣтѣ заедно съ широпъ. Послѣ изсипѣте всичко въ сѣжда, гдѣто да постои 2 дена, а слѣдъ това пѣкъ турѣте въ тенджерето надъ огъня, като прибавите и 350 гр. захаръ на късове, за да се сгъсти добръ широпътъ. И така продължавате да възвирате зарзалитѣ въ продължение на 8 дена, прѣзъ които най-малко да сѣ възврѣли 5 пѣти. Въ послѣдното възвирание прибавѣте 150 гр. нишестенъ широпъ.

Зеленчукъ.

Зеленчуци наричаме всички растения и трѣви, които или сами, или съ месо, или съ масло или съ дървено масло сготвени служатъ за храна на челоука.

За да възврѣтѣ зеленчуцитѣ изискватъ чиста вода, сир. вода освободена отъ всѣкакви метални вещества, защото варовитата кладенчева вода прѣпятствува на врѣннето и въ неѣ да изварѣватъ

зеленчуците. По правило зелените бобови растения се хвърлят въ връла вода и се посолява водата преди да възвратъ; а сухите бобови растения се хвърлят въ студена вода и се посоляват всрѣд варението.

Карнабитътъ, ангинаритътъ и киселецътъ почерняватъ, когато се сварѣтъ въ чугуненъ съдъ.

На едни отъ зеленчуците ний ядемъ подземното стѣбло, на други корените, на трети листата и на други, най послѣ, плодовите. Някои отъ тяхъ се готвятъ сами, но по често съ месо. При това има и *ароматни* трѣви, като напр. гюзюмътъ.

Видове зеленчуци имаме много първо; картофътъ, които съставляватъ скъпоцѣнна храна за цѣлия човѣшки родъ; защото тѣ служатъ и за хлѣбъ и за зеленчукъ съ месо или масло или дървено масло. Тѣ сѣ приятни храни и за богатите, и за бѣдните, и за дѣцата, и за всички въобще. Истина, че хранителната имъ сила не е много голѣма, нѣ искусвенно ставатъ хранителни, като се сготвятъ съ масни или азотни вещества.

Европейците иматъ повече отъ петдесетъ начина за готвенето на този скъпоцѣненъ зеленчукъ, а и специална книга, съдържаща изключително всичко, що се отнася до него; съ една дума, както и да се приготви той, е много приятенъ.

Ангинаритътъ сѣ хранителни за голията си, която съдържа; когато обаче се варѣтъ въ вода, ставатъ млъносмилателни; а напълнени само съ аромати ставатъ много вкусни.

Гъбитъ сѣ много сочни растения, растящи въ пѣсчялви почви; тѣ сготвени съ месо, ставатъ много вкусни и миризливи. Когато се ядѣтъ въ малко количество, лесно се смилатъ, а въ много — млъчно.

Спаржитъ съставляватъ деликатна и полезна най-вече за хора съ холерически темпераментъ храна; тии сѣ лесносмилателни и приятни на вкусъ.

Зельето, наготвено съ масъ или сланина или кравешко масло е здрава и хранителна храна; това сѣщо може се каза за всичките видове на зельето.

Зелена саламура се приготвя, ако нарѣжемъ зельето на малки късчета и нахвърлимъ въ каца, пълна съ саламура и натуримъ стгорѣ ѣ камъне или други тѣжки прѣдмѣти. Всеки денъ въ продължение на една седмица трѣбва да оставяме да истича саламурата прѣзъ канелата и се набира въ единъ съдъ, а послѣ пакъ ѣ наливаме въ кацата; това се нарича *пропѣтрюване*. Зелената саламура, наготвена съ свинско месо, жамбонъ или тлѣста гъска става много вкусна и приятна, но не и до тамъ лесносмилателна. На зелената саламура се прибавя винаги и малко червенъ пиперъ или единъ зеленъ пиперъ, за да раздражнява и стоплюва стомаха, та да улеснява смиланнето.

Корените на зельето въобще сѣ малко хранителни, но се употребяватъ въ много ястия, за да имъ придадѣтъ повече кѣхсъ. Панджарътъ (цвѣклото), цостерникътъ, морковитъ, лукътъ, прасѣтъ и

рѣната принадлежатъ къмъ тая категория на зеленчуците.

Салатитъ тоже не сѣ хранителни, но се употребяватъ за разнообразие въ ястията, на които придаватъ и една очистителна сила. Салати сѣ; *марулата, радикътъ, спанактъ, киселецътъ, бялото цвѣкло, патлиджанътъ, тиквичкитъ, бамитъ, доматитъ и пр.*

Доматата е най-хубавий и най-вкусний зеленчукъ; заради това колкото тя сала толкова и приготвяването отъ неѣ «пелте» е въ голѣмо употребление у сиромасите и у богатите. Съ доматата не само подправяме вкуса на ястията, но и изгледътъ имъ още става приятенъ; отъ сока имъ се приготвява хубава салца; а тѣ сами или напълнени даватъ ни най-вкусна храна. Тѣ освѣтъ дѣто иматъ добъръ вкусъ, още принаятъ голѣма полза на здравието, защото сѣ лесно смилателни и въ голѣмо количество дѣйствуватъ като добро очистително сръдство. (Слѣдва.)

Обяснения на образците отъ ржодѣлията.

Обр. 1. *Пантофъ*: Ошива се надъ сукно или кадифе отъ черенъ, кафявъ, тъмно-зеленъ и вишневъ цвѣтъ, съ коприна; голѣмитъ цвѣта на пантофа се ошиватъ съ розово цвѣтна коприна; листата наоколо съ маслино-цвѣтна коприна, а тѣзи отстранитъ на пантофа листе и клонове ясно-зелено-цвѣтна коприна; всичките малки цвѣта сини.

Испратила: Е. Димови

Обр. 2 *Лукса*. Бѣла шевица за възглавница.

Обр. 3 *Покривка за чаена маса*, бродирана съ корененъ бодъ и съ ажурна ивица. Ошива се на бѣлъ Родоски дебелъ платъ съ червени или какъвъ да е цвѣтъ конци. № 3 показва сѣщисѣбата величина отъ едната частъ на покрива; а № 4 ивицата ажуръ, който се прави надъ поржбеното мѣсто, слѣдъ като се изнищѣтъ 10 конци и се поставя сѣщо, както и въ фиг. 20 (виждѣ сгатната ажуръ). 1 метръ квадратъ е достатъчно за една такъва покривка. Прѣважда се моделътъ въ една тънка книга и се ошива отъ горѣ книгата, слѣдъ като се ошиватъ всичките страни съ корененъ бодъ; прави се и единъ видъ бодъ на точки. Най-послѣ на края зашиваме една дантела кипурена, широка около 10 смтм. или правимъ рѣсни.

Обр. 10 монограмъ А. и М. марка за кърнички и др.

Фиг. 15 — 22 виждѣ статията «ажуръ»

Фиг. 35 и 36 виждѣ статията «броение.»

Корреспонденция.

Под. Хр. Сировъ *Кула*. Янка Ганчева *Тутраканъ*, Ц. Узунова *Руссе*; получихме стойността на Ж. Св. и Дом. за 94 г., Хр. Петровъ *Гарново*, получихме стойността на Ж. Св. и Дом. за 95 г. М. Марковъ *Лѣвсѣя*, М. Ганзовянова *Бѣлоградчикъ*, Г. Димитровъ *Жеравица*; получихме стойността на Дом. за 95 г. — Анка Маргард. *Харлаица*; получихме стойността за 95 г. Дом.; посканий бр. е отъ 94 год.; а Вий сте абон. отъ 95, за това го пѣтаме. — Авр. Джераси *София*; получихме 3 л. за 95 г. отъ 10 Юний за Дом. — П. Стояновъ *Бѣза*; исканите броеве още не сѣ отпечатани, тъй като Дом. излиза ежемѣсечно. П. Ю. Тодоровъ *Елена*; молимъ, съобщѣте, кѣдъ и съ какъвъ адресъ сте получавали по-напрѣдъ списанието? М. Младеновъ *Осиковица*; получихме 3. 50 стойността на Ж. Св. и Дом. за 95 г. — Н. Чарлѣонова *Пловдивъ*; молимъ внесѣте си абонамента за 94 г. 7 л. на Ж. Св. и Дом. и за алманаха 2, всичко 9 л. — П. П. Георгиевъ *Пловдивъ*; молимъ внесѣте си абон. за 93 г. на Ж. Св. съ прит. 7. 50 и за 94 г. 7 л. всичко 14. 50 ст.