



ДОМОВОДСТВО

Домоводство. 1959 г.; Изд-во: М.: Сельхозгиз; Издание 2—е, перераб. и доп.

64

Д 666

Домоводство : справ. изд. /сост.—ред. А. А. Демезер, М. Л. Дзюба. —М. : Сельхозгиз, 1959. —776 с. : ил., 7 л. ил. ; 23 см. —200000 экз. —(в пер.) : 1.51 р.

УДК

64

Государственное издательство сельскохозяйственной литературы
Москва 1959

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Книга «Домоводство» включает в себя весь круг вопросов, связанных с повседневной жизнью и бытом колхозной семьи. Однако книга может быть широко использована и в городе. Цель издания книги «Домоводство» — оказать практическую помощь женщинам в ведении домашнего хозяйства.

В составлении книги «Домоводство» принимали участие: кандидат сельскохозяйственных наук Блинов Л. Ф., кандидат педагогических наук Болдырев Н. И., Гай-Гулина З. С, кандидат сельскохозяйственных наук Грудев Д. И., профессор Дубров Я. Г., Коваленко В. Д., Крысина О. Г., кандидат технических наук Курко В. И., кандидат сельскохозяйственных наук Леей М. Ф., Морджович М. С, кандидат биологических наук Попов И. П., агроном Сагалович Е. И., зоотехник Силин В. Н., врач Струянский И. Л., кандидат медицинских наук Сушкова-Ляхович М. Л., кандидат сельскохозяйственных наук Шаповалов Я. Я., кандидат сельскохозяйственных наук Шендерецкий Э. И., кандидат медицинских наук Явнель А. Ю. и др.

Замечания и пожелания по книге просим направлять по адресу: Москва, Б—66, 1-и Басманный пер., 3, Сельхозгиз.

СОДЕРЖАНИЕ

ГИГИЕНА ЖИЛИЩА И УСАДЬБЫ	1
Гигиена жилища	1
Усадьба колхозника	10
УХОД ЗА РЕБЕНКОМ	14
Уход за грудным ребенком	14
Уход за детьми в возрасте от 1 года до 7 лет	30
О некоторых заболеваниях детей	36
Уход за больным ребенком	42
ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ	45
Родители — первые воспитатели детей	45
Помощь детям в учебе	54
Политехническое обучение и трудовое воспитание школьников	59
Физическое воспитание детей	62
Художественное воспитание детей	66
Культура поведения детей	67
Организация внеклассного чтения	70
Правильная организация досуга детей	71
Содружество школы и семьи в воспитании детей	72
ПЕРВАЯ (ДОВРАЧЕБНАЯ) ПОМОЩЬ	73
Первая помощь при несчастных случаях	73
Первая помощь при некоторых заболеваниях	86
ГИГИЕНА ЖЕНЩИНЫ	89
УХОД ЗА КОЖЕЙ	95
Уход за кожей лица	96
Гигиена волос	102
Гигиена рук	107
Уход за ногами	108
КАК ГОТОВИТЬ ВКУСНУЮ ПИЩУ	110
Сервировка стола	110
Закуски и холодные блюда	115
<i>Салат со сметаной и яйцом</i>	<i>115</i>
<i>Салат из редиски со сметаной</i>	<i>115</i>
<i>Салат из редьки с морковью</i>	<i>115</i>
<i>Салат из свежих огурцов в сметане</i>	<i>115</i>
<i>Салат из красной капусты</i>	<i>115</i>
<i>Салат из белокочанной капусты</i>	<i>116</i>
<i>Салат из свеклы</i>	<i>116</i>
<i>Салат из мяса</i>	<i>116</i>

<i>Винегрет из овощей</i>	116
<i>Салат из трески с хреном</i>	117
<i>Сельдь рубленая</i>	117
<i>Рыба под маринадом</i>	117
<i>Паштет из печени</i>	118
<i>Икра из баклажанов</i>	118
<i>Икра из свеклы</i>	118
<i>Поросенок заливной</i>	118
<i>Заливной судак</i>	119
<i>Студень говяжий</i>	119
Супы.....	120
<i>Заправочные супы</i>	120
<i>Мясной бульон</i>	121
<i>Щи из свежей капусты</i>	122
<i>Щи из квашеной капусты</i>	122
<i>Щи зеленые</i>	123
<i>Борщ</i>	123
<i>Борщ украинский</i>	123
<i>Суп из щавеля</i>	124
<i>Рассольник</i>	124
<i>Лепиша</i>	125
<i>Харчо</i>	125
<i>Суп гороховый</i>	125
<i>Чихиртма из баранины</i>	126
<i>Бульон с пельменями</i>	126
<i>Щи с грибами</i>	127
<i>Щи вегетарианские</i>	127
<i>Борщ холодный</i>	127
<i>Суп картофельный со свежими грибами</i>	127
<i>Крестьянский суп</i>	128
<i>Суп-пюре из моркови</i>	128
<i>Суп из помидоров с чесноком</i>	128
<i>Суп с цветной капустой</i>	129
<i>Окрошка овощная</i>	129
РЫБНЫЕ БЛЮДА.....	129
<i>Уха</i>	129
<i>Солянка рыбная</i>	130
<i>Отварная рыба с картофелем и шпигом</i>	130
<i>Треска с картофелем и луком</i>	130
<i>Рыба паровая</i>	131
<i>Рыба панированная</i>	131
<i>Судак по-польски</i>	131
<i>Карась, окунь, карп, жаренные в сметане</i>	131
<i>Карп фаршированный молочный</i>	132
<i>Щука с томатом</i>	132
<i>Фаршированная щука</i>	132
<i>Жерех, запеченный в крошках белого хлеба</i>	133
СОУСЫ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ.....	133
МЯСНЫЕ БЛЮДА.....	134
<i>Солонина отварная под соусом с хреном</i>	134
<i>Отварной рубец</i>	134
<i>Говядина тушеная с луком и картофелем</i>	134
<i>Рагу из баранины</i>	135
<i>Баранина или телятина с баклажанами</i>	135

Чанахи	135
Мозги жареные	135
Гуляш из легких	136
Гуляш из говяжьего сердца или вымени	136
Печенка, жаренная на сковороде	137
Язык отварной	137
Беф-строганов	137
Бифштекс с картофелем	138
Бифштекс с яйцом	138
Котлеты отбивные и натуральные	138
Поросенок жареный	139
Шашлык	139
Котлеты и битки	140
Тефтели в томате	140
Голубцы мясные	141
Кабачки с мясом	141
Пловы	141
Плов с бараниной	142
Плов с цыпленком или курицей (по-румынски)	142
Чахохбили из кур	142
Курица с вишнями	143
Гусь или утка, жареные с яблоками	143
Цыплята жареные (табака)	143
Цыплята в сметане	143
Индейка с черносливом	144
Кролик в белом соусе	144
Кролик, тушеный в молоке с луком	144
СОУСЫ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ	145
Блюда из овощей, круп и творога	146
Картофель в молоке	146
Картофельные котлеты	147
Картофельные оладьи	147
Картофель, тушеный со свежими грибами	147
Тыква жареная	147
Капуста цветная жареная с сухарями	148
Котлеты капустные	148
Капуста с лапшой	148
Баклажаны жареные с луком	148
Баклажаны по-гречески	149
Свекла в сметане	149
Кабачки под соусом из чеснока (по-болгарски)	149
Кабачки фаршированные	149
Рагу из овощей	150
Овощи в молочном соусе	150
Голубцы овощные	150
Репа, фаршированная манной кашей	151
Перец фаршированный	151
Грибы в сметане	151
Грибы с яйцами	152
Пшеничная каша с тыквой	152
Крупеник из гречневой каши	152
Плов с овощами и изюмом	152
Плов с грибами	153
Плов с сушеными фруктами и миндалем	153

<i>Вареники с творогом</i>	153
<i>Блинчики с творогом</i>	153
<i>Творожная запеканка</i>	154
<i>Макаронная запеканка</i>	154
СОУСЫ К ОВОЩНЫМ БЛЮДАМ.....	155
СЛАДКИЕ БЛЮДА.....	156
<i>Молочный кисель</i>	156
<i>Мусс клюквенный с манной крупой</i>	156
<i>Мусс из ягод</i>	156
<i>Компот из свежих яблок или груш</i>	157
<i>Яблоки печеные с вареньем</i>	157
<i>Шарлота с яблоками</i>	157
<i>Пудинг из хлеба</i>	157
<i>Пудинг из моркови и яблок</i>	158
<i>Пудинг рисовый</i>	158
<i>Крем из яблок</i>	158
СОУСЫ ДЛЯ КАШ, ЗАПЕКАНОК, ПУДИНГОВ.....	158
<i>Соус из свежих ягод</i>	158
<i>Абрикосовый соус</i>	159
<i>Соус ванильный</i>	159
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА.....	159
<i>Дрожжевое тесто</i>	159
<i>Как правильно выпекать белый и ржаной хлеб</i>	160
<i>Пирожки жареные из дрожжевого теста</i>	161
<i>Кулебяка из дрожжевого теста</i>	162
<i>Пирожки из пресного теста</i>	162
<i>Слоеное тесто</i>	163
<i>Слоеное тесто быстрого приготовления</i>	163
<i>Начинка для пирогов, пирожков и кулебяк</i>	164
<i>Блины на опаре</i>	165
<i>Блины скороспелые</i>	166
<i>Украинские галушки</i>	166
<i>Оладьи с яблоками</i>	166
<i>Булочки «шанежки»</i>	167
<i>Рулет с маком</i>	167
<i>Рулет с ореховой начинкой</i>	168
<i>Кулич</i>	168
<i>Прянички</i>	169
<i>Миндальное печенье</i>	169
<i>Маковки на патоке</i>	170
<i>Печенье из ржаной муки</i>	170
<i>Печенье сбивное</i>	170
<i>Хворост</i>	170
<i>Слоеное пирожное с кремом («наполеон»)</i>	171
<i>Песочное пирожное с миндалем</i>	171
<i>Пирожное эклер</i>	172
<i>Пирожное слойка штучная с кремом</i>	172
<i>Торт песочный</i>	172
<i>Пирог с орехами</i>	173
<i>Сметанный пирог</i>	173
<i>Тертый пирог</i>	173
<i>Крем заварной</i>	174
<i>Крем сливочный</i>	174
<i>Крем сливочно-масляный</i>	174

<i>Крем кофейный</i>	174
<i>Сахарная глазурь</i>	175
<i>Шоколадный крем</i>	175
<i>Белая глазурь</i>	175
<i>Глазурь кофейная (не заварная)</i>	175
КВАСЫ.....	175
<i>Квас из ржаного хлеба</i>	175
<i>Квас лимонный</i>	176
<i>Квас из ревеня</i>	176
СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ.....	176
ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ ВПРОК	182
ЗАСОЛКА.....	182
<i>Засолка огурцов</i>	182
<i>Огурцы малосольные</i>	182
<i>Квашение капусты</i>	182
<i>Капуста провансаль</i>	183
<i>Соленые помидоры</i>	184
<i>Засолка грибов</i>	184
<i>Арбузы соленые</i>	185
<i>Брусника моченая</i>	185
<i>Моченые яблоки</i>	185
ПРИГОТОВЛЕНИЕ УКСУСА.....	186
МАРИНАДЫ.....	186
<i>Огурцы маринованные</i>	186
<i>Томаты маринованные</i>	187
<i>Капуста маринованная</i>	188
<i>Краснокочанная капуста маринованная</i>	188
<i>Свекла маринованная</i>	188
<i>Виноград маринованный</i>	189
<i>Лук маринованный</i>	189
<i>Грибы маринованные</i>	189
ТОМАТ-ПЮРЕ.....	190
СОУСЫ.....	190
<i>Острый томатный соус</i>	190
<i>Кубанский соус</i>	191
ВАРКА ВАРЕНЬЯ.....	191
<i>Варенье из земляники, клубники, малины и ежевики</i>	195
<i>Варенье из красной и черной смородины, клюквы и брусники</i>	195
<i>Варенье из крыжовника</i>	195
<i>Варенье из вишни, черешни</i>	196
<i>Варенье из сливы</i>	196
<i>Варенье из абрикосов</i>	196
<i>Варенье из груш</i>	197
<i>Варенье из яблок</i>	197
<i>Варенье из китайских яблок</i>	198
<i>Варенье из айвы</i>	198
<i>Варенье из розы</i>	198
<i>Варенье из зеленых грецких орехов</i>	198
<i>Фруктово-ягодные джемы</i>	199
<i>Повидло из яблок</i>	199
СУШКА.....	200
<i>Сушка яблок</i>	200
<i>Сушка груш</i>	200

Сушка ягод	200
Сушка грибов	201
ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД	201
Хранение яблок	201
СОХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ И ЯГОД В САХАРЕ БЕЗ УВАРИВАНИЯ	202
Лимоны	202
Черная смородина	202
ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ СОКИ	203
Сок из красной смородины	206
Сок из черной смородины	206
Сок из крыжовника	207
Сок из сливы, алычи и терна	207
Сок из малины	207
Сок из клюквы	207
Сок из вишни	207
Сок из винограда	208
Сок из яблок	208
Фруктовые и ягодные соусы	209
Фруктовые приправы	209
ЗАГОТОВКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И РЫБЫ	210
Заготовка солонины	210
Приготовление соленого свиного сала (шпига)	210
Как солить рыбу	211
Приготовление вяленой рыбы	211
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОКОРОКОВ	212
Посол окороков	212
Вареный окорок	213
Запеченные окорока	214
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС	215
Вареная колбаса	215
Украинская домашняя колбаса	219
КОПЧЕНИЕ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ	219
Рыба горячего копчения	221
Рыба холодного копчения	223
Сырокопченые колбасы	225
Копченые окорока (вареные и сырые)	225
ХРАНЕНИЕ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ	226
ЗАГОТОВКА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ	228
Свойства молока и кисломолочных продуктов	228
Как обращаться с заквасками	229
Приготовление мечниковской простокваши и ацидофилина	229
Сливки	230
Сметана	230
Творог	230
Брынза	231
Домашний сыр	233
Сливочное масло	234
ХРАНЕНИЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ	234
СОХРАНЕНИЕ ЯИЦ	235
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ	235
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА	236
ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ	236
МЕТОДЫ БОРЬБЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ ПРОДУКТОВ	237
КРОЙКА И ШИТЬЕ	238

СНЯТИЕ МЕРОК	238
ВЫБОР ФАСОНА	241
ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖЕЙ ВЫКРОЕК ДЕТСКОЙ ОДЕЖДЫ	242
Трусы для мальчика	242
Платье для детей дошкольного возраста (основа)	243
Разработка платя с пелериной для девочки дошкольного возраста	248
Сарафан для девочки дошкольного возраста	249
Детское пальто	251
Матроска	255
Костюм для мальчика дошкольного возраста	258
Платье для девочки школьного возраста (основа)	265
Костюм для мальчика школьного возраста	270
Брюки для мальчика школьного возраста	276
Верхняя рубашка для мальчика	278
ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖЕЙ ВЫКРОЕК ЖЕНСКОЙ ОДЕЖДЫ	283
Бюстгальтер с большой вытачкой	283
Женские трусы	284
Пояс для резинок (Размер 48)	287
Женская блуза с нагрудной вытачкой	288
Юбка шестиклинка	296
Юбка прямая с шестью вытачками	297
Юбка «полусолнце»	299
Юбка «солнце»	301
Юбка двухшовная с вытачками	302
Женское платье (основа)	305
Лиф с цельнокроеным коротким рукавом	311
Лиф с цельнокроеным коротким рукавом и подрезом	315
Лиф с цельнокроеным длинным рукавом и ластовицей	320
Обтяжной лиф	327
Жакет, суживающийся книзу	330
Жакет прилегающий	335
Воротники к женским платьям	343
Отделки к женским платьям	355
Летнее женское пальто	357
Брюки	365
Женский халат для работы	368
МЕТОДЫ РАЗРАБОТКИ ВЫКРОЕК РАЗЛИЧНЫХ ФАСОНОВ (МОДЕЛИРОВАНИЕ)	372
Перевод нагрудной вытачки на линию талии	374
Лиф со спущенным плечом и подрезом	375
Перевод нагрудной вытачки под пластрон	377
Перевод нагрудной вытачки под кокетку в сборки	380
Перевод нагрудной вытачки на линию бока	381
Перевод нагрудной вытачки под вставку	382
Перевод нагрудной вытачки в две вытачки по линии горловины	383
Перевод нагрудной вытачки в боковой подрез со сборками	384
Цельнокроенное платье с рельефами от проймы	385
Разработка фасона сарафана и фигаро	387
Фигаро	389
Женский халат	391
Женский фартук	392
Рукав, расширенный книзу и присобранный на манжете	395
Цельнокроенный шалевый воротник	396
Цельнокроенный отложной воротник	398
ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖЕЙ ВЫКРОЕК МУЖСКОЙ ОДЕЖДЫ	399

Мужские трусы.....	399
Кальсоны	401
Верхняя мужская сорочка	404
Мужской рабочий костюм. Мужская тужурка.....	409
Мужской полукомбинезон	415
ТЕХНОЛОГИЯ ПОШИВА.....	420
Предварительная обработка ткани	420
Расчет количества ткани на изделие	420
Раскрой ткани	421
Подготовка к первой примерке.....	425
Обработка после первой примерки.....	427
Вторая примерка.....	427
Окончательная отделка изделия	427
Утюжка	428
Соединение ткани по срезам и обработка швов.....	428
Обработка вытачек.....	429
Обработка подрезов	429
Обработка кокеток	430
Обработка плечевых и боковых швов.....	430
Обработка выреза горловины	430
Обработка воротников	430
Способы пришива воротников.....	431
Обработка петель	433
Обработка карманов	435
Обработка рукавов	436
Обработка низа изделия.....	437
Пришив корсажа к юбке.....	438
ВЯЗАНИЕ.....	439
ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ О ВЫПОЛНЕНИИ МОДЕЛЕЙ, ПОМЕЩЕННЫХ В РАЗДЕЛЕ «ВЯЗАНИЕ»	440
Некоторые встречающиеся в тексте условные термины	440
ЖАКЕТ	443
ЖАКЕТ С РУКАВАМИ РЕГЛАН	446
КОФТОЧКА С ЦЕЛЬНОВЯЗАННЫМ КОРОТКИМ РУКАВОМ	448
ЖАКЕТ С ЦЕЛЬНОВЯЗАННЫМ РУКАВОМ.....	449
КОФТОЧКА С РЕЛЬЕФНЫМИ ПОЛОСКАМИ	452
КОФТОЧКА С ОРНАМЕНТОМ	454
СПОРТИВНЫЙ ДЖЕМПЕР С ДЛИННЫМ ЦЕЛЬНОВЯЗАННЫМ РУКАВОМ.....	458
МУЖСКОЙ ДЖЕМПЕР	461
МУЖСКОЙ ДЖЕМПЕР С ЗАСТЕЖКОЙ.....	463
КОФТОЧКА ДЛЯ ДЕВОЧКИ.....	465
СВИТЕР С ОРНАМЕНТОМ ДЛЯ ШКОЛЬНИКА 13—15 ЛЕТ.....	468
БЕЗРУКАВКА ДЛЯ ДОШКОЛЬНИКА 4—5 ЛЕТ	470
КОФТОЧКА С РУКАВОМ РЕГЛАН ДЛЯ ДЕВОЧКИ 3 ЛЕТ.....	472
ДЕТСКИЙ ГАРНИТУР ДЛЯ РЕБЕНКА ДО ГОДА	475
СПОРТИВНАЯ ШАПОЧКА И ШАРФИК	478
МУЖСКОЙ ШАРФ.....	480
ШАПОЧКА И ШАРФИК	481
БЕРЕТ	483
КОСЫНКА	484
ВАРЕЖКИ.....	485
НОСКИ С ОРНАМЕНТИРОВАННЫМ ОТВОРОТОМ	486
ДЕТСКИЕ БАШМАЧКИ	487
РЕМОНТ ШЕРСТЯНЫХ ИЗДЕЛИЙ	489

Ремонт джемпера или кофточки.....	491
Ремонт носков, варежек и перчаток.....	493
ВЫШИВКА	494
Виды швов	496
Перевод рисунка на ткань	503
Увеличение или уменьшение рисунка	503
Мережки	504
Старинная строчка	507
Строчка-перевить	507
Строчевые разделки.....	508
Цветная перевить	509
Мережка с цветной ниткой.....	510
Горьковские гипюры	510
Ришелье	512
Вышивка крестом	512
Косая стежка.....	514
Владимирский шов.....	515
Набор.....	516
Бахрома из ниток	516
Бахрома из материала	516
Гладь	521
Стяги.....	523
МАШИННАЯ ВЫШИВКА	530
Пяльцы и впяливание в них ткани	531
Техника машинной вышивки.....	531
Ажурная вышивка	532
Гладь	535
Насыть.....	536
Атласное шитье.....	536
Гладь многотонная (художественная)	536
Пришивка кружев.....	537
Мережки	537
Ажурная вышивка по сетке	540
ВЫПИЛИВАНИЕ.....	543
Резьба по бересте	554
ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	556
Стирка изделий из натурального шелка	556
Стирка изделий из искусственного шелка	556
Стирка шелковых трикотажных изделий	557
Стирка шерстяных и полушерстяных трикотажных изделий	558
Отбелка белья.....	559
Стирка и отбелка кружевных и тюлевых вещей.....	559
Крахмаление белья.....	560
Стирка шелковых и капроновых чулок.....	561
Стирка бумажных чулок.....	561
Крашение текстильных изделий в домашних условиях	562
Удаление пятен с одежды.....	565
Чистка головных уборов.....	570
Чистка лайковых перчаток.....	570
Чистка замшевых перчаток	570
Чистка шерстяных и полушерстяных костюмов	571

Уход за костюмом.....	571
Хранение зимней одежды.....	571
Чистка меха.....	572
Как хранить шерстяные и меховые вещи.....	573
Чистка бархата и панбархата.....	573
Чистка вышивок.....	573
Чистка шелковых стеганых одеял.....	574
Штуковка.....	574
Утюжение галстуков.....	574
Уход за кожаными изделиями.....	574
Уход за резиновыми изделиями.....	575
Починка резиновых изделий.....	575
Как определить размер обуви.....	576
Мойка пуха, пера и волоса.....	578
Уход за коврами.....	578
Отделка мебели.....	579
Как предохранить мебель от жука—точильщика.....	580
Чистка клавишей музыкальных инструментов и изделий из слоновой тети.....	581
Чистка обоев.....	582
Чистка линолеума.....	582
Уход за хрустальной посудой.....	582
Уход за посудой.....	582
Удаление накипи.....	583
Как наточить ножи.....	583
Чистка медных и латунных изделий.....	583
Удаление ржавчины с металлических изделий.....	583
Чистка позолоченных предметов.....	584
Смеси для предохранения стекол от запотевания и замерзания.....	584
Очистка замерзших стекол.....	584
Как мыть дощатые полы.....	584
Как мыть крашеные полы.....	584
Чистка деревянных бочек.....	584
Как предохранить веревки и мешки от порчи.....	585
Как мыть оконные стекла.....	585
Чем мыть двери и оконные рамы.....	585
Как окрашивать кирпичные печи.....	585
Как приготовить замазку.....	585
Как продлить жизнь елки.....	586
Ядовитая мухоморная бумага.....	586
Липкая бумага.....	586
Средство от комаров.....	587
Как бороться с домовым грибом.....	587
Средства для склеивания различных изделий.....	588
Окраска и оклеивание обоями.....	591
Подготовка и обработка поверхностей под масляные окраски.....	593
КОМНАТНОЕ ЦВЕТОВОДСТВО.....	595
РАЗМНОЖЕНИЕ КОМНАТНЫХ РАСТЕНИЙ.....	603
УХОД ЗА КОМНАТНЫМИ РАСТЕНИЯМИ.....	603
ПОДСТАВКИ ДЛЯ ЦВЕТОВ.....	608
ПРИУСАДЕБНОЕ ЦВЕТОВОДСТВО.....	610
ОДНОЛЕТНИЕ ЦВЕТОЧНЫЕ РАСТЕНИЯ.....	610
ДВУЛЕТНИЕ ЦВЕТОЧНЫЕ РАСТЕНИЯ.....	611

МНОГОЛЕТНИЕ ЦВЕТОЧНЫЕ РАСТЕНИЯ ЗИМУЮЩИЕ В ПОМЕЩЕНИЯХ	614
МНОГОЛЕТНИЕ ЦВЕТОЧНЫЕ РАСТЕНИЯ ЗИМУЮЩИЕ В ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ	615
ЦВЕТОЧНЫЕ КУСТАРНИКОВЫЕ РАСТЕНИЯ, ЗИМУЮЩИЕ В ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ	620
ВЬЮЩИЕСЯ РАСТЕНИЯ	622
РАСТЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ЖИВОЙ ИЗГОРОДИ	623
УХОД ЗА ГРУНТОВЫМИ ЦВЕТОЧНЫМИ РАСТЕНИЯМИ	624
УДОБРЕНИЕ ГРУНТОВЫХ ЦВЕТОЧНЫХ РАСТЕНИЙ	624
БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ ЦВЕТОЧНЫХ РАСТЕНИЙ	625
ПРИУСАДЕБНЫЙ САД.....	626
РАЗМЕЩЕНИЕ ПЛОДОВЫХ ДЕРЕВЬЕВ И ЯГОДНИКОВ В САДУ	628
ПОДГОТОВКА ПОЧВЫ И ПОСАДКА САДА	630
УХОД ЗА ПРИУСАДЕБНЫМ САДОМ	636
ОБРЕЗКА	638
ПОЛИВ	641
УХОД ЗА ЗЕМЛЯНИКОЙ	642
ПЕРЕПРИВИВКА ДЕРЕВЬЕВ	643
ЗАЩИТА ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР ОТ ВРЕДИТЕЛЕЙ И БОЛЕЗНЕЙ	646
ХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ	648
ПРИУСАДЕБНЫЙ ОГОРОД.....	651
РАЗМЕЩЕНИЕ ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР НА УЧАСТКЕ	651
ТРЕБОВАНИЯ К ПОЧВАМ И РЕЛЬЕФУ УЧАСТКА	652
СРОКИ ПОСЕВА И ПОСАДКИ	652
УДОБРЕНИЯ	654
ИЗГОТОВЛЕНИЕ ГОРШОЧКОВ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ РАССАДЫ	655
ОБРАБОТКА ПОЧВЫ	655
ВЫБОР СОРТА	656
ПОДГОТОВКА СЕМЯН	656
ПОДГОТОВКА РАССАДЫ	658
ЗАЩИТА ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР ОТ ЗАМОРОЗКОВ	660
АГРОТЕХНИКА ОТДЕЛЬНЫХ КУЛЬТУР	660
<i>Капуста</i>	660
<i>Помидоры</i>	662
<i>Репчатый лук</i>	665
<i>Чеснок</i>	668
<i>Огурцы</i>	668
<i>Столовые корнеплоды</i>	671
<i>Лучшие сорта моркови</i>	671
<i>Лучшие сорта сельдерея, петрушки, пастернака</i>	672
<i>Лучшие сорта репы</i>	672
<i>Лучшие сорта брюквы</i>	672
<i>Лучшие сорта редьки</i>	672
<i>Кабачки и патиссоны</i>	674
<i>Перцы и баклажаны</i>	674
<i>Лучшие сорта физалиса</i>	675
<i>Овощные бобовые культуры</i>	675
<i>Редис, салат, шпинат, укроп</i>	676
ЗАЩИТА ОВОЩНЫХ РАСТЕНИЙ ОТ ВРЕДИТЕЛЕЙ	677
ХРАНЕНИЕ ОВОЩЕЙ	677
ПРИУСАДЕБНОЕ ЖИВОТНОВОДСТВО	679
УХОД ЗА КОРОВОЙ	679
РАЗВЕДЕНИЕ КРОЛИКОВ	687

<i>Породы кроликов</i>	687
<i>Размножение кроликов</i>	688
<i>Кормление кроликов</i>	692
<i>Откорм и забой кроликов</i>	696
<i>Содержание кроликов</i>	699
<i>Кастрация кроликов</i>	700
ОТКОРМ СВИНЕЙ	701
УХОД ЗА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЕЙ	707
ПЧЕЛОВОДСТВО	717
ОРГАНИЗАЦИЯ ПАСЕКИ	717
УЛЬИ И ПЧЕЛОВОДНЫЙ ИНВЕНТАРЬ	722
УХОД ЗА ПЧЕЛАМИ	725
БОРЬБА С БОЛЕЗНЯМИ И ВРЕДИТЕЛЯМИ ПЧЕЛ	730
НАШИ ПЕСНИ	732
<i>Не брани меня, родная</i>	732
<i>Дивлюсь я на небо</i>	732
<i>Позарастили стежки-дорожки</i>	733
<i>Как пойду я на быструю речку</i>	733
<i>Черемуха</i>	734
<i>Степь да степь кругом</i>	735
<i>Россия</i>	736
<i>Летите, голуби</i>	736
<i>Летят перелетные птицы</i>	737
<i>Поет гармонь за Вологдой</i>	738
<i>Россия - Родина моя</i>	739
<i>Весной</i>	740
<i>Едут новоселы</i>	741
<i>Жди солдата</i>	742
<i>Уральская рябинушка</i>	743
<i>Пшеница золотая</i>	744
<i>Школьный вальс</i>	745
<i>Ты только одна</i>	746
<i>Верный друг</i>	747
<i>Ходит по полю девчонка</i>	748
<i>Колыбельная</i>	749
<i>Колыбельная</i>	750
<i>Если б гармошка умела</i>	751
<i>Хвастать, милая, не стану</i>	752
<i>Ходят двое</i>	753
<i>Помнишь, мама?</i>	754
<i>Стопудовый урожай</i>	755
<i>Всю неделю с милым врозь</i>	756

ГИГИЕНА ЖИЛИЩА И УСАДЬБЫ

ГИГИЕНА ЖИЛИЩА

Жилищные условия имеют большое значение для сохранения здоровья человека и его работоспособности. Поэтому необходимо, чтобы каждое жилое помещение отвечало определенным санитарно-гигиеническим требованиям.

В квартире должно быть светло, сухо, тепло и достаточно просторно. Для этого нужно правильно строить новые дома. В местных организациях по сельскому строительству имеются рекомендуемые проекты жилых домов, отвечающих гигиеническим требованиям.

Многие колхозники капитально ремонтируют свои дома. В этих случаях не надо ограничиваться только восстановлением разрушенных частей здания (сменой сгнивших нижних венцов, оконных переплетов, половиц и т. д.) — нужно устранять недочеты, препятствующие поддержанию жилища в хорошем санитарно-гигиеническом состоянии. Стоит потрудиться, затратить добавочные средства, даже несколько затянуть ремонт, но зато превратить старую крестьянскую избу в благоустроенный дом колхозника. При постройке дома необходимо соблюдать следующие требования.

Фундамент. Надо позаботиться о том, чтобы в доме не было сырости. Для этого самое главное — выбрать хороший, участок и правильно устроить фундамент. Закладывают его так, чтобы самый высокий уровень почвенных вод был ниже, основания фундамента по меньшей мере на 1/2 метра. Между фундаментом и стенами рекомендуется проложить два слоя бересты, толь или какой-либо другой влагонепроницаемый материал.

Площадь и кубатура. Площадь жилых помещений должна быть такой, чтобы на каждого члена семьи приходилось не менее 8,25 квадратного метра. Помимо жилых комнат, следует устроить сени, кухню, переднюю, веранду. Если кухня просторная, она может служить и столовой.

Передняя, или прихожая, очень нужна в колхозном жилище. Здесь можно вешать верхнюю одежду, оставлять обувь, сушить вещи, умыться, придя с работы, и т. п. Комната эта должна быть светлой, легко проветриваемой, теплой и достаточно просторной, чтобы здесь можно было разместить вешалку для верхней одежды, табурет, умывальник.

При ремонте старого дома, в котором нет передней, целесообразно выкроить для нее место. Можно, например, сделать пристройку или отдалить для этой цели переборкой часть большой кухни.

Освещение. Жилые комнаты большую часть дня должны освещаться солнечным светом. Лучше всего это достигается, когда окна обращены на юго-восток, юг или юго-запад. Желательно прорубить окно на одну из этих сторон и о тех комнатах, где имеющееся окно обращено на север. Застекленная часть окон должна составлять одну восьмую часть площади пола комнаты. При таком соотношении в жилое помещение попадает достаточное количество солнечных лучей.

Солнечный свет имеет большое оздоровительное значение. Под его влиянием улучшается самочувствие человека, увеличивается работоспособность. Недостаток солнечного света может способствовать появлению таких заболеваний, как малокровие, рахит у детей и др. Поэтому нужно обеспечить доступ в жилище солнечного света в течение всего дня — не ставить на подоконники большие цветы и другие предметы, утром не забывать отвернуть занавески, открыть ставни.

В одном из окон каждой комнаты должна быть форточка. Если ее не сделали в прошлом, когда дом строился, то нужно прорезать форточки при ремонте.

Летом следует подольше держать окна открытыми, так как стекло почти не пропускает составной части солнечного света — ультрафиолетовых лучей, а они оказывают благоприятное влияние на организм человека. Открывать окна важно и по другой причине: чтобы комнаты как следует проветривались. В холодное время года надо по несколько раз в день открывать форточки.

Хорошее, правильное освещение помогает сохранять зрение.

Если а семье есть школьники, то стол для домашних занятий должен стоять у окна таким образом, чтобы дневной свет падал с левой стороны. Лампу во время вечерних занятий тоже ставит слева. Обязательно нужен абажур, предохраняющий глаза от прямого попадания световых лучей.

Грязные, запыленные стекла задерживают почти половину солнечных лучей. Поэтому нужно постоянно заботиться о чистоте оконных стекол. Мыть их хорошо так: намазать разведенным в воде мелом, смыть теплой водой, дать просохнуть, а затем вытереть чистой, сухой тряпкой. Чтобы зимой стекла не запотевали, надо хорошо промазать оконные рамы и поставить между ними стакан с каким-либо поглощающим влагу материалом — сухим торфом, древесным углем, опилками или с небольшим количеством серной кислоты.

Не следует завешивать окна плотными занавесями.

Отопление. Обычная русская печь твердо вошла в сельский обиход. Однако такая печь имеет ряд недостатков: очень велики устье и свод, толсты стены, пет дымовых оборотов, тепло вылетает в трубу, недостаточно прогревая массивные кирпичные стены печи.

Русскую печь можно улучшить, сделав обороты в дымоходе и устроив плиту в шестке — так называемый подтопок. В теплое время года можно использовать подтопок для приготовления и подогревания пищи. Это позволяет реже топить печь и меньше тратить топлива. Если русская печь недостаточно обогревает жилище, то лучше всего устроить дополнительно голландскую печь или круглую, обитую снаружи железом.

Теплый воздух в помещении поднимается к потолку, а холодный скапливается внизу. Чтобы комнаты не охлаждались зимой и осенью, следует заранее засыпать потолок с чердака опилками, сухим мхом, сверху промазать глиной, плотно заделать все щели в полу. Через плохо сколоченные деревянные полы в комнату поступает холодный воздух. Помимо того, сквозь щели стекает в подполье вода при мытье полов и проваливается мусор при подметании. Мусор там гниет, разлагается и загрязняет воздух в комнатах.

Особое внимание на все это надо обратить в тех семьях, где имеются малые дети, так как они дышат нижним слоем воздуха, а если он холодный, то дети чаще простуживаются.

Очень важно оштукатурить стены снаружи и особенно внутри: жилище становится более гигиеничным и теплым. Оштукатуривать дом можно только после полной его осадки — через год и более после постройки.

По возможности нужно тщательно утеплить цоколь и подполье.

Борьба с сыростью. Сырость возникает, когда в комнате стирают и сушат белье, долго кипятят воду или по какой-либо причине становится влажным воздух. Нередко влага пропитывает стопы, и они отсыревают. Прежде всего сырость возникает на нижних частях наружных стен, в холодных углах, особенно когда они заставлены мебелью.

Во избежание сырости не следует стирать в жилом помещении или при стирке нужно дольше держать открытыми окна или форточки.

Зимой нужно усиленно отапливать сырое помещение и одновременно долго проветривать его. Топить рекомендуется так, чтобы в жилых комнатах в районах умеренного климата температура была около 18°C. На севере следует поддерживать температуру 21—22°C.

Термометр для измерения температуры воздуха в помещении надо вешать на внутреннюю стену на уровне роста взрослого человека (примерно в 1,5 метра от пола).

Планировка дома. Выбор того или иного типа дома зависит от многих причин: климатических условий района, в котором намечается постройка; состава и количества членов семьи; материальных возможностей.

В районах с длинной холодной и снежной зимой жилые дома строятся так, чтобы как можно больше сберечь тепла. Здесь окна должны быть со ставнями, создающими дополнительную защиту от порывов ветра. Жилой дом перекрывается высокой крышей, с которой легко скатывается дождевая вода и снег не задерживается на скатах.

На юге страны большую роль в жилом доме играют веранды и террасы. Здесь они важны как дополнительная площадь, используемая в течение большей части года, и как защита остальных помещений от слишком жарких лучей солнца. Во многих районах Украины устраиваются большие свесы кровель. Эти свесы предохраняют стены домов от дождя.

Наиболее распространенным типом индивидуального жилого дома в настоящее время является одноэтажный многоквартирный жилой дом, предназначенный для одной семьи. Имеется значительное количество типовых проектов многоквартирных жилых домов. Все они запроектированы с учетом удовлетворения возросших культурных запросов колхозников и по своему внешнему виду и внутренней планировке приближаются к домам городского типа.

На рисунке 1 изображен трехкомнатный жилой дом с меблировкой. Терраса, которую можно остеклить, дополняет жилую площадь дома. К террасе примыкает холодная кладовая. Отопление дома — печное, уборная — люфт-клозет.

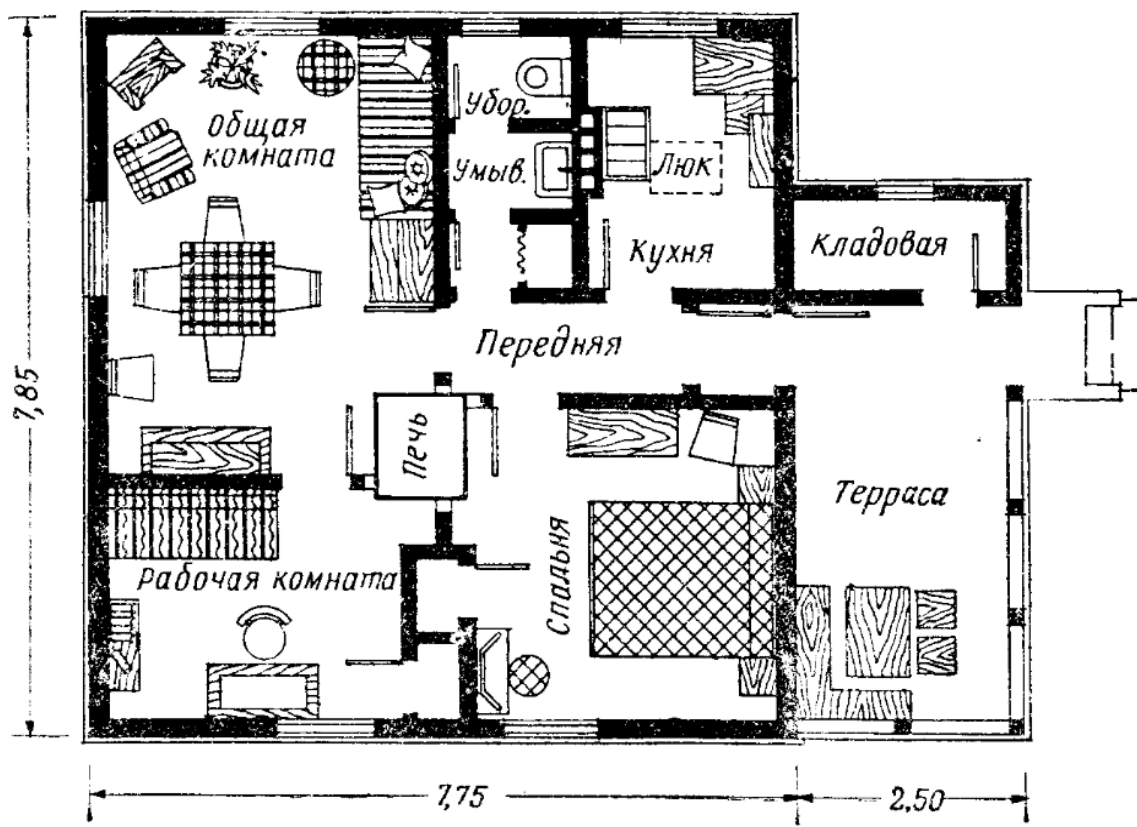


Рис. 1. Трехкомнатный жилой дом (с расстановкой мебели)

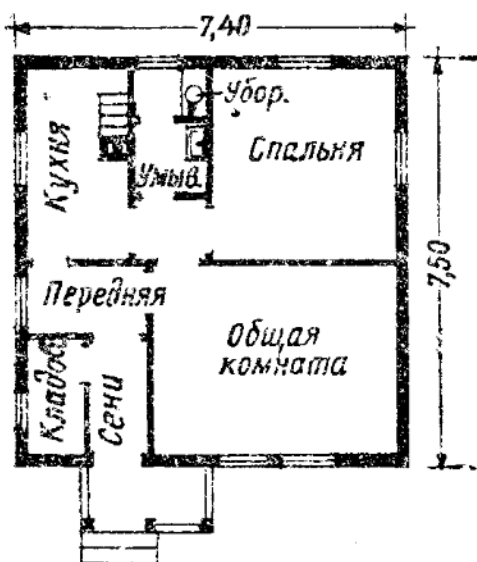


Рис. 2. Двухкомнатный жилой дом (с центральным отоплением)



Рис. 3. Однокомнатный жилой дом

Вариант двухкомнатного дома с центральным отоплением представлен на рисунке 2. Центральное отопление местного характера: кухонная плита совмещена с водогрейной установкой. В такой плите газы, идущие от топки, попадают в специальные ходы, в которых расположен змеевик, использующий их тепло. Можно делать в плите отдельную топку для змеевика.

На рисунке 3 представлен типовой проект для однокомнатного дома из бруса с большой кухней, которую можно использовать как кухню—столовую.

Основное помещение дома — **общая комната**. Ее нужно делать побольше, примерно 18—20 метров. Это место, где собираются члены семьи в свободное от работы время поговорить, послушать радио или просто посидеть в уютном уголке с интересной книжкой. Кроме того, здесь может стоять рабочий стол, и если кухня используется только для приготовления пищи, общая комната служит столовой.

При удачной планировке и расстановке мебели общая комната может служить столовой, гостиной и рабочей комнатой одновременно.

Общую комнату иногда выгодно делать проходной, пример когда через нее проходят в спальню (рис. 2), Спальни планируются в зависимости от состава семьи. Желательно разделение спален на родительские и детские. Удобно, если спальня для маленьких детей сообщается со спальней родителей, но спальня родителей не должна быть проходной. Обычные размеры спален — 8—12 квадратных метров.

Кухня — это место, где хозяйка проводит значительное время. Поэтому нужно тщательно продумать ее планировку, правильно расставить кухонное оборудование. Размеры кухни могут быть различны. Если кухня используется только как кухня, то достаточно 5 квадратных метров, если же кухня служит одновременно и столовой, то нужна площадь примерно 12 квадратных метров.

Основные предметы кухонного оборудования — это рабочий стол, мойка и плита или печь для приготовления пищи. Кухонный стол для удобства работы нужно делать высотой около 85 см с нижней частью в виде шкафчика с полками, закрывающимися дверцами, и выдвигающимися ящиками в верхней части. Под ящиками может быть сделана выдвигающаяся доска. За такой доской удобно работать сидя.

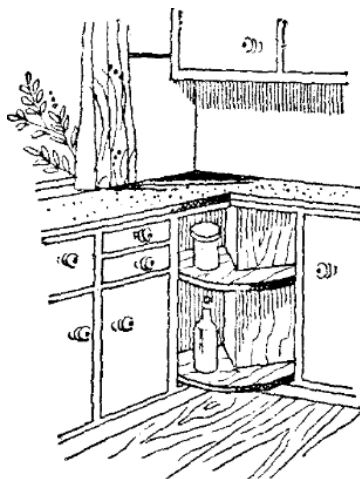


Рис. 4. Кухонный стол

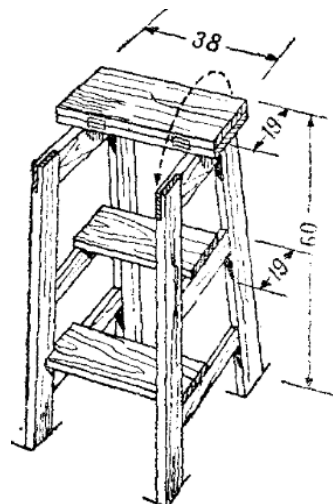


Рис. 5. Кухонный табурет

Угол, получающийся при расстановке кухонного оборудования у двух смежных стен, удобнее всего использовать, устроив в нем шкафчик, подобный изображенному на рисунке 4. В этом шкафчике полка представляют собой два кружка, укрепленные на вращающемся стержне. Из каждой полки вырезана часть, равная четверти круга. В местах выреза укрепляются две доски. Доски образуют дверцы шкафа, вращающиеся вместе с полками.

Перед столом можно поставить табурет, как показано на рисунке 5. Верхняя крышка табурета состоит из двух половинок, соединенных петлями. Неприкрепленная к ножкам половина откидывается, и табурет превращается в стремянку.

Мойку удобно сделать в виде шкафчика. Внутрь шкафчика, если нет канализации, ставится ведро для воды, а в верхнюю доску шкафчика вставляются два тазика. Над мойкой хорошо укрепить настенный шкафчик-сушку с решетчатым дном, через которое вода с тарелок стекает обратно в мойку.

Очень портят вид комнаты перегородки, прямо упирающиеся в край оконного проема, или дверь, вплотную приставленная к перегородке или стене. В этих случаях необходимо от края оставлять расстояние не менее чем в 10—15 см.

Отделка внутренних помещений. При отделке внутренних помещений нужно избегать сложных лепных розеток и карнизов, обоев со слишком ярким навязчивым рисунком. Одно из главных украшений дома — тщательное выполнение всех отделочных работ. Стены и потолок лучше всего оштукатурить и побелить. Если потолок выполнен из чисто оструганных досок, можно оштукатурить и побелить одни стены.

При выборе отделки комнат нужно помнить следующее.

Жилые комнаты лучше всего окрашивать в светлые и не слишком яркие, спокойные, не раздражающие глаз цвета — светлые оттенки розового, желтого, голубого, зеленого. Они отражают 70—80% солнечных лучей и таким образом обеспечивают наиболее благоприятное освещение комнаты. Темные цвета, такие как темно-красный, темно-зеленый, темно-коричневый, утомляют нервную систему и для окраски стен не рекомендуются.

Если имеется несколько маленьких комнат, их лучше окрасить одинаково. От такой окраски комнаты будут казаться просторнее. окраска будет как бы объединять их. Комнаты больших размеров можно окрашивать более разнообразно. Комнаты, направленные на северо-восток, север и северо-запад, следует окрашивать в теплые тона — светло-желтые, светло-розовые. Комнаты, обращенные к югу, можно окрашивать в более темные тона.

При небольшой высоте помещений лучше окрашивать стены снизу доверху, не выделяя панели, а обои лучше выбирать с рисунком из вертикальных полос, а не горизонтальных. Маленькие комнаты следует оклеивать обоями с мелким рисунком. Если в маленькой комнате наклеить обои с крупным рисунком, она будет казаться еще меньшей. То же относится к занавесям, к обивке мебели и другим вещам.

Масляной краской стены жилых комнат не рекомендуется окрашивать, так как она создает воздухонепроницаемую пленку, при которой стены лишаются естественной вентиляции. В кухне и санузле, напротив, хорошо сделать панель из масляной краски, высотой около 1,2—1,5 метра от пола, так как она хорошо моется и способствует поддержанию в чистоте этих помещений.

Окна и двери окрашиваются светлой масляной краской в тон стен или белой.

Как обставить комнату. Какая бы ни была комната — большая или маленькая, какими бы средствами ни располагала хозяйка, надо прежде всего подумать о том, чтобы вещи в комнате были только необходимые и удобные.

Убранство жилища всегда должно создавать впечатление простора, обилия света и воздуха, ощущение чистоты и свежести. Если же комната перегружена мебелью и различными безделушками ради «красоты», она всегда будет казаться пыльной, тесной и захламленной. Слишком большое количество разных предметов создает неудобства при пользовании мебелью и уборке комнаты.

Примерная (рациональная) меблировка трехкомнатной квартиры показана на рисунке 1. Если общая комната служит и рабочей комнатой, то поближе к окну надо поставить рабочий стол и так, чтобы свет падал слева. Недалеко от стола можно поместить книжный шкаф или полки с книгами. В другой части комнаты можно поместить диван или тахту, а рядом тумбочку или маленький столик для радиоприемника. В нижней части столика хорошо сделать полку для свежих газет и нескольких любимых книг. Обеденный стол хорошо иметь раздвижным, он дает большую экономию места.

Для меблировки спальни, кроме кроватей, нужны маленькие ночные столики и платиновый шкаф. Кроме того, в спальне для взрослых можно поставить туалетный столик с зеркалом. Иногда спальня может быть совмещена с рабочей комнатой. Тогда здесь надо поставить рабочий стол, полку с книгами, а кровать лучше заменить тахтой, накрытой ковром или какой-либо декоративной тканью. Постель в этом случае можно убирать на день в тумбочку или скатывать в валик и убирать в чехол из ткани, подходящей к тахте. Постель, убранный таким образом, может лежать на тахте в виде длинной диванной подушки.

Не следует делать обстановку комнаты слишком пестрой: пестрота скоро надоедает. Для небольших комнат можно рекомендовать обивку мебели (диванов, мягких кресел) тканями без рисунков или с мелкоузорчатыми рисунками, лучше близкими к цвету стен.

На диван с яркой обивкой не следует класть пестрые подушки, лучше — из цветных гладких тканей, с небольшой вышивкой.

На окна, рекомендуется тонкий кружевной, тюлевый занавес.

Некоторые хозяйки любят портьеры с поперечной полосой ткани наверху (ламбрекеном). На небольших окнах полосы следует вешать как можно выше, так, чтобы они не закрывали стекол окна. Но во всех случаях красивее и гигиеничнее портьера без ламбрекена, повешенная при помощи колец на штанге (длинной трубке) из металла или пластмассы. Штанги крелятся к стене кронштейнами. Штанги можно приобрести в магазинах или вырезать из дерева самим.

Украшает комнату красивая скатерть на столе. Днем рекомендуется покрывать стол скатертью под цвет мебели или портьер, а для обеда или чая белой или цветной полотняной скатертью.

Фотографии или цветные репродукции не следует прибывать к стене гвоздями или прикалывать булавками — это портит стены. Фотографии пачкаются, покрываются пылью. Их надо вставлять в рамку, под стекло. Если нет рамки, можно наклеить фотографию на плотную бумагу или картон так, чтобы вокруг оставались чистые

поля, вырезать по этому формату стекло, прижать его к картону с фотографией и оклеить по краям тонкой полоской материи (полотном, сатином).

Нередко в квартирах можно увидеть коврики с лебедями, лилиями, написанными масляной краской по сатину. Эти коврики очень плохи: они выполнены грубо, некрасивы и только портят вид комнаты. Гораздо лучше повесить на стены репродукции с хороших картин в рамках или в окантовке.

Ничто так не украшает комнату как живые цветы. Они хороши и в хрустальной вазе, и в простом глиняном кувшине. Не следует ставить на подоконники большие цветы — они затемняют комнаты и лишают их света.

Иногда в комнатах ставят цветы из стружек, бумаги или воска. Это обычно грубые по форме и цвету подобию роз или хризантем. Такие цветы никак не украшают комнату.

Занимаясь меблировкой дома, не нужно забывать о встроенной мебели, создающей большую экономию места. Особенно удобно делать встроенными шкафы. Уменьшение комнаты на 0,5 метра не будет особенно заметно, а замена перегородки шкафами очень удобна. Часть шкафов можно сделать открывающимися в одну комнату, а часть в другую. На рисунке 1 показаны такие шкафы; одни из них открывается в рабочую комнату, а другой — в спальню.

Если общая комната смежна с кухней, то между ними можно сделать встроенный буфет с дверцами, открывающимися в обе комнаты.

Такой буфет экономит время хозяйки. Глубина буфета и книжного шкафа в верхней части должна быть около 35—40 см, а в нижней — 45—50 см. Глубина платяных шкафов 55—60 см. Пол встроенных шкафов делается на 10 см выше пола комнат.

Для маленькой кухни или уголка ребенка хорошо сделать небольшой столик с доской, прикрепленной к стене на петлях и открывающейся на кронштейн, тоже снабженный петлями (рис. 6). По миновании надобности кронштейн может быть повернут к стене, доска опущена, и стол не будет занимать лишнее место. В качестве письменного стола может быть использована откидывающаяся дверца всяческого книжного шкафа с петлями, расположенными горизонтально (рис. 7).

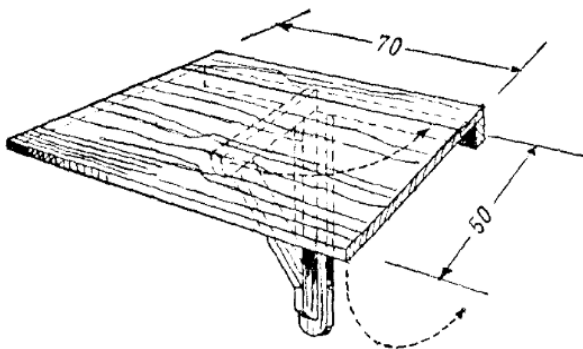


Рис 6. Столик с доской, прикрепленной к стене на петлях и откидывающейся на кронштейн

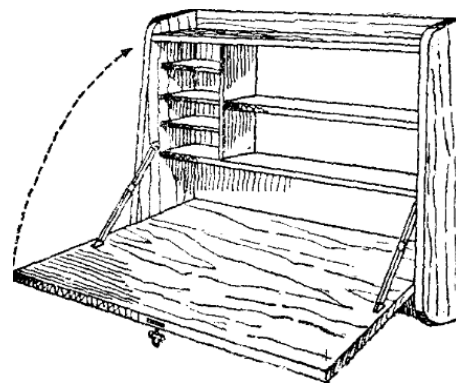


Рис. 7. Книжный шкаф с откидывающейся дверцей

Как содержать дом в чистоте. Каждая хозяйка может по-своему ответить на этот вопрос, основываясь на своем житейском опыте. Однако полезно дать некоторые общие советы.

Прежде всего надо постараться, чтобы не заносили грязь в жилые комнаты со двора. Для этого у крыльца следует укрепить скребок, о который входящие будут очищать грязь с обуви. В сенях надо положить половичок. Здесь все жильцы должны оставлять верхнюю одежду, а также грязную или мокрую обувь.

Нагромождение вещей приводит обычно к захламленности и загрязнению квартиры. Поэтому все ненужное в повседневном обиходе следует хранить в кладовой или в другом нежилом помещении.

Квартиру полагается убирать ежедневно, иначе может скопиться много пыли, которая оседает на полу, мебели, вещах. Воздух в комнате всегда находится в движении и поднимает пыль, а люди ее вдыхают. Это вредно для здоровья. Пыль нередко служит причиной заболеваний горла, легких.

Полы следует мыть не реже чем 1—2 раза в неделю. Вытирать влажной тряпкой нужно не только предметы, которые на виду, но и темные углы, места за мебелью и под нею.

Шкаф, сундук, буфет, которые трудно передвигать при уборке, рекомендуется ставить несколько отступя от стены и на ножках или деревянных подкладках.

Половую щетку надо обернуть влажной тряпкой, веник — слегка смочить водой. Если этого не сделать, то пыль в сущности будет лишь перегоняться с места на место, а не удаляться из помещения.

Стены бревенчатого дома надо несколько раз в год мыть теплой водой с мылом. Оштукатуренные стены белят.

Борьба с насекомыми и грызунами. Насекомые и грызуны (клопы, тараканы, блохи, мухи, мыши и крысы) распространяют многие заразные болезни (дизентерию, тифы, туляремию и др.). Необходимо в жилых домах их настойчиво истреблять.

Мухи часто садятся на выделения человека, на гниющие отбросы; к их лапкам, брюшку, крылышкам пристает грязь, а вместе с ней и микробы. Болезнетворные микробы могут оказаться и в кишечнике мух. Залетая потом в жилые помещения, мухи переносят сюда вредных микробов, загрязняют ими продукты.

Первое правило борьбы с мухами — соблюдать безукоризненную чистоту в доме, на усадьбе и в нежилых помещениях.

Хранить мусор и пищевые отбросы надо в ведрах или в ящиках, снабженных крышками, а навоз — в навозоприемниках, плотно сколоченных из досок, без щелей.

Рекомендуется уничтожать яйца и личинки мух, прежде всего, в уборных, мусорных ящиках, помойках. Для этого применяют раствор хлорной извести (1 кг извести на ведро воды). Каждый день таким раствором заливают выгребную яму и пол в уборной, места хранения отбросов, землю вокруг них.

Можно также использовать продающиеся в аптеках и магазинах специальные препараты — ДДТ и гексахлоран.

Для истребления мух, залетевших в комнаты, употребляют липкую бумагу, а также бумагу, пропитанную раствором мышьяка (так называемый «мухомор»). Такую

бумагу можно сделать самим (см. раздел «Практические советы»). Лист «мухомора» кладут на тарелку и смачивают слегка подслащенной водой. «Мухомор» ядовит, поэтому не следует класть его в кухнях, а также использовать в семьях, где имеются маленькие дети. Использованные листы «мухомора» и погибших мух рекомендуется сжигать.

Для вылавливания мух применяют также проволочные и стеклянные ловушки, на дно которых наливают подсахаренную воду.

Пищевые продукты надо хранить в закрытом шкафу. Сразу после еды необходимо вымыть посуду, убрать хлебные крошки и остатки пищи.

Мышиные и крысиные ходы следует забить осколками стекла и замазать глиной, известкой или цементом. Если грызуны все же проникают в помещение, нужно использовать для их истребления кошек, а также мышеловки и крысоловки. Истребляют грызунов «крысидом» или другими химическими средствами, которые можно приобрести в магазинах.

Клопы обычно заводятся под обоями. Поэтому оклеивать стены, особенно в бревенчатых домах, не рекомендуется. Щели в стенах и потолках следует тщательно замазать, кровати, топчаны и все места, где завелись клопы, надо систематически ошпаривать крутым кипятком. В борьбе с клопами пользуются ДДТ, дезинсекталем и другими химическими средствами.

Если в квартире появились блохи, надо полы протереть керосином и замазать в них щели.

Соблюдение основных гигиенических правил (не реже раза в неделю мыть тело горячей водой с мылом, менять носильное белье, регулярно менять постельное белье и т. д.) — самое верное средство, чтобы не появились вши. Если же эти насекомые завелись, нужно принять энергичные меры для их уничтожения — применить порошок ДДТ (но нужно следить, чтобы он не попал в готовую пищу и на сырые продукты).

УСАДЬБА КОЛХОЗНИКА

Планировка. На усадьбе необходимо поддерживать чистоту: чем чище здесь, тем чище и в доме.

Обязательное условие содержания усадьбы в хорошем санитарно-гигиеническом состоянии — правильная ее застройка.

На севере страны и в северных районах ряда центральных областей хозяйственный двор издавна строили под одной крышей с жилищем. Этот обычай крепко укоренился во многих селениях. Между тем такая постройка негигиенична. В комнаты из хозяйственного двора легко проникают дурные запахи, люди заносят на ногах в квартиру грязь в навоз, затрудняется доступ в жилые помещения солнечного света. В хлеву, на навозе, размножаются мухи, которые залетают в комнаты и заносят туда микробов.

Застраивать усадьбы надо так, чтобы хозяйственный двор не прилегал непосредственно к жилому дому. В ряде центральных областей СССР есть много сел, где жилые дома отделены от хозяйственного двора.

При капитальном ремонте старых построек или при перенесении населенного пункта на новое место надо постараться отделить дом от хозяйственного двора. Некоторые колхозники отделяют часть хозяйственного двора плотвой перегородкой и там содержат животных, а в остальной части двора хранят мелкий инвентарь, дрова и т. п. Но и при такой перестройке остаются некоторые неудобства. Основное из них состоит в том, что выводить животных и выносить навоз приходится через участок «чистого двора», который в результате загрязняется.

Для того чтобы избежать этого, в помещении для животных устраивают вторую дверь наружу и через нее выбрасывают навоз и выводят животных. Можно рекомендовать, например, следующую планировку усадьбы колхозника (рис. 1).

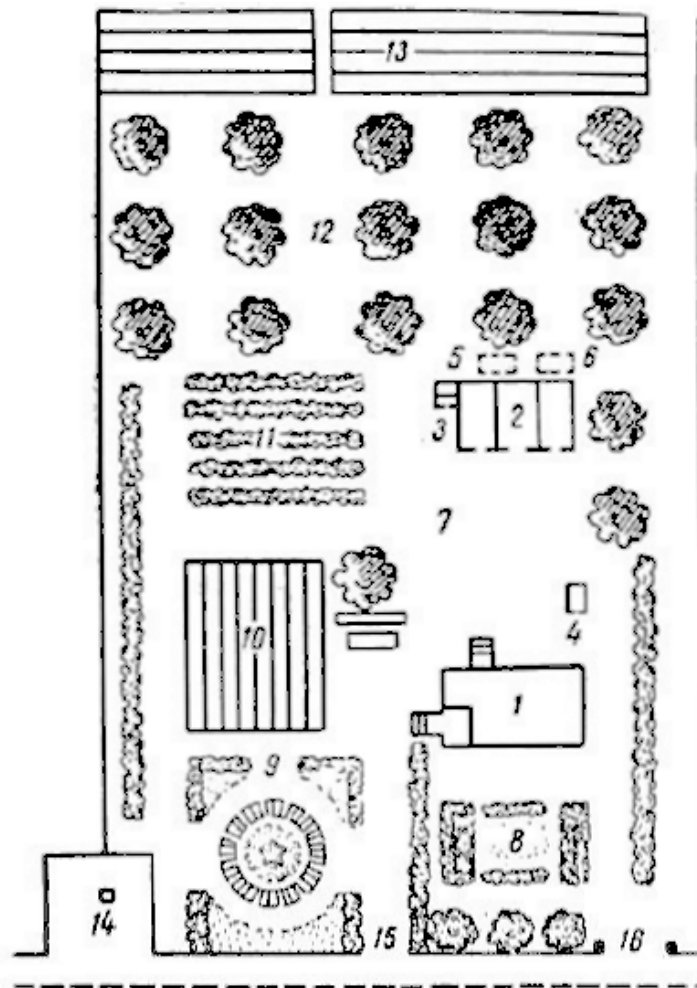


Рис. 1. Рекомендуемая планировка усадьбы колхозника (схема): 1 — жилой дом; 2 — животноводческие постройки; 3 — уборная; 4 — погреб; 5 — навоз; 6 — компосты; 7 — хозяйственный двор; 8 — палисадник; 9 — цветник; 10 — огородные грядки (11 — ягодник; 12 — фруктовый сад; 13 — огород; 14 — колодец; 15 — калитка; 16 — ворота.

Жилой дом расположен не ближе чем в 12 метрах от помещений для животных и на расстоянии не менее в метров от границы улицы. Перед домом устроен палисадник, высажены цветы.

Вся свободная территория за домом отведена под фруктовые и декоративные деревья и огород. Летняя уборная находится рядом с хлевом. Тут же поблизости устроены площадки для компостной кучи и навоза. На участке имеется погреб для хранения продуктов.

Озеленение участка. Палисадник перед домом защищает жилище от пыли, а в жарком поясе и от перегревания стен. Ближе к дому в палисаднике сажают цветы и кустарник, а ближе к улице — высокие деревья с густой кроной. Если сажать деревья у самого дома, то они своими корнями будут разрушать фундамент, а ветвями и листвой преграждать солнечным лучам доступ в комнаты.

Свободную от построек и дорожек площадь на усадьбе рекомендуется использовать под фруктово—ягодные, декоративные насаждения и огород.

Зелень лотом дает прохладу, тень и защищает от пыли, а осенью и зимой — от сильных ветров и снега.

Водоснабжение. Если в селе нет еще водопровода, то населенно пользуется водой из колодца. Колодец лучше разместить между двумя соседними усадьбами, несколько отступя вглубь от границы улицы. Не следует рыть колодец у самой проезжей дороги, так как его в этом случае труднее защитить от пыли. Колодец должен иметь крышку, плотно прикрывающую сруб, и общественное ведро.

Очень плохо, если каждая хозяйка зачерпывает воду из общественного колодца своим ведром: так легко загрязнить колодец. Нельзя у колодца стирать белье, поить скот и т. п.

Уборная. Правильно расположенный санузел в значительной степени определяет удобство жилья. При строительстве нового дома, конечно, лучше всего присоединить санитарные устройства к общей системе водопровода и канализации, но если такой возможности нет, необходимо оборудовать теплые уборные, учитывая возможность последующей канализации.

В тех селах, где есть водопровод и канализация, устраивают промывные уборные. Если их нет, лучше всего под руководством техника—строителя сделать теплый люфтклизет в пристройке к дому или непосредственно в нем.

Теплая уборная, или так называемый люфт—клизет, располагается за кухонной печью, чтобы газы уборной могли удаляться наружу через вытяжной канал, проходящий рядом с дымоходом печи. От жилых помещений он отделяется тамбуром. Это должно быть самое теплое помещение в доме. Канал выкладывается из кирпича, имеет поперечное сечение 20x20 см и проходит под полом уборной. Один конец канала выходит в выгребную яму, а другой подводится к трубе кухонной печи, которая, постоянно подогревая канал, создает необходимую тягу.

Выгреб люфтклизета делают водонепроницаемым, каменным или бетонным. Крышку люка для чистки выгреба располагают на 20 см ниже уровня земли. После чистки выгреба люк плотно закрывают крышкой и засыпают землей.

Помещение люфтклизета должно быть светлым; внизу двери делают отверстие с решеткой для впуска свежего воздуха. Так как люфт—клизет хорошо работает

только при топке печи, рекомендуется им пользоваться лишь в зимнее и холодное осеннее время года. Перед наступлением теплых дней выгребную яму люфтбокетета очищают и посыпают хлорной известью, т.е. дезинфицируют, и люфтбокететом перестают пользоваться до наступления холодных осенних дней.

В теплые месяцы пользуются летней уборной во дворе. Такую уборную надо построить на расстоянии не менее 20 метров от дома и от колодца. Она должна иметь хорошо сколоченный (без щелей) ящик или выгребную яму. Летом после каждого посещения засыпают яму или ящик небольшим количеством торфа, золы или сухой земли. Делается это для того, чтобы предотвратить выплод мух и устранить дурной запах.

Удаление отбросов. Мусор и гниющие отбросы следует закладывать в компостную кучу. Ее устраивают не ближе 20 метров от дома и колодца. На небольшую площадку насыпают торфяную крошку слоем в 15—20 см, сухую огородную землю или кладут солому, сухие листья, поверх постепенно набрасывают 10—15 сантиметровый слой отбросов, затем снова кладут слой торфяной крошки, земли или соломы и снова отбросы. Так повторяют до тех пор, пока куча не достигнет высоты в 1—1,5 метра.

Компостную кучу нужно время от времени увлажнять — поливать помоями или водой. Вокруг нее делают из земли валик и канавку для отвода дождевых и талых вод.

Снаружи кучу покрывают слоем земли, торфа и обкладывают хворостом, чтобы ее не разрыли куры или домашние животные. Через 6—7 месяцев все гниющие вещества разлагаются, в куче развивается высокая температура, при которой погибают болезнетворные микробы и яйца глистов. За лето компостную кучу 2—3 раза перелопачивают.

Если при выполнении советов по гигиене жилища и усадьбы встретятся затруднения или возникнут какие-либо вопросы, рекомендуется обратиться к сельскому врачу, фельдшеру или на санитарно-эпидемиологическую станцию.

УХОД ЗА РЕБЕНКОМ

Рождение ребенка — праздник в любой советской семье. Но чтобы радость не была ничем омрачена, мать должна хорошо знать, как ей лучше подготовиться к этому событию, как правильно растить малыша.

С появлением новорожденного сразу же возникает много новых забот. Конечно, можно понадеяться на опыт бабушек, тетушек, знакомых, но гораздо лучше самой все заранее узнать, чтобы обеспечить хороший, научно обоснованный уход за младенцем с первых дней его жизни.

УХОД ЗА ГРУДНЫМ РЕБЕНКОМ

Вещи, необходимые для новорожденного. Каждому ребенку требуется много белья — это знают все. Чтобы всегда иметь чистое белье для ребенка, надо запастись 8 распашонок, 6 кофточек, 20 тонких и 10 бумазейных пеленок.

Распашонки и подгузники (пеленки, сложенные треугольником, которые подкладывают между ног) можно купить готовые, но можно и сшить из мягкого светлого материала. Хорошие подгузники получаются из двойного слоя марли.

Кофточки лучше всего иметь вязаные или бумазейные. Пеленки рекомендуется делать большие, они удобнее и дольше служат.

Нужно приготовить также 2 чепчика (или 2 косынки), несколько простынок и наволочек, тонкое и легкое одеяла; большую клеенку, которой закрывают матрац, 2 клеенки поменьше (30х30 см), таз для подмывания, чашку для умывания, кувшин с крышкой или графин для кипяченой воды, банку с крышкой для ваты, баллончик для клизмы, бутылочку вазелинового или подсолнечного масла, баночку с присыпкой.

Желательно, чтобы у ребенка была своя ванночка, однако можно использовать для купанья и таз или оцинкованное корыто, но выделенные только для этой цели.

Кровать ребенка должна быть устойчивой, можно ее изготовить самим. Поставить кровать надо в самом чистом и светлом месте. Ни при каких обстоятельствах не следует ребенку спать в подвесных люльках, качалках, колясках. Нельзя класть малютку в кровать вместе со взрослыми — это опасно.

Залог здоровья новорожденного — строжайшая чистота. Об этом не следует забывать. Надо провести генеральную уборку в квартире, вынести все лишнее, удалить отовсюду пыль, промыть оконные стекла, убрать с подоконников цветы, заслоняющие свет.

Жилище необходимо убирать систематически и тщательно. Особое внимание нужно обратить на чистоту белья. Все белье надо выстирать и выгладить; одеяла хорошенько прогладить через мокрую тряпку.

Таз, ванночку, клеенку, графин следует промыть кипятком и убрать в закрытое место.

Ребенку необходим чистый прохладный воздух. Поэтому надо обязательно по несколько раз в день проветривать комнату. Окно или форточку лучше затянуть марлей, чтобы преградить доступ мухам, комарам, пыли.

Как пеленать младенца (рис. 1—8). Сначала надевают распашонку, поверх нее кофточку, а затем кладут малыша на спину. Под поясницу подводят длинной стороной подгузник, нижний угол его загибают между ножками, два других угла не очень туго скрещивают на животе и заводят за спину. Получается подобно штанишек. Затем почти до подмышек завертывают ребенка в тонкую пеленку, снизу ее подгибают. Точно также завертывают и в теплую пеленку.



Рис. 1—2



Рис. 3—4

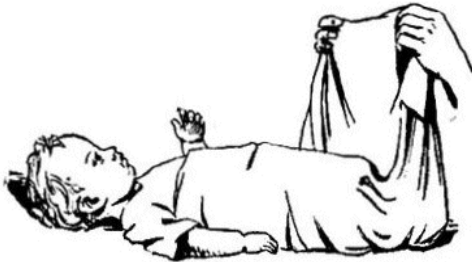


Рис. 4—5

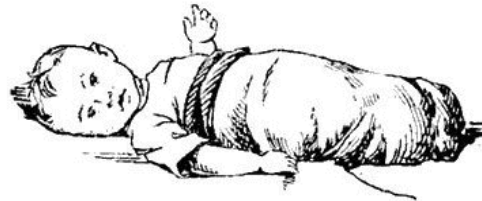
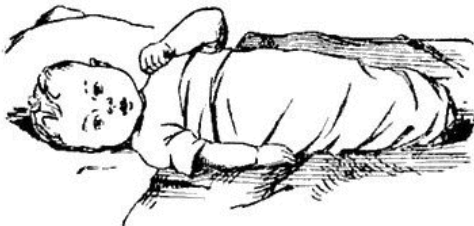


Рис. 7—8

Очень вредно заворачивать младенца в большую клеенку, так как она задерживает испарения и ребенок сильно потеет. Можно подложить маленькую клеенку размером 30х30 см.

Ручки ребенка оставляют свободными. Очень важно, чтобы малыш мог свободно двигать руками и ногами. Для него это жизненная необходимость. Поэтому ни в коем случае не надо туго пеленать, вытягивать ножки и ручки, а тем более свивать малютку. Это вредный, дикий обычай.

В комнате лучше не надевать чепчик и не прикрывать головку.

Малыш всегда должен лежать в чистых пеленках. Употреблять высушенные, но невыстиранные пеленки не следует: из-за этого могут появиться опрелость, сыпь и т. д.

Организм младенца плохо еще поддерживает нужную ему нормальную температуру. Вот почему важно следить за тем, чтобы в комнате всегда было 18—22°C и не допускать охлаждения или перегревания ребенка. Если, меняя пеленки, заметили, что у малыша холодные ножки, можно положить к ним теплую (но не горячую) грелку. Если же обнаружилось что ребенок вспотел, надо завернуть его полегче. Излишнее укутывание очень вредно: может повыситься температура, появиться понос, заболевания кожи.

Туалет ребенка. У новорожденного очень тонкая, нежная кожа: ее легко поранить, она подвержена опрелости, гнойничковым заболеваниям и т. д. Между тем для нормального развития ребенка важно, чтобы кожа была в хорошем, здоровом состоянии. А это возможно только при тщательном уходе за ней.

Матери нужно усвоить раз навсегда правило: не дотрагиваться до ребенка немытыми руками, не лениться часто мыть руки с мылом. Установлено, что большое число заражений детей различными болезнями, особенно летом, происходит потому, что ухаживающие не соблюдают этого элементарного гигиенического правила.

Мать должна коротко стричь ногти, чтобы нечаянно не поцарапать малыша. Даже малейшее повреждение кожи нередко ведет к серьезному заболеванию. Перед тем как брать ребенка, надо снимать кольца, часы.

Как только отпадет пуповина и до шестимесячного возраста ребенка необходимо купать ежедневно.

Перед каждым купанием надо вымыть с мылом руки и обдать кипятком панночку. Затем наполняют ее теплой водой: термометр должен показывать 36—37°C, а пока ребенка разденут, вода на 1 градус остынет. Измерять температуру рукой не следует: так легко ошибиться, а новорожденный чрезвычайно чувствителен к теплу и холоду. Если у него возникнет неприятное ощущение, то и в дальнейшем он будет бояться купания, станет вести себя не спокойно.

Температура в комнате должна быть 20—22°C. Ванночку или таз нужно поставить на устойчивую подставку, по правую руку на столе или на табурете приготавливают мыло и примерно л воды в кувшине для обливания (эта вода должна быть на 1 градус холоднее, чем в ванне). Заранее раскладывают на столе белье и пеленку для вытирания.

Купать малыша надо очень осторожно. Ребенка погружают в воду по плечи и следит, чтобы вода не налилась в уши, рот и нос и в глаза не попало мыло.

Головка должна лежать на левом предплечье матери, а спинка — на ладони. Сперва 2—3 минуты обливают правой рукой шею и грудь. Затем намыливают детским мылом правую руку и, не нажимая, моют ото лба к затылку голову.

Потом смывают мыло, намыливают мягкую рукавичку или тряпочку и моют все тельце. Особенно тщательно и бережно надо помыть за ушами, ручки, разжав пальчики, шейку, подмышками, в паху. Лицо моют кипяченой водой из отдельной чашки. Когда купание подходит к концу, перевертывают ребенка на живот и обливают приготовленной чистой водой; лить воду надо на плечи, а не на голову. Потом завертывают малыша с годовой в чистую простынку и вытирают, поглаживая по ней рукой. Сначала таким образом обсушивают волосы, потом грудь и спину, затем между ножками.

С мылом малыша моют два раза в неделю. В остальные дни его просто обмывают. Продолжительность ванны — 5—7 минут. Первые два месяца воду, если ее берут из открытого колодца или из пруда, надо кипятить.

Бывает, что заживление пупочной ранки затягивается. Лишать ребенка из-за этого на долгий срок первой ванны не следует. Если на 10—12-й день жизни новорожденного пупок еще мокнет, немедленно надо обратиться к врачу и с его разрешения начинать купание, но обязательно в кипяченой воде.

На втором месяце жизни следует постепенно делать ванну похолоднее, доводя температуру до 34°C. Когда ребенку исполнится полгода, можно купать его через день. Без назначения врача или фельдшера нельзя добавлять в воду соду, дубовую кору и другие вещества.

Иногда на голове младенца бывают тонкие коричневатые корочки. В них гнездится множество микробов, и даже легкая царапина грозит гнойным воспалением. Вот почему не следует, как поступают некоторые матери, счесывать эти корочки гребешком. Надо поступать следующим образом: за 2 часа до ванны смазывать их подсолнечным или вазелиновым маслом и осторожно смывать теплой водой с мылом. Если так делать несколько дней подряд, то все корочки легко отпадут.

Утром и вечером необходимо умывать малыша. В специальную чашечку наливают чуть теплую кипяченую воду, смачивают в ней ватку или конец полотенца и обтирают личико, шейку, за ушами. Когда ребенку исполнится полгода, можно умывать его под струей воды.

Ручки нужно мыть с мылом и, по мере надобности, стричь ногти. Это имеет большое значение, так как под ногтями у ребенка легко собирается грязь, а это — источник всякой заразы. Вытирать надо малыша досуха, мягким полотенцем.

Глаза промывают ваткой, омоченной в кипяченой воде или в растворе борной кислоты (1 чайная ложка на стакан воды). Для каждого глаза берут отдельную ватку и проводят ею от наружного угла глаза к носу. Надо следить, чтобы вода из одного глаза не потекла в другой. Поэтому, промывая левый глаз, поворачивают головку ребенка влево, а промывая правый, — вправо.

Если в углах глаз скапливаются беловатые комочки, надо делать такие промывания не только утром, но и днем после сна.



Рис. 9. Так готовят ватные жгутики для прочистки носа и ушей ребенка

Корочки в носу удаляют ватными жгутиками (рис. 9—10), смоченными в масле или в теплой кипяченой воде. Их вводят нежными винтообразными движениями. Для каждой ноздри следует брать другую ватку. Если малыш дышит свободно, нет нужды прочищать нос. Так же прочищают уши (рис. 11). Ни в коем случае нельзя пользоваться при этом твердыми предметами, потому что очень легко поранить кожу слухового прохода.



Рис. 10. Так нужно прочищать нос ребенку



Рис. 11. Так нужно прочищать уши ребенку

Рот грудному ребенку протирать никогда не следует. В этом нет никакой надобности, зато можно повредить нежные слизистые покровы. В ранку, пусть даже самую маленькую, незаметную для глаза, попадут микробы и вызовут воспаление.

Нельзя приучать ребенка к пустышке, она не приносит никакой пользы и постоянно грязнится, а это опасно. Если все-таки дают пустышку, то надо обдавать ее кипятком, хранить в частой сухой баночке с крышкой, мыть всякий раз после того, как она выпадет изо рта малыша.

Помаравшегося ребенка нужно сразу же тщательно подмыть теплой водой. Удобно при этом воспользоваться клочком ваты, чистой ветоши или концом пеленки.

Девочек надо подмывать от живота к ягодицам. Обсушивают кожу, прикладывая к ней чистую пеленку.

На протяжении первых 2 месяцев жизни ребенка примерно раз в неделю после подмывания и купания смазывают покрасневшие места в складки кожи вазелиновым

или подсолнечным маслом. Последнее надо предварительно прокипятить. Для этого небольшую бутылку с маслом неплотно закрывают ваткой и опускают в кастрюлю таким образом, чтобы вода была выше уровня масла. При 10-минутном кипячении микробы, имеющиеся в масле, погибают.

Когда ребенок станет постарше, можно вместо смазывания припудривать кожу тальком. Сыпать его удобно из баночки, повязанной марлей. Рекомендуется смахнуть потом чистой ваткой излишки порошка, чтобы он не набивался в складки кожи. Иначе увлажненный мочой тальк образует жесткие крупинки, которые могут поранить кожу малыша.

Прежде чем применять купленный тальк, нужно прокалить его на чистой сковороде. Пользоваться в качестве присыпки крахмалом, мукой, пудрой нельзя, потому что они легко подвергаются брожению и не высушивают, а раздражают кожу.

Следует иметь в виду, что если у крепкого, хорошего ребенка кожа здоровая, ее не обязательно присыпать тальком или смазывать маслом.

Грудное вскармливание. Лучшая пища для младенца — молоко матери. В материнском молоке содержатся все вещества, необходимые ребенку, в нем есть еще и вещества, защищающие новорожденного от многих заразных болезней.

Образование молока зависит от режима жизни матеря, поэтому ей не следует переутомляться, недосыпать. Распространено мнение, будто количество молока находится в прямой зависимости от количества выпитой жидкости. Это не совсем так. Конечно, кормящая женщина должна пить несколько больше обычного, ведь она ежедневно отдает с молоком около литра жидкости. Но нет оснований считать, что если больше выпьешь жидкости, особенно молока, то больше образуется и грудного молока. Пить надо столько, сколько хочется.

Существенного влияния не оказывает в этом отношении и состав пищи. Нужно есть то же, что до беременности, но в несколько большем количестве. Злоупотреблять сильно пахнущими веществами (луком, чесноком) не стоит. Категорически запрещаются любые спиртные напитки, в том числе пиво. Алкоголь попадает в молоко. Нечего и говорить, что грудному ребенку он причинит большой вред.

Чтобы молоко было полноценным, в рацион матери непременно должны входить сырые и вареные овощи, желателен фрукт. Из этих продуктов в молоко перейдут витамины, которые необходимы младенцу.

Совершенно бесспорно, что состояние нервной системы женщины оказывает существенное влияние на выделение молока. Однако утверждать, что молоко «пропало», из-за сильного волнения, нет оснований. После каких-либо переживаний может уменьшиться его количество, но если продолжать давать ребенку грудь, количество молока восстанавливается. Удовлетворенно потребностей новорожденного в молоке зависит во многом от умения матери правильно кормить. Не все дети, когда их первый раз прикладывают к груди, начинают сразу хорошо сосать. Иногда ребенок плохо удерживает сосок, засыпает у груди. Только через несколько дней он приучается высасывать необходимое количество молока. Однако и потом не всегда все идет гладко.

Мать должна на первых порах проявить много терпения. Самое основное — строго выдерживать сроки кормления. Чтобы пища переварилась в желудке младенца и в груди накопилось молоко, требуется примерно 3 часа.

Исходя из этого рекомендуют до трехмесячного возраста кормить ребенка каждые 3 часа, от 3 до 6 месяцев — через 3 1/2 часа, после полугода — через 4 часа. На ночь делают более продолжительный перерыв (не менее 6 часов), чтобы отдохнули и младенец и мать.

Дети легко усваивают режим, к которому их приучают. И надо с первых дней жизни новорожденного завести определенный распорядок и не отступать от него. Если малыш проспал срок кормления, можно подождать полчаса, а потом разбудить его и в следующий раз непременно кормить в положенное время.

Неразумно давать ребенку грудь, как только он закричит, ведь не всегда беспокойное поведение вызвано голодом, значительно чаще оно объясняется тем, что пеленки мокрые, пеленание чересчур тугое или ребенок переел и т. п.



Рис. 12. Мать при кормлении ребенка сидит на стуле.

Кормить удобнее сидя на стуле (рис. 12) так, чтобы была опора для спины и поясницы. Когда ребенка прикладывают к левой груди, под левую ногу ставят скамеечку, когда к правой — ее ставят под правую ногу.

Перед тем как начать кормить, малыша надо перепеленать. Мать должна вымыть руки и обмыть сосок кипяченой водой. Прикладывать ребенка к груди надо так, чтобы он деснами захватывал не только кончик соска, но и его основание и часть околососкового кружка. Придерживая грудь снизу и сверху, следят, чтобы она не закрывала нос ребенка и он мог свободно дышать. Если нос закрыт и малыш не может сосать, надо поддержать его вертикально, пока он не отрыгнет, и продолжать кормление.

В каждое кормление дают, как правило, только одну грудь — это способствует хорошему образованию молока. В следующее кормление прикладывают к другой груди. Давать в один раз обе груди целесообразно после 7—8 месяцев, когда уменьшается количество молока, а раньше — только с разрешения врача, если установлено, что ребенку не хватает питания. Чтобы правильно определить, какое количество материнского молока получает младенец, его взвешивают до и после кормления, ибо на глазок нельзя сказать, сколько времени надо держать ребенка у

грудю. Чем мягче, податливее грудь, тем скорее насыщается ребенок. Если он сосет очень быстро, надо время от времени вынимать сосок. Если малыш сосет вяло, засыпает, нужно потрепать его по щеке, потянуть сосок. Давать грудь больше 20—25 минут не только бесполезно, но и вредно — могут образоваться на соске трещины. А они становятся главным препятствием для нормального вскармливания. Не говоря уже о том, что мать испытывает сильнейшую боль, у нее может начаться грудница. Оградить себя от этого недомогания можно. Следует содержать соски в безупречной чистоте, по несколько раз в день обмывать их холодной водой.

Нехорошо укутывать грудь, это лишь способствует возникновению грудницы. Дело в том, что после родов женщины обычно сильнее потеют, к тому же нередко у них самопроизвольно выделяется немного молока. При укутывании получается нечто вроде компресса, кожа разрыхляется и может возникнуть грудница.

Если у матери нет возможности покормить новорожденного грудью в установленный час, надо сцедить молоко на это кормление. Как сцеживать молоко, нужно посоветоваться с акушеркой или медицинской сестрой. Хранить молоко следует в безупречно чистой бутылочке в холодном месте. Перед кормлением его слегка подогревают, для чего опускают бутылочку в теплую воду.

Лучше всего кормить с ложечки, а не через соску. Нельзя забывать поить младенца. Несколько раз в день он должен получить по 2—3 чайной ложки подслащенной воды.

Прикорм. Ребенку, которому уже исполнилось 2—3 месяца, обычно врачи советуют давать зимой и осенью рыбий жир или витамин Д. Эти средства укрепляют организм малыша, способствуют предупреждению рахита.

Однако не следует вводить в рацион ребенка рыбий жир и витамин Д, не спросив разрешения медицинского работника.

С трех месяцев рекомендуется давать младенцу немного сырого ягодного, фруктового или овощного сока для того, чтобы он получал больше витамина С. Начать нужно с нескольких капель и в течение 2—3 недель увеличить порцию до 2 чайных ложек.

Давать сок надо в 2 приема. На пятом месяце жизни ребенок должен получать уже 4—5 чайных ложек сока.

Как приготовить сок. Берут спелые фрукты или ягоды, тщательно моют их под струей горячей кипяченой воды, разминают в чистой посуде и отжимают через марлю (рис. 13).

Овощи, перед тем как их чистить, надо вымыть щеткой. Хранить сок можно самое большое в течение дня, а капустный нужно давать ребенку сразу, так как он быстро приобретает неприятный вкус и запах. Почти любой сок надо подсластить сахарным стропом. Варят сироп из расчета на столовую ложку воды одна столовая ложка сахарного песка.



Рис 13. Тщательно вымытые ягоды кладут в марлю, разминают их ложкой и выжимают из них сок

Пятимесячному ребенку уже недостаточно одного материнского молока, он нуждается и в другой пище. Лучше всего начать его прикармливать жидкой манной кашей. В эмалированную (с неповрежденной эмалью) или алюминиевую кастрюльку наливают стакан воды, кладут щепотку соли и ставят на огонь. Когда вода закипит, медленно, все время помешивая, всыпают 2 чайные ложки манной крупы. 10—15 минут каша должна вариться на слабом огне, чтобы выкипела примерно половина жидкости. Потом добавляют полстакана сырого коровьего молока и чайную ложку или кусок сахара, дают вскипеть, хорошенько размешивая. В первый раз ребенок должен получить перед кормлением грудью всего 3—4 чайные ложки новой для себя еды. Постепенно порцию увеличивают, а спустя 2 недели можно давать уже 3/4 стакана каши, полностью заменив ею одно кормление.

Для шестимесячного ребенка кашу варят на цельном молоке, погуще. Можно давать протертую рисовую, овсяную, прodelьную гречневую и сухарную каши.

Нужно готовить также кисель. Для этого рекомендуется сначала отжать из сырых ягод или фруктов сок, а выжимки залить горячей водой, нагреть и процедить. Часть получившегося отвара кипятят с сахаром, в другой части разводят картофельную муку. Потом их слипают вместе и сюда же добавляют отжатый прежде сок. Варить кисель надо на одно кормление. Пропорция такая: 2 неполные столовые ложки ягод, стакан воды, 2 чайные ложки картофельной муки, 3 чайные ложки сахарного песка. При таком способе приготовления остается большее количество витамина С.

Ребенку нужно дать сначала несколько ложек киселя и потом приложить к груди. Постепенно порцию киселя доводят до полустакана.

В 6—7-месячном возрасте следует ввести в рацион еще одно блюдо — картофельное пюре на молоке, а немного погодя — пюре из овощей. Готовят пюре так: морковь, брюкву, капусту моют щеткой, чистят, снова моют, нарезают и ставят в закрытой посуде тушиться. Воды наливают совсем немного — лишь на дно. Когда овощи наполовину готовы, кладут картофель. Минут через 30, когда все овощи станут мягкими, их надо тщательно размять, а ещё лучше протереть через сито, добавить соли и полстакана горячего молока. Пюре хорошо размешивают, взбивают и кладут в него половину чайной ложки сливочного масла.

После того как ребенку исполнится полгода, можно давать ему 20—50 г творогу, половину яичного желтка (сырого или сваренного вкрутую, но обязательно растертого). Постепенно в меню вводят кефир, кофе, сухари, хлеб.

В 7 месяцев еще одно кормление грудным молоком заменяют пюре с киселем. Этого и другого дают по 100 г, т. е. по полстакана. Через месяц ребенок получает новое блюдо — мясной или овощной протертый суп.

Постепенно пища ребенка становится все более разнообразной. Если вводить в рацион новые продукты осторожно, понемногу, расстройства желудка и кишечника не будет, наоборот, малыш становится крепче, упитаннее.

К 9 месяцам должен быть такой распорядок питания: утром, в 6 часов — грудь; в 10 часов — стакан каши на цельном молоке и несколько ложек сока или тертое сырое яблоко; в 2 часа дня — полстакана овощного пюре на мясном бульоне и полстакана киселя; в 6 часов вечера — полстакана картофельного пюре и полстакана киселя; и 10 часов вечера — грудь.

Бывает, что на первых порах ребенок неохотно ест овощные блюда, но ни в коем случае нельзя отказываться от этой крайне необходимой ему пищи. Пока младенец еще не привык к вкусу овощей, надо давать их вместе со сладкой кашей, киселем, молоком. Каждая мать должна знать, что без овощей не может быть полноценного питания.

Мясо надо давать в 10—11 месяцев и, конечно, не жареное или тушеное, а вареное, провернутое через мясорубку, 1—2 ложки его добавляют к овощному пюре или растирают в бульоне.

К году ребенка обычно отнимают от груди. Однако нужно иметь в виду, что летом этого ни при каких условиях делать нельзя. Материнское молоко — лучшее средство против поноса. А летом угроза желудочно-кишечных заболеваний резко возрастает. Поэтому надо или отнять от груди весной, или — и это для ребенка полезнее — кормить его до осени. Если он все-таки заболевает, то можно временно отказаться от прикорма и давать одно грудное молоко. Что всегда способствует скорейшему выздоровлению.

Нельзя начинать прикармливать слишком рано. Часто матери кажется, что у нее мало молока, что ребенок голодает, и, не посоветовавшись с врачом, она начинает давать ему из бутылочки коровье молоко. Сосать так легче, и малыш уже не желает потом Энергично высасывать грудь. и если молочная железа не опорожняется, то образование молока уменьшается и волей—неволей приходится увеличивать прикорм. Так ребенок лишается самой ценной пищи — грудного молока. Даже если у матери мало молока, она должна сделать все, чтобы сохранять и это количество. Каждая ложка грудного молока помогает лучше усваивать другую пищу.

Смешанное вскармливание. Бывает, что у матери действительно не хватает молока, и приходится искать для ребенка дополнительное питание. Если младенцу нет еще 3 месяцев, крайне нежелательно, чтобы он получал что-либо, кроме грудного молока. Надо постараться достать женское молоко (конечно, не у случайной, незнакомой женщины, а по рекомендации врача). Если же это не удастся, то обычно кормят молочными смесями.

Из риса, овсянки, перловой крупы готовят отвар. Крупу перебирают, моют и кипятят в течение получаса. Затем нужно процедить этот отвар, добавить в него сырое

коровье молоко и положить сахар. Всю смесь опять кипятят в эмалированной кастрюле, но не больше 3 минут, и разливают в чистые, только что прокипяченные бутылочки.

Лучше всего, конечно, получать смеси в детской консультации. Если такой возможности нет, то врач или сестра должны указать матери, как готовить их.

Кормить малыша следует с ложечки, чтобы он не привыкал к легкому сосанию. Если такое кормление наладить никак не удастся, приходится давать смесь из бутылочки через соску. Дырочку в ней надо делать как можно меньше.

Прикорм следует вводить не за счет грудного кормления, а вместо молочных смесей.

Для каждой матери должно быть совершенно ясно, что перевести ребенка на смешанное вскармливание можно только с разрешения врача. Делать это по собственному разумению — значит причинить вред.

Искусственное вскармливание. Если ребенок не может получить грудное молоко, применяют искусственное питание. По составу к женскому молоку ближе всего подходит молоко животных, однако в цельном виде оно малоприспособлено для младенца, и приходится его разводить. Существуют различные комбинации молочных смесей, различные пропорции составных частей. Об этом надо посоветоваться с врачом.

Искусственно вскармливаемый ребенок, особенно в первые месяцы жизни, нуждается в постоянном наблюдении врача, фельдшера или медицинской сестры.

Для приготовления смесей можно использовать не только коровье, но и козье молоко. По условиям климата приходится давать молоко и некоторых других животных.

При искусственном вскармливании неизмеримо возрастают требования к чистоте пищи. Прежде всего надо быть вполне уверенным, что животное совершенно здорово, и при его доении строго соблюдать все правила гигиены. В хлеву должно быть чисто, животное каждый день тщательно вычищено, вымя вымыто с мылом, хвост привязан на время дойки к ноге. Раньше считали, что корову, если ее молоко идет грудному ребенку, надо держать на сухом корме. Теперь это мнение опровергнуто, наоборот, зеленый корм улучшает качество молока, насыщает его витаминами.

Не следует давать корове корм (помои, очистки и т. п.), от которого у нее бывает понос.

Цельное молоко или разведенное отваром разливают в чистые бутылочки (по одной порции в каждую), затыкают их чистой ватой и ставят в кастрюлю. На дно кастрюли кладут тряпочку и наливают воду до уровня молока в бутылочках. Минут через 5—10 после того как вода закипит, возможно скорее охлаждают бутылочки и хранят их при температуре не выше 10°С тепла.

Сразу же после кормления надо помыть бутылочку сначала холодной, а потом горячей водой с содой и мылом. Соску следует на час погрузить в раствор пищевой соды (1 чайная ложка на стакан воды). По утрам все соски кипятят и затем держат их в закрытой баночке.

Коровье молоко переваривается дольше, чем материнское, поэтому кормить ребенка надо не через 3, а через 3 1/2 часа, строго выдерживая эти сроки.

Количество смеси, которое в течение суток должен получить ребенок, зависит от его возраста и веса.

Врач или фельдшер, устанавливающий режим кормления, руководствуется следующим: в возрасте от 2 недель до 2 месяцев вес смеси должен быть равен 1/5 веса младенца; от 2 до 4 месяцев — 1/6 веса; от 4 до 6 месяцев — 1/7 веса; от полугода до года — 1/8 но не больше 1 кг.

Если, например, трехмесячный ребенок весит 5 400 г, за сутки он должен получить 900 г пищи. Нужно всячески опасаться перекормить младенца, так как при неполном переваривании искусственной пищи (не грудного молока) легко происходит расстройство пищеварения. Не надо стараться дать ребенку столько смеси, сколько он в состоянии съесть. Руководствоваться надо таким принципом: младенец должен получать наименьшее количество искусственного питания, при котором он хорошо развивается и нормально прибавляет в весе. Определять эту норму может только медицинский работник. Если ребенок находится на искусственном вскармливании, его нужно особенно часто и регулярно показывать врачу или фельдшеру.

Учитывая недочеты искусственного вскармливания, врач разрешает раньше давать младенцу соки и прикорм.

При искусственном вскармливании ребенок слабее, и потому за ним нужно особенно хорошо ухаживать, особенно точно и аккуратно выполнять указания врача или фельдшера.

Сон — лучший отдых для нервной системы, насущная потребность организма, особенно растущего. Нужно, следовательно, заботиться, чтобы ребенок достаточно спал.

В первый месяц своей жизни новорожденный спит почти круглые сутки. Чем старше он становится, тем меньше спит днем. К 2—3 месяцам ребенок спит днем 3 раза по 2 часа и 10 часов ночью. Десятимесячный ребенок тоже должен спать 3 раза в день, но не так долго — по полтора часа, а всего за сутки ему полагается спать около 15 часов.

Годовалого ребенка днем укладывают спать 2 раза, нормальная продолжительность его сна 13 1/2 часов в сутки.

Очень хорошо дети спят на воздухе. Если это организовать невозможно, то надо одеть малыша, почти как для прогулки, и положить под открытой форточкой. В крайнем случае необходимо хорошенько проветрить комнату, не боясь того, что в ней станет немного холоднее.

Когда ребенок здоров, сыт и ему тепло (но не жарко), он спит спокойно. Если малыш плачет, не засыпает, надо выяснять причину этого. Бывает, что виноваты сами взрослые: взбудоражили малыша, насильно накормили и т. д. Может быть, в комнате жарко или ребенку неудобно лежать. Чтобы этого не случилось, надо перед сном перепеленать его. Детей постарше следует посадить на горшок, умыться. Лишний шум, яркий свет мешают уснуть, поэтому надо заслонить лампу, ходить и разговаривать потише. Добиваться особенно полной тишины нет надобности.

Ни в коем случае нельзя укачивать младенца. Головокружение, которое возникает от этого, расшатывает здоровье, ребенок становится нервным.

Прогулки. Чем больше времени проводит ребенок на воздухе, тем полезнее. Потребность в кислороде у детей чрезвычайно велика. Достаточно сказать, что за сутки младенец пропускает через легкие больше воздуха, чем взрослый.

Если ребенок родился весной или летом, то уже через день — два после рождения его можно на 10—15 минут вынести на воздух. Зимой первый раз здорового новорожденного надо вынести на воздух через 2 недели, выбрав ясный, тихий день, когда мороз не превышает 10°C. Срок первых прогулок 10—15 минут. Постепенно прогулки удлиняются. Гулять с ребенком рекомендуется 2 раза в день. Малышам полезно и спать на дворе. Пребывание на воздухе не надо отменять даже в пасмурную погоду, если только температура не падает ниже 20°C мороза. От сильного ветра ребенка надо защищать, поставив, например, коляску с подветренной стороны дома. Закрывать лицо не следует.

Одевают малыша по погоде, учитывая, что перегревание или охлаждение причиняют вред. Для зимы очень хорошо шить стеганый мешок, в котором ребенка укладывают спать на улице.

Летом дети целый день должны быть на свежем воздухе. Пеленать и подмывать их также можно под открытым небом, но в защищенном от ветра месте. Ни в коем случае нельзя оставлять грудного ребенка на солнце.

Каждая мать хочет вырастить крепкого, упитанного ребенка. Значит, она не должна забывать об огромной пользе свежего воздуха. Мало того, что малыш достаточно времени находится во дворе, он и в помещении должен всегда дышать чистым воздухом. Для этого проветривают комнаты даже в холодную погоду 5—6 раз в день, открывая на 15—20 минут форточку. Если ветер дует прямо в окно, надо затянуть форточку марлей.

Закаливание младенца. Закаливать необходимо детей с грудного возраста. Прежде всего не следует кутать детей, в теплую погоду завертывать в ватные одеяла, повязывать шею платком, прикрывать головку чепчиком, косынкой — все это не приносит никакой пользы и может повредить здоровью.

Уже полутора—двухмесячному малышу, если только температура воздуха не ниже 20°C, рекомендуется делать воздушные ванны. Для этого его 1 или 2 раза в день кладут на 2—3 минуты голеньким на кровать. Постепенно ребенок привыкнет и к более холодному воздуху. Тогда можно не прекращать ванн даже при 16°C тепла. Постепенно следует увеличивать и продолжительность воздушной ванны: к 6 месяцам ее доводят до 5 минут, повторяют по 4 раза в день. Годовалый ребенок может принимать и получасовую воздушную ванну. Лежать ребенок должен и на спине и на животе.

Летом воздушные ванны лучше делать на открытом воздухе, в тени, но вблизи от освещенного солнцем места.

Очень полезны влажные обтирания. Нужно начинать их делать, когда ребенку исполнится 3—4 месяца. Мягкую варежку мочат в подогретой до 37—38°C воде и слегка обтирают ребенка сначала руки (тут же надо их насухо вытереть), затем ноги, грудь, живот, спинку. Постепенно надо снижать температуру воды, чтобы для 12—месячного ребенка она не превышала 25°C тепла.

Обтирания должны быть приятны ребенку. Если он дрожит, синеет, плачет, надо временно прекратить их и посоветоваться с медицинским работником.

Гимнастика для грудных детей. Если ребенок мало двигается, у него будут слабые мышцы, суставы, замедляется и общее его развитие. Движения необходимы каждому маленькому ребенку.

Доступные по возрасту физические упражнения приносят чрезвычайно большую пользу. Глубже и ритмичнее становится дыхание, укрепляется сердечно-сосудистая система, все органы лучше снабжаются кровью. Гимнастика улучшает также аппетит и усвоение пищи.

Приступать к физическим упражнениям нужно, как правило, когда ребенку исполнится полтора-два месяца. Но нельзя начинать занятия по собственному усмотрению. Надо получить предварительно от врача или фельдшера подробные указания, разучить движения под руководством медицинской сестры. Конечно, делать с грудным ребенком можно лишь самые простые упражнения: скрестить ого ручки на груди и развести их в стороны, повернуть ручки к плечам, поднять вперед; согнуть и разогнуть колени, поднять вытянутые ножки до вертикального положения. Месяц за месяцем упражнения нужно усложнять. Например, взяв руки ребенка, можно делать ими круговые движения, поднимать ноги, таз.

Пусть младенец полежит на животе, сам поворачивается со спины на живот, ползает — все это приносит большую пользу. Первое время занятия длятся 5—6 минут, постепенно их удлиняют до 10—15 минут. После еды надо выждать полтора часа, прежде чем приступать к гимнастике.

Упражнения надо выполнять плавно, держать малыша уверенно, но очень осторожно, не допуская никакого насилия. Особенно следует оберегать от сотрясений и ушибов голову.

Ребенок делает гимнастику голеньким, поэтому в комнате должно быть тепло. Предварительно нужно проветрить помещение. Летом хорошо перенести занятия на открытый воздух, если не ветрено и термометр показывает в тени не меньше 21°С тепла. После гимнастики малыш должен полчаса спокойно полежать в пеленке.

Благодаря физическим упражнениям ребенок своевременно начинает сидеть, ходить. Но из этого вовсе не вытекает, что можно пытаться сажать и даже ставить малыша в тот период, когда он еще не созрел для этого. Попытки опередить нормальное развитие не приносят пользу.

Воспитание ребенка. Не следует думать, что грудные дети нуждаются только в хорошем питании и правильном уходе, а воспитание — дело будущего. Именно в раннем детстве легче выработать привычки и навыки, которые потом станут основой хорошего, уравновешенного характера.

Маленькие дети очень легко привыкают к определенному распорядку дня. Если их кормят, укладывают спать, высаживают всегда в одно и то же время, то никаких затруднений не возникает — они не капризничают и сохраняют в течение всего дня ровное, радостное настроение.

Когда здоровый ребенок кричит, нужно первым делом проверить, но мокрый ли он, удобно ли лежит. Если все в порядке, не следует стараться особенно успокаивать его, брать на руки, прикладывать к груди. Обычно после этого младенец умолкает, но зато вскоре усваивает манеру добиваться своего криком, плачем.

Когда ребенку исполнится полгода, начинают приучать его проситься на горшок. Через 20—30 минут после кормления или сразу после сна (если малыш проснулся сухим) надо подержать его на горшочком. Спусти какой-то срок он привыкнет мочиться и испражняться именно в это время и уже сам будет издавать те или иные звуки или делать характерное движение, покапывая, что ему хочется на горшок. Матери следует внимательно присматриваться к ребенку, чтобы уловить эти первые сигналы. Если это удастся и ребенка тут же высаживают, то привычка проситься на горшок укрепляется. Не надо подолгу оставлять его на горшке или давать в это время игрушки.

Обращаться с малышом нужно ласково, не кричать на него, не шлепать и не запугивать. От этого ребенок становится беспокойным, боязливым, нервным. Гораздо большего можно добиться спокойной настойчивостью, последовательностью требований, предъявляемых к малышу.

У ребенка должны быть игрушки, но такие, которыми он не может причинить себе вред. Не нужно давать малышу мелкие вещи — бусинки, пуговицы и т. п., он может засунуть их в ухо, нос, проглотить или вдохнуть. Очень хорошо повесить несколько ярких игрушек над кроваткой, малыш будет рассматривать их, радоваться новым впечатлениям. Позже игрушки кладут рядом с ним, и он учится хватить их, тянуться за ними.

Вряд ли найдется мать, у которой нет потребности «погукать» с малышом, поговорить с ним. Младенец испытывает наслаждение от теплого знакомого голоса, от склоненного к нему улыбающегося лица и т. п. Все это ускоряет общее развитие ребенка. Любое действие — купание, пеленание, еду — надо сопровождать ласковыми словами, называть предметы, которыми приходится пользоваться, улыбаться малышу.

У маленького ребенка способность воздерживаться от какого-либо запрещенного действия чрезвычайно мала. Целесообразнее не повторять много раз «нельзя», «не разрешаю», а сразу же постараться переключить внимание малыша, отвлечь его.

Как следить за здоровьем и развитием ребенка. Каждым грудной ребенок должен находиться под систематическим наблюдением врача или фельдшера. Но и сама мать должна знать, как можно контролировать развитие сына или дочери.

Самый основной показатель — вес. Причем особое значение имеет не больший или меньший вес ребенка в том или ином возрасте, а изменение веса, его увеличение из месяца в месяц. В среднем на протяжении первого полугодия жизни дети прибавляют по 600 г в месяц, во втором полугодии — по 500 г. Небольшие отклонения от этих средних цифр могут быть, но в течение 2—3 недель они выравниваются. Если продолжительное время вес нарастает недостаточно или вовсе не увеличивается, это — сигнал о неблагополучии. Нужно, не откладывая, обратиться к врачу.

С другой стороны, чрезмерная прибавка в весе тоже ни к чему. Перекормленные дети отстают в развитии, позднее начинают ходить, труднее переносят болезни. Надо регулярно взвешивать ребенка.

Вес ребенка (в граммах)

Возраст	Мальчик	Девочка
Вес при рождении	3400	3200
В конце первого месяца	4010	3760
Второго	4850	4610
Третьего	5630	5260
Четвертого	6360	5970
Пятого	7060	6590
Шестого	7650	7190
Седьмого	8090	7550
Восьмого	8610	7950
Девятого	8890	8210
Десятого	9230	8620
Одиннадцатого	9410	8880
Двенадцатого	9840	9120

Как показатель развития ребенка имеет значение и рост.

Рост ребенка (в см)

Возраст	Мальчик	Девочка
Рост при рождении	51,0	50,0
В конце первого месяца	53,9	52,9
Второго	57,9	56,3
Третьего	60,1	58,8
Четвертого	62,1	61,0
Пятого	64,4	63,3
Шестого	66,3	65,0
Седьмого	67,7	66,2
Восьмого	69,4	68,0
Девятого	70,7	68,8
Десятого	71,7	70,2
Одиннадцатого	72,7	71,1
Двенадцатого	74,7	72,8

Таблицы взяты из книги Б. А. Архангельского и Г. Н. Сперанского "Мать и дитя", 1956 год.

Прорезывание зубов также позволяет судить о здоровье малыша. Обычно оно начинается в 6—9 месяцев и происходит в определенном порядке: сначала появляются средние резцы, потом боковые резцы (рис. 14). К году ребенку полагается иметь 6—8 зубов. Если появление зубов задерживается или нарушается обычный порядок их прорезывания, это свидетельствует о плохом развитии. Надо с помощью врача выявить причину и устранить ее.

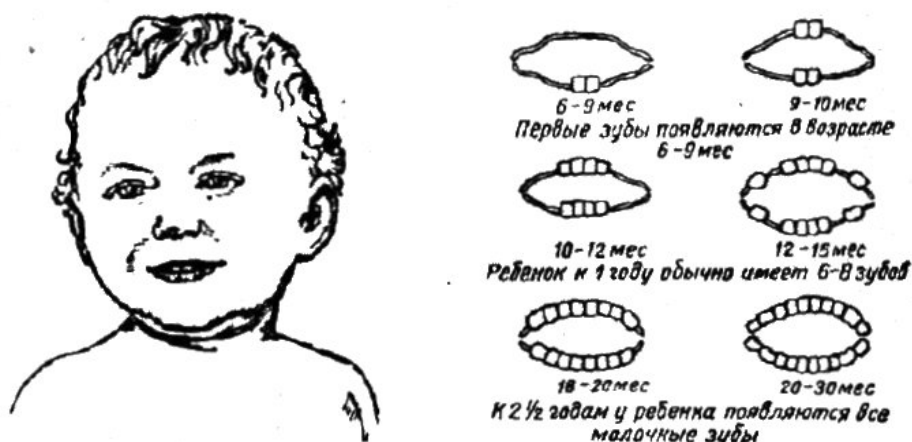


Рис. 14. Порядок появления молочных зубов у ребенка.

Неправильно думать, что прорезывание зубов должно сопровождаться повышением температуры, поносом, воспалением полости рта. Все это бывает от плохого ухода, от недостаточного соблюдения чистоты. Такие недомогания не зависят от зубов.

Ребенок появляется на свет совершенно беспомощным, он не в состоянии даже держать головку, а к году осваивает разнообразные движения, начинает сознательно общаться с окружающими, научается ходить. Сроки приобретения этих умений также характеризуют развитие.

Как правило, к полутора месяцам ребенок начинает задерживать взор на определенных предметах, следить за ними глазами. Через две недели можно заметить у него первую улыбку, а в трехмесячном возрасте он уже в состоянии держать голову. На четвертом месяце ему удастся переверачиваться со спины на бок, а потом на живот. В этот же период появляются первые хватательные движения.

Сидеть дети начинают в 7—8 месяцев, а вскоре и ползать. Около года ребенок самостоятельно делает первые шаги.

С 5 месяцев малыш узнает мать, улыбается ей, а к 9 месяцам он может повторять за взрослым отдельные самые простые слоги.

Если эти вестники нормального развития задерживаются, значит родители чего-то недоглядели, не создали ребенку условий, способствующих формированию новых навыков: они должны обратить на это внимание.

УХОД ЗА ДЕТЬМИ В ВОЗРАСТЕ ОТ 1 ГОДА ДО 7 ЛЕТ

На протяжении первого года жизни организм ребенка развивается чрезвычайно бурно. За этот год вес младенца утраивается, рост его увеличивается см на 20. В дальнейшем развитие ребенка идет несколько медленнее, но это ни в коей мере не означает, что может быть ослаблена забота родителей о здоровье, воспитании, создании хороших условий для детей.

Надо помнить, что каждый месяц, буквально каждый день вносит нечто новое в поведение, привычки и физические возможности ребенка. Соответственно приходится перестраивать распорядок дня, режим питания, занятия детей.

Существуют, однако, некоторые общие рекомендации и для этого периода.

Распорядок дня. Рациональный и твердо соблюдаемый режим приносит неоценимую пользу детям. Они приобретают привычку делать все в свое время, вырабатываются точность, собранность и другие хорошие черты.

Огромное значение имеет правильный режим и для здоровья. Все процессы в человеческом организме — дыхание, биение сердца и т. д. — совершаются ритмично. Важно научиться поддерживать четкость, ритм и в повседневном быту, в играх, еде, сне, отдыхе.

Надо с малолетства приучать ребенка к определенному распорядку дня. Сначала он будет подчиняться бессознательно, даже неохотно, но постепенно это войдет в плоть и в кровь, станет привычкой и потребностью. Нельзя, «жалеть» ребенка, разрешать ему то попозже поваляться в постели, то задержаться на улице. Такие отступления от распорядка дня не проходят бесследно. Дети выбиваются из колеи, начинают капризничать, хуже есть, с трудом засыпают.

Изучив состояние здоровья ребенка, его склонности, уровень физического развития, учитывая время года, климат и другие моменты, врач или фельдшер избирает наиболее подходящий режим.

Мать должна посоветоваться в медицинском учреждении о том, когда ребенок должен ложиться спать, вставать, есть, играть и т. д., составить на основе этих советов расписание и строго следить за его выполнением.

Сон. До полутора лет малыш должен спать 2 раза в день по полтора-два часа и ночью не меньше 9 часов, в общей сложности 13 1/2—14 часов в сутки.

Ребята в возрасте от полутора до 5—6 лет спят днем один раз. Продолжительность сна (за сутки) меняется в зависимости от возраста. Трехлетнему малышу полагается спать 12 1/2 часов, дошкольнику 6—7 лет — не меньше 11 часов; из них полтора-два часа приходится на дневной сон.

Укладывать ребенка надо днем и вечером в одни и те же часы. Тогда у него выработается привычка быстро засыпать.

Лучшее средство для крепкого сна — свежий воздух. Комнату следует хорошенько проветривать. Очень рекомендуется после ужина немного погулять с ребенком. Днем даже в холодное время года хорошо класть маленьких детей спать на свежем воздухе — во дворе, в саду, на застекленном крыльце; ни в коем случае нельзя детей укладывать на печке или теплой лежанке.

Каждый ребенок должен иметь свою кровать — он не отдыхает полностью, если спит вместе со взрослыми или другими детьми. Здоровому спокойному сну ребенка мешает шум, яркий свет, бьющий в глаза. Однако приучать ребенка спать в полной тишине и темноте не имеет смысла, потому что обеспечить такие условия можно не всегда и ребенок от малейшего шума будет просыпаться.

Нельзя запугивать детей, рассказывать на ночь страшные сказки, разрешать им вечером бурные игры. Все это возбуждает и мешает спокойному сну.

Не следует плотно кормить ребенка непосредственно перед сном. Ужинать надо не менее чем за час до укладывания в постель.

Недосыпание причиняет серьезный вред организму, дети становятся плаксивыми, капризными, повышается их восприимчивость к различным болезням, они медленнее растут и хуже прибавляют в весе.

Питание. После того как ребенка отняли от груди, питание его должно становиться все более разнообразным. По мере увеличения количества зубов можно и нужно давать малышу твердую пищу.

Какие продукты полезны? За день ребенок должен получить пол—л молока (в том числе израсходованное на приготовление различных блюд). Больше давать не рекомендуется. Не следует утолять жажду малыша молоком — это не питье, а еда, и у ребенка может уменьшиться аппетит.

Мясо и рыбу следует давать не каждый день, а 4—5 раз в неделю. Жирные сорта мяса и рыбы для детей не годятся. Малыш 3 лет может съесть по одному яйцу через день, а старше 3 лет — каждый день. У некоторых детей белок вызывает появление зудящей сыпи. Тогда совсем надо отказаться от яиц. Очень полезен детям творог, его хорошо чередовать с яйцом.

Каждый день ребята должны получать хлеб, масло, сахар, овощи сырые и вареные. В овощах, ягодах в фруктах содержатся жизненно необходимые минеральные вещества и витамины. Для сохранения витаминов, которые могут разрушаться в процессе приготовления пищи, надо придерживаться следующих несложных правил: не оставлять надолго очищенные овощи в воде или на воздухе, класть их в кипящую воду или в бульон, варить под крышкой, лишний раз не разогревать овощные и фруктово—ягодные блюда.

Что готовить детям от 1 года до 4 лет?

На завтрак можно рекомендовать какую-нибудь кашу или картофель, макароны, яйцо или творог, стакан молока или кофе с молоком, чай с молоком, хлеб (булочка) с маслом.

На обед — суп овощной или из круп, щи. В суп можно положить мясные или рыбные фрикадельки, просто молотое мясо. Много супа давать не следует, обычная дневная порция — 1—1,5 стакана. Второе блюдо — овощные котлеты, пюре, творожники со сметаной, мясная котлета с гарниром, крупяная запеканка. Третье блюдо: кисель, компот, фрукты. В полдник хорошо дать простоквашу, молочный кисель или молоко с булочкой или печеньем. Ужин состоит обычно из творожного, овощного или крупяного блюда и стакана молока или чая с молоком.

Не надо разрешать ребенку есть слишком много хлеба, это отбивает аппетит. Можно давать немного соленой пищи — кусочек селедки, соленый огурец. Консервы не рекомендуются.

Дети старше 4 лет могут есть то же, что и взрослые, за исключением слишком острых, жирных и пряных блюд.

Полноценным является только разнообразное питание. Нужно позаботиться о том, чтобы одни и те же блюда не повторялись, скажем, утром и вечером, изо дня в день. Качество питания не определяется только его составом и количеством. Очень многое зависит от того, вовремя ли с аппетитом ли поел ребенок.

Дети старше года, как правило, должны есть 4 раза в день: завтрак — между 7 час. 30 мин. и 9 часами, обед — в 12—13 часов дня, полдник — в 16 часов, ужин — в 19—20 часов.

В промежутках между обедом, завтраком, ужином не следует давать детям сладостей, хлеба, молока. Они должны знать определенные часы еды и определенное место за столом. При беспорядочном питании пища усваивается значительно хуже.

В младшем возрасте не все ребята отличаются хорошим аппетитом и не всегда с удовольствием едят новые для них блюда. Невзирая на это, надо приучать их к разнообразному питанию, даже если приходится больше времени повозиться.

Необходимо, чтобы за столом всегда была спокойная обстановка и ничто не отвлекало детей. На втором году жизни ребята понемногу начинают есть самостоятельно. Надо дать малышу ложку в руки, но кормить его на первых порах другой ложкой. Не надо спешить, подгонять ребенка. Всю порцию еды следует класть на тарелку сразу.

Если ребенок все-таки ест плохо, необходимо показать его врачу. Надо удостовериться, не является ли причиной этому какое-нибудь заболевание, например глисты.

Не следует угрожать за плохую еду наказанием, кричать — это лишь вызывает отвращение к пище. Нет смысла и развлекать ребенка во время еды, рассказывать ему сказки. Может быть, заслушавшись, он и съест всю порцию, но пользы от такого питания мало. Все, что съедено без аппетита, гораздо хуже усваивается организмом. Добиваться своего нужно терпением и, конечно, стараться более вкусно готовить.

Особое внимание важно обратить на содержание витаминов в пище. Растущему организму в первую очередь необходимы витамины Д, С и А — они содействуют хорошему обмену веществ, улучшают жизнедеятельность организма. При недостатке этих витаминов дети хуже растут, становятся вялыми, больше подвержены заболеваниям.

Очень полезно, чтобы дети ели каждый день сырую или тушеную морковь. Из нее в организме образуется витамин А. Для того чтобы морковь принесла наибольшую пользу, ее следует давать с жиром или после жирного блюда.

Витамин С содержится главным образом в овощах, ягодах, фруктах. Если ребенок ест их много в сыром виде, то можно не беспокоиться, его организм получит достаточное количество витамина С. Но зимой и весной, когда свежих овощей и фруктов бывает мало, появляется необходимость искусственно насыщать пищу витаминами. Чаще всего с этой целью применяют настой шиповника. На стакан кипятку берут столовую ложку целых или пол—ложки дробленых плодов шиповника и 10 минут кипятят их в закрытой посуде. Настаивать раствор надо сутки, если взяты целые плоды, и 2—3 часа, если дробленые. Жидкость следует затем процедить, добавить по вкусу сахара и давать детям четверть стакана в день.

По назначению врача детям дают рыбий жир, в котором содержатся витамины Д и А. Лучше пить его за обедом между первым и вторым блюдом, закусив хлебом с солью, чесноком.

Навыки чистоты и опрятности легче всего воспитать в детстве. Если малыша всегда содержат в чистоте, у него подсознательно вырабатывается потребность в ней. Это как бы первая ступень приобретения гигиенических навыков. К 4—5 годам дети постепенно начинают самостоятельно выполнять многие гигиенические процедуры — умываться, чистить зубы, мыть руки перед едой и т. д. Мать должна напоминать, контролировать, иногда помогать детям.

Утром и вечером дети должны в обязательном порядке мыть руки, лицо, уши, шею. Особое внимание следует обращать на чистоту рук и ногтей. Ребенок не может садиться за стол с невымытыми руками, он не может продолжать игру, если после посещения уборной не вымыл с мылом руки. Это должно стать постоянным правилом. Вытирать руки надо насухо.

С 3 лет ребенок уже в состоянии утром и вечером полоскать рот теплой кипяченой водой, а примерно через год можно применить и зубную щетку, пока без порошка или пасты. Вначале зубы осторожно чистит мать, а сам ребенок только их полощет. У молочных зубов слабая, легко подвергающаяся порче эмаль, и за ними необходимо тщательно ухаживать. С 5 лет дети уже самостоятельно чистят зубы.

Малыш должен привыкнуть к тому, что у него есть отдельная зубная щетка, стаканчик для полоскания рта, свое полотенце.

Зимой через день, а летом каждый вечер (иногда и днем) надо мыть ребенку ноги с мылом и мочалкой.

Не реже раза в неделю детей следует купать и теплой воде с мылом.

Очень полезно выделить малышу уголок, где всегда лежали бы его игрушки и другие вещи. Пусть он с помощью взрослых убирает свой уголок, кладет все на место. Таким образом вырабатывается привычка к аккуратности и порядку.

Обязанность взрослых — настойчиво прививать детям нетерпимость к грязи, неряшливости. Пусть они сами убирают игрушки, аккуратно складывают и развешивают на ночь одежду, ставят на место обувь.

Конечно, ребенок будет чистым и аккуратным только в том случае, если взрослые показывают ему в том пример своим поведением.

Физическое воспитание. Изнеженные дети болеют значительно чаще, чем закаленные. Даже грудного младенца необходимо закалывать, тем более это относится к годовалому ребенку, к дошкольнику.

Первое требование — не кутать ребенка ни дома, ни на улице; второе — различными мерами приучить его организм к изменениям температуры. Этой цели служат обтирания, обливания, купание, а также воздушные и солнечные ванны.

Прежде чем приступить к закаливанию, надо обратиться за советом к врачу или фельдшеру. Не каждому ребенку одинаково полезны все эти процедуры.

Если назначены обтирания или обливания, то вначале берут воду, подогретую до 30°C, затем ее температуру постепенно снижают и в конце концов используют теплую. Начинать купаться в реке разрешается при температуре воды не ниже 22°C. Если вода холоднее 16°C, она может причинить ребенку вред. Дети не должны оставаться в воде до тех пор, пока посинеют губы и появится озноб. Непременно надо учить детей плавать. Это полезно для здоровья и пригодится в жизни.

После обтирания, обливания или купания ребенок должен досуха вытереться и хорошенько растереть тело полотенцем.

Солнечные лучи укрепляют организм, способствуют предупреждению рахита и других заболеваний. Однако перегревание на солнце может оказать отрицательное действие на нервную систему. Поэтому нужно следить, чтобы малыши не грелись слишком долго на солнце и обязательно защищали головку панамкой, косынкой. Нельзя позволять малышам долго бегать на солнце в одних трусах, мальчику надевают еще легкую рубашонку, девочке — платице и, конечно, легкий головной убор.

Движения необходимы ребенку любого возраста, это неременное условие нормального роста и развития. Родителям следует учитывать эту естественную потребность, не заставляя детей подолгу сидеть или стоять на одном месте или в одной позе. Неправильно считать подвижные игры и беготню детей лишними, нудными. Однако и чрезмерные движения нужно сдерживать, так как малыш еще не научился соизмерить свои силы.

В первые пять—шесть лет жизни главное значение в физическом воспитании детей имеют подвижные игры. Родителям рекомендуется купить ребенку мяч, сделать прыгалки, санки, обруч.

Игрушки должны соответствовать росту и физическим возможностям малыша. Например, трех-четырёхлетнему ребенку лучше подойдет большой мяч (20—25 см). Ему легче играть с ним. Нужную длину прыгалки можно определить так: положить ее на пол, поставить ребенка на середину и поднять концы веревки или шнура. Они должны приходиться немного выше уровня пояса.

Особо нужно поощрять коллективные подвижные игры. Они не только развивают ловкость, сноровку, но и воспитывают хорошие черты характера — коллективизм, товарищество, стремление к взаимной выручке.

Детей постарше 5—6 лет — надо учить плавать, ходить на лыжах, кататься на коньках. Все это — чрезвычайно полезные виды физической культуры, необходимо только следить, чтобы ребята не увлекались ими сверх меры.

Лыжи следует тоже подобрать по росту. Рекомендуется, чтобы их длина равнялась высоте ребенка, стоящего с вытянутой вверх рукой. Палки должны быть несколько выше плеча малыша, но сразу давать их не стоит, пусть начинающий лыжник научится сначала передвигаться без палок.

Желательно, чтобы дети с 6—7 лет делали по утрам гимнастику. Надо с помощью медицинского работника подобрать 3—4 несложных упражнения для укрепления мышц плечевого пояса, спины и живота, а также для мышц, расширяющих грудную клетку. Заканчивать утреннюю зарядку целесообразно непродолжительным бегом и затем замедляющейся ходьбой. В общей сложности зарядка не должна длиться более 5—8 минут. Конечно, делать ее малышам следует под руководством тех взрослых, которые сами умеют правильно, четко выполнить упражнения. Пользу, которую приносит гимнастика, трудно переоценить.

Весной, летом и ранней осенью сельские ребята проводят на открытом воздухе почти целый день. Это очень хорошо! Но и зимой они должны ежедневно бывать на улице не менее 4 часов. Матерям нужно твердо усвоить: чем больше времени проводит ребенок на воздухе, тем он будет здоровее.

Развитие речи. Становление речи начинается с лепета. Нельзя оставаться безучастными к этим первым речевым попыткам детей, надо давать им для подражания все новые звуковые сочетания, свойственные нашему родному языку, побольше разговаривать с ребенком. Если он раньше времени перестал лепетать, необходимо срочно проверить его слух.

У некоторых детей часты заболевания горла. Это может повести к потере чистоты и звучности голоса. Надо, не откладывая, лечить горло.

Качество речи зависит не только от состояния органов, с которыми связано произнесение звуков. Огромную роль играет влияние среды. Дети невольно подражают разговору окружающих. С ребенком надо правильно говорить и нельзя искусственно подделываться под язык малыша.

Ребенок не должен расти в одиночестве — только в коллективе совершенствуете и его речь и он обогащается новыми словами и мыслями. Не следует молча одевать, кормить малыша, все это должно сопровождаться разговором, разъяснением. С детьми постарше надо беседовать, помогать им заучивать стихи. Но нельзя навязывать им все новые и новые слова и фразы, порой для них весьма трудные. Такая перегрузка может только ухудшить речь. Умение ребенка разговаривать «как взрослые» нередко свидетельствует о его повышенной нервности.

У многих детей, когда они еще только овладевают навыками речи, бывают недостатки произношения. Со временем это проходит, но все-таки при разговоре с таким ребенком нужно учитывать характер дефекта. Если малыш торопится, как бы «проглатывает звуки», следует говорить с ним замедленно, чуть растягивая слова: если он «смазывает» звуки, надо их отчеканивать. Нельзя заставлять малыша правильно повторять звуки, которые ему не удаются, это непосильная для него задача. Важно самим произносить их четко, а ребенок будет стараться подражать.

Окрики, наказания не способствуют улучшению речи, а, наоборот, ведут к закреплению недостатков.

О НЕКОТОРЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ДЕТЕЙ

Рахит нарушает жизнедеятельность растущего организма. Ребенок становится хилым, слабым, чаще и тяжелее болеет. При запущенном рахите меняется даже внешний вид ребенка: голова приобретает неправильную форму, грудная клетка становится более широкой к низу, искривляются ноги.

Малыш поздно начинает сидеть, ходить и говорить, у него сильно задерживается прорезывание зубов. Если ребенка не лечить, следы рахита могут остаться на всю жизнь.

Первые признаки болезни: ребенок становится беспокойным, плохо спит, сильно потеет, трется головой о подушку, у него лысеет затылок.

Причина рахита — недостаток в организме витамина D. Витамин D поступает ребенку с пищей. Поэтому важно, чтобы в период беременности и кормления грудью женщина полноценно и разнообразно питалась, а в некоторых случаях (по совету врача) принимала витамин D.

Детям в возрасте одного-полутора месяцев для предупреждения рахита врачи назначают рыбий жир или витамин D. Давать его по собственному усмотрению нельзя.

С двух месяцев ребенку дают ягодные и овощные соки.

Правильное грудное вскармливание, правильный прикорм, включающий овощи и фрукты, препятствуют развитию рахита.

Образование в организме витамина D усиливается под воздействием солнечных лучей. Дети, которые много бывают на свежем воздухе, реже болеют рахитом.

Поносы. Желудок и кишечник ребенка отличаются большой чувствительностью. Если малыш переедает, получает неподходящую для него или недоброкачественную пищу, могут появиться понос и рвота.

Причиной заболевания может быть также перегревание ребенка, долгое пребывание на солнце или в душном помещении.

Летом желудочно-кишечные заболевания случаются чаще, и поэтому нужно особенно тщательно поддерживать чистоту помещений, дворов, пищи и т. д. В жаркие месяцы нельзя отнимать ребенка от груди, даже если ему уже исполнился год. Надо детей почаще поить и не оставлять подолгу на солнце. Не следует давать детям жирную и недостаточно свежую пищу.

Если понос начался, нужно, не мешкая, показать ребенка врачу или фельдшеру. Первые 6—8 часов не рекомендуется кормить больного даже грудным молоком, каждые 15—20 минут дают кипяченую воду.

Бывает, что при желудочно-кишечном заболевании состояние ребенка может очень быстро ступ, угрожающим. Стул в таких случаях делается частым и жидким, как вода, учащается рвота, лицо малыша сереет и заостряется. Это — токсическая диспепсия, и всякое промедление грозит опасными последствиями. Ребенка нужно немедленно поместить в больницу.

Дизентерия — заразная и очень опасная для маленьких детей болезнь. Ее возбудитель выделяется с испражнениями. Заражаются дизентерией через грязные руки и пищу, особенно через невымытые овощи, фрукты. Возбудителей болезни разносят также мухи.

Иногда дизентерия начинается внезапно — открывается понос со слизью и даже кровью, сильно повышается температура, резко ухудшается общее состояние ребенка. Бывает, что болезнь развивается постепенно. Но как бы ни протекала дизентерия, она наносит большой вред здоровью, а нередко угрожает и жизни ребенка.

Если не лечить больного, дизентерия может перейти в хроническую форму, и тогда, затихая, то вновь обостряясь, она сильно истощает организм. Нужно обратиться к врачу, как только замечены первые признаки дизентерии, и не отказываться от помещения ребенка в больницу.

В семьях, где есть больной, надо строго соблюдать все меры предосторожности — обеззараживать его испражнения, белье, предметы ухода, выполнять все указания медицинского работника.

Нужно всеми мерами уничтожать мух, сразу после еды убирать крошки и невымытую посуду, тщательно мыть овощи и фрукты, следить за чистотой рук.

При уборке комнаты обязательно пользоваться влажным веником и влажной тряпкой.

Грипп и катары верхних дыхательных путей сходны между собой по внешним признакам. Эти болезни обычно заметно ослабляют детей.

Катар развивается в результате охлаждения организма или воздействия микробов. Начинаются катары с насморка, чихания, кашля, хрипоты, головной боли, повышения температуры. Ребенок делается капризным, нередко его рвет, могут быть судороги, понос.

Почти так же, как катар, начинается и грипп — острое инфекционное заболевание, возбудителем которого является вирус. Грипп всегда опасен для детей. Нередко он вызывает серьезные осложнения (воспаление легких, воспаление среднего уха, желудочно-кишечные расстройства и т. д.).

При гриппе и катаре верхних дыхательных путей дети должны соблюдать постельный режим, получать легкую пищу небольшими порциями, почаще пить. Особенно полезны в это время всевозможные соки. Грудным детям при заболевании гриппом и катаром рекомендуется давать сцеженное молоко с ложечки.

Для предупреждения катаров решающее значение имеет закаливание, которое приучает организм не бояться охлаждения. Закаливание помогает уберечь ребят и от гриппа.

Надо всячески оберегать детей от встреч с гриппозными больными, меньше брать их в людные места. Если в семье кто-нибудь заболел гриппом, ребенка нужно сразу же изолировать от больного. В комнате, где лежит больной, пол и мебель протирают слабым раствором хлорной извести, посуду обдают крутым кипятком, отдельно стирают белье. Вирусы гриппа погибают под воздействием солнечного света, их уносит свежий воздух, поэтому необходимо чаще проветривать комнату.

Кровать больного нужно отделить ширмой или простынями, чтобы капельки зараженной слюны, которые он разбрызгивает при кашле, чихании и разговоре, не долетали до окружающих.

Если больна кормящая мать, она должна на нос и рот надевать повязку, сшитую из четырех слоев марли, руки тщательно мыть с мылом перед тем как дотронуться до ребенка и ни в коем случае не целовать его.

Воспаление легких (пневмония) чаще всего развивается у ослабленных детей и как осложнение гриппа, катара дыхательных путей, кори, коклюша. Чем меньше ребенок, тем большую угрозу его жизни представляет воспаление легких.

Первые признаки болезни: изменяется поведение ребенка, дыхание делается неглубоким, частым, при этом раздуваются ноздри, появляется кашель, кожа вокруг губ и на губах приобретает синеватый оттенок, повышается температура. У новорожденных и очень слабых детей повышенная температура и кашель могут не быть.

В самом начале заболевания необходимо срочно обратиться к врачу и, если необходимо, поместить ребенка в больницу.

При воспалении легких чрезвычайно возрастает значение свежего воздуха, потому что болезненный процесс препятствует нормальному насыщению крови кислородом. Необходимо часто проветривать комнату, ребенка при этом тепло укрывать и поставить кроватку так, чтобы на нее не попадал холодный воздух. Летом вообще не следует закрывать окна.

Рекомендуется, чтобы больной ребенок больше находился в полусидячем положении; периодически его надо брать на руки — так ему будет легче дышать.

Если у ребенка холодные ноги, хорошо положить к ним грелку. Нередко врач или фельдшер советует поставить горчичник или сделать горчичное обертывание, горчичную или просто теплую ванну. Все эти процедуры способствуют уменьшению мучительного кашля, одышки, улучшают кровообращение.

При воспалении легких дети обычно теряют аппетит, поэтому их кормят часто, но небольшими порциями, выбирая наиболее питательные блюда. Важно также часто поить, добавляя в воду или в чай фруктовые или ягодные соки.

Лекарства нужно давать только по назначению врача.

Очень важно добиться полного излечения ребенка от воспаления легких, но допускать перехода его в хроническую форму и оберегать выздоравливающих детей от общения с заразными больными. Крепкие, правильно вскармливаемые, закаленные дети, которых к тому же оберегали от гриппа, кори, коклюша и других инфекционных болезней, гораздо реже заболевают воспалением легких.

Корь — летучая инфекция. Достаточно ребенку, который еще не перенес кори, побыть в доме, где есть больной, и он заразится. Вот почему родители ни в коем случае не должны скрывать от окружающих, что их ребенок болен корью.

Корь, ослабляя организм ребенка, особенно маленького, открывает дорогу другим болезням и обостряет хронические заболевания, которые до того протекали скрытно. Нередко корь сопровождается воспалением легких.

У заболевшего корью начинается насморк, кашель, повышение температуры, глаза краснеют, и ребенку становится больно смотреть на свет. Спустя 4—5 дней появляется сыпь — сначала на слизистых покровах рта, затем за ушами и на лице, потом она покрывает туловище, руки, ноги.

Больной корью нуждается в хорошем уходе, легко усваиваемой пище, частом питье, свежем воздухе. Окна завешивать не нужно, а чтобы яркий свет не раздражал глаз, ребенка надо класть спиной к окну или к лампе. Неправильно думать, что при сыпи нельзя купать детей. Наоборот, в этот период нужно еще тщательнее следить за чистотой кожи: каждый день обтирать тело теплой водой и регулярно купать ребенка.

После еды дети должны полоскать рот водой или лучше слабым раствором борной кислоты (1 чайная ложка на стакан воды). Маленьким детям, которые не могут полоскать рот, дают после еды попить воды или чаю. Глаза следует промывать раз или два в день раствором борной кислоты (каждый глаз отдельной ваткой, проводя от виска к носу).

Ребенка держат в постели пока это находит нужным врач или фельдшер.

Для предохранения от кори ребенку, который встречался с больным, делают не позже чем через 5—6 дней прививку. Это защищает малыша от заражения или обеспечивает легкое течение болезни. Прививка действует только 4 недели.

Коклюш — очень заразная болезнь. Чем меньше ребенок, тем страшнее для него эта инфекция. Характерный признак болезни — кашель с закатыванием. Появляется он недели через 2 после начала болезни. Нередко приступы кашля заканчиваются рвотой. Больной ребенок лишается сна, аппетита, худеет, бледнеет. При плохом уходе коклюш может затянуться надолго — до 3 месяцев.

Самое главное для больного — свежий воздух. Летом ребенок должен быть на воздухе целый день, зимой — не менее 5—7 часов. Это облегчает его состояние, ослабляет мучительный кашель, улучшает сон и аппетит.

Кормить при коклюше нужно чаще, лучше после приступов кашля. Питание должно быть разнообразным. Побольше следует давать свежих овощей, фруктов или соков.

Ребенок обычно очень боится «закатывания» и от этого еще сильнее кашляет. Окружающие должны оставаться спокойными, не суетиться, не нервничать. Надо только немного помочь малышу — приподнять его туловище, опустить голову.

Скарлатина начинается обычно с поднятия температуры. Дети постарше жалуются на боль в горле. Иногда бывает рвота. Спустя некоторое время на теле показывается точечная сыпь.

Очень часто скарлатина протекает вначале легко и остается нераспознанной. Однако через какое—то время могут обнаружиться тяжелые последствия; воспаление почек, воспаление среднего уха, ревматизм, поражающий сердце.

В последнее время многих больных скарлатиной детей лечат дома; больного изолируют от других детей, выделяют ему отдельные игрушки, книги, посуду, белье, предметы ухода.

Нужно точно выполнять все назначения врача, в указанные сроки делать анализы, следить за строгим соблюдением постельного режима.

Очень важно, чтобы больной ребенок не нервничал, не раздражался. Надо найти к нему ласковый подход, создать хорошее, ровное настроение. Это помогает организму быстрее побороть болезнь.

Рекомендуется чаще открывать форточку, а когда ребенку разрешат выходить на улицу, больше с ним гулять.

Врач или фельдшер в зависимости от того, как протекает скарлатина, дает указание о режиме, диете и определяет, когда можно пускать ребенка к другим детям.

Дифтерия — очень опасная для детей заразная болезнь. Бывает дифтерия зева, гортани, носа, пупочной ранки, отдельных участков кожи, глаз. Яд, вырабатываемый возбудителем болезни — дифтерийной палочкой, тяжело отравляет организм, поражает жизненно важные органы.

Дифтерия зева иногда начинается с повышения температуры и незначительной боли в горле.

При дифтерии гортани голос становится сиплым и появляется редкий, хриплый кашель.

Дифтерия носа характеризуется сукровичными выделениями из одной ноздри. Пленки мешают ребенку дышать через нос.

При дифтерийном поражении кожи ранка долго не заживает и покрывается серовато—грязной пленкой. Если инфекция попала в глаз, он припухает, гноится.

Детям делают по 3 предохранительные прививки с промежутком сначала в 3 недели, а потом — в несколько месяцев. Только все три прививки надежно защищают ребенка от заболевания. В 3—4 и 7—8—летнем возрасте ребятам делают еще ко одной прививке.

Больным дифтерией вводят специальную сыворотку, приостанавливающую разрушительное действие дифтерийного яда. Чем раньше применить сыворотку, тем легче протекает болезнь. Родители должны знать первые признаки дифтерии, чтобы, не теряя времени, обратиться в медицинское учреждение. Дома после отправки ребенка в больницу делают тщательную дезинфекцию.

Возбудитель дифтерии иногда гнездится во рту или носу у здоровых людей, которые становятся в таком случае разносчиками инфекции. Вот почему у всех, кто соприкасался с больными, берут для анализа слизь из носа и зева. Такие же анализы делают детям перед поступлением в ясли, школу, сад. Это помогает уберечь от инфекции детский коллектив.

Полиомиелит (детский паралич) — острое заразное заболевание. Возбудитель полиомиелита выделяется с испражнениями больного и может долго находиться в воде, молоке, молочных и других продуктах. Заразу заносят в рот грязными руками или с пищей. Поэтому нужно всегда мыть руки с мылом перед едой и после посещения уборной. Нельзя есть немытые овощи и фрукты. Надо оберегать от загрязнения источники питьевой воды, поддерживать санитарный порядок в населенных пунктах, бороться с мухами, которые также разносят возбудителей полиомиелита.

Болезнь эта чаще поражает детей в возрасте от 2 месяцев до 5 лет. Начинается она внезапно — повышается температура, и родителям кажется, что у малыша грипп, ангина или расстройство желудка. При более внимательном наблюдении обнаруживаются характерные признаки болезни: ребенок сильно потеет, резко обостряется чувствительность, особенно в области плеч и головы, появляется сонливость, головная боль, отдающая в затылок.

Примерно через неделю (4—8 дней) температура снижается до нормальной, ребенок начинает поправляться. Однако именно в этот период могут развиваться параличи ног, рук или лица. Иногда полиомиелит протекает настолько легко, что дети переносят его на ногах. Лишь внезапно появившаяся хромота или изменение походки наталкивает на мысль о перенесенной болезни.

В настоящее время производятся специальные прививки (вакцинация), которые предотвращают заболевание, помогают организму лучше справиться с этой инфекцией.

Глисты приносят ребенку большой вред, они питаются соками его тканей и веществами, переваривающимися в кишечнике, отравляют организм ядовитыми продуктами своей жизнедеятельности. Дети становятся нервными, плохо спят, у них пропадает аппетит, их тошнит по утрам. Желудок делается неустойчивым (то понос, то запор, бывают боли в животе). Ребенок слабеет, бледнеет.

Для того чтобы точно установить, есть ли глисты, исследуют испражнения.

Существует много видов глистов: аскариды, власоглавы, острицы, солитеры — бычий, свиной и карликовый, широкий лентен, сибирская двуустка и др. Можно уберечь ребенка от заражения глистами, если соблюдать следующие несложные гигиенические правила:

- содержать в чистоте уборные, не загрязнять испражнениями дворы, огороды, сады;
- удобрять землю только обезвреженными нечистотами, для чего их предварительно закладывать в компостные кучи;
- уничтожать мух;
- мыть руки с мылом после посещения уборной и перед едой. С невымытыми руками не приниматься за приготовление пищи;
- следить за чистотой тела, белья, постели;
- не давать детям и самим не есть плохо проваренное или прожаренное мясо и рыбу;
- приучать ребят к опрятности, мытью рук перед едой;
- проверять у ветеринара, не заражены ли глистами собаки, с которыми играют дети. У кошек глистов не бывает, но, бегая по помойкам, уборным, они загрязняют свою шерсть, с которой потом яйца глистов могут попасть на руки и в рот детям.

УХОД ЗА БОЛЬНЫМ РЕБЕНКОМ

Медицинская помощь в наших советских условиях доступна всюду, и лечить захворавшего ребенка должен с первого же дня врач или фельдшер. Родителям надо твердо усвоить, что полагаться на советы «сведущих» знакомых и соседей не только невежественно, но и пагубно. Нужно немедленно обратиться к врачу и точно выполнить его назначения. А это требует от матери или от другого члена семьи, который ухаживает за больным, определенного умения и навыков, нужно уметь измерить температуру, Поставить грелку и т. д.

Измерение температуры. Маленьким детям термометр кладут в пах или подмышку. Нижний конец его до половины должен быть в кожной складке и прижат ручкой или ножкой малыша. Градусник ставят на 10 минут. Возле ребенка нужно посидеть, придерживая ручку или ножку.

Температуру измеряют каждые 4 часа и непременно записывают.

Как поставить грелку. Воду надо нагреть не выше 45°C. Грелку не наливают до полна. Слегка сжимают ее, чтобы в горлышке показалась вода, и тут же завинчивают пробку. Опрокинув грелку, проверяют, не вытекает ли вода. Потом заворачивают грелку в пеленку и кладут рядом с ребенком в том месте, которое укажет медицинский работник.

Надо иметь в виду, что кожа у малыша значительно чувствительнее, чем у взрослого, поэтому нужно проследить, чтобы не было ожога.

Очистительная клизма. Задержка стула ухудшает состояние ребенка. Поэтому, если в течение суток не было стула, ставят клизму (для младенца применяют баллон №2 — на 1/4 стакана; для полугодовалого — № 3 и № 4 на полстакана; для детей старше года — № 5 и № 6 — на 3/4 — 1 стакан).

Воду кипятят и охлаждают до 28—30°C.

Тщательно с мылом моют руки. Клизму с наконечником кипятят или несколько раз промывают кипятком. Расстилают клеенку и покрывают ее сложенной в несколько раз пеленкой.

Когда баллон остынет, набирают воду и выпускают остаток воздуха. Для этого поднимают наконечник вверх и слегка нажимают баллон, чтобы показалась вода. Наконечник смазывают вазелином.

Ребенка кладут на бок, сгибают ему ножки в коленях. Между ногами кладут пеленку, чтобы меньше запачкалось другое белье. Придерживая малыша одной рукой, другой вводит наконечник на 3—4 см и впускают воду. Вынимать наконечник надо, не разжимая баллона. Чтобы вода сразу не вытекла, придерживают ягодичи.

После того как клизма подействовала, ребенка подмывают.

Горчичное обертывание. 2 столовые ложки сухой горчицы размешивают в 2 стаканах теплой воды. Комков не должно быть. В этом растворе мочат пеленку и, отжав, завертывают и нее всего малыша, кроме головки. Между ножек кладут сухой подгузник. Немедленно нужно закутать ребенка еще и в сухую пеленку и в одеяло. Пусть он так полежит, пока не покраснеет кожа. Потом его надо облить теплой водой, вытереть, одеть и положить в постель.

Все вещи, необходимые для обертывания, следует приготовить заранее, чтобы проделать процедуру быстро и не застудить малыша.

Горчичники продаются готовые в аптеке. Можно приготовить их и в домашних условиях. Для этого берут 1—2 чайные ложки сухой горчицы, столько же муки и растирают в теплой воде до густоты сметаны. Кашицу намазывают на чистую тряпочку и закрывают другим куском ткани. Накладывать горчичник надо более влажной стороной. Ребенка нужно укрыть. Держат горчичник, пока кожа не покраснеет, следят, чтобы он не сползал. Когда процедура окончена, удаляют прилипшую горчицу ваткой с вазелином или маслом и тепло укрывают малыша.

Согревающий компресс. В теплой воде мочат сложенный в несколько слоев кусок материи (лучше полотна) и, отжав, кладут на место, указанное врачом. Затем берут компрессную клеенку или сложенную вчетверо вощеную бумагу и кладут поверх материи.

Все это закрывают толстым слоем ваты и прибинтовывают. Компрессная бумага или клеенка должна выходить за край мокрой материи, а вата — за крап клеенки. Правильно наложенный компресс долго не высыхает.

Когда его снимут, больное место на 2—3 часа следует накрыть чем—либо теплым.

Чтобы поставить компресс на ухо, делают в тряпочке и клеенке отверстие для ушной раковины. Тряпочка должна прикрывать 2—4 см вокруг уха. Ватой надо закрыть ушной проход и значительный участок вокруг него. Прибинтовывая компресс, надо стараться, чтобы повязка не стеснила дыхание и не закрывала другое ухо, но в то же время не сваливалась.

Как впускать капли в ухо, в нос, в глаз. Пипетку нужно промыть кипятком. Прежде чем впускать капли в ухо, ставят пузырек с лекарством на несколько минут в теплую воду. Ребенка кладут на бок и слегка оттягивают назад ушную раковину. Только через 2—3 минуты после того как лекарство было закапано, можно разрешить ему повернуться. В ушко следует положить кусочек ватки.

Перед тем как пускать капли в нос, надо его прочистить. Для этого делают из ваты жгутики и, вращая, вводят в каждую ноздрю. Ребенок должен при этом лежать на спине или сидеть с откинутой назад головой. В таком положении его надо подержать еще несколько секунд после того, как пустили капли. Нельзя касаться пипеткой краев носа.

Особую чистоту надо соблюдать, впуская капли в глаза. Надо самым тщательным образом вымыть с мылом руки. Осторожно оттянуть нижнее веко и капать, не касаясь пипеткой глаза.

ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ

РОДИТЕЛИ — ПЕРВЫЕ ВОСПИТАТЕЛИ ДЕТЕЙ

Воспитание подрастающих поколений в нашей стране является делом большой государственной важности. Дети воспитываются в дошкольных учреждениях и в школе, в комсомольских и пионерских организациях и во внешкольных учреждениях. Но первыми их воспитателями являются родители. Советская семья представляет собой первичный коллектив советского общества, члены которого тесно связаны между собой родственными узами и общими интересами. В этом коллективе прежде всего растут и воспитываются наши дети.

Отец и мать воспитывают детей не только словом, убеждением, но и личным примером, своим поведением. Родители влияют на детей в то время, когда они только вступают в жизнь и впервые начинают познавать окружающий мир. Поэтому воспитательное воздействие родителей бывает особенно сильным. Задачи семьи состоит в том, чтобы формировать у детей черты нового, советского человека, готовить их к активному участию в строительстве коммунизма.

Большинство родителей в нашей стране хорошо понимают свою ответственность за воспитание детей и уделяют им много времени и внимания. Особенно большое внимание детям уделяют женщины, матери. Воспитание детей — это самая почетная и ответственная обязанность матери. Не менее важную роль играет и отец. Отец, который не занимается воспитанием детей или воспитывает их плохо, не выполняет своего гражданского долга. Разумеется, детей воспитывают не только отец и мать, но и остальные члены семьи.

Слаженность и организованность семейного коллектива являются важным условием правильного воспитания детей в семье. Когда отношения между родителями основаны на чувстве любви и взаимного уважения, у детей вырабатывается и развивается чувство товарищеской взаимопомощи. Они приучаются сочетать личные интересы с интересами других членов семьи, а впоследствии и с интересами всего советского общества.

В воспитании детей не должно быть шаблона. Нельзя ко всем детям подходить одинаково. Ведь по своему характеру и поведению дети отличаются друг от друга. Одни более подвижны, другие медлительны. Одни смелые и решительные, другие застенчивые и стеснительные. Сколько детей, столько и подходов к ним. В воспитании не может быть рецептов, пригодных для всех случаев. Однако в практике сложилось немало форм и методов воспитания, проверенных жизнью и дающих в большинстве случаев положительные результаты.

Воспитание у детей высоких моральных качеств. В. И. Ленин в речи на II съезде комсомола указал на необходимость подчинении всего дела воспитания, образования и учения современной молодежи воспитанию у нее коммунистической морали. Вся воспитательная работа советской школы и семьи должна быть направлена на формирование у подрастающих поколений высоких моральных качеств, на воспитание у них навыков и привычек коммунистического поведения.

В первую очередь у детей и молодежи нужно формировать такие черты, как советский патриотизм и пролетарский интернационализм, коммунистическое

отношение к труду и общественной собственности, дисциплинированность и организованность, коллективизм, правдивость и честность, непримиримость к недостаткам, умение критически оценивать свое поведение и смело критикован, недостатки других.

Воспитание моральных качеств у детей — дело сложное и кропотливое. Но оно вполне доступно каждой матери, каждому отцу, при условии если им заниматься серьезно и систематически, если своевременно предупреждать недостатки в поведении детей. Нужно помнить, что воспитывать детей легче, чем потом перевоспитывать их, преодолевать вредные навыки и привычки в их поведении. Перевоспитание детей требует большого терпения и большого знания психологии детей.

Дети отличаются высокой восприимчивостью. Благодаря этому формирование и закрепление у них навыков и привычек поведения происходят более успешно, чем в старшем возрасте. Эти навыки и привычки потом долго сохраняются, причем не только положительные, но, к сожалению, и отрицательные. Если ребенка дошкольного возраста приучили бояться темноты, "леших" и "домовых", то он и в зрелые годы будет бояться войти в темную комнату, испытывать чувство страха перед «нечистой силой». Если ребенка научили говорить неправду, обманывать товарищей, старших, то он и в более поздние годы может остаться неправдивым, лживым.

Для воспитания у детей дисциплинированности следует на конкретных примерах убеждать их в необходимости дисциплины в труде и в повседневной жизни. Много ценных советов по воспитанию детей оставил замечательный советский педагог Л. С. Макаренко. Он рекомендовал, например, для воспитания правдивости и честности у ребенка ничего не прятать от него, но следить за тем, чтобы он ничего не брал без спроса. Надо разъяснять детям, что правдивость заключается не только в том, чтобы говорить правду, но и выполнять свои обещания, крепко держать свое слово. Правдивый и честный человек честен во всем — и в большом и в малом.

Особенно важно воспитать у детей такие моральные качества, как советский патриотизм и пролетарский интернационализм.

Хорошим средством патриотического воспитания детей в семье являются непринужденные беседы, а также чтение книг о нашей Родине, о мужественных борцах за мир.

В семье могут быть использованы и некоторые игровые формы. Так, проведение в семейном кругу интересной и увлекательной игры «Путешествия по просторам родины чудесной» не только расширяет кругозор детей, но и оказывает на них воспитательное воздействие.

Очень хорошо, если родители в целях патриотического воспитания своих детей посещают с ними музеи, выставки, организуют с детьми прогулки по городу и экскурсии в природу, знакомят их с историческими памятниками, связанными с революционным прошлым. Все это помогает воспитанию у детей любви к своему родному району, краю.

В условиях нашей многонациональной страны часто вместе учатся дети разных национальностей. Задача родителей воспитывать детей в духе дружбы и товарищества, уважения к любой национальности. Для этого необходимо рассказывать им о славных традициях различных народов, об их вкладе в дело

мира, в науку, культуру, искусство. Свои слова надо подкреплять чутким и внимательным отношением к людям других национальностей.

Пример и авторитет старших. Маленькие дети стараются подражать окружающим их взрослым людям. Объясняется это тем, что у них еще нет достаточных знаний и жизненного опыта. Они не всегда могут самостоятельно разобраться в том, что хорошо и что плохо. В силу этого они и стараются подражать взрослым и в первую очередь родителям.

А поэтому поведение родителей — важнейшее средство воспитания детей в семье. Если родители стремятся воспитать детей правдивыми и честными, а сами в их присутствии говорят неправду, то эффективность их воспитательного воздействия значительно снизится. Если отец и мать стараются воспитать у детей дисциплинированность и организованность, вежливость и уважение к старшим, а сами не обладают такими качествами, их воспитательная работа не даст нужных результатов.

Родители иногда не замечают, какое воспитательное влияние оказывают они на детей своим поведением. Между тем они воспитывают их каждый день, каждый час, каждую минуту. Даже самый обычный разговор родителей и старших, который они ведут в присутствии детей, действует на характер и умственное развитие детей.

Правильное поведение родителей, принятое в советском обществе, их честное отношение к своему общественному долгу, к порученному делу — основное условие успешного воспитания детей.

Воспитание детей не требует, чтобы родители не спускали с них глаз: при этом дети вырастают пассивными и безынициативными.

Главное в воспитании детей заключается не в разговорах с ними, а в правильной организации жизни семьи, в организации личной и общественной жизни самих родителей. Так, например, недостаточно рассказать детям о значении дружбы. Надо, чтобы дети постоянно наблюдали дружеские взаимоотношения старших в семье.

Большинство родителей воспитывает детей своим отношением к труду: они работают так, чтобы дети могли гордиться ими.

Например, отец одного из учеников Павлышской школы Кировоградской области, слесарь МТС, заболел. Врач дал ему отпуск по болезни. Но уже через несколько дней отец вышел на работу. Когда он возвратился домой, двенадцатилетний сын обратился к нему с вопросом: «Почему ты, пана, ушел сегодня на работу? Ведь тебе можно было еще пробыть дома». Отец ответил: Я чувствую себя хорошо, а лежать мне некогда: скоро начнется сев, надо ремонтировать тракторы».

Сын надолго запомнил эти слова отца. Наблюдая в семье честное и добросовестное отношение родителей к труду, этот школьник рос честным и дисциплинированным мальчиком.

По-иному ведут себя дети, родители которых показывают отрицательные примеры поведения. Например, молодая здоровая колхозница, мать двух школьниц, была занята своими домашними делами. Увидев в окно посыльного из правления колхоза, направлявшегося к её дому, она легла в постель и притворилась больной. Ссылаясь на «тяжелую болезнь», она отказалась выйти на работу. Дети с недоумением смотрели на мать, которая дала им наглядный пример лжи и лицемерия.

Другой пример. Мать читает интересную книгу. Раздается звонок. Мать зовет дочь — восьмилетнюю Люсю — и говорит:

— Пойди отвори дверь и, если это Анна Ивановна, скажи, что меня нет дома.— Девочка бежит, открывает дверь и точно выполняет поручение матери.

Воспитание правдивости в детях имеет огромное значение. Но ребенок не будет правдивым, если мать заставляет его говорить неправду. Ведь он еще не может разобраться, какая ложь серьезна и вредна, а какая сравнительно безобидна.

Дети заимствуют у своих родителей, у старших братьев и сестер привычки и правила поведения, подражают их манерам и характеру. Поэтому если в семье царят грубость и невнимательность в отношениях между старшими, то и дети вырастают грубыми и невнимательными.

Особенно отрицательно сказываются на воспитании детей пережитки прошлого, от которых не освободились еще многие родители. До сих пор в нашем быту мы сталкиваемся с такими пороками и пережитками, как грубость, сквернословие, пьянство, суеверие и др.

Воспитательная сила личного примера родителей и вообще взрослых во многом зависит от их авторитета. Чем выше авторитет взрослых в глазах детей, тем сильнее влияют они на характер и поведение ребенка.

Труд — основа воспитания. В. И. Ленин указывал на необходимость воспитания молодежи в сознательном и дисциплинированном труде. Только в труде вместе с рабочими и крестьянами можно стать настоящим коммунистом. «Правильное советское воспитание,— писал Л. С. Макаренко,— невозможно себе представить как воспитание нетрудовое. В нашей стране труд перестал быть предметом эксплуатации, он сделался делом чести, доблести и геройства. Поэтому в воспитательной работе труд должен быть одним из самых основных элементов».



Рис 1. Надо приучать детей к домашнему труду

Очень важно научить детей ценить всякий труд и не уклоняться от него. Посильный труд детей — это основа их морального воспитания. Неправильно поступают те родители, которые стремятся освободить ребенка от трудовых обязанностей и

выполняют за него то, что он сам с успехом мог бы выполнить. Из детей, не приученных к труду, могут вырасти бездельники и эгоисты, думающие только о себе.

С малых лет нужно приучать детей к труду. Каковы бы ни были материальные условия семьи, у каждого ребенка должны быть свои обязанности по дому. Пусть эти обязанности будут несложны, но нужно приучать детей выполнять их без напоминаний.

Многие дети охотно берутся за разнообразную работу. К сожалению, родители не всегда поощряют стремление детей к труду. «Это не ваше дело. Подрастете, тогда и будете подметать комнату, накрывать на стол». Так рассуждают некоторые родители, и у них ребенок вырастает белоручкой. Он не ценит труд других людей и сам не умеет трудиться. Неудивительно, что такие дети обычно и учатся хуже других и в общественной работе не принимают участия. Нужно добиваться, чтобы дети с ранних лет приучались к выполнению посильных трудовых обязанностей: и вносили свой маленький вклад в общий домашний труд семьи.

Мать—героиня А. М. Суханова рассказывает: «С малых лет приучала я детей к труду. У каждого из них есть какие-нибудь обязанности: кто полы подметает и моет, кто белье стирает, кто помогает в приготовлении пищи. В обработке огорода участвует вся семья. Кроме того, старшие дети всегда помогают младшим. Старшие девочки помогали мне нянчить малышей. Все дети послушные. Ни мне, ни отцу не приходится по два раза о чем—либо просить детей или что-либо требовать от них. Муж приучает мальчиков к работе. Сам он никогда не бывает без дела: и в доме и во дворе всегда найдется что починить, покрасить. И дети берут с него пример: растут трудолюбивыми».

Трудовое воспитание — это главная составная часть коммунистического воспитания детей. Оно должно начинаться с первых шагов сознательной жизни ребенка, с простых и посильных для него дел. Прежде всего нужно приобщать детей к самообслуживанию, к домашнему труду.



Рис.2. Она помогает маме

Перечислим для примера основные, наиболее распространенные виды детского труда в семье: уборка своей постели; содержание в порядке игрушек; помощь в уборке комнаты; приведение в порядок библиотеки школьника; поливка цветов в комнате: уметь накрывать на стол перед обедом; уборка посуды после обеда; чистка платья и обуви; уход за огородом и цветником; помощь матери в хозяйственной работе; разбивка сада и уход за ним; уход за малышами: заготовка дров на зиму; уход за домашними животными: участие в уборке урожая в саду и на огороде.

Постепенно круг трудовых обязанностей детей расширяется. В зависимости от конкретных условий жизни семьи родители могут давать своим детям различные трудовые поручения.

Приучение детей. Большое место в воспитании детей занимает приучение их к правильному поведению.

Еще М. Г. Белинский утверждал, что ребенка надо не столько поучать, сколько приучать, вырабатывать у него ценные навыки и привычки поведения. Нельзя воспитать детей мужественными людьми только при помощи рассказов о мужественных поступках других людей. Для этого нужно поставить их в такие условия, где они могли бы проявить мужество. Важно приучать детей преодолевать трудности, переносить некоторые лишения. Конечно, эти трудности и лишения не следует создавать искусственно.

Уже в дошкольном возрасте нужно приучать детей к соблюдению определенных норм и правил поведения, приучать к чистоте и опрятности, к вежливости и почтительности к старшим.

Делать это надо изо дня в день, до тех пор, пока у детей не выработаются устойчивые навыки и привычки.

Очень важно приучить детей к послушанию старшим, к организованному и дисциплинированному поведению дома, на улице, в общественных местах. Дети приучаются к этому под влиянием окружающей обстановки и контроля за их поведением со стороны старших.

Для повышения культуры детей надо развивать у них хороший вкус. Например, с самых ранних лет надо прививать детям вкус к простой, красивой и аккуратной одежде.

Чистоплотность в быту, опрятность в одежде и аккуратность— важные навыки культурного поведения.

Надо приучать детей и подростков, чтобы они, начав работу, доводили ее до конца, но отвлекались во время занятий, всегда убирали за собой вещи, учебники и учебные пособия после того, как работа закончена. Эти навыки легче всего выработать путем систематических упражнений.

Поощрение и наказание детей. Большую роль в воспитании детей играет поощрение их за хорошие поступки и действия. Вовремя поддержанное стремление детей к лучшему может дать гораздо больший эффект, чем применение различных мер наказания. Серьезную ошибку допускают те родители, которые без конца напоминают ребенку о его недостатках, не замечают положительных моментов в его поведении, не одобряют его хороших поступков.

Умело применяемые поощрения помогают развитию положительных черт в характере и поведении детей. Чтобы заслужить поощрение, дети стараются вести себя лучше. Поощрения вместе с тем вселяют в детей уверенность в собственных силах, возбуждают их энергию, бодрость, стремление к повторению поступков и действий, получивших положительную оценку. Обычно поощрения за хорошее поведение детей применяются в форме похвалы, подарков.

Подарки детям надо делать без предварительной договоренности, они должны быть неожиданной радостью для них. В первую очередь нужно дарить детям игрушки, книги, коньки, лыжи и другие предметы, которые помогают умственному и физическому развитию детей. Поощрения всегда должны быть заслуженными. Некоторые родители злоупотребляют этим методом воспитания и за каждое даже незначительное достижение осыпают детей похвалами и наградами. Это приводит к тому, что дети перестают ценить поощрения, привыкают к ним.

Очень вредно дарить детям деньги или заключать с ними сделки о премировании деньгами за хорошие отметки. Например, получил школьник пятерку — родители выдают ему за это определенную сумму денег. Дети должны помнить, что учеба — это первейшая обязанность школьников, которую они должны добросовестно выполнять.

Из советской системы воспитания категорически исключаются физические наказания, так как они не только не исправляют ребенка, а, наоборот, портят его. Боясь побоев, дети лгут, скрываются, хитрят и никогда не расскажут взрослым о своих ошибках и трудностях.

Физические наказания очень возбуждают нервную систему детей. Поэтому дети порой не могут взять себя в руки, озорничают еще больше и все делают наперекор. Применение физических наказаний — это вредный, позорный пережиток прошлого, когда затрецинами, шлепками и подзатыльниками детям внушали «страх божий», приучали их к беспрекословному повиновению.

Не следует также грубо бранить и оскорблять детей. Это унижает достоинство ребенка и обижает его, портит отношения с родителями.

В отдельных случаях, если убеждение не помогает и ребенок держит себя развязно, грубит, бездельничает, хотя и понимает, что это нехорошо, следует наказать его. Лучше применить такие меры: запретить посещение кино или театра, отказаться от приобретения подарка, лишить прогулки, проявить холодность в отношении к школьнику до тех пор, пока не исправится. Но не следует «пилить» ребенка или бесконечно напоминать ему о совершенном проступке. Это не оказывает действия, а лишь раздражает ребенка. Наказать или осудить можно также порицанием или указанием на недопустимость плохих поступков.

Например, мальчик мешает старшему брату готовить уроки. На просьбы брата отойти от стола и заняться другим делом он не обращает внимания и продолжает шалить. В этом случае отец, мать или еще кто-либо из старших делает замечание мальчику и осуждает его поступок.

Внушительно сделанное замечание часто является вполне достаточным средством для того, чтобы призвать к порядку расшалившегося ребенка. Нужно только это замечание делать так, чтобы слово родителей дошло до сознания детей, а не превращалось в надоедливое повторение однообразных фраз, вроде «Тише!», «Не шуми!», «Перестань!» и т. п.

После замечания не следует сразу же ласково относиться к детям. Своим отношением нужно показать, что плохие поступки детей огорчают и возмущают родителей.

Иногда в практике семейного воспитания применяется и такая мера наказания: родители некоторое время не разговаривают с провинившимися детьми. В тех семьях, где дети любят и глубоко уважают своих родителей, они тяжело переносят эту меру наказания и стараются вести себя лучше.

Особенно осторожно следует применять наказания по отношению к капризным детям. Иногда полезно не обращать на них внимания до тех пор, пока они не перестанут капризничать. Если такого ребенка уговаривать или наказывать, он будет продолжать капризничать, плакать. Если же родители оставляют его в покое и как бы не замечают его капризов, он обычно перестает плакать и ведет себя лучше. На капризных детей лучше воздействовать добрым словом, чем суровым наказанием.

Всякое наказание, применяемое родителями, должно быть справедливым. Несправедливые, необоснованные наказания отдаляют детей от родителей. Разочарование в справедливости взрослых накладывает неизгладимый след на психику ребенка. В особенности родителям не следует срывать на детях свое плохое настроение или раздражение собственными неудачами.

Дети часто жалуются друг на друга, ссорятся между собой, дерутся. В таких случаях сплошь да рядом родители не пытаются трезво разобраться, в чем дело, кто прав и кто виноват. Обычно им кажется, что виноваты чужие дети, а не их ребенок. Надо помнить, что дети насколько вспыльчивы, настолько и отходчивы и так же быстро мирятся, как и ссорятся.

Бывает и так, что родители в припадке вспыльчивости сурово наказывают своих детей, но потом, через несколько минут, ласкают их, делают им подарки, чтобы подчеркнуть свое раскаяние. Есть и такие родители, которые сперва покричат на своих детей, побранят их, а потом уступят и разрешат все, чего требуют дети. В результате такой непоследовательности в характере ребенка появляются черты упрямства. Добиться послушания от него становится все труднее, и в этом виновны сами родители.

Очень важно обеспечить единую линию поведения всех взрослых членов семьи, единство их требований к детям. Споры о способах воспитания, о том, должен ли быть наказан ребенок и т. д., недопустимы в присутствии детей. Такими спорами родители подрывают собственный авторитет в глазах младших членов семьи, вносят в семью раскол, воспитывают у детей привычку всегда и всюду искать себе защиту, как бы плохо они ни поступали.

Требовательность к детям и контроль за их поведением. Детям нужно предъявлять определенные требования, помогающие им найти правильную линию поведения. Выполнение посильных требований, правил, обязанностей упорядочивает поведение детей и создает привычку владеть собой, управлять своими поступками.

Уже в дошкольные годы надо требовать от детей, чтобы они убрали свои игрушки после игры, мыли руки перед едой, приветствовали старших, благодарили их за оказанную помощь и т. д.

Но мере роста и развития детей круг требований к ним расширяется и требования эти усложняются.

Требовательность к детям не исключает, а предполагает любовь к ним, чуткое и заботливое отношение родителей. Но эта любовь должна быть разумной. Нельзя правильно воспитать ребенка показной добротой и снижением требований к нему.

Отсутствие требовательности и контроля за поведением детей приводит к появлению среди нашей молодежи бездельников и тунеядцев, стремящихся жить легко и беззаботно, за счет других и прежде всего за счет родителей. Удовлетворяя каждое желание своего ребенка, родители изнеживают и балуют его, не приучают к труду, к ответственности за свои поступки. Особенно часто это бывает в семьях, где воспитывается единственный ребенок. В таких семьях чаще всего вырастают избалованные, слабовольные, ленивые и не приспособленные к жизни дети.

А. С. Макаренко, подводя итоги своего многолетнего педагогического опыта, говорил: «Моим основным принципом (а я считал, что это принцип не только мои, но и всех советских педагогов) всегда было: как можно больше требования к человеку, но вместе с тем и как можно больше уважения к нему». Чем больше мы уважаем человека, тем больше требуем от него. Некоторые родители ошибочно считают, что чем больше они будут баловать и нежить своих детей, тем крепче дети будут любить их. Это неверно. Избалованные дети ведут себя как эгоисты. Правильно поступают те родители, которые предъявляют высокие требования к своим детям и не потакают их слабостям.

Требовательность к детям должна сочетаться с уважением к ним, с разумной любовью. Лаской и любовью к детям, уважением к ним родители могут вызвать у них хорошие чувства, воспитать ценные навыки и привычки поведения.

К сожалению, есть еще родители, которые предпочитают вызывать у своих детей страх и трепет, а не смех и жизнерадостность. Чрезмерно строгий подход к детям так же вреден, как и отсутствие требовательности.

Высокая требовательность к детям необходима со стороны всех членов семьи. На страницах журнала «Семья и школа» рассказано об опыте воспитания детей в семье колхозников Кирсановых. В этой семье вошло в обычай: каждый вечер дети отчитываются перед родителями о своих делах за день. Если кто—либо из детей уклоняется от работы, вся семья коллективно обсуждает этот поступок.

Родителям необходимо следить за поведением своих детей дома и на улице, в общественных местах. Но этот контроль не должен быть назойливым. Излишняя опека со стороны родителей нередко вызывает у детей, особенно у подростков, законную обиду. Им не правится, когда родители следят за каждым их шагом, вмешиваются в их отношения с товарищами. Разумеется, контроль за поведением детей необходим, но он не должен сковывать их инициативу, оскорблять их самолюбие.

В воспитании детей особенно важно обеспечить единство требований со стороны школы и семьи, учителей и родителей. В школе детям внушают, что людей, проживших долгую трудовую жизнь, нужно уважать. Но иногда, придя домой, ученик слышит, как грубо его мать или отец разговаривают с бабушкой. Влияние дурного примера родителей снижает эффективность воспитательного воздействия школы.

Единая воспитательная линия школы и семьи, учителей и родителей — необходимое условие воспитания наших детей в духе коммунистической морали. Родителям необходимо поддерживать постоянную связь с классным руководителем. Очень важно обеспечить единство требований к детям со стороны всех членов семьи. Нельзя допускать, чтобы отец требовал одно, а мать другое.

Особенно важно действовать согласованно, когда родители поощряют или, наоборот, наказывают ребенка. Всякие споры о мере поощрения или наказания в присутствии детей недопустимы. Такие споры подрывают авторитет старших и приучают детей искать себе защиту у «доброго» папы против «строгой» мамы или наоборот.

Учет возрастных особенностей детей. Нельзя ко всем детям подходить с одними и теми же требованиями. В воспитании детей очень важно учитывать их возрастные особенности.

Самые большие трудности представляет воспитание детей среднего возраста — учащихся 5—8-х классов. Подростки требуют от родителей особенно много внимания. Без этого трудно направить пробуждающуюся активность и самостоятельность подростков по правильному руслу. Родителям, однако, не следует быть слишком навязчивыми, изо дня в день повторять одно и то же. Детям это надоедает, и они перестают обращать внимание на внушение родителей. Необходимо разнообразить формы подхода к подросткам и не строить все воспитание на одних лишь запрещениях.

Некоторые родители иногда забывают, что подростки — это не маленькие дети, и продолжают обращаться к ним в форме безоговорочного приказа. Такой тон раздражает подростков. Они болезненно переживают, что близкие им люди не считаются с ними, не уважают их. В ответ на безоговорочные приказания у них часто развивается упрямство, они стремятся сделать все по-своему.

Внимательные родители постоянно следят за развитием своих детей и по мере их роста изменяют методы воздействия на них. Они часто обращаются к детям среднего и старшего возраста с просьбой, советуются с ними, обсуждают, как нужно быстрее и лучше выполнить ту или иную работу. Такое доверие к подросткам благотворно влияет на них. Они с большим уважением относятся к родителям и более охотно выполняют их просьбы, советы и указания.

ПОМОЩЬ ДЕТЯМ В УЧЕБЕ

Дети учатся не только в школе, но и дома. Выполняя домашние задания, они закрепляют усвоенные в классе знания, расширяют и углубляют их. Поэтому успеваемость школьников зависит не только от учителей, но и от родителей. Как же помогать детям хорошо учиться?

Создание нормальных условий для выполнения домашних заданий. Прежде всего необходимо обеспечить детей учебниками и школьными принадлежностями (тетрадами, карандашами, ручкой и перьями, чернилами и т. п.). Следует также отвести школьнику постоянное «рабочее место», где бы он мог готовить уроки. Если позволяют условия, нужно оборудовать отдельный «уголок школьника». Стол, стул, этажерка или полочка для книг — вот самое необходимое оборудование такого уголка.



Рис. 3. Искривление позвоночника, вызванное работой за слишком высоким столом.



Рис. 4. Сутулость, вызванная работой за слишком низким столом.

Особенно заботливо родители должны относиться к оборудованию рабочего места для ребенка, только что начавшего учиться. Делая уроки за слишком высоким столом, ребенок вынужден изгибаться в сторону, чтобы удобнее было писать. Это ведет к боковому искривлению позвоночника (рис. 3). Работа за слишком низким столом способствует возникновению сутулости (рис. 4). Как нужно правильно сидеть, показано на рисунке 5.

Чтобы приучить учащихся к сосредоточенному, напряженному труду, во время приготовления уроков следует соблюдать тишину в комнате. Радиоприемник или репродуктор надо выключить.

Необходимо также приучать детей к соблюдению гигиены умственного труда во время выполнения домашних заданий. Нужно следить за тем, чтобы через 40—50 минут школьники устраивали перерывы на 10—15 минут.

Следует приучать школьников чаще проветривать комнату, где они занимаются, так как чистый воздух — главное условие повышения работоспособности. Нельзя разрешать им заниматься лежа или читать во время еды. Все эти на первый взгляд мелочи оказывают серьезное влияние на снижение качества домашних учебных занятий школьников.

Надо требовать от детей, чтобы их учебники, тетради и другие учебные принадлежности были подготовлены для школы с вечера. Выполнение этого требования поможет выработать у детей аккуратность и четкость (рис. 6).

Помощь детям в выполнении домашних заданий. В отдельных случаях родители могут оказать помощь и в приготовлении уроков.

В семье можно иногда наблюдать две крайности: некоторые родители проявляют полное невмешательство в учебные занятия своих детей.

«Это дело школы, учителей», — рассуждают они и не оказывают помощи даже в том случае, если дети нуждаются в ней и родители в состоянии оказать ее. Другие родители, наоборот, излишне опекают и иногда сами выполняют за детей домашние задания. И в первом и во втором случае родители поступают неправильно.



Рис. 5. Так нужно сидеть, работая за столом.



Рис. 6. Учебные принадлежности для школы надо подготовить с вечера

Домашние задания рассчитаны на самостоятельную работу школьников. В одном из пунктов «Правил для учащихся» записано: «Все домашние уроки выполнять самому». Но родители не могут безразлично относиться к тому, как их дети выполняют уроки.

Иногда школьники, особенно младших классов, забывают или, занявшись игрой, не успевают выполнить задания. Родители должны напоминать им об этом.

Важно ежедневно контролировать выполнение домашних заданий. Надо постепенно приучать детей к самостоятельной усидчивой работе. Если школьник научится работать организованно и хорошо, надобность в повседневном контроле за качеством выполнения домашних заданий отпадет.

Бывают случаи, когда школьник встречает затруднения при выполнении домашних заданий и обращается за помощью к родителям:

— Папа, задача не получается. Такая трудная.

Отец берет задачник и быстро набрасывает решение:

— Переписывай.

Такая «помощь» только вредит школьнику. Родители или старшие члены семьи могут и должны помочь ребенку. Но нужно предложить школьнику подумать и попытаться самому еще и еще раз решить трудную задачу и только после этого помочь ему.

У учащихся младших классов полезно проверять результаты выполнения уроков: прослушать стихотворение или пересказ выученного материала, просмотреть письменную работу и т. п. Необходимо иметь в виду, что проверка результатов домашней работы школьников — это дело учителя. Но родители не могут относиться безразлично к тому, что их сын или дочь небрежно, наспех выполняют домашние задания и торопятся на улицу. Надо проверять качество выполнения учеником домашних заданий и тем самым приучать его работать аккуратно и добросовестно.

Следует поощрять совместные занятия детей: они содействуют приобретению детьми навыков коллективной работы, воспитанию у них чувства товарищеской взаимопомощи. Особенно полезны совместные занятия для отстающих учеников, а также учеников, не привыкших к усидчивой самостоятельной работе. Однако нужно следить, чтобы они работали самостоятельно и не списывали друг у друга решенные задачи или выполненные упражнения.

Особенно важно, чтобы родители были в тесном контакте с учителем, классным руководителем, советовались с ними и действовали едино. «Сделал одну ошибку в диктante, а поставили мне тройку — придирается учительница», — жаловался Коля. Просмотрев тетрадь сына, отец строго сказал: «За такую грязную работу больше тройки поставить нельзя». Отец Коли поступил правильно. Он поддержал авторитет учительницы. Надо воспитывать у детей уважение к школе, к самоотверженному и благородному труду педагогов.

Иногда родители плохую успеваемость своих детей пытаются объяснить их якобы слабыми способностями. В действительности низкая успеваемость, как правило, объясняется отсутствием у школьников работоспособности, неумением работать. А неумение работать, в свою очередь, порождает нежелание работать, приводит к потере интереса, легкомысленному отношению к учебе. Родители вместе с учителями должны выявлять причины, которые мешают детям хорошо и отлично учиться, и устранять эти причины.

Многие родители поручают старшим детям следить за выполнением домашних заданий младшими детьми. Выполнение этих поручений сближает детей. Старшие дети не только проверяют выполнение заданий младшими братьями и сестрами, но и помогают им.

Распространенной ошибкой родителей является невмешательство в школьные дела своих старших детей. А при отсутствии контроля с их стороны даже старшие школьники начинают хуже учиться.

Некоторые родители, не имея соответствующего образования, не могут проверить по существу, как изучают их дети—старшеклассники различные предметы. Тем не менее само повседневное внимание родителей к занятиям сына или дочери, их интерес к школьной жизни дают весьма положительные результаты.

Помощь школьникам 7-го и 10-го классов следует усилить в период подготовки к экзаменам. В это время особенно важно правильно организовать домашние учебные занятия детей.

В период подготовки к экзаменам необходимо свести до минимума различные поручения детям. Конечно, не следует совершенно отстранять их от труда по самообслуживанию, от участия в бытовом труде. Но этот труд не должен отвлекать от подготовки к экзаменам. На время подготовки к экзаменам следует также сократить развлечения школьников (посещение кино, футбольных состязаний и др.).

Задача родителей — развивать у подростков привычку делиться дома своими мыслями, настроениями, разными событиями из их жизни. При этом на откровенность детей надо реагировать вдумчиво и тактично. Бестактность, высокомерие, чрезмерная строгость, безразличие к интересам подростков неизбежно приводит к нарушению контакта, а следовательно, к потере влияния родителей на детей.

В подростковом возрасте наиболее интенсивно происходит половое формирование. При простых дружеских отношениях родители всегда имеют возможность говорить с подростками о самых сложных и волнующих вопросах, предупредить неправильные отношения между мальчиками и девочками, содействовать их хорошей дружбе направить внимание подростков на увлекательные, творческие занятия, на здоровые развлечения.

Неправильно поступают родители, когда они запрещают, порицают дружбу мальчиков и девочек. Бывает, например, так. Вернувшись домой, мать с ужасом увидела, что ее дочка — девятиклассница Люда — сидит на диване с каким-то мальчиком. Когда мальчик ушел, мать набросилась на дочь:

— Бесстыдница! Поклонников развела! — кричала она.

На другой день она пришла в школу. Классный руководитель выслушал ее очень внимательно.

— Я не понимаю причин вашего волнения, — сказал он.— Я сам просил Мишу помочь вашей Люде по физике.

— Вы?! Но надо же понимать, к чему все это приводит!

— Вы сами наталкиваете дочь на мысль, что дружба с мальчиком— какое-то запретное дело,— возразил учитель. Ходил бы мальчик к вам домой, и вы бы убедились, что отношения у них самые чистые.

Школа и родители общими усилиями содействуют развитию дружбы и товарищества, взаимного уважения между мальчиками и девочками, поощряют взаимопомощь в учебных делах, труде, а также и совместные игры.

Для воспитания товарищеских отношений между мальчиками и девочками большое значение имеет хороший пример, какой видят дети в своей семье в лице матери и отца.

Воспитание у детей чувства ответственности за учебу. Успех в учебе во многом зависит от воспитания а закрепления у детей чувства ответственности за свой учебный труд. Дети не только учатся, но и выполняют разные поручения пионерских и комсомольских организаций, занимаются спортом, внеклассным чтением, помогают родителям в домашнем труде, посещают кино, театры и т. д. Однако среди всех этих занятий самым главным является учебная работа.

Обычно после окончания школы дети мечтают о таких профессиях, которые позволили бы им больше пользы принести своей Родине. Следует разъяснять им, что для этого нужно хорошо и отлично учиться, овладевать знаниями, наукой.

Учиться — это значит трудиться, напрягать свои силы, преодолевать трудности и препятствия. К сожалению, некоторые родители относятся к учению своих детей несерьезно. Вместо того чтобы после возвращения ребенка из школы дать ему отдохнуть, они дают ему различные поручения, требующие большого напряжения умственных и физических сил. В результате дети переутомляются и иногда не успевают выполнить задания учителей.

Родителям надо регулярно просматривать и подписывать дневники, интересоваться отметками и поведением детей в школе. Правильное ведение дневника приучает детей к аккуратности, организованности и порядку. Если родители перестают

регулярно просматривать дневник, дети не записывают в него домашние задания, скрывают от родителей плохие отметки.

Необходимо следить за тем, чтобы дети не пропускали без уважительных причин занятий и не опаздывали в школу. Обучение детей в школе проводится по определенной системе и в стройной последовательности. Поэтому каждый пропущенный учеником урок нарушает нормальный ход обучения и отрицательно влияет на успеваемость. Чтобы наверстать пропущенное, ученику потом приходится работать с большим напряжением несколько дней.

Приниматься за работу ученик должен в одно и то же время, установленное в режиме дня. Нельзя разрешать ребенку готовить уроки сразу после возвращения из школы. Он должен отдохнуть, пообедать.

Нужно наблюдать за тем, чтобы учебники, тетради и школьные принадлежности лежали на своих местах, чтобы школьник не тратил напрасно времени на их поиски.

Мать одной из учениц говорила на собрании родителей: «Прежде всего я прививаю дочери серьезное отношение к учению. Еще до школы я внушала ей (и внушаю сейчас), что для того, чтобы быть настоящим советским человеком, надо учиться так, как учился Ленин,— на «отлично». Я очень строго слежу за успеваемостью дочери, помня о том, что если с самого начала пустить учение ребенка на самотек, то это может иметь плохие последствия, которые потом будет трудно исправить. Несмотря на свою занятость на работе вне дома, я каждый день проверяю, как она выполняет домашние задания, и делаю ей свои замечания о том, как они выполнены и как лучше их выполнить. Помимо контроля за домашней работой дочери, я интересуюсь также ее ответами в классе: часто спрашиваю, как она отвечала на уроках. Отличным отметкам открыто радуюсь и хвалю ее, а это, в свою очередь, вызывает у нее еще большую радость и стремление еще лучше учиться по всем предметам».

Это действительно так. Повседневный контроль за учебной работой детей, приучение их к организованной работе — необходимое условие повышения их успеваемости.

Детей среднего и особенно старшего возраста надо приучать к тому, чтобы они свою учебную работу сочетали с активным участием в производительном труде. Надо покончить с барски пренебрежительным отношением к физическому труду. Ведь коммунизм и труд неотделимы. Коммунизм несет нам не барскую жизнь, где будет царить лень и праздность, а рабочую, трудовую жизнь. К этой жизни и нужно готовить наших детей, подростков и юношество.

ПОЛИТЕХНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ И ТРУДОВОЕ ВОСПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ

Политехническое обучение школьников — важнейший раздел коммунистического воспитания. Политехническое обучение позволит более успешно подготовить молодое поколение к практической деятельности, к производительному труду в промышленности и сельском хозяйстве.

Политехническую подготовку молодежь получает в школе. Однако семья, родители могут оказать немалую помощь в этом. Многие навыки и умение обращаться с простейшими орудиями труда школьники могут приобрести в семье.

Нужно поощрять занятие, детей и подростков моделированием и конструированием, электротехникой и радиотехникой, простейшими столярными и слесарными работами. Для этого необходимо обеспечить их набором простейших инструментов и материалов. Правильно поступают те родители, которые помогают своим детям (старшего и среднего возраста) оборудовать дома небольшой «рабочий уголок».

Самостоятельные занятия техникой — это не простая забава, а важное средство политехнического обучения.

Следует обязательно вовлекать детей в сельскохозяйственный труд, воспитывать любовь к нему. В саду и на огороде найдется немало полезных и посильных дел, которые помогут детям приобрести трудовые навыки. Дети с успехом могут вскапывать грядки, пропалывать овощи и поливать их, убирать урожай и т. п. Для того чтобы дети могли применить на практике свои знания по биологии, нужно вовлекать их в опытническую работу в кружках юных натуралистов. Постановка даже несложных опытов с различными культурами покажет детям, как можно научиться управлять жизнью растений.

Нередко родители знакомят детей со своими профессиями. Если, например, отец работает трактористом или электромонтером, техником или инженером, он может ознакомить детей с различными машинами и механизмами. В результате политехнический кругозор детей значительно расширяется. Вместе с тем они смогут приобрести и некоторые практические навыки в обращении с простейшими инструментами.

Большое воспитательное значение имеют беседы родителей с детьми об участии в строительстве коммунизма. Дети школьного возраста обычно с большим интересом слушают родителей о том, как они работают на заводе или в колхозе, как выполняют свой производственный план.

Одним из средств расширения политехнического кругозора детей является также чтение научно—популярной технической литературы. Наши издательства ежегодно выпускают много хороших книг по различным отраслям техники, промышленности и сельского хозяйства. Задача родителей — приучить детей к чтению этих книг.

Можно рекомендовать, например, такие книги: Абрамов «Десять моделей», Берман «Азбука автотракторного дела», сборник «В помощь юному технику», Арбузов и Дроздов «Юные мичуринцы—животноводы и зоологи», Дроздов и Тетерина «Юным мичуринцам» и др. Помогают разобраться детям в основных вопросах современной техники и многие киножурналы: «Новости техники», «Новости сельского хозяйства» и др.

Родители, работающие на заводах и фабриках, в совхозах, колхозах и на электростанциях, иногда могут ознакомить своих детей с технологией производства и с различными орудиями труда. Это, безусловно, способствует развитию у детей интереса к технике.

Но главное, к чему следует стремиться родителям,— это привить своим детям как можно больше практических навыков. В. И. Ленин учит, что ничего не стоит никакая школа, если нет практического умения. В речи на II съезде комсомола он указал, что

недостаточно только понимать, что такое электричество,— надо еще знать, как технически приложить его к промышленности и сельскому хозяйству.

Политехническое обучение неразрывно связано с трудовым воспитанием, формированием у школьников ценных моральных качеств. Обеспечивая непосредственное участие детей в различных видах труда, политехническое обучение поможет успешно решать такие задачи, как воспитание коммунистического отношения к труду и к общественной собственности, воспитание коллективизма, товарищеской взаимопомощи, дисциплинированности и других высоких моральных качеств.

Правильно поступают те родители, которые воспитывают у своих детей любовь к труду уже в дошкольные годы.

Как они это делают? Прежде всего они всемерно поощряют трудовые занятия своих детей, одобряют их первые успехи в труде.

Ученик 8-го класса Андреевской средней школы Арзамасской области Виктор Л1. рассказывает: «Отец начал воспитывать у меня любовь к труду еще до школы. Он сделал мне маленькую косу, которой я косил сено; учил меня ухаживать за цветами, за яблонями и даже за пчелами; поручал мне чистить хлев, подметать двор.

Интересно, как отец поощрял эти занятия. Когда я, усталый, возвращался домой с мешком сена за спиной, отец шел мне навстречу. Он брал мешок в руки, делал вид, что тот очень тяжел, и, кряхтя, взваливал его себе на плечи. При этом высказывал изумление, как я мог так много наносить и нести. В такие минуты во мне словно силы прибавлялось, я готов был работать еще и еще. Уходя из дому, отец давал мне какое-нибудь поручение, а по возвращении в первую очередь проверял качество выполненной работы. Если он, был доволен, то вытаскивал из сумки и дарил мне какой-нибудь сделанный им самим инструмент: пилу, рубанок, топорик. Это было для меня самым ценным подарком. Когда я подрос, отец договорился с бригадиром колхоза, чтобы мне давали лошадь а позволяли работать на нон. Отец учил меня как запрягать лошадь, как обращаться с «ею».

Этот рассказ школьника убедительно показывает, как важно родителям заинтересовать детей трудом, вовремя поощрить их трудовые усилия. После этого дети без особых напоминаний будут выполнять домашние дела.

Одинокая мать В. Галиуллина в своем письме в журнал «Семья я школа» рассказывает, что два её сына, учащиеся 9-го и 10-го классов, во всем помогают ей. Они моют посуду, полы, готовят обед, гладят белье, топят печку, в летнее время ухаживают за огородом. Всё это является результатом трудового воспитания. «Я приучила детей — рассказывает В. Галиуллина,— и в мое отсутствие всё делать своевременно, по заведенному порядку. Это особенно важно в напряженные дни в конце учебного года. В это время у нас устанавливается особый режим. Когда экзамен сдает один из сыновей, то всю работу по дому выполняет другой». Так в этой семье воспитываются и растут умелые и честные труженики социалистического труда.

К сожалению, не во всех семьях так бывает. Нередко родители отстраняют мальчиков от участия и бытовом труде семьи, потом спрашивают: «Почему с мальчиками больше возни, чем с девочками? Почему мальчики больше озорничают, дерутся, нарушают школьный распорядок?». Объясняем это чаще всего неправильным воспитанием мальчиков. Девочки обычно с ранних лет вовлекаются в

трудовую жизнь семьи. Родители заставляют их убирать постель, мыть посуду, подметать комнату, готовить обед. Мальчиков же родители, как правило, освобождают от трудовых обязанностей в семье, считая, что это дело женское.

В результате мальчики с презрением относятся к домашней работе. Свободное время они проводят на улице и отстраняются от всего, что могло бы дисциплинировать их и приучить к труду.

Трудовые занятия детей в семье протекают более успешно, если родители руководят ими. Нельзя безразлично, безучастно относиться к труду детей, особенно младшего возраста. В одной семье отец дал однажды своим маленьким сыновьям молотки, гвозди, строительный материал и, не показав, что нужно сделать, вышел ненадолго из дому. Когда он вернулся, то увидел, что гвозди были заколочены в пол.

Этот пример показывает, что предоставленные самим себе дети по неопытности делают часто не то, что нужно.

Задача трудового воспитания детей в семье заключается в том, чтобы приучить их к труду, научить выполнять любую посильную работу, выработать у них необходимые трудовые навыки, приучить выполнять работу добросовестно и аккуратно, воспитать чувство ответственности за порученное дело. Все это способствует воспитанию у детей и подростков нового, коммунистического отношения к труду.

Нужно постоянно внушать детям мысль о том, что чем лучше будут они трудиться, тем богаче и могущественнее станет наша Родина, тем счастливее будут жить они сами.

ФИЗИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ

Советской стране, идущей к коммунизму, нужны физически крепкие люди, мужественные и энергичные, всегда готовые к труду и к обороне своего отечества. Поэтому Коммунистическая партия и Советское правительство придают большое значение массовому развитию физкультуры и спорта, а физическое воспитание детей и молодежи рассматривается у нас как большая государственная задача.

Правильное физическое воспитание молодого поколения помогает нам растить здоровых, смелых, закаленных и мужественных строителей коммунизма. Физические упражнения и занятия спортом воспитывают у детей и молодежи выносливость, решительность, настойчивость, инициативу и другие цепные качества.

Занятия спортом. Есть еще такие родители, которые занятия своих детей физкультурой и спортом рассматривают как пустое времяпровождение. Они недооценивают роль физических упражнений и игр для формирования организма детей, для разностороннего их развития.

Правильно поступают многие родители, которые поощряют участие детей в физкультурно-спортивных коллективах и обеспечивают их необходимым спортивным инвентарем. Детям очень полезно ходить на лыжах, бегать на коньках, играть в волейбол, ездить на велосипеде, но заниматься этими видами спорта надо в меру.

Необходимо соблюдать советы школьного врача, преподавателя физкультуры. Например, продолжительность лыжных прогулок детей 4-5-7 лет не должна

превышать 15—20 минут. Учащиеся начальных классов, впервые вставшие на лыжи, могут заниматься до 30 минут.

Учащиеся 5—7-х классов, овладевшие лыжной техникой, могут ходить на лыжах 1—1 1/2 часа. Школьники старших классов по выходным дням и во время зимних каникул могут совершать более продолжительные лыжные походы.

Большое влияние на физическое развитие детей оказывает утренняя гимнастика. День школьника должен начинаться с выполнения несложных гимнастических упражнений, с обтирания водой. Конечно, приучить школьника к утренней гимнастике не так просто. Надо терпеливо и настойчиво напоминать ему о необходимости утренней зарядки до тех пор, пока она не войдет в привычку.

Важным средством физического воспитания детей является также использование солнца, воздуха и воды для закаливания еще не окрепшего детского организма. Но пользоваться солнцем и водой нужно умело. Перед купанием ребенок должен отдохнуть. После купания загорать не рекомендуется.

Дети должны как можно больше находиться на воздухе. Не следует слишком тепло одевать их, перегревание организма способствует простудным заболеваниям.

Немалая ответственность за физическое воспитание детей ложится на семью. Родители должны организовать здоровый быт ребенка, позаботиться о здоровье и физической закалке, о правильном режиме и вовлечении детей в физкультурно-спортивную работу.

Не все дети рождаются здоровыми и ловкими. Задача родителей — укреплять здоровье детей, содействовать их физическому развитию. В тех семьях, где родители поощряют занятия детей физкультурой и спортом, подвижными играми, устанавливают и поддерживают строгий режим в занятиях и отдыхе ребенка, дети растут физически крепкими, здоровыми и дисциплинированными.



Рис. 7. Свой день школьник должен начать с утренней гимнастики

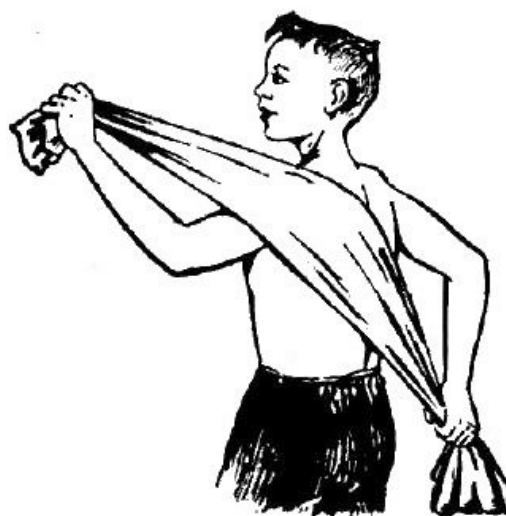


Рис. 8. После гимнастики надо обтирать тело мокрым полотенцем. Это закаляет организм

Режим детей. Правильное физическое воспитание детей в семье предполагает прежде всего соблюдение ими определенного режима. Режим школьника предусматривает рациональное сочетание учебной и неучебной работы и отдыха. Строгое выполнение режима дисциплинирует школьников, приучает их к точному и аккуратному выполнению учебных заданий и общественных поручений.

Вместе с тем режим способствует правильному физическому развитию и укреплению здоровья детей. Учебная работа требует большого напряжения умственных и физических сил учащихся. Отсутствие достаточного отдыха может привести к серьезному расстройству здоровья школьников и к неправильному их физическому развитию.

В режиме школьника обязательно предусматривается время пребывания на воздухе и нормальная продолжительность сна. Чем меньше ребенок, тем более продолжителен должен быть его сон. Врачи рекомендуют для школьников 7 лет 12 часов сна, 8—10 лет — 11 часов, 11—12 лет — 10 часов, 13 — 16 лет — 9 часов, 17—18 лет — 8 1/2 часов.

Важно приучить детей ежедневно ложиться и вставать в одно и то же время. Перед сном необходимо проветривать комнату.

Пища должна приниматься всегда в определенное время. Для правильного роста и развития детского организма очень важно обеспечить регулярное и разнообразное питание.

Врачи рекомендуют в режиме дня предусмотреть такие часы приема пищи: 7 часов 30 минут — 8 часов — завтрак, 10—10 часов 30 минут — второй завтрак в школе, 13 часов 30 минут — 14 часов — обед. 16 — 16 часов 30 минут — полдник, 19—20 часов — ужин.

В режиме следует предусмотреть также свободное время для игр и развлечений школьников, для выполнения ими различных поручений родителей. Ниже приводится примерный режим школьников обучающихся в первую смену.

Вид занятий	Для учащихся 1—4-го классов	Для учащихся 5—7-го классов
Подъем, утренняя зарядка, завтрак	7.00—8.00	7.00—8.00
Время на дорогу в школу	8.00—8.30	8.00—8.30
Занятия в школе	8.30—12.30	8.30—14.30
Возвращение из школы	12.30—13.00	14.30—15.00
Обед и отдых на воздухе	13.00—15.30	15.00—16.30
Приготовление уроков	15.30—17.00	16.30—19.30
Свободное время: игры, чтение, выполнение домашних поручений	17.00—19.30	19.30—21.00
Ужин	19.30—19.45	21.00—21.15
Свободное время: игры, чтение	19.45—21.00	21.15—22.00
Сон	21.00—7.00	22.00—7.00

Туристские походы и прогулки. Средством физической закалки детей служат также туристские походы школьников. Они расширяют кругозор детей, содействуют их физическому воспитанию.

Очень важным средством физического воспитания детей являются также прогулки. Их лучше организовывать в выходные дни и в дни каникул. В зависимости от времени года они могут быть пешеходными, лыжными или водными. Такие прогулки не только помогают укреплению здоровья ребят, но и способствуют всестороннему развитию их.

В летнее время особенно важно, чтобы дети занимались плаванием, греблей, ездой на велосипеде. Зимой имеются большие возможности для занятия детей лыжным и конькобежным спортом, катаньем на санках, игрой в хоккей и т. п.

Соблюдение правил санитарии и гигиены. Физическое воспитание включает в себя также приучение детей к соблюдению правил санитарии и гигиены. Соблюдение чистоты одежды и обуви, мытье рук перед едой, умывание и регулярное посещение бани — все это должно войти в привычку у детей и подростков.

Некоторые школы разрабатывают «памятки» для родителей, как надо формировать у детей санитарно-гигиенические навыки. Вот одна из таких «памяток».

«Родители, следите за чистотой и опрятностью ваших детей! Дети должны:

1. раз в неделю мыться в бане;
2. стричь волосы или держать в порядке прическу;
3. стричь ногти па руках и на ногах;
4. ежедневно перед сном чистить зубы;
5. утром тщательно мыть руки, лицо, шею и уши;
6. заниматься по утрам физкультурой;
7. иметь чистое нижнее белье;
8. ежедневно чистить костюм, пальто и обувь, следить за тем, чтобы были пришиты пуговицы и вешалка;
9. иметь в кармане чистый носовой платок, карман содержать в чистоте и не держать в нем ненужных вещей;
10. иметь костюм и обувь для физкультурных занятий в школе (трусы, майка, тапочки);
11. содержать в чистоте портфель и книги».

Все эти правила следует напоминать детям до тех пор, пока у них не выработаются устойчивые привычки.

Одним из главных условий правильного физического воспитания детей является забота родителей и чистоте помещения, где живут, занимаются и отдыхают дети. Необходимо следить за тем, чтобы воздух в квартире не застаивался.



Рис. 9. Он следит за чистотой ног

ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ

Приобретение детьми знаний в области искусства, развитие их эстетических чувств и художественно—творческих способностей помогает им глубже познать окружающий мир. Знакомство с лучшими произведениями советской литературы, живописи, театра, кино, музыки расширяет кругозор школьников и помогает им ярче чувствовать и понимать прекрасное в природе и обществе. Очень важно выработать у детей любовь к искусству, музыке. Надо приучать их слушать музыку и пение. Музыка — это могучее средство воспитания. Она оказывает глубокое влияние на человека, на его переживания, чувства с настроением. Она помогает лучше понять жизненные явления и пробуждает в человеке лучшие чувства. Музыка помогает бороться с грубостью, некультурностью, она окрашивает чувства детей в более светлый и жизнерадостный тон. Поэтому надо приучать детей к сознательному восприятию музыкальных произведений.

Важно также приучать детей к пению. Пение народных песен способствует воспитанию у детей любви к своему народу, к его творческому наследию.

Важным средством художественного воспитания детей является общение с природой. Известный русский педагог К. Д. Ушинский утверждал, что прекрасные окрестности города, села, колыхающиеся поля являются замечательными воспитателями детей.

Красивый пейзаж родного края не только развивает эстетические чувства у детей, но и пробуждает у них любовь к Родине. Чтобы полюбить свой край, надо знать его, надо познакомиться с его природой, с его людьми.

Для развития художественного вкуса нужно поощрять участие детей в кружках художественной самодеятельности, их литературно—художественное творчество. Некоторые родители смотрят на участие детей в кружках художественной самодеятельности как на бесцельное занятие. Такой взгляд глубоко ошибочен. Театральное творчество является сильным воспитательным средством и способствует разностороннему развитию детей и молодежи. Работа в коллективах художественной самодеятельности вместе с тем помогает воспитанию школьников в

духе коллективизма, товарищеской взаимопомощи, дисциплинированности и организованности.

Родителям нужно знакомить своих детей с живописью. Дети обычно любят рассматривать картины. Благодаря своей наглядности и красочности они доступны детям. Наибольший интерес вызывают у детей бытовые и исторические картины. Знакомство детей с живописью расширяет их кругозор, развивает эстетические чувства.

Многие дети любят собирать художественные открытки, репродукции художественных произведений, составлять альбомы из них. Это также способствует развитию у детей художественного вкуса.

Необходимо поощрять занятия детей лепкой, художественным выпиливанием, вышиванием. При этом особенно важно, чтобы дети делали это не только для удовлетворения собственных интересов и потребностей, но и подчиняли свои занятия общественным целям: рисовали для школьной стенной газеты, мастерили и выжигали полочки или вышивали дорожки для украшения колхозного Дома культуры, выполняли работы из гипса или глины для оформления пионерской комнаты, украшения классного помещения своей школы и т. п.

КУЛЬТУРА ПОВЕДЕНИЯ ДЕТЕЙ

Наши дети должны вырасти культурными и образованными людьми. С малых лет нужно приучать их к соблюдению правил культурного поведения, принятых в советском обществе.

Культурность человека проявляется прежде всего в умении правильно организовать свой труд и отдых. О культуре детей надо судить не только по тому, что они знают, но и по тому, что и как они делают. Приучить детей к культуре труда — это значит приучить их к организованности в труде, к четкости во всякой работе. Суматоха и беготня снижают качества любых занятий. Если при подготовке домашних заданий ученик не отвлекается, если все необходимое для занятий — учебники, тетради, чернила, карандаши — у него под рукой, он быстрее и лучше выполняет уроки.

Очень важно научить детей планировать время и бережно относиться к нему, правильно чередовать труд и отдых. Свободные от учебных занятий часы следует заполнять разумными развлечениями и полезной деятельностью. Домашнее чтение, спорт, фотосъемка, конструирование и моделирование, различные игры, прогулки, помощь родителям в их домашнем труде ила самообслуживание — вот чем могут заняться школьники в неучебное время. Все это способствует выработке у них устойчивых навыков организованного поведения.

Культура поведения обязательно предполагает уважение к окружающим людям, вежливость и почтительность к старшим. Чтобы дети выросли вежливыми и чуткими, их надо с малых лет приучать приветливо здороваться и прощаться со старшими и сверстниками, уступать место старшим в трамвае, автобусе и т. д. Но иногда бывает так, что родители не придают этому серьезного значения. В трамвае мама и восьмилетний Андрюша сидели на первой скамейке. В вагон вошла старая женщина. Она попросила Андрюшу уступить место. Андрюша начал было приподниматься, но мать положив руку на его плечо, заставила его снова сесть и сердито сказала

старушке: «Это детское место, и он имеет право сидеть!». Мать поступила неправильно.

Надо с малых лет учить детей вежливо обращаться с просьбой и благодарить за оказанную помощь, не повышать голоса при разговоре со взрослыми, уметь внимательно выслушивать собеседника, не перебивать его, помогать взрослым в их работе, стараться сделать полезное дело для родных, знакомых, товарищей, для коллектива.

Уже детей школьного возраста рекомендуется приучить обращаться к старшим и незнакомым на «Вы», желать «Доброго утра» и «Спокойной ночи» всем членам семьи. Хорошо воспитанные дети обязательно благодарят за оказанную услугу.

Дети и подростки, которые искренне уважают и ценят старших, всегда охотно и с готовностью уступят им место, помогут перенести вещи, подадут стул и проявят другие признаки внимания, чуткости и заботливого отношения к старшим.

Надо приучать детей к соблюдению правил поведения в общественных местах: вытирать ноги при входе в помещение и снимать головной убор, не толкаться в дверях, не шуметь, не сорить, не опаздывать к началу киносеанса или спектакля, не занимать чужие места в театре, клубе, кино, не вмешиваться в разговор старших, не мешать окружающим, не быть навязчивыми.

Иногда некоторые юноши и девушки полагают, что проявление вежливости требует каких-то особых манер. В действительности это не так. Никакие манеры и особые жесты не помогут, если у юноши или девушки нет внутренней культуры. Внутренняя культура — это главное, что определяет достоинства человека, делает его любимым и уважаемым.

Нужно научить детей ценить и понимать прекрасное в природе и в общественной жизни. Хороший нравственный поступок украшает человека, делает его благородным. Люди, правильно понимающие, что красиво и некрасиво, что достойно, а что нет, обычно не допускают некрасивых, аморальных поступков. Культура наших детей и молодежи должна быть не показной, а сочетаться с их внутренней культурностью, с высокой идейностью и глубокой человечностью.

Одним из признаков культурности человека является скромность. Чем культурнее человек, тем он скромнее, тем меньше в нем высокомерия и зазнайства. Некультурный человек обычно чванлив и высокомерен. Он не считается с окружающими. К сожалению, у некоторых детей иногда появляются зазнайство и хвастовство. Успехи в учении, в спорте кружат им голову, и они начинают с пренебрежением относиться к своим товарищам. Иногда дети начинают похвастаться не своими заслугами, а заслугами отца или матери. Надо приучать детей к скромности, разъясняя им, что скромность украшает человека. Это ценное качество характера. Скромный человек относится к другим людям, как к равным, уважает их, ценит их знания, опыт. Он требователен к себе, прост в обращении и не старается выделиться среди других людей.

Воспитание у детей навыков культурного поведения предполагает также приучение их к сдержанности. Сдержанность — это умение владеть собой, умение согласовать свое поведение с интересами окружающих людей. С малых лет надо приучать детей не проявлять своей радости, огорчения или негодования очень шумно. От детей старшего и среднего возраста нужно требовать, чтобы в споре с товарищами они не горячились, а спокойно доказывали свою правоту, не сердились на справедливую

критику, а на несправедливую — возражали в тактичной форме. Сдержанные дети не станут по всякому поводу вступать в ссоры с товарищами, с младшими или старшими братьями и сестрами. Они терпеливо ждут начала обеда, прогулки.

В воспитании сдержанности, как и других качеств, велика роль примера старших. Необходим постоянный контроль за поведением детей. Этот контроль особенно нужен в младшем возрасте, когда у детей только начинают складываться навыки и привычки поведения.

Культурность человека выражается не только в делах и поступках, но и в его речи. Надо следить за тем, чтобы дети говорили правильным языком, не допускали грубых и вульгарных выражений. Большую помощь в этом могут оказать лучшие произведения художественной литературы, написанные прекрасным языком. Надо приучать детей к регулярному чтению произведений классиков художественной литературы, просить их пересказать содержание прочитанной книги и таким путем развивать их речь, обогащать их язык.

Родителям и всем взрослым членам семьи надо следить за своей речью и выражать свои мысли ясно и точно, правильным языком. Ни в коем случае нельзя допускать сквернословия, чтобы не подавать детям дурной пример. Иногда некоторые дети употребляют бранные слова, не понимая их смысла. Следует разъяснять, что произносить такие слова неприлично, и следить за тем, чтобы они не повторяли их.

В разговоре со взрослыми и между собой дети часто употребляют такие слова и выражения, как «ага», «угу» (вместо «да»), «куда ты смылся», «жутко красивое платье» и т. п. Иногда дети зовут друг друга «Петька», «Гришка», «Майка», «Зойка» и т. д. или наделяют друг друга различными кличками и прозвищами. Родители не могут оставлять все это без внимания. Нужно разъяснять детям, что кличками и прозвищами они оскорбляют других детей.

Воспитание навыков и привычек культурного поведения обязательно включает развитие у детей хорошего вкуса. Нужно с самых ранних лет прививать детям вкус к простой, красивой и аккуратной одежде. Иногда некоторые родители вместо скромного платья шьют девочкам наряды по последней моде, покупают им туфли на высоком каблуке. Все это портит вкус у детей.

Детей надо одевать просто, по опрятно. Необходимо приучать их самостоятельно, без напоминаний, чинить свою одежду, чистить обувь, штопать чулки, пришивать пуговицы. Одежда обычно дисциплинирует детей. Чисто и опрятно одетые дети ведут себя лучше детей, одетых небрежно, безвкусно.

Очень важно приучать детей соблюдать правила приличия за столом. Для примера укажем некоторые из них. Перед едой необходимо тщательно вымыть руки. Сидеть за столом надо прямо (не на конце стула и не привалясь к его спинке), нельзя класть локти на стол, болтать ногами, толкать соседей, громко разговаривать. Есть надо не торопясь, без жадности, но и не слишком медленно, чтобы не отставать от других. Неприлично и вредно читать во время еды. В этом проявляется неуважение к сидящим за столом и вместе с тем нарушается правильный процесс принятия пищи. Перед тем как выйти из-за стола, дети должны поблагодарить родителей или хозяев дома. Нельзя допускать, чтобы дети ели на улице, это неприлично и негигиенично.

Дети должны строго соблюдать личную и общественную гигиену. Содержание в чистоте своего тела, одежды, постели, жилого помещения сохраняет здоровье человека. Правильно поступают родители, которые приучают детей ежедневно

утром и вечером мыть руки, лицо уши, шею, ежедневно чистить зубы, причесывать волосы, мыть руки перед едой, полоскать рот после еды, регулярно проветривать комнату, в которой они живут и занимаются.

Необходимо обращать внимание на осанку и походку детей. Иногда некоторые дети и подростки, юноши и девушки горбятся, некрасиво шаркают подошвами, скашивают пятки, ходят, вихляясь и размахивая руками. Все это поправимо. У детей можно выработать привычку держаться прямо, не горбясь и не сутулясь, не выпячивая грудь и живот. Можно отучить их также от ненужной суетливости, от излишней жестикуляции.

Очень важно, чтобы дети умели сами контролировать свое поведение. Ведь не всегда они бывают под присмотром старших. Большую часть времени дети проводят на улице, в общественных местах. Иногда бывает так, что в школе и дома дети и подростки вежливы и организованны, а на улице, в кино, в парке они нарушают правила социалистического общежития. Объясняется это тем, что у них еще не сложились прочные и устойчивые навыки и привычки культурного поведения, а также нет умения контролировать свои поступки.

Наряду с воспитанием у школьников хороших навыков и привычек поведения надо искоренять у них все вредное и отрицательное.

ОРГАНИЗАЦИЯ ВНЕКЛАССНОГО ЧТЕНИЯ

Художественная литература не только расширяет кругозор детей, но и учит понимать истинно прекрасное — красоту родной природы, характеры и поведение людей, красоту и величие новых общественных отношений советских людей.

Хорошая книга — верный спутник в жизни человека. Особенно велико значение хороших книг для детей. Дети и подростки только вступают в жизнь. У них еще нет жизненного опыта. В книгах они найдут ответы на многие интересующие их вопросы. Внеклассное чтение помогает формированию у них высоких моральных качеств.

Правильно поступают те родители, которые читают своим детям—дошкольникам книги и тем самым пробуждают у них любовь к чтению.

В школьные годы родителям вместе с учителями необходимо следить за внеклассным чтением детей, помогать им в выборе книг и приучать к регулярному чтению. Иногда дети младших классов читают все, что попадет им в руки, в том числе и книги, предназначенные для взрослых. Непонятные и недоступные для детей книги могут отбить у них охоту к чтению. Существуют рекомендательные списки книг для внеклассного чтения. В этих списках обычно указывается, для детей какого возраста предназначается та или иная книга. Пользуясь такими рекомендательными списками, родители могут более успешно руководить детским чтением.

Иногда дети при чтении художественного произведения с интересом следят за действиями любимых героев, с нетерпением ждут развязки, а на описание природы и обстановки, в которой протекают события, не обращают внимания: опускаются целые страницы, посвященные описанию пейзажа, характеров людей. Родители не могут безразлично относиться к такому выборочному чтению. Руководство внеклассным детским чтением — это важное и ответственное дело родителей.

Необходимо поощрять создание школьниками личных библиотек, помогать им пополнять эти библиотеки новыми, интересными книгами.

Время от времени нужно просить сына или дочь почитать вслух интересную книгу и таким образом пробудить и закрепить у них интерес к внеклассному чтению.

Необходимо также приучать детей школьного возраста к систематическому чтению газет и журналов.

Многие родители начинают со 2-го класса приучать детей регулярно читать газету «Пионерская правда» и детские журналы. Для школьников старших классов родители обычно выписывают «Комсомольскую правду» или областную комсомольскую газету. Чтение этих газет, беседы родителей с детьми по отдельным статьям — важная форма воспитания молодежи.

ПРАВИЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ДОСУГА ДЕТЕЙ

Отдых детей, так же как и их рабочее время, нужно правильно организовать. Нельзя допускать, чтобы выходные дни стали для детей днями безделья и скуки. «Праздность — мать пороков», говорит народная мудрость. В этих словах заключен глубокий педагогический смысл. Дети, у которых много свободного времени, которые бесцельно блуждают по улицам, часто начинают нарушать порядок и дисциплину. Вместе с тем от беспорядочного времяпрепровождения они быстрее утомляются, истощают свои силы.

От правильной организации свободного времени детей во многом зависит их работоспособность.

Особенно важно хорошо организовать выходной день школьников. Этот день надо целиком использовать для отдыха и развлечения детей.

Многие родители свои выходные дни стараются проводить вместе с детьми. Особенно ценны прогулки с детьми в праздничные дни: Первого мая, в годовщину Великой Октябрьской социалистической революции и др. Они оставляют большое впечатление у детей. Нарядно украшенный город или село, иллюминация, портреты и плакаты, праздничное настроение людей — все это вызывает у детей радость и надолго запечатлевается в памяти. Эти переживания способствуют воспитанию детей в духе советского патриотизма, в духе любви к своему народу.

Для детей особенно полезен отдых активный, связанный с физическими упражнениями, разнообразными движениями, туристскими походами, спортивными играми. Поэтому родителям нужно заботиться об организации поход он и путешествий, спортивных игр и развлечений. Дети любят занятия, связанные с переменой мест, с новыми впечатлениями. Это стремление детей к новым местам и необходимо использовать для организации их активного отдыха в выходные дни и во время школьных каникул.

Следует поощрять коллективные занятия и развлечения детей в часы досуга. Различные игры, совместное чтение, посещение кино, театров, музеев — все это сближает детей и развивает у них навыки коллективизма и общность интересов.

Свободное время у школьников бывает не только в выходные и праздничные дни, но и в обычные рабочие дни, после приготовления уроков. Нужно следить за тем, чтобы

это время дети больше всего проводили на воздухе, занимались спортом, подвижными играми.

Нужно поощрять занятия детей фотосъемкой, конструированием, авиамоделированием и т. п. Такая смена занятий весьма полезна. В процессе деятельности дети приучаются к труду и дисциплине, приобретают ценные практические навыки. Серьезную ошибку допускают те родители, которые стремятся предоставить своим детям готовые развлечения и удовольствия, не требующие от них затраты каких—либо усилий. Это противоречит детской натуре, особенностям детей, стремящихся к активности и самостоятельности.

СОДРУЖЕСТВО ШКОЛЫ И СЕМЬИ В ВОСПИТАНИИ ДЕТЕЙ

У семьи и школы одна цель — воспитать достойных строителей коммунизма. Поэтому они должны взаимно поддерживать друг друга: учителя, классные руководители проявлять большой интерес к делам семьи, семья же, в свою очередь, интересоваться всем происходящим в школе.

Особенно важно поддерживать связь с классным руководителем. Он обычно дает советы об организации домашних занятий школьников, их режиме, выборе книг для внеклассного чтения. Поэтому родителям нужно часто посещать школу и встречаться с классным руководителем того класса, в котором учатся их дети.

Тесная связь родителей со школой помогает вовремя внести необходимые поправки в воспитание детей и предупредить их дурные, неправильные поступки.

Многие родители поддерживают такую связь со школой, советуются с учителями о воспитании детей и поэтому добиваются серьезных успехов. Но, к сожалению, есть еще родители, которые очень редко заглядывают в школу. Они неправильно считают, что их дело кормить и одевать детей, а воспитывать должна школа. Таким родителям следует еще раз напомнить, что семья и школа должны помогать друг другу в сложном и ответственном деле воспитания детей — нашего будущего.

ПЕРВАЯ (ДОВРАЧЕБНАЯ) ПОМОЩЬ

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЯХ

Жители сельских местностей СССР всегда имеют возможность воспользоваться при необходимости медицинской помощью. Ее оказывают и в лечебных учреждениях и на дому. В экстренных случаях санитарная авиация быстро доставляет к месту происшествия врачей или перевозит больных в лечебные учреждения.

Однако иногда складывается такая обстановка, при которой необходимо на месте оказать пострадавшему первую помощь, еще до прихода медицинского работника. Поэтому каждый должен быть знаком с основами первой (доврачебной) помощи. Особенно нужны такие знания женщине—матери.

После оказания первой помощи необходимо немедленно вызвать врача или доставить самого больного в лечебное учреждение.

Ниже вы найдете краткие советы и том, как поступать до прихода врача или фельдшера при некоторых повреждениях — ушибах, переломах, ожогах и пр.

Ушибы. При падении, ударе обычно повреждаются мягкие ткани, при этом нередко разрываются мелкие, кровеносные сосуды — образуется вначале припухлость, а затем кровоподтек (синяк). Кожа хотя и остается целой, но на месте ушиба припухает, окрашивается в багровый или темно-лиловый цвет, становится болезненной.

Первое, что нужно делать в таком случае,— приложить холод: летом чистый кусок ткани, сложенный в несколько слоев, смачивают холодной водой и, слегка отжав, кладут на место ушиба. Примочку меняют после того, как она согреется. Зимой прикладывают пузырь со льдом или снегом.

Ушибленную часть тела надо приподнять и обеспечить ей полный покой. Под ногу можно подложить подушку; если повреждена рука,— подвесить ее на косынке, обвязанной вокруг шеи.

При ушибах головы, грудной клетки и живота иногда бывают повреждены внутренние органы и может произойти внутреннее кровотечение.

Кратковременная потеря сознания, головная боль, головокружение, рвота, тошнота — все это признаки более серьезного повреждения, вызванного ушибом головы (сотрясение или ушиба мозга).

Появление мокроты с кровью, затрудненной болезненной дыхания свидетельствует об осложнении, возникшем при ушибе грудной клетки.

Тошнота, рвота, кровавая рвота, резкая боль иногда появляются при тяжелых ушибах живота. При ушибах почек может появиться кровь и моча.

Во всех таких случаях необходимо срочно, но очень осторожно, всячески оберегая покой пострадавшего, перенести или перевезти его в больницу.

Не следует ощупывать место ушиба, так как это лишь вызывает резкую боль и не дает никаких полезных сведений о происшедшем.

Раны, царапины, ссадины. При всяком нарушении целостности кожи и слизистых оболочек представляет опасность как кровотечение, так и загрязнение раны, ее заражение. Болезнетворные микробы могут попасть в рану с одежды и кожи пострадавшего, с предмета, которым нанесено повреждение, с рук оказывающего помощь и с недостаточно чистого перевязочного материала.

Чтобы не загрязнить рану, но следует промывать её водой, трогать руками, пытаться извлечь попавшие в нее частицы земли, одежды и тем более заклеивать бумагой, паутиной.

Маленькие ранки, царапины, ссадины можно смазать йодной настойкой и перевязать чистым бинтом или куском белой, проглаженной горячим утюгом, чистой ткани. Ранку покрупнее необходимо перевязать обеззараженным (стерильным) материалом. Лучше всего воспользоваться для этого специальным индивидуальным пакетом первой помощи. Такие пакеты продаются в аптеке; их надо иметь в каждом доме.

Чтобы правильно вскрыть пакет, выдерните нитку, которой прошита одна сторона мешочка, затем достаньте другой, прорезиненный, мешочек и вскройте его, разорвав по надрезанному краю. Внутри находится завернутый и бумагу пакет. Разорвите бумагу и левой рукой возьмите тот конец бинта, к которому пришта специальная ватно-марлевая подушечка, а правой рукой — самый бинт. Наложите подушечку свободной от бинта стороной на рану и прибинтуйте её (рис. 1).

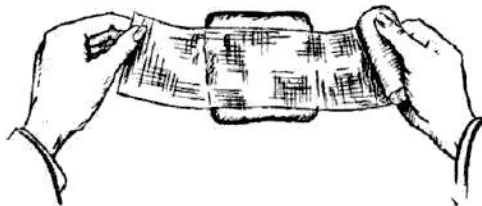


Рис. 1. Подушечка

Доставая перевязочный материал, ни в коем случае не прикасайтесь к той стороне подушечки, которая лежит на рану.

Если нет специальных пакетов первой помощи, можно использовать подручный материал — чистый носовой платок, лоскут чистой белой материи. До того, как завязывать ими рану, нужно горячим утюгом прогладить материал с обеих сторон на чистой простыне, гоже предварительно проглаженной.

Рану надо полностью закрыть: повязка должна быть не очень тугой, чтобы она не беспокоила пострадавшего, не причиняла ему боль.

Как только оказана первая помощь, надо немедленно направить пострадавшего в лечебное учреждение. Там рану подвергнут соответствующей обработке и, если в этом будет необходимость, наложат швы.

К врачу или фельдшеру надо обратиться как можно раньше. Раны, обработанные с запозданием (например, спустя 5—6 и более часов после несчастного случая), обычно хуже заживают и чаще дают осложнения.

Кровотечение. Все тело человека пронизано бесчисленным множеством кровеносных сосудов. Наиболее крупные сосуды, по которым кровь движется от сердца, называются артериями, а к сердцу — венами. Самые тонкие сосуды называются капиллярами.

Всякое кровотечение — результат повреждения сосудов.

В сельском обиходе наиболее часто нарушается целостность мелких сосудов — может быть порезан палец, проколота нога. Возникающее при этом незначительное кровотечение обычно прекращается само по себе: кровь свертывается, образуется сгусток, который закупоривает раненый сосуд.

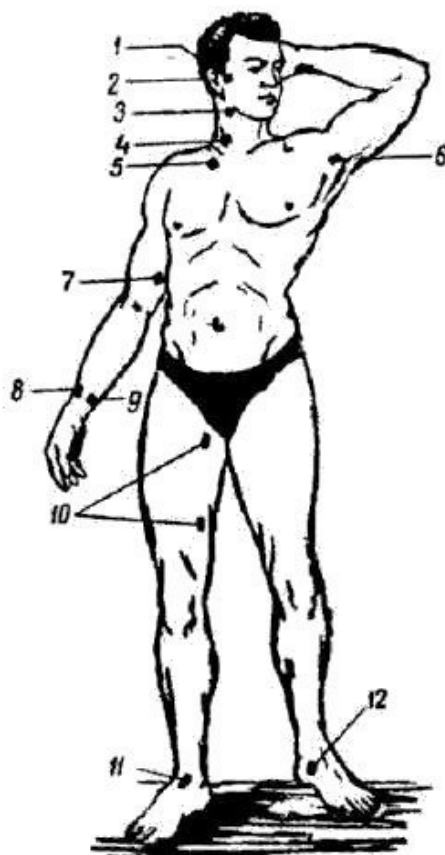


Рис. 2. Точки прижатия важнейших артерий: 1- височная; 2 – затылочная; 3 – нижнечелюстная; 4 – сонная; 5 – подключичная; 6 – подмышечная; 7 – плечевая; 8 – лучевая; 9 – локтевая; 10 – бедренная; 11 тыла стопы; 12 – задняя большеберцовая

В таких случаях можно ограничиться смазыванием ранки и места вокруг нее йодной настойкой. Неплохо перевязать место повреждения бинтом или кусочком чистой белой материи, чтобы в ранку не попала грязь.

При повреждении артерии из раны прерывистой струей бьет светло-красная кровь. При нарушении целостности вены кровь бывает темно-красного цвета и вытекает равномерной струйкой, под меньшим давлением. Артериальное кровотечение —

самое опасное. От быстроты оказания первой помощи может порой зависеть жизнь пострадавшего.

Первое и основное — нужно постараться прекратить кровотечение. Как этого добиться?

При несильном кровотечении иногда бывает достаточно наложить давящую повязку. Для этого плотно прижимают к ране обеззараженный (стерильный) перевязочный материал (марлевый тампон или кусок ваты, обернутый бинтом) и туго его прибинтовывают. Такую повязку нельзя накладывать, если в ране находится острое инородное тело — кусок стекла, металла или если рана расположена над сломанной костью.

Сильное кровотечение можно временно остановить, прижимая рукой (рис. 2) соответствующий кровеносный сосуд к кости (артерию надо прижимать выше раны, то есть ближе к туловищу, вену — ниже). Однако долго сдавливать кровеносные сосуды рукой утомительно. К этому способу можно прибегнуть лишь в первые минуты.

Для того чтобы остановить сильное артериальное кровотечение на ноге или руке, следует перетянуть конечность выше места ранения (ближе к туловищу) специальным резиновым жгутом, а если его нет — полотенцем, бинтом, платком и т. п. Жгут стягивают не слишком туго — лишь настолько, чтобы прекратилось кровотечение. Если пользуются нерастягивающимся материалом, надо поступить так: завязать его свободно, затем подвести небольшую палочку и постепенно закручивать до тех пор, пока кольцо затянется и кровотечение прекратится. Чтобы палочка не раскрутилась, ее прикрепляют к конечности (рис. 3).

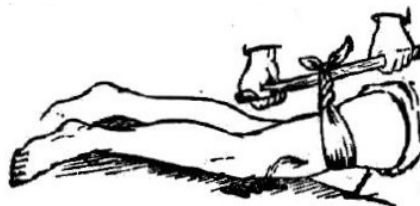


Рис. 3. Закрутка

Резиновый жгут или закрутку не накладывают на голое тело — следует подложить бинт, платок, шарф или другой материал. Руку или ногу нельзя оставлять перетянутыми дольше двух часов, так как это может повести к омертвлению ткани и даже к параличу. Надо возможно скорее доставить раненого в лечебное учреждение и сообщить врачу, когда был наложен жгут.

Кровотечения бывают не только наружные, но и внутренние. Характерные признаки внутреннего (брюшного, грудного) кровотечения: бледность лица (прежде всего губ), холодный пот, одышка, зевота, похолодание конечностей, головокружение, общая слабость, жажда, обморочное состояние. В этом случае надо срочно вызвать врача или осторожно доставить больного в лечебное учреждение. При кровотечении из носа следует предложить больному высморкаться и затем дышать через нос, несколько задерживая выдох. Больного надо уложить, положив ему на переносицу холодный компресс или завернутые в ткань кусочки льда, снега.

Нельзя разрешать больному сморкаться и втягивать в нос холодную воду, так как при этом отрываются сгустки крови, которые закрывают поврежденный сосуд, и кровотечение усиливается. Если указанным способом остановить кровотечение не удастся, нужно доставить больного в лечебное учреждение.

Ожоги могут быть вызваны огнем, парой, горячей водой, раскаленными предметами, лучами солнца, различными химическими веществами (серной кислотой, негашеной известью, каустической содой и др.).

Прежде всего надо немедленно прекратить воздействие причины, вызывающей ожог. Если горит одежда — набросить на пострадавшего одеяло, пальто и прижимать к телу: хорошо облить и эти вещи и его самого водой. При химических ожогах следует быстро смыть с поверхности тела прижигающее вещество. Кислоты и щелочи смываются обильным количеством холодной воды.

Различают четыре степени ожога.

При ожогах первой степени кожа краснеет, припухает, становится болезненной. Если особых повреждений на коже нет, можно на пострадавшее место положить повязку со спиртом, водкой, одеколоном или темно-фиолетовым раствором марганцовокислого калия.

При ожогах второй степени образуются пузыри, наполненные жидкостью. Самим вскрывать или прокалывать их нельзя, чтобы туда не попали микробы, вызывающие нагноение. В таких случаях до обращения в лечебное учреждение нужно наложить указанную выше повязку или просто покрыть обожженное место обеззараженным материалом. Лучше всего воспользоваться для этого индивидуальным пакетом.

При ожоге третьей и четвертой степени не только кожа, но иногда и более глубокие ткани обугливаются или свариваются. Нужно немедленно вызвать врача, фельдшера или доставить пострадавшего в больницу. Надо не туго перевязать поврежденные места тщательно обеззараженным (стерильным) материалом, чтобы на обожженную поверхность не попали грязь, пыль, микробы.

Солнечный и тепловой удары. В результате длительного пребывания в знойные дни с непокрытой головой на солнце может произойти солнечный удар. Его признаки: сильная головная боль, тошнота и рвота, повышение температуры тела. Лицо становится красным вследствие прилива крови к голове.

При сильном перегревании тела иногда наблюдается тепловой удар. Это случается, если долго ходят в жаркий безветренный день при высокой влажности воздуха или когда находятся в очень душном помещении. У пострадавшего появляется сильная головная боль, тошнота, рвота, он становится вялым, дыхание учащается, отмечается сильная потливость, сердцебиение.

В тяжелых случаях может наступить потеря сознания: человек падает, лицо его бледнеет, дыхание становится поверхностным, кожа делается сухой.

Сразу же необходимо перенести пострадавшего в прохладное место, уложить в тени или под навесом так, чтобы голова была выше туловища, напоить водой, расстегнуть одежду, смочить голову и грудь.

Если дыхания нет или оно очень слабое, следует применить искусственное дыхание (оно описано ниже) и вызвать медицинского работника.

Обморок. При обмороке человек бледнеет, теряет сознание, дыхание становится поверхностным, сердечная деятельность ослабевает.

Первым делом нужно обеспечить приток свежего воздуха в комнату — открыть окно, форточку, затем расстегнуть у пострадавшего воротник, пояс, лифчик, уложить его так, чтобы голова была ниже туловища, а ноги выше. При таком положении кровь приливает к голове, а это очень важно, поскольку обморок происходит в результате внезапного отлива крови от головы. Если в доме есть нашатырный спирт, надо смочить в нем ватку и поднести к носу больного, смочить ему лицо и грудь холодной водой. Класть холод на голову не следует.

Давать лекарства или воду тоже нельзя, так как в бессознательном состоянии человек теряет способность глотать и жидкость может попасть не в пищевод, а в дыхательное горло.

Помощь угоревшему. Когда преждевременно (не дождавшись полного сгорания топлива в печи) закрывают дымоход, в жилое помещение может проникнуть угарный газ.

Первые признаки отравления этим газом: общее недомогание, головокружение, головная боль, одышка. В дальнейшем иногда появляются тошнота, рвота, пострадавший теряет сознание.

Угоревшего нужно вынести на свежий воздух, положить холодный компресс на голову, при ослаблении или отсутствии дыхания дать ему нюхать нашатырный спирт, делать искусственное дыхание. После того как больной пришел в себя, его вносят в тщательно проветренное помещение, укладывают в постель, согревают грелками, бутылками с горячей водой, поят крепким чаем или кофе. Можно дать выпить несколько глотков вина.

К пострадавшему обязательно надо вызвать медицинского работника.

Отравление. Наиболее частые причины пищевых отравлений — недоброкачественный мясной студень, испорченная рыба, молочнокислые продукты, грибы, дикорастущие ягоды и зелень.

Пострадавшего надо напоить большим количеством (несколькими стаканами) воды, чая или молока (при бессознательном состоянии поить нельзя). Необходимо вызвать рвоту; для этого дают соленую (мыльную) воду или заводят глубоко в глотку два пальца. Если больной находится в тяжелом состоянии, поворачивают ему голову набок, чтобы он не захлебнулся рвотой. Затем надо мелко растолочь сухой древесный уголь, разболтать 1—2 чайные ложки порошка в 1—2 стаканах воды и дать выпить отравившемуся.

При отравлении крепкой кислотой или щелочью рвоту вызывать нельзя. В таких случаях следует давать овсяный или льняной отвар, крахмальный клейстер, кисель, коровье или постное масло, сырые яйца.

Нередко у пострадавшего появляется сонливость. Нельзя давать ему спать: для этого его обрызгивают водой, поят крепким чаем. При сильном возбуждении укладывают в постель и не дают делать резких движений. Если появились судороги, надо согревать тело грелками. При отравлении необходимо срочно обратиться за медицинской помощью.

Поражение электрическим током. Если ток еще действует на пострадавшего, надо встать на сухую деревянную доску или сверток сухой одежды, обернуть руки сухой тканью и, взявшись за сухие, отстающие части одежды, оттащить пораженного от провода или при помощи сухой деревянной палки, сухой веревки оттянуть провод от него.

Если пострадавший потерял сознание, следует поступать, как при обмороке, и вызвать к больному врача.

Ни при поражении электрическим током, ни при поражении молнией зарывать в землю потерпевшего ни в коем случае нельзя.

Инородные тела. Различные мелкие предметы (пуговицы, кнопки, семечки, горошины и др.) попадают в ухо, нос, пищевод и дыхательное горло чаще всего детям, но случается это и со взрослыми.

Не следует стараться в домашних условиях извлечь такое инородное тело: неумелыми движениями его можно загнать еще глубже. Пострадавшего нужно срочно доставить в лечебное учреждение.

Если в глаз попала соринка или мошка, не следует тереть его, стараться снять инородный предмет носовым платком, языком. Так можно занести в глаз инфекцию. В этом случае надо налить до краев в стакан или рюмку остуженную кипяченую воду или крепкий чай, окунуть глаз в жидкость и поморгать в ней. Эту процедуру повторяют несколько раз, предварительно пополняя сосуд. Когда таким способом извлечь инородный предмет не удастся, надо обратиться к врачу, фельдшеру или медицинской сестре.

Вывихи. Так называются смещения одной или нескольких костей в суставе. Признаки вывиха: резкая болезненность в суставе, изменение формы, почти полная неподвижность сустава, неправильное положение поврежденной конечности.

Главная задача оказывающего помощь — как можно быстрее, не причиняя боли, доставить пострадавшего в лечебное учреждение. Если до больницы сравнительно далеко или она находится в другом населенном пункте, вывихнутую конечность надо сохранить в наиболее неподвижном состоянии и в том положении, которое она приняла. Это достигается при помощи так называемых шин. О том, накладывать шины, подробно рассказано в разделе о переломах.

При вывихе плеча рекомендуется положить в подмышечную впадину комок из какого-нибудь мягкого материала. Если вывихнуто бедро, надо подложить что-нибудь нетвердое под те места поврежденной ноги, которые не прилегают к носилкам.

Никогда не следует пытаться самому вправлять вывих: это чаще всего лишь осложняет дальнейшее лечение и может повести к еще более тяжелому повреждению — перелому суставных концов костей.

Переломы. При сильном ушибе или падении может произойти перелом костей. Чаще встречаются переломы конечностей.

Первая помощь заключается главным образом в том, чтобы обеспечить неподвижность поврежденной части тела. Благодаря этому уменьшается боль и устраняется возможность дальнейшего повреждения сломанной костью окружающих ее тканей — мышц, кровеносных сосудов, нервов и т. п.



Рис. 4. Так прибинтовывают руку к туловищу



Рис. 5. Наложение шины при переломе плеча



Рис. 6. Наложение шины при переломе предплечья

Перед наложением шины нужно убедиться, что перелом закрытый, то есть кожа не повреждена. Для этого обычно разрезают одежду. Если же материя очень прочная или разрезать ее нечем, одежду приходится снять.

Сначала снимают ее со здоровой конечности, а уж потом с поврежденной, при этом все время поддерживают больную конечность, чтобы она не болталась.

В том случае, когда кожа повреждена, надо сперва перевязать рану. При этом торчащие из нее отломки костей самим вправлять внутрь нельзя. Наложив повязку из стерильного материала, закрывают конечность разрезанной одеждой и поверх накладывают шину. Если одежда была снята, то вновь надевать ее на поврежденную руку или ногу нет необходимости. Чтобы шина не давила поверх повязки, хорошо положить что-нибудь мягкое — сложенную рубашку, платок и т. п.

Чаше всего на месте, где произошел несчастный случай, под руками не оказывается специальных шин. Вместо них можно воспользоваться дощечками, пластинками фанеры, палками, хворостом, камышом, туго скрученной соломой и т. п.

Накладывают шину следующим образом: готовят дощечки (фанерки, палки и т. д.) такой длины, чтобы они захватывали не только место перелома, но и по одному суставу выше и ниже его. Этими дощечками обкладывают поврежденный участок конечности так, чтобы создать ей полный покой, лишит возможности совершать движения. Бинтом или заменяющим его материалом (связанные косынки, полотенца, куски ткани) тщательно привязывают шины к неповрежденным частям тела.

Если нет материала для шин, можно повесить поврежденную руку, используя для этой цели полу пиджака или, согнув в локте, прибинтовать руку к туловищу (рис. 4).

Перелом плеча (так называется кость между локтем и ключицей). Первую помощь должны оказывать двое: один поддерживает поврежденную руку и слегка потягивает плечо вниз; другой помещает одну шину с внутренней стороны руки так, чтобы ее верхний конец доходил до подмышечной впадины, а вторую шину кладет с наружной стороны руки (верхний конец этой шины, должен выступать над плечевым суставом).

После того как шины правильно наложены, их привязывают. Между туловищем и рукой следует положить свернутую одежду подвешивают на косынке, как показано на рисунке 5.

Перелом предплечья (то есть костей между локтем и кистью руки). В этом случае одну шину накладывают на внутреннюю сторону предплечья (со стороны ладони), другую — на наружную. Обе шины должны быть такой длины, чтобы выступали за локоть и доходили до пальцев.

Руку сгибают в локтевом суставе. Шины прибинтовывают в двух или в трех местах, не затрагивая пальцев (рис. 6). Предплечье подвешивают на косынке ладонью внутрь.

Перелом кисти. Если есть подозрение на перелом кисти, надо вложить в поврежденную руку комок какой-либо материи и в таком положении забинтовать ее. Руку подвешивают так же, как при переломе предплечья (рис. 7), и следят за тем, чтобы кисть не свисала.

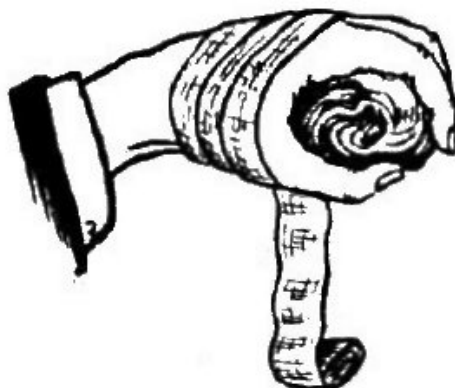


Рис. 7. Так бинтуют руку при переломе кисти

Перелом бедра. Первую помощь оказывают в таком случае трое. Один становится у ног пострадавшего, берет рукой за пятку, другой рукой за тыльную сторону стопы и во время наложения шин слегка потягивает к себе поврежденную конечность. Второй поддерживает пострадавшего за туловище, чтобы он не съезжал. Третий накладывает шины.

Длинная шина начинается от подмышечной впадины и заходит за пятку, более короткая начинается от паха. Обе шины укрепляют в 2—3 местах на бедре и в двух местах на голени. Длинную шину, кроме того, прибинтовывают к туловищу (рис. 8). Если шину сделать не из чего, можно прибинтовать поврежденную ногу к здоровой.

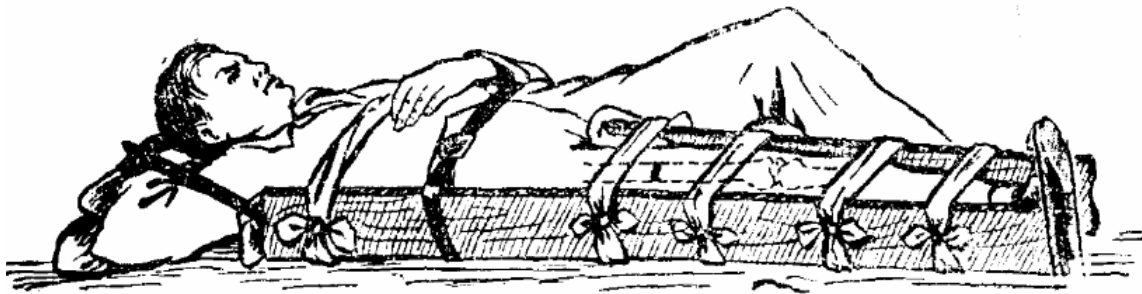


Рис. 8. Наложение шины при переломе бедра

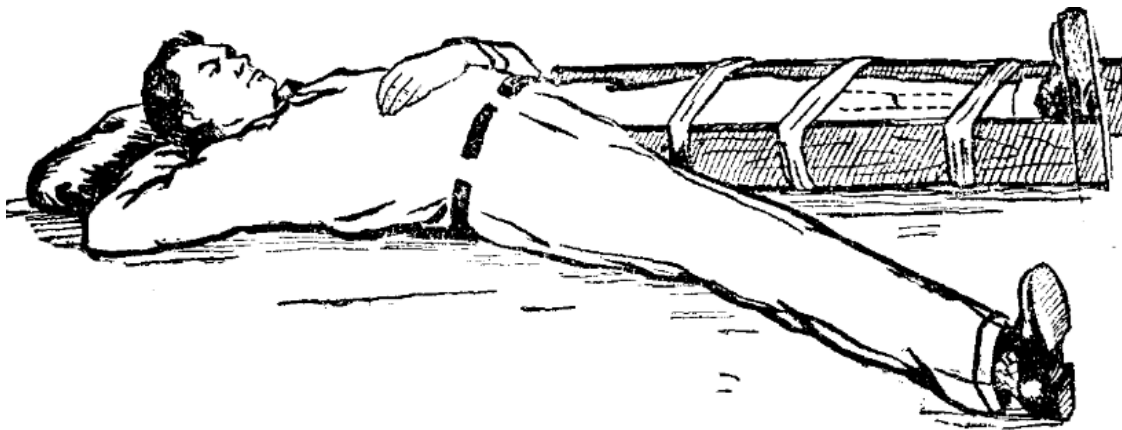


Рис. 9. Наложение шины при переломе голени

Перелом голени. Для оказания первой помощи нужны два человека. Один держит поврежденную конечность так же, как при переломе бедра, другой накладывает шины (они должны захватывать ногу от середины бедра до пятки). Одна шина накладывается с наружной стороны голени, другая — с внутренней. Укрепляют шины на бедре, ниже колена и несколько выше голеностопного сустава (рис. 9).

При переломах в верхней части голени и коленном суставе шины накладывают, как при переломе бедра. Если шин нет, можно привязать поврежденную ногу к здоровой.

Перелом черепа — очень серьезное повреждение. Пострадавшего необходимо срочно отправить на носилках в больницу. Под голову и по обе ее стороны следует поместить свернутую одежду, чтобы голова была несколько приподнята и при переноске или перевозке не качалась.

Перелом позвоночника. Поврежденный позвоночник может сдавить спинной мозг или своими острыми краями ранить его. Вот почему так важно правильно оказать первую помощь.

Прежде всего необходимо очень осторожно уложить пострадавшего спиной на широкую доску и вместе с ней на носилки. В самом крайнем случае, когда доски или другого предмета, с ровной поверхностью нет, осторожно поворачивают больного на живот, и таком положении укладывают на носилки а немедленно доставляют в лечебное учреждение.

Перелом костей таза. Такие повреждения требуют особой осторожности, так как даже незначительные движения ног вызывают иногда смещение костей, которые своими острыми краями могут поранить внутренние органы.

Шины накладываются так же, как и при переломе бедер. Если шин нет, можно туго обернуть вокруг таза и юлы одежды и связать их. Затем под пострадавшего нужно осторожно подвести широкую доску, ноги в коленях слегка согнуть и подложить под них скатанную одежду. Перекладывают пострадавшего на носилки только вместе с доской.

Укусы. При укусах животные заносят зубами в рану болезнетворных микробов, которые могут вызвать воспаление и нагноение.

Иногда собаки, кошки кусают людей, заболев бешенством. В таких случаях в рану вместе со слюной попадают возбудители бешенства. Надо иметь в виду, что слюна бывает заразной уже тогда, когда признаки заболевания животного еще незаметны.

Поэтому при всяком укусе следует залить рану настойкой йода, перевязать ее обеззараженным материалом и немедленно направить пострадавшего к врачу или фельдшеру.

Если нельзя достоверно убедиться в том, что укусившее животное здорово, надо проделать курс специальных прививок против бешенства. В противном случае даже небольшая ранка, царапина, загрязненная слюной бешеного животного, может стоить человеку жизни. Каждый член семьи, начиная от самых маленьких, должен знать об этой опасности и сразу же сообщать родителям о том, что его укусило или поцарапало животное.

При укусе змеи надо прежде всего потуже перевязать укушенную ногу или руку выше места укуса. Туго наложенную повязку через полчаса следует временно снять или ослабить.

Нельзя останавливать кровотечение из раны, так как вместе с кровью удаляется и яд. Наоборот, надо постараться усилить кровотечение. Для этого опускают вниз укушенную руку или ногу и выдавливают из раны кровь (не касаясь руками самой раны). Отсасывать кровь ртом нельзя. Полезно также промыть рану кипяченой водой, а еще лучше водкой или раствором марганцовокислого калия (темно-фиолетового цвета) и прикладывать примочки из раствора соды (1 чайная ложка на стакан воды) или уксуса. Рекомендуется пить больше жидкости, чтобы как можно скорее вывести яд из организма. Приняв первые меры помощи, надо немедленно обратиться к врачу.

Если ужалила пчела или оса, надо постараться осторожно удалить жало из ранки и смочить ее раствором нашатырного спирта или смазать йодной настойкой. Прикладывать землю, глину, ил не надо: пользы это не принесет, а может засорить ранку.

Если появится припухлость, отек, нужно прикладывать холодные примочки из раствора борной кислоты (1 чайная ложка на стакан воды) или свинцовую примочку.

Первая помощь утопающему заключается в том, чтобы удалить воду из его дыхательных путей и поскорее восстановить нормальное дыхание.

Очистив рот и нос от песка и ила, которые попали туда вместе с водой, кладут пострадавшего лицом вниз так, чтобы голова и грудь свисали. Для этого можно

положить его к себе на колено или поместить ему под живот свернутую в комок одежду. После этого надавливают на спину, чтобы вода вытекала из легких. Когда выделение воды прекратится, поворачивают утопавшего на спину и приступают к искусственному дыханию, которое продолжают до тех пор, пока он сам не начнет дышать.

После того как больной придет в сознание, нужно его хорошо согреть и направить в больницу.

Откачивать утопавшего, катая его на приподнятом одеяле или подбрасывая вверх, ни в коем случае нельзя.

Отморожения. Различают четыре степени отморожения. Определить каждую из них можно только после того, как подвергшаяся воздействию холода часть оттаяла, отогрелась.

При отморожении первой степени кожа вначале бледнеет, становится нечувствительной, затем припухает, краснеет; при отморожении второй степени на коже образуются пузыри, наполненные мутной или слегка кровянистой жидкостью; при отморожении третьей степени появляются пузыри с кровянистым содержимым, кожа становится омертвевшей, а при длительном воздействии холода гибнут и глубже лежащие ткани (четвертая степень). Тяжелые последствия отморожения можно предотвратить, если правильно и своевременно оказать помощь.

Среди части населения распространено представление, будто пострадавшего нельзя сразу вносить в теплое помещение. Такое мнение ни на чем не основано. Многие считают, что отмороженные участки следует растирать снегом. Поступать так не рекомендуется, поскольку в этих случаях отогревание наступает слишком медленно и, кроме того, снегом легко повредить кожу и открыть доступ микробам, вызывающим нагноение.

В чем же заключается правильная первая помощь? Отмороженное место следует сначала хорошенько протереть спиртом, затем слегка растирать мягкой сухой шерстяной тканью до появления красноты и чувствительности, а после этого смазать каким-либо несоленым жиром. Если на отмороженном участке появились пузыри, надо протереть его спиртом, завязать обеззараженным материалом и сразу направить пострадавшего в лечебное учреждение.

При обнаружении замерзшего человека необходимо немедленно послать за врачом или фельдшером. До их прихода пострадавшего следует внести в теплое помещение, раздеть и растирать все тело сухой шерстяной тканью до тех пор, пока кожа не покраснеет, а руки и ноги не станут подвижными.

Если замерзший не дышит, не теряя времени надо приступить к искусственному дыханию. Когда человек придет в сознание, нужно напоить его вином, сладким чаем, накрыть теплыми одеялами и обложить грелками или бутылками с горячей водой, при этом следить, чтобы не произошло ожога.

Искусственное дыхание. Для спасения жизни человека при многих несчастных случаях прибегают к искусственному дыханию. Оказывающий помощь должен делать его долго и настойчиво, порой часами, во всяком случае до тех пор, пока не восстановится самостоятельное дыхание или не прибудет медицинский работник.

У пострадавшего предварительно расстегивают все, что стесняет грудную клетку: пиджак, пояс, ворот, у женщин — лифчик и т. п. если имеются искусственные

съемные зубы, надо их непременно вынуть. Чтобы рот во время искусственного дыхания не закрывался, между зубами вставляют палочку или другой твердый предмет. Если помощь оказывается в помещении, необходимо обеспечить приток свежего воздуха — открыть окна, форточки, двери.

Существует несколько способов искусственного дыхания. Самый простой и доступный из них сводится к тому, чтобы систематически потягивать язык пострадавшего. Для этого его укладывают на спину, захватывают язык большим и указательным пальцами, а чтобы он не выскальзывал, обертывают пальцы чистой тканью, носовым платком или бинтом. Потягивают язык ритмично, примерно 16—20 раз в минуту. Каждый раз, когда язык оказывается в вытянутом положении, его удерживают в течение 2—3 секунд.

Если самостоятельное дыхание сразу не восстанавливается, надо применить другой способ искусственного дыхания.

Под лопатки пострадавшего подкладывают валик, сделанный из одежды, так, чтобы выпячивалась грудная клетка. Один из оказывающих помощь вытягивает у пострадавшего язык и держит его, чтоб он не западал и не мешал поступлению воздуха в легкие. Второй становится на колени у головы больного, захватывает его руки выше кистей, затем поднимает их и плавно отводит за голову. При этом происходит вдох. Через 2—3 секунды оказывающий помощь опускает руки пострадавшего и прижимает их к боковым стенкам грудной клетки. Происходит выдох (рис. 10). Такие движения надо повторять 16—20 раз в минуту.

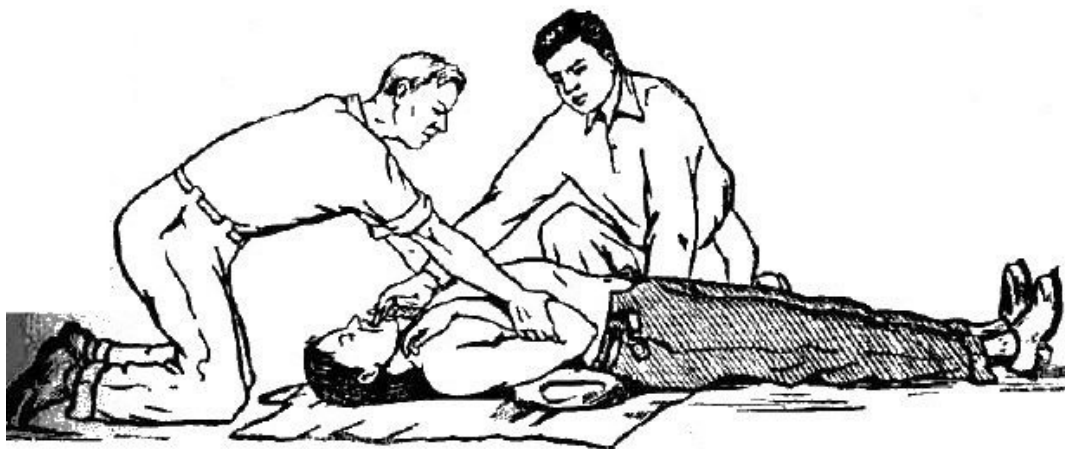


Рис. 10. Искусственное дыхание

Если помощника нет, то справиться может и один человек, но тогда язык надо вытянуть и прибинтовать к подбородку.

Бывают случаи, когда описанные выше способы применять нельзя (например, при переломах костей рук). Тогда искусственное дыхание делают иначе: пострадавшего кладут на спину, под нее подкладывают валик. Оказывающий помощь становится на колени так, чтобы между ними находились бедра пострадавшего. Прижав обе ладони к бокам нижнего края его грудной клетки, он сдавливает ее и выжимает воздух из легких — происходит выдох. Затем прекращает давить на грудную клетку,

легкие расширяются — происходит вдох. К этому способу можно прибегнуть, конечно, если не повреждены ребра.

Нельзя сильно надавливать на грудную клетку, особенно на ее переднюю часть и на подложечную область, — можно сломать ребра и повредить внутренние органы.

Удобен также и следующий способ: пострадавшего укладываем! лицом вниз так, чтобы голова лежала на руке, согнутой в локте. Под голову предварительно подстилают платок. Оказывающий помощь становится на колени в таком положении, чтобы между ними находились бедра лежащего. Прислонив ладони к нижним ребрам с боков его грудной клетки, он сжимает ее — происходит выдох. Когда давление на грудную клетку прекращается, она расширяется и в легкие поступает воздух — происходит вдох (рис. 11).



Рис. 11. Искусственное дыхание

Одновременно с искусственным дыханием необходимо применять другие меры, чтобы привести пострадавшего в сознание: обрызгивать водой, давать нюхать нашатырный спирт, растирать тело, нижние конечности, щекотать заднюю стенку глотки.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ НЕКОТОРЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ

Боли в пояснице часто являются следствием остро или хронически протекающего инфекционного заболевания — гриппа, ангины, туберкулеза, а также радикулита, ревматизма, подагры. Они могут появиться в результате травмы, поднятия тяжести, сильного охлаждения. Первое, что нужно сделать в таком случае, — лечь в постель. Теплая ванна, грелки на область поясницы нередко успокаивают боль. Из медикаментов можно дать таблетку пирамидона (0,5), анальгина или аспирина.

Нужно, однако, помнить, что это невинное, на первый взгляд, страдание может быть симптомом тяжелых поражений позвоночника или корешков спинного мозга. Поэтому такие больные подлежат детальному врачебному обследованию.

Сердечные боли появляются чаще всего в за грудиной области. Вначале человек испытывает в этом месте неприятное давление, стеснение, затем это чувство переходит в ноющую, колющую или сжимающую боль, достигающую нередко очень большой силы. Иногда боли отдают в левую половину грудной клетки, в левую руку и лопатку, затрудняют дыхание. Во время тяжелого приступа некоторые испытывают чувство страха, застывают в неподвижной позе, стараются не дышать, не разговаривать, покрываются обильным потом.

Но всякие такие боли зависят от заболевания сердца. Только врач может точно установить их причины и назначить лечение. При болях в сердце нерезких, но часто повторяющихся, а также при сильных болях, продолжающихся до 20 минут, следует обязательно вызвать врача. До его прихода больному нужно обеспечить полный покой (лучше придать ему полусидячее или полулежачее положение) и дать валидол или нитроглицерин.

Повторные приступы сердечных болей могут иногда облегчить горчичники к груди (спереди и сзади, но не на область сердца), горячие ножные и ручные ванны (можно с небольшим количеством горчицы).

Упорная головная боль возникает по многим причинам. Это не самостоятельная болезнь, а только признак какого-то заболевания. И бороться надо не с этим симптомом, а с теми причинами, которые вызвали головную боль. Лучше всего не принимать никаких лекарств, а посоветоваться с врачом и начать лечение основной болезни. Лишь в крайнем случае можно воспользоваться таблеткой пирамидона, фенаcetина или анальгина с тем, чтобы после этого обратиться в лечебное учреждение и установить, почему болит голова. Иногда могут помочь спокойная прогулка, горячая ножная ванна, стакан крепкого сладкого чая или кофе.

Боли в животе могут быть первым признаком острого аппендицита, язвы желудка, холецистита, кишечной непроходимости, некоторых нарушений женской половой сферы и т. д. Ясно, что от всех этих болезней нельзя лечиться одним и тем же методом или лекарством. Нельзя, в частности, без консультации с медицинским работником ставить клизму, класть на живот грелку, так как при аппендиците, например, это может повести к катастрофе. Если появились боли в животе и в течение часа они сами по себе не проходят, следует немедленно обратиться в лечебное учреждение.

Грипп — одно из наиболее заразных заболеваний. Он передается только при соприкосновении с больным. При кашле, чихании, разговоре больной разбрызгивает мельчайшие капельки слюны и слизи, в которых содержатся возбудители гриппа. Последние, попадая в дыхательные пути здорового человека, вызывают заражение.

Больному гриппом следует находиться в постели до тех пор, пока врач или фельдшер не разрешат ему подняться. Комната должна хорошо проветриваться, убирать ее следует влажной тряпкой (лучше смоченной полупроцентным раствором хлорной извести или двухпроцентным раствором хлорамина). Лицам, ухаживающим за больным, надо надевать марлевые повязки (маски), закрывающие рот и нос, и часто мыть руки горячей водой с мылом. Больному выделяют отдельную посуду, полотенце, после использования их кипятят.

При сильной головной боли можно дать таблетку анальгина или пирамидона. В дальнейшем важно строго выполнять назначения врача или фельдшера.

Если гриппом заболела женщина, кормящая грудью, то она должна всякий раз, общаясь с ребенком, надевать марлевую повязку, закрывающую рот и нос.

Ангина — острое общее инфекционное заболевание, при котором воспалительный очаг появляется в горле. Заражаются ангиной от больного. Иногда она развивается после общего или местного охлаждения. В первые дни необходим постельный режим, следует поменьше разговаривать и много пить (воду, чай). До прихода врача или фельдшера желательно не давать никаких лекарств. Можно пополоскать горло раствором борной кислоты, марганцовокислого калия, риванола. Если заболел ребенок, не умеющий полоскать горло, надо дать ему глотать остуженный сладкий чай с лимоном, фруктовый сок.

Ангина легко передается окружающим, поэтому важно сразу же изолировать больного. Опасны различные осложнения ангины. Чтобы избежать их, следует строго выполнять назначения врача.

ГИГИЕНА ЖЕНЩИНЫ

Советские законы прочно охраняют права женщин в общественной жизни, на производстве, в быту; они обеспечивают наилучшие условия для счастливого материнства и детства. Вместе с тем каждая женщина должна и сама позаботиться о том, чтобы как можно лучше использовать предоставленные ей возможности, внимательно относиться к своему здоровью, аккуратно выполнять гигиенические правила и рекомендации врачей, имеющие целью предотвратить различные заболевания.

С момента, когда новорожденная только появилась на свет, и до глубокой старости основным требованием гигиены является соблюдение чистоты тела.

Ребенка следует по нескольку раз в день осторожно обмывать и затем обсушивать полотенцем или чистой пеленкой складки кожи, половые органы. По совету врача или патронажной сестры эти места смазывают вазелином или припудривают тальком.

Особенно тщательный уход необходим за половыми органами девочки: чистота их предупреждает появление зуда и раздражения, которые обычно вызываются потом или мочой.

Детей следует оберегать от скарлатины, дифтерии и других инфекций, но если заболевание все же наступило, необходимо внимательно следить за состоянием половых органов девочки. Если появилось воспаление, надо немедленно показать ребенка врачу или фельдшеру и выполнять все их указания, иначе могут развиваться осложнения, которые иногда выявляются значительно позже — уже с наступлением половой зрелости или по выходе замуж.

Очень важно заботиться о том, чтобы развитие девочки в период полового созревания (8—15 лет) проходило нормально. Чтобы предотвратить неправильный рост костей, особенно таза, нельзя заставлять девочку выполнять тяжелую физическую работу, переутомляться. Вместе с тем нужно, чтобы она помогала взрослым, больше бывала на свежем воздухе, на солнце.

Хорошо укрепляют организм ребенка физкультурные упражнения, водные процедуры (обтирания, душ, купание), а также легкая физическая работа в поле, на огороде.

Одежда (в частности, подвязки, лифчики, резинки от трусов) не должна стеснять, мешать движениям, нарушать кровообращение. Девочка должна носить закрытые рейтузы, ей не следует садиться без трусов на пол или на землю.

Обувь должна быть по ноге и на невысоких каблуках.

Как правило, в 12—15 лет у девушек наступают менструации. В этот период следует особенно тщательно соблюдать чистоту. Во время менструации надо два раза в день подмываться теплой кипяченой водой с мылом. Необходимо носить повязки. Делают их из ваты, обернув ее марлей, или из мягкой чистой материи.

При менструациях не рекомендуется также купаться в реке или море, принимать ванны. Полезны только душ и теплые обмывания всего тела.

В этот период нужно особенно остерегаться простуды, следить, чтобы ноги и нижняя половина туловища были в тепле.

Если месячные задерживаются или наступают нерегулярно, если выделения крови чрезмерно обильные или, наоборот, скудные, если ощущаются боли, необходимо обратиться к врачу. Все эти признаки могут свидетельствовать о начале заболевания.

Девушка, рано вступающая в брак, обычно преждевременно стареет. До 18 лет организм еще недостаточно окреп, и рождение детей в этом возрасте плохо отражается на здоровье. Поэтому советские законы разрешают девушке вступать в брак лишь после того, как ей исполнится 18 лет.

Перед вступлением в брак полезно посоветоваться с врачом. Иногда люди считают себя совершенно здоровыми, а врач после тщательного исследования обнаруживает у них болезнь, которую необходимо вылечить до брака.

При наступлении беременности, как правило, задерживаются менструации. В этом случае надо сразу обратиться к врачу или акушерке. Они назначат необходимый режим и до самых родов будут наблюдать за тем, правильно ли протекает беременность.

При нормальной беременности женщина должна вести обычный образ жизни. Умеренный труд для привыкшей к нему здоровой женщины не только не противопоказан, но, наоборот, благотворно влияет на здоровье и содействует правильному течению беременности. Однако нельзя переутомляться, поднимать большие тяжести и выполнять работу, связанную с сотрясением тела. Не следует шить на ножной швейной машине, ездить верхом, на велосипеде, заниматься утомительными видами спорта, делать особо резкие движения, прыгать и пр. Столь же вредно для беременной проводить все время без движения, подолгу лежать. И сама женщина и растущий плод нуждаются в достаточном количестве кислорода, а при покое поступление его в организм резко уменьшается. Отсюда вывод: надо побольше находиться на свежем воздухе, чаще открывать окно или форточку, хорошо проветривать комнату.

Большое внимание нужно уделить питанию женщины во время беременности.

В первые месяцы беременности нет необходимости резко изменять обычный стол. Правда, с началом беременности у многих женщин портится аппетит, все кажется пресным, хочется кислого или соленого. Все эти желания можно удовлетворить полностью.

Некоторые испытывают неприятные ощущения тошноты. Во избежание этого по утрам целесообразно есть, не вставая с постели. Но если тошнота усиливается и появляется рвота, следует обратиться к врачу.

Во второй половине беременности надо перейти главным образом на молочно—растительную диету: простоквашу, варенец, кефир, творог, масло. Рекомендуются всякие овощные блюда, овсяная и другие каши. Мясо можно есть не чаще 1—2 раз в неделю.

Ни в коем случае нельзя употреблять спиртные напитки: алкоголь отрицательно сказывается на потомстве.

Солить пищу надо умеренно, а после пяти месяцев беременности отказаться от соленых огурцов, соленой рыбы, копченостей, острых приправ — уксуса, горчицы, перца. Мясные и рыбные супы должны быть заменены молочными и овощными. Очень полезны фрукты, ягоды, овощи в сыром виде: они содержат минеральные

вещества и витамины, в которых очень нуждается развивающийся плод. Принимать пищу, особенно во второй половине беременности, надо чаще, небольшими порциями, но ни в коем случае не перед сном.

Не рекомендуется много пить, особенно если у беременной болеть почки, сердце. Среднее количество жидкости, выпиваемой за сутки, не должно превышать 5—6 стаканов (вместе с жидкими блюдами).

Необходимо, чтобы кишечник регулярно очищался. При запорах надо есть простоквашу, яблоки, чернослив, полезно выпивать натощак стакан холодной воды. Слабительные беременной женщине принимать без указания врача нельзя.

Спать следует не больше 8 часов, а остальное время стараться проводить на воздухе.

Очень важно следить за полостью рта. Зубы, особенно когда наступает вторая половина беременности, нередко расшатываются и, если не принимать меры, выпадают; десны иногда кровоточат. Микробы, гнездящиеся в больных зубах, могут проникнуть во внутренние органы и вызвать различные послеродовые заболевания. Поэтому больные зубы надо лечить, а не поддающиеся лечению удалять. Чистить зубы необходимо ежедневно и полоскать рот теплой водой каждый раз после еды.

Важно также следить за чистотой кожи. Ежедневно следует обмывать туловище водой комнатной температуры с мылом, а затем досуха обтираться мохнатым или суровым полотенцем. Наружные половые органы тоже надо ежедневно обмывать теплой кипяченой водой с мылом, предварительно чисто вымыв руки. Спринцевания во время беременности без разрешения врача делать нельзя.

Ногти у беременной должны быть коротко острижены: скапливающаяся под ногтями грязь, в которой часто находятся вредоносные микробы, может стать причиной заболевания.

Постельное белье следует менять не реже раза в неделю.

Одежда беременной не должна затруднять движения, стягивать грудную клетку и живот. Не следует носить платья с тесным поясом, круглые резиновые подвязки, тесемки вокруг туловища и ног, туфли на высоких каблуках.

С шестого—седьмого месяца беременности рекомендуется надевать бандаж; если его нет, можно подвязывать живот полотенцем. Это предохраняет брюшную стенку от сильного растяжения и поддерживает плод в правильном положении.

Лифчики нужно надевать удобные, не сильно сдавливающие грудь. Лучше шить их из грубого холста, чтобы огрубела кожа сосков, — это своего рода подготовка (тренировка) груди для предстоящего кормления ребенка.

Беременные более восприимчивы к инфекционным заболеваниям, которые и протекают у них несколько тяжелее, чем обычно. Поэтому необходимо особенно остерегаться всякого общения с заразными больными. Если женщина наболела, необходимо обратиться к врачу, чтобы своевременно начать лечение.

Рожать надо непременно в родильном доме или в соответствующем отделении больницы. Там будет обеспечен надлежащий уход за роженицей и новорожденным и своевременно оказана квалифицированная медицинская помощь.

В течение 6 недель после родов женщина не должна поднимать тяжестей, так как это может повести к кровотечению и опущению матки. В этот период полезно носить бандаж. Можно заменить бандаж полотенцем. В работу по дому следует включаться осторожно, постепенно.

Спать кормящей матери полагается не менее 8 часов в сутки и, кроме того, отдыхать днем.

Нужно продолжать следить за чистотой тела — каждые пять дней мыться теплой водой с мылом. Кроме того, два раза в день подмываться теплой кипяченой водой, прибавляя такое количество раствора марганцовокислого калия, чтобы вода была окрашена в розовый цвет.

Посещать баню или принимать ванну можно примерно через 5—6 недель после родов.

Начинать половую жизнь разрешается не раньше чем через 7—8 недель после родов. При нарушении этого правила могут появиться сильные маточные кровотечения и заболевания женских половых органов.

В медицинское учреждение (женская консультация, сельский врачебный участок, фельдшерско-акушерский пункт) нужно обратиться через 5—7 дней после выписки из родильного дома. В течение первых 8—9 недель необходимо быть под наблюдением врача или акушерки.

Обычно в возрасте 45—50 лет нормальное течение месячных у женщин нарушается, появляются повышенная раздражительность, легкая утомляемость, приливы к голове, ощущение жара, обильный пот. Все это — признаки наступления так называемого климактерического периода. Затем менструации вовсе прекращаются.

Для того чтобы улучшить самочувствие женщины, у которой начался климактерический период, и устранить ряд беспокоящих ее явлений, следует выполнять некоторые простые гигиенические рекомендации.

Прежде всего надо отказаться от спиртных напитков, кофе, крепкого чая, пряностей, наваристых мясных бульонов и особенно от курения.

Очень полезно делать на ночь обтирания туловища прохладной водой, а еще лучше водкой с уксусом (на 1/2 л водки 1/2 стакана столового уксуса). Полезно пребывание на свежем воздухе, в роще, в лесу.

Очень важно обеспечить нормальную работу кишечника.

При появлении в этот период выделений, особенно окрашенных кровью, надо немедленно обратиться к врачу или фельдшеру.

Даже при удовлетворительном самочувствии и отсутствии признаков заболеваний (белей, кровянистых выделений) женщине необходимо не реже двух раз в год проходить медицинское обследование. Это нужно, в частности, для своевременного обнаружения опухолей, которые в климактерический период образуются более часто.

Многие женщины ошибочно считают, будто искусственное прерывание беременности, произведенное опытным специалистом в больничной обстановке, совершенно безвредно и никак не сказывается на здоровье. Это неверно. Любой аборт, даже произведенный вполне удачно, сам по себе является грубым

нарушением нормального физиологического процесса и наносит значительный вред организму.

Тем более опасен аборт при первой беременности: он может навсегда лишить здоровую женщину радости материнства, разрушить ее семью.

Во время искусственного аборта врач вводит в матку хирургический инструмент, нащупывает им плодное яйцо, разрушает и удаляет его. Операция почти полностью производится вслепую, поэтому могут произойти различные осложнения. Не исключено, что даже квалифицированный специалист может поранить ткань матки, которая во время беременности особенно богата кровеносными сосудами. Наиболее серьезное осложнение — прободение матки, то есть образование сквозной раны. Иногда могут оказаться поврежденными также близлежащие внутренние органы — мочевой; пузырь, кишки.

Если аборт делают женщине, которая в прошлом уже многократно подвергалась этой операции, то и опасность ранения матки возрастает. Чем больше аборт женщина перенесла, тем больше рубцов на стенке матки и тем легче поранить слизистую оболочку, — в результате различные женские болезни, бесплодие, преждевременные роды, выкидыши и т. д.

В некоторых случаях, при неудачном аборте, в матке остаются части плода. Это ведет к кровотечению, повышается температура, женщину лихорадит, общее состояние ее ухудшается. Приходится операцию повторять.

При аборте велика опасность внести инфекцию и вызвать воспаление матки. Воспалительные заболевания слизистой оболочки матки нередко ведут к тому, что женщина хотя в дальнейшем и беременеет, но стать матерью не может, так как у нее происходят самопроизвольные выкидыши.

После аборта часто нарушается регулярность менструаций, иногда они отсутствуют длительное время или даже совсем прекращаются, а это ведет к преждевременному старению.

Особенно опасны аборты, которые делаются невежественными людьми, в антисанитарных условиях, недостаточно обеззараженными инструментами. Самой частой причиной смертельного исхода или тяжелых осложнений при аборте является заражение крови, сильные кровотечения, которые никакая «бабка» остановить не может.

Итак, аборт может принести женщине большой вред. Это серьезное хирургическое вмешательство. Поэтому не следует принимать поспешного решения об аборте, рисковать без крайне веских и уважительных причин своим здоровьем, жизнью, счастьем материнства.

После аборта возобновить половую жизнь можно лишь тогда, когда пройдут очередные менструации, иначе можно нанести ущерб здоровью женщины.

Заболевания половых органов приносят много страданий женщинам и ведут зачастую к длительной потере трудоспособности. Одним из признаков начинающегося недомогания могут быть выделения — бели. Вот почему во всех случаях появления белей женщина любого возраста должна показаться врачу.

Причин воспаления матки и ее придатков (яичников, труб) много. Только в медицинском учреждении могут установить истинную причину заболевания и

назначить правильное лечение. Аккуратно надо выполнять рекомендации врача, доводить лечение до конца, так как недолеченный воспалительный процесс становится хроническим и может длиться годами.

Предупредить возникновение женских болезней не так уж трудно, если женщина или девушка следит за своим здоровьем, выполняет гигиенические наставления. Нередко успех зависит от мелочей, к соблюдению которых надо себя приучить. В любых условиях, например, нетрудно производить подмывание кипяченой, а не сырой водой, не пользоваться общей постелью, полотенцем, мочалкой. Культурная женщина не наденет купленное в магазине белье, пока его не выстирает или не отгладит горячим утюгом, не станет носить чрезмерно узкие трусы или трико, в бане не сядет на скамейку, прежде чем хорошо ее не вымоет с мылом и не обдаст кипятком, не станет купаться в грязном бассейне, пруду и т. д.

УХОД ЗА КОЖЕЙ

Сохранение здоровья кожи основывается на двух важнейших принципах: чистоте и закаливании.

Для поддержания чистоты кожи пользуются водой и мылом.

Большое значение имеет качество воды. Наиболее чистой безвредной (мягкой) водой, в которой нет раздражающих кожу веществ, является дождевая и снеговая. Жесткая вода, содержащая главным образом соли кальция, может вызывать при длительном употреблении раздражение кожи. Для устранения жесткости прибавляют буру или питьевую соду (1/4 чайной ложки на стакан воды) или тщательно кипятят воду перед употреблением.

Не меньшее значение имеет и температура воды. Холодная вода, являясь возбудителем сосудистой и нервной системы, повышает сопротивляемость кожи и всего организма. Этим пользуются, применяя холодные обтирания или частую смену холодной и теплой воды (гимнастика сосудов). После обмывания водой следует тщательно вытереть кожу полотенцем досуха — до появления легкой красноты.

При жирной коже нужно пользоваться горячей водой, так как она вызывает расширение сосудов, растворяет жирные вещества и хорошо смывает грязь и чешуйки. Однако частое применение горячей воды вызывает застой крови в сосудах кожи, излишнее обезжиривание ее и при злоупотреблении может вести к дряблости кожи и, что особенно важно, к снижению сопротивляемости ее. Поэтому горячей водой следует пользоваться не чаще 1—2 раз в неделю (в бане, ванной или душе) и желательно на ночь. Для более частых обмываний лица, туловища, конечностей следует комбинировать теплую воду с холодной, учитывая индивидуальные особенности кожи (при жирной чаще горячую, при сухой чаще теплую воду).

Вторым средством для поддержания чистоты кожи является мыло. Оно растворяет смешанный с пылью кожный жир, разрыхляет и удаляет верхние слои роговых клеток вместе с прилипшей к ним грязью. Однако необходимо учитывать и отрицательное его действие. При частом применении мыло обезжиривает кожу. Поэтому чем суше кожа, чем тоньше ее роговой слой, то есть чем она нежнее, тем меньше следует пользоваться мылом. Чем больше жира выделяется кожей, чем плотнее роговой слой, тем больше оснований пользоваться мылом.

Комбинированное применение (горячей или теплой) воды с мылом, а затем прохладной воды является широко распространенным способом, способствующим сохранению кожи в чистоте и закаливанию ее. Такие процедуры рекомендуются проводить один раз в неделю.

В жаркую погоду человек сильно потеет. Иногда у него выделяется до 5—10 л пота в сутки. Процесс потоотделения зависит от состояния нервной системы. Всем известно, что от страха, испуга моментально появляется холодный пот, при волнении увлажняются ладони.

Люди с очень возбудимой нервной системой особенно склонны к потливости. Даже при незначительной физической нагрузке, ничтожном волнении или едва заметном повышении температуры воздуха они покрываются испариной.

Бывает, что пот усиленно выступает только на определенных участках тела, где сосредоточено особенно много потовых желез: на ладонях, подошвах, в паховых сгибах, под мышками и т. п. Такая чрезмерная потливость доставляет человеку много неприятностей. Прежде всего она предрасполагает к простуде, так как легче простудиться, когда вспотеешь. Пот размачивает, разрыхляет кожу, и микробы могут скорее проникнуть вглубь нее и вызвать заболевание. У людей, которые сильно потеют, часто появляются на коже мельчайшие пузырьки, наполненные жидкостью. Это потница, сопровождающаяся иногда мучительным зудом.

Чтобы избавиться от повышенной потливости и ее последствий, нужно прежде всегда соблюдать чистоту. Необходимо ежедневно мыть теплой водой с мылом все места, где может застаиваться пот. Затем, вытерев чистым полотенцем, следует обильно засыпать их жирной пудрой, которая не только высушивает кожу, но и улучшает скольжение соприкасающихся участков. Человеку, страдающему чрезмерной общей потливостью, рекомендуется пить слегка подсоленную воду.

Уход за кожей лица

Стремление сохранить здоровую кожу, нежную и яркую окраску лица, избежать морщин вполне естественно. Этого можно достигнуть путем гигиенического ухода за кожей лица. Немаловажную роль играют правильное питание и наблюдение за состоянием желудка и кишечника, исключение из пищевого рациона алкоголя, жирных мясных блюд, пряностей и различных возбуждающих средств (злоупотребление кофе). Необходимо, чтобы пища содержала витамины.

При недостатке в пище витаминов или при плохой усвояемости их организмом могут возникать различные заболевания, отражающиеся на состоянии кожи, она может стать сухой, а цвет ее измениться вследствие увеличения пигментации.

Правильный гигиенический уход за кожей лица предохраняет ее от заболеваний и преждевременного увядания. В зависимости от общего состояния организма, времени года, атмосферных влияний, условий труда и быта кожа функционирует по-разному и поэтому требует различного ухода.

Людям, работающим в пыльных производствах, следует после работы тщательно промыть лицо губкой или мягкой тряпочкой и протереть жидким кремом («Миндальное молоко», «Бархатный крем») или полупроцентным раствором нашатырного спирта.

Для протирания можно применять смесь, которую легко приготовить в домашних условиях: к одному желтку добавить 1/2 стакана свежих сливок, 1/4 стакана водки и сок одного выжатого лимона. Смесь хранят в прохладном месте.

Тем же, кто работает на открытом воздухе, при постоянном воздействии солнца и ветра, необходимо надевать шляпы с большими полями, закрывать лицо светлым платком, носить дымчатые очки, защищающие глаза от солнечных лучей и пыли.

Перед выходом на улицу кожу необходимо смазывать так называемыми защитными кремами — «Крем от загара» и другие — и припудривать. Действие защитных кремов непродолжительно, поэтому смазывать и припудривать лицо нужно через каждые два часа.

Кроме защитных кремов, можно пользоваться защитной пудрой, в состав которой входит тальк (50 г) и ланолин (2,5 г). Летом к защитной пудре можно добавить 5 г салола или хинина.

При здоровой коже лица соблюдаются те же гигиенические правила, которые указаны выше для общей гигиены кожи.

Уход за сухой кожей. При сухой коже лица следует избегать: умывания жесткой водой, влияния низких температур (холода, мороза, а поэтому и холодной воды), неаккуратного высушивания кожи и частого употребления мыла. Все это усиливает сухость кожи, шелушение, появление трещин.

При сухой коже лучше умываться только вечером. Выделяемый в течение ночи жир скапливается на поверхности кожи, и утреннее умывание обезжиривает кожу и делает ее более чувствительной к внешним влияниям: холоду, теплу, ветру. Мыть сухую кожу следует кипяченой водой комнатной температуры без мыла. Если нет кипяченой воды, можно для смягчения добавлять одну чайную ложку питьевой соды или 1/2 чайной ложки буры на л сырой воды. Хорошо умываться дождевой или снеговой водой.

Умываться надо не менее чем за два часа до сна, после чего смазать лицо одним из смягчающих кремов «Ланолиновый», «Детский». На ночь оставлять слой крема на лице не рекомендуется, так как он мешает кожному дыханию. Избыток крема лучше всего снять бумажной салфеткой, осторожно прикладывая ее к лицу.

Полезно мыть лицо мякишем черного хлеба. Его размачивают в воде и полученной, кашицеобразной массой смазывают лицо, оставляют ее на 2—3 минуты, затем лицо обмывают водой.

Если кожа не переносит умывания, надо очищать ее два раза в день ватой, смоченной кремом «Бархатный», или «Миндальным молоком», или растительным маслом. Кожу лица смазывают кремом или маслом, затем крем стирают сухой марлей или ватой. Кожа при этом хорошо очищается, и на ней остается тонкий, едва заметный слой жира. На ночь полезно смазывать кожу ланолиновым кремом.

Если кожа очень сухая и шелушится, рекомендуется 2—3 раза в неделю (можно чаще) накладывать на 20—25 минут смягчающие маски и более обильно смазывать лицо жирным кремом. Приготовить эти маски очень легко: надо растереть один яичный желток с 1 чайной ложкой меда; можно к растертому яичному желтку добавить 1 чайную ложку меда и столько же глицерина или смешать чайную ложку меда со столовой ложкой толочка. Можно также приготовить смесь, состоящую из равных частей меда, яичного желтка и сметаны. Смесь накладывают на 15—20 минут, затем ее смывают теплой водой и слегка припудривают лицо.

Можно приготовить смесь из равных частей творога и сметаны или из сливок и свежих пекарских дрожжей. Смеси тщательно растирают и накладывают на предварительно вымытое или очищенное жидким кремом лицо. Через 20—25 минут лицо моют теплой водой, ополаскивают холодной, высушивают и смазывают смягчающим кремом.

Минеральные масла (например, вазелин), получающиеся при перегонке нефти, для косметических целей непригодны; непригоден также и глицерин, который сильно поглощает воду и поэтому высушивает кожу. Его можно прибавлять в воду для умывания в количестве 5%.

При сухой коже следует также избегать или ограничить до минимума применение с косметической целью спиртов (одеколона, духов) и спиртовых настоек различных трав. Желательно ограничить применение пудры, так как в большинстве случаев она способствует высушиванию кожи. Лучшей пудрой в смысле наименьшего высушивающего действия является рисовая или маисовая (растительная) пудра, которая может применяться и при сухой коже, а также тальк.

При сухой коже большое значение имеет диета. Рекомендуется пища, богатая жирами, углеводами и витаминами, особенно витамином А (рыбий жир, молоко, яйца, морковный сок), с большим количеством овощей и фруктов. Очень важно следить за состоянием кишечника; при запорах или склонности к запорам назначаются слабительные средства: ревеня (по 0,5) 2—3 таблетки на ночь или по утрам сернокислую магнезию по десертной или чайной ложке на 1/4 стакана воды.

При сухой коже лица следует избегать сухой ветреной и очень холодной погоды (морозов) и, наоборот, очень полезно пребывание в теплые и даже жаркие дни на воздухе.

Уход за жирной кожей лица значительно отличается от ухода за сухой кожей. Для удаления жира с кожи (обезжиривания) применяют прежде всего мыло и горячую воду. Мыло растворяет жиры, удаляет с кожи продукты распада и освобождает выводные протоки желез; благодаря горячей воде достигается усиленный приток крови к коже а как следствие этого — более энергичная очистка и обезжиривание ее. Вслед за расширением сосудов происходит их сужение и уменьшается салоотделение.

Вечером надо умываться обязательно с мылом. Мыло растворяет жиры, удаляет с кожи продукты распада и освобождает выводные протоки желез. Однако, учитывая особую чувствительность кожи лица к воде и мылу, не следует злоупотреблять ни тем, ни другим, причем надо выбирать возможно более мягкое, не содержащее щелочи, мыло. Можно рекомендовать детское, вазелиновое, борно—тимоловое мыло.

После умывания лицо следует протереть туалетной водой «Ромашка», или полупроцентным раствором нашатырного спирта, или настоем из свежих огурцов. Для изготовления настоя надо натереть или мелко нарезать 200 г свежих огурцов и залить их водкой (1/4 л), дать постоять 7 дней и затем процедить. Подобным образом может быть приготовлен настой из айвы и лимона.

Хорошо очищает кожу и стягивает поры состав, который также легко приготовить. Для этого надо смешать жженые квасцы — 1 чайную ложку, водку— 1/2 стакана или одеколон — 1/3 стакана, глицерин — 1/2 чайной ложки.

Если на лицо имеются черные угри (в виде точек), надо избегать мазать его какими—либо жирными кремами или мазями. Следует обмыть лицо горячей водой, намылить (детским, борным, борно-тимоловым, карболовым мылом) и затем губкой растереть мыло до образования обильной пены. Через 1—2 минуты пену смывают сначала горячей, а затем холодной водой. Кроме того, два раза в день протирают кожу лица раствором питьевой соды или буры (1 чайная ложка на 1/2 стакана воды).

Из домашних средств можно рекомендовать настойку из свежих огурцов: огурец залить водкой, дать постоять 7 дней, после этого мелко нарезать и опустить в ту же водку, опять дать постоять 7 дней, а затем процедить и употреблять для протирания.

Один—два раза в месяц рекомендуется делать паровую ванну. Для этого наливают в глубокую миску кипящую воду, накрывают голову и миску полотенцем и держат лицо над паром, после чего осторожно полотенцем выдавливают угри.

Для лучшего очищения кожи рекомендуется применять 1 раз в неделю солевую процедуру. Для этого немного мыльной пены смешивают на ладони со щепоткой мелкой столовой соли, затем эту смесь круговыми движениями слегка втирают в предварительно вымытую кожу лица и сак оставляют на три минуты, после чего лицо промывают теплой и ополаскивают холодной водой.

При воспалительных угрях солевую процедур; применять не следует: излишние втирания в кожу вредны. Ни в коем случае нельзя самостоятельно выдавливать угри. Инфекция при этом попадает в глубоко лежащие ткани, образуются глубокие воспалительные узлы, которые поело заживления оставляют рубцовые изменения кожи.

Если на коже появилась воспалительная угревая сыпь, нужно на протяжении 4—6 недель на ночь смазывать лицо 1—10-процентной эмульсией синтомицина. В этом случае необходимо обращаться к врачу, так как лечение только наружными средствами неэффективно.

При уходе за жирной кожей лица очень полезно применять внутренние средства (по совету врача). Благоприятное действие оказывает на состояние кожи витамин А. Принимают его по 10—15 капель два раза в день в течение месяца (3—4 курса в год). При неправильной работе желудка рекомендуется периодически принимать пивные дрожжи — по 1 таблетке три раза в день в течение месяца или, если дрожжи в жидком виде, — по полстакана два раза в день.

Потеря кожей эластичности в результате слабой работы сальных желез, рассасывание подкожного жира, уменьшение упругости кожи и мышц лица ведут к развитию морщин. Правильный уход за кожей и гигиенический образ жизни являются лучшими средствами предупреждения морщин.

Морщины можно наблюдать у людей различного возраста, иногда и у молодых. Очень часто появление морщин обусловливается различными привычками: например, сморщиванием лба, прищуриванием глаз, неправильным положением головы во время сна (многие спят, высоко подкладывая под голову подушку, при этом голова склоняется на грудь, а на шее и подбородке образуются складки).

Морщины преждевременно могут появляться на сухой коже лица при неправильном уходе за ней (чрезмерное высушивание спиртовыми жидкостями, смазывание кремами, не соответствующими состоянию кожи, и т. д.), а также при отсутствии необходимого ухода. Частое умывание и особенно частое припудривание лица также могут явиться благоприятными условиями для образования морщин.

Неправильно мнение, что к внимательному уходу за кожей следует приступать только после появления морщин. Гораздо проще предупредить их, чем лечить. Если начинается резкое очерчивание морщин на лбу, в носогубной и подбородочной складках, необходимо начать серьезно ухаживать за лицом.

Хорошим средством являются горячие компрессы. Для этого берут полотенце или салфетку, складывают шириной 20—25 см, опускают в горячую воду, отжимают и затем накладывают на лицо (свободными оставляют только ноздри и рот). Припарку

держат на лице 2—3 минуты, затем снимают и обтирают лицо или обливают холодной водой.

Полезно обтирать лицо холодным солевым раствором (1/2 чайной ложки столовой соли на стакан воды). Перед сном полезно смазывать лицо ланолиновым или детским кремом. Рекомендуется бинтовать лицо. Для этого после смазывания кожи жирным кремом лицо бинтуют 2—3 слоями широкого бинта так, чтобы приподнять отвисшие части и придать правильную форму овалу лица. Не следует выходить на улицу, не смазав лица кремом.

Для предупреждения появления морщин складок и дряблости кожи рекомендуется проводить самомассаж, который улучшает кровообращение в коже.

Самомассаж проводят поколачиванием лица концами четырех выпрямленных сомкнутых пальцев обеих рук. Правой рукой поколачивают правую половину лица, левой — левую половину. Лицо и концы пальцев смазывают кремом, соответствующим данной коже. Поколачивают в следующих направлениях: 1) от центра подбородка к мочке уха, 2) от углов рта к середине уха, 3) от крыльев носа к середине уха, 4) от центра лба к вискам, 5) от внутреннего угла глаза над бровью, возвращаясь обратно к исходному положению. Под глазами поколачивание делают подушечками третьего, четвертого и пятого пальцев, по очереди каждым пальцем.

При появлении двойного подбородка, дряблости кожи и складок на шее рекомендуется 1—2 раза в день похлопывать кожу подбородка тыльной стороной пальцев (левой рукой справа налево, затем правой рукой слева направо). Можно использовать для этой цели полотенце или салфетку. Надо смочить среднюю часть полотенца водой или солевым раствором (1 чайная ложка на стакан воды), сложить вдвое и, держа за концы, то натягивать, то расслаблять его.

Самомассаж следует проводить систематически.

Маски. Исключительно благотворное действие на кожу оказывают маски: они препятствуют образованию морщин. Можно рекомендовать следующие маски.

- Яичный желток растереть с 1/2 чайной ложки меда и 1 чайной ложкой глицерина.
- 20—25 г дрожжей развести молоком или растительным маслом до густоты сметаны.
- 25 г дрожжей развести водой до густоты сметаны и дают постоять до брожения.
- К взбитому яичному белку или желтку добавить 1 чайную ложку меда и 1 столовую ложку толочка.
- Сделать закваску ржаной муки.

Можно применять маски и из одного белка или желтка.

Обычно маску накладывают на 15—20 минут. Лицо предварительно надо вымыть.

Веснушки. У некоторых людей наблюдается нарушение пигментации: на лице и открытых частях кожного покрова в весенние и особенно летние месяцы появляются желтые пятна — веснушки. Они вызваны неправильным скоплением пигмента в коже

в отличие от пигментных пятен, которые часто являются следствием внутренних заболеваний яичников, печени и других органов.

Радикальных средств для устранения веснушек и пятен нет. Рекомендуются отбеливающие кожу кремы «Весенний», «Метаморфоза», «Чистотел», «Красота». Применять эти кремы можно не более 1,5 — 2 месяцев — до побледнения веснушек. Смазывать лицо следует на ночь после предварительного умывания теплой водой.

При заболевании почек, при беременности и кормящим матерям эти кремы применять категорически запрещается, так как они содержат в своем составе ртуть. Кроме того, необходимо подчеркнуть, что нельзя пользоваться этими кремами (независимо от состояния организма) с добавлением в эти кремы йод, что нередко практикуется женщинами для более сильного отшелушивающего действия. Йод вызывает стойкую ожоговую пигментацию.

Из легких отбеливающих средств можно рекомендовать протирание кожи лица 1—2 раза в день 3—процентным раствором перекиси водорода или специально приготовленным кремом, в состав которого входят 3 г пергидроля (или хинина, салола) и 30 г (1 тюбик) питательного крема. Хранить такой крем следует в плотно закупоренной темной склянке в холодном месте.

Можно изготовить крем и самим. Приводим рецепт такого крема: 3 г окиси цинка и 2 г хинина тщательно растереть с 5 г любого масла (миндального, прованского или вазелинового) и в растертую смесь добавить 15 г вазелина. Можно вместо окиси цинка использовать пудру.

Для жирной кожи лучше пользоваться кремом на глицерине: 2 г хинина и 3 г окиси цинка (или белой глины, или белой пудры) растереть с 15 г глицерина в однородную массу, чтобы не чувствовалось крупинки.

Для белизны кожи лица из домашних средств рекомендуется умывание простоквашей, наложение на лицо масок из кашицеобразной массы свежих ягод земляники, клубники: или свежего тертого огурца. После наложения масок на 30—40 минут лицо обмывают теплой водой и, если кожа сухая, смазывают ее питательным кремом. Можно обтирать лицо на ночь соком свежих огурцов, томатов, сырого картофеля, ягод, репчатого лука, а также кусочком лимона или уксусом.

Хорошее действие оказывает протирание кожи (жирной) специальным составом. Для приготовления его надо сбить в пену белок 1 яйца, смешать с соком 1 лимона, 4 г глицерина и 100 г водки.

Все отбеливающие средства нужно употреблять, начиная с весны до глубокой осени.

Кроме этих средств, весной и летом надо обязательно применять защитную мазь или защитную пудру.

В солнечные дни перед выходом на улицу рекомендуется смазывать лицо кремом от загара или кремом, приготовленным следующим способом: 30 г крема (при сухой коже «Питательный» или «Миндальный», при жирной «Магнолия» или «Снежинка») тщательно смешивают с 3—4 г салола или хинина, предварительно растворенных в небольшом количестве спирта или тройного одеколора. «Защитную пудру» готовят из обычной пудры с добавлением к ней хорошо растертого салола или хинина (3—4 г на 30 г пудры).

В течение дня защитные средства нужно применять неоднократно, так как они действительны лишь па 3—4 часа.

При веснушках и пигментных пятнах нужно избегать длительного пребывания на солнце.

Все рекомендованные средства пригодны не для выведения веснушек, а лишь для предохранения от них.

Если профилактические средства не помогут и на лице обильно выступят веснушки или появятся пигментные пятна, ни в коем случае не следует без совета врача пользоваться какими—либо сильнодействующими мазями или жидкостями. Это может нанести непоправимый вред коже.

Брови и ресницы украшают лицо. Ресницы являются защитой для глаз от вредных внешних влияний — ветра и пыли. Для сохранения ресниц в хорошем состоянии необходимо содержать в чистоте углы глаз, в которых скапливается пыль и грязь. Не следует тереть глаза руками: это может способствовать покраснению и воспалению век. Рекомендуется систематически промывать глаза борной водой (1 чайная ложка борной кислоты, заваренная в стакане горячей воды). Можно пользоваться настоем ромашки (2 чайные ложки высушенных цветов ромашки, заваренные в стакане горячей воды). Если веки воспалены, полезно делать примочки из этих растворов.

Для укрепления и роста бровей полезно втирать смесь следующего состава: касторового масла 30 г, подсолнечного масла 15 г и камфарного масла 5 г.

Нередко женщины изменяют форму бровей, окрашивают их. Окрашенные в интенсивный черный: цвет брови придают лицу неестественное выражение. Применение для бровей и ресниц урсоло чрезвычайно вредно и зачастую ведет к раздражению кожи и заболеванию глаз. Лучше подкрашивать брови специальным карандашом для бровей (коричневого цвета). Не рекомендуется подбривать брови, так как отрастающие после бритья волоски становятся более жесткими и заметными. Лучше всего выдергивать волоски специальным пинцетом.

ГИГИЕНА ВОЛОС

Волосы человека не только защищают голову, но и являются большим украшением. Они постоянно обновляются: одни выпадают, другие отрастают. Ежедневно выпадает от 30 до 120 волос. Каждый волос живет в среднем до четырех лет, ежедневно он отрастает приблизительно па 0,4 миллиметра. И а поверхности ножи волос появляется только через 7—8 недель после начала его роста.

Смена и рост волос зависят от состояния нервной системы, нормальной работы талон внутренней секреции, питания. Самой главной причиной, вызывающе!»! выпадение волос на голове, является расстройство местного кровообращения, которое возникает в связи со стойкими нарушениями салоотделения кожи волосистой части головы.

Выпадение волос часто бывает при некоторых инфекционных заболеваниях, а также при малокровии и общем истощении. Недостаток в пище витамина А, например, может увеличивать сухость кожи и вызывать выпадение волос. Волосы могут выпадать па отдельных участках в результате тяжелых нервных потрясений.

Во многих случаях выпадение волос связано с наследственным предрасположением.

Недостаточное салоотделение волосистой части головы чаще наблюдается в пожилом возрасте. Волосы при этом теряют блеск, становятся сухими и ломкими, кожа головы шелушится. Отпадающие чешуйки закупоривают отверстия, из которых выходит волос, затрудняют его питание и рост. На месте выпавших волос вырастают другие, более тонкие, которые, в свою очередь, тоже выпадают если шелушение кожи (я виде перхоти) не прекращается. Определить причину появления перхоти может только врач.

Если своевременно не начать правильно ухаживать за волосами и не лечить их, клетки луковицы питающей волосы могут по гибнуть и тогда разовьется прогрессирующее выпадение волос ведущее к облысению.

Правильный уход за волосами заключается в следующем.

Кожу головы и волосы, которые загрязняются пылью, чешуйками отшелушившегося рогового слоя, пропитанными выделениями сальных и потовых желез, нужно периодически мыть водой с мылом. Намыливать голову нужно так, чтобы не только все волосы но и кожа головы были покрыты мыльной пеной. Смыв мыльную пену, следует несколько раз ополоснуть голову.

В жесткой воде мыло плохо мылится и обычно остается на волосах в виде серовато—белого налета. Жесткую воду можно смягчить, прокипятив ее и добавив в нее нашатырный спирт (1/2 чайной ложки спирта на л воды), или буру, или питьевую соду (одна чайная ложка па л воды). Хорошо мыть голову дождевой или снеговой водой.

Для мытья волос с нормальной жирностью можно употреблять туалетное мыло, а также семейное, банное, яичное, детское. Хозяйственное мыло содержит много щелочи и может вызвать раздражение кожи на голове.

Для мытья сухих волос рекомендуется «Детское» мыло, «Спермацетовое», «Яичное», а также «Красный мак». За сутки до мытья полезно втирать в кожу жиры. Можно пользоваться следующей смесью: 40 г касторового масла, 60 г вазелинового масла, 4—5 г керосина. Перед мытьем, чтобы удалить оставшиеся чешуйки (перхоть), следует прочесать волосы гребнем, между зубцами которого положена вата.

Сухие волосы следует мыть теплой водой один раз в 3—4 недели. Их можно мыть и без мыла — желтками. Для этого два желтка размешивают в стакане теплой воды затем процеживают и добавляют к литру теплой воды. После мытья этой водой волосы нужно тщательно прополоскать.

Вместо мыла можно употреблять также кислое молоко. Для этой цели волосы и кожу головы обильно смазывают кислым молоком или простоквашей, через 5—10 минут их тщательно промывают теплой водой. От мытья кислым молоком волосы становятся мягкими, шелковистыми, блестящими.

Для оживления волос хорошо их прополоскать раствором уксуса (1 столовая ложка уксуса на л воды). Если после мытья появляется чувство стягивания кожи нужно намочить кусок ваты в жидком подогретом масле (касторовое, прованское или очищенное подсолнечное) и слегка намазать кожу головы и волос. Избыток масла нужно снять сухой ватой.

Лучшим жиром для волос является касторовое масло. Им целесообразно смазывать сухие волосы для сохранения блеска и эластичности. Для этого нужно заложить в зубцы гребня ватку, пропитать ее маслом, а затем расчесывать волосы, начиная с концов. Жир на волосах довольно быстро разлагается, поэтому рекомендуется это делать на ночь, а по утрам удалять остатки жира сухим полотенцем или марлей. Разложение жира можно предотвратить, прибавив к нему чистый или еще лучше салициловый спирт (60—80 г касторового масла и 20—40 г спирта).

Хорошее действие оказывает также репейное и растительное масла.

Для улучшения состояния сухих волос рекомендуется также в течение 4—6 недель втирать в кожу головы через день 2—процентную серную мазь: сера способствует формированию новых клеток надкожицы. Для этой же цели можно применять и 2—3—процентную белую ртутную мазь.

Для мытья жирных волос хорошо применять «Глицериновое», «Банное» мыло, а зимой и осенью — борно-тимоловое, дегтярное или карболовое. Мыть жирные волосы надо горячей водой один раз в неделю.

Чрезмерно намыливать голову не рекомендуется: от этого волосы становятся более ломкими и быстрее расщепляются. Хорошо мыть волосы мыльной пеной. Жидкие мыла можно применять изредка — 1 раз в течение 4—6 недель. Частое употребление их может привести к пересушиванию волос.

При жирной перхоти можно перед мытьем втирать в кожу ватным тампоном раствор пищевой соды (1 чайную ложку на стакан кипяченой воды). Полезно также втирать простоквашу за 20—30 минут до мытья головы.

Жирные волосы можно мыть закваской из черного хлеба. Для этого 1 кг ржаного хлеба размешивают и заваривают горячей водой (1 л), через 12 часов хлеб разминают, в кашу добавляют 1 л горячей воды, смесь тщательно размешивают и моют ею волосы, затем прочесывают сначала редким, а потом частым гребнем и ополаскивают в чистой теплой воде.

Для мытья жирных волос можно применять смесь, которую легко приготовить в домашних условиях. К 7 стаканам теплой воды надо добавить 1 столовую ложку нашатырного спирта, 1 столовую ложку глицерина и 1/2 чайной ложки пищевой соды. После мытья этой смесью волосы необходимо прополоскать раствором уксуса в воде (пропорция та же, что и при мытье сухих волос).

После мытья необходимо высушить волосы, тщательно протерев их полотенцем. Жирные волосы рекомендуется протирать 2 раза в неделю 70—процентным спиртом, содержащим 0,25% тимола, или 0,5% ментола, или 1 процент салициловой кислоты.

Полезно делать массаж головы как для сухих, так и жирных волос. Массаж вызывает прилив крови к корням, чем усиливает питание волос и улучшает их рост. Массируют кончиками пальцев обеих рук в течение 5 минут ежедневно, не сильно нажимая на кожу.

Расчесывать волосы следует редкими гребнями из пластмассы. Каждый член семьи должен иметь свой гребень и держать его в безупречной чистоте. Короткие волосы начинают расчесывать корня, а длинные — с концов. Гребень не только распутывает волосы, но и очищает их.

Женщины, имеющие длинные волос, должны тщательно расчесывать их. Хорошо после расчесывания гребнем разгладить волосы волосяной щеткой — это способствует равномерному распределению кожного сала. Место пробора нужно менять. Нельзя заплетать туго косу.

Широко распространено мнение, что стрижка и бритье головы укрепляют волосы. Это совершенно необоснованно. Частая стрижка, особенно наголо, или бритье головы расшатывает корни волосы и усиливает их выпадение. Мужчинам достаточно подстригать волосы раз в 4—5 недель.

Нельзя часто делать горячую и особенно перманентную завивку, при которой применяются вещества, сильно высушивающие волосы и разрушающие их.

Поседение волос — явление вполне естественное в пожилом возрасте, оно вызвано потерей красящего вещества в волосах. Но иногда наступает внезапное поседение под влиянием нервных потрясений у людей молодого возраста.

Преждевременное поседение часто бывает обусловлено наследственным предрасположением.

При появлении седых волос нужно обратить внимание на укрепление организма в целом. Следует принимать пищу, богатую витаминами. Много витаминов содержится в моркови. Для лучшего усваивания моркови организмом необходимо предварительно съесть кусок хлеба, смазанный сливочным маслом, или 2—3 столовых ложки сметаны. Много витаминов содержится также в других овощах и фруктах.

Радикальных средств для предупреждения поседения нет. Изменить цвет волос можно только окрашиванием. Окрашивать волосы следует безвредными красками растительного происхождения — хной и басмой, настойкой ромашки, ревенем, отваром шелухи лука, настойкой из зеленой скорлупы грецких орехов.

Порошок хны или басмы разводят в кипятке и подогревают на малом огне в течение 5—10 минут, помешивая (до получения кашицы). Кашицу осторожно наносят на волосы кусочком марли. После этого на волосы накладывают вощаную бумагу и вату. Через 30 минут волосы промывают горячей водой.

Для получения светлых тонов хну и басму смешивают в пропорции 1:2 и держат 30 минут, менее светлых — 1,5 часа. Для получения темных тонов хну и басму смешивают в пропорции 1:3 и держат 1—3 часа.

Наиболее простой метод окраски волос для блондинок — мытье настоем ромашки. Для приготовления настоя 100 г ромашки заваривают крутым кипятком (1/2 л), настаивают в течение 30—40 минут, процеживают и добавляют 5 г глицерина. Для получения более темного оттенка берут 150 г ромашки.

При окрашивании отваром шелухи лука получается желтоватый цвет волос. Берут 15—30 г шелухи 1 стакан воды и кипятят в течение 10—20 минут, затем процеживают и добавляют глицерин из расчета 5 г на 100 г отвара. Полученным раствором ежедневно смачивают волосы для получения нужного оттенка.

Для окраски волос ревенем 150 г ревеня (черешков) варят в белом виноградном вине (1/2 л) до получения половинного объема, затем жидкость втирают в волосы. Ревень не является красителем, способным вызвать резкое изменение цвета волос.

При длительном применении волосы у блондинок приобретают более светлый оттенок, делаются мягкими и блестящими.

Более быстрое подцветление дает мытье волос 3—процентным раствором перекиси водорода. После тщательного мытья теплой водой с мылом и ополаскивания волосы смачивают перекисью водорода и оставляют на 10—15 минут, затем прополаскивают теплой водой с уксусом и высушивают. Повторять такую процедуру следует не чаще одного раза в месяц.

Настойка из зеленой скорлупы грецких орехов окрашивает волосы в каштановый цвет. Настойку готовят следующим образом: к 15 граммам размельченной скорлупы зеленых грецких орехов добавляют 50 г воды, 25 г жженных квасцов и 75 г прованского масла. Смеси дают постоять на легком огне 15 минут и затем кисточкой смазывают волосы. Держат смесь на волосах 40 минут, после чего волосы тщательно промывают в теплой воде и ополаскивают в воде с добавлением к ней уксуса (одна столовая ложка уксуса на л теплой воды).

Таким же способом можно окрашивать волосы смесью из сока зеленой скорлупы грецких орехов (10 г) и 60-процентного спирта (90 г).

Промышленность выпускает специальные восстановители для окраски седых волос. После смазывания волос восстановителем для лучшего действия его рекомендуется завязать голову теплым платком.

Лицам, не прибегающим к окраске волос, можно посоветовать после мытья головы прополаскивать волосы в воде, подкрашенной синькой. Это придает волосам красивый серебристо—белый цвет.

Многие делают искусственную завивку волос, так называемый перманент. Волосы при этом становятся пышными, и их можно легко укладывать. Перманент лучше делать через несколько дней после мытья головы, так как выделившаяся жировая смазка в этом случае несколько ослабляет вредное его влияние. Можно также перед завивкой слегка смазать концы волос вазелином.

Перманент делает жирные волосы сухими, и только спустя 3—4 месяца корни их вновь начинают покрываться жиром. Концы волос остаются всегда сухими и от этого секутся, обламываются. Чтобы предотвратить это, необходимо после мытья головы влажные концы волос смазывать репейным маслом.

Имея продолжительную завивку, женщина сама легко может сделать любую прическу, предварительно накрутив волосы на крупные бигуди. Бигуди изготавливаются так: нужно взять кусок ваты толщиной 3—2,5 см, скатать в валик, обернуть его марлей и зашить, оставив концы марли по 15 см для завязывания.

Сделать таких бигуди можно штук 20. Накручивать волосы надо слегка влажными, начиная с самых концов. При прическе «венок» нужно накручивать пряди волос от пробора вниз вокруг головы. Если женщина хочет иметь пышную прическу, то накручивать все волосы на бигуди нужно от лица.

Хорошее состояние волос зависит не только от ухода за ними но и от применения общегигиенических мер, укрепляющих организм.

ГИГИЕНА РУК

Руки человека чаще других органов соприкасаются с окружающими нас предметами, поэтому они больше грязнятся и портятся. Помимо грязи и пыли, в бороздках и складках кожи рук, на сгибах пальцев и особенно под ногтями могут скапливаться микробы различных болезней. Вот почему следует всегда следить за чистотой рук и ногтей.

Руки надо обязательно мыть вечером — перед сном, утром — после сна, перед каждым приемом пищи и всякий раз, как только кожа подвергается загрязнению. Лучше всего мыть руки теплой водой, так как при частом пользовании холодной водой кожа рук шелушится и делается жесткой.

Чтобы предохранить ногти от грязи во время работ (в поле, на огороде, при уборке квартиры) рекомендуется до начала работы поскрести ногтями кусочек мыла так, чтобы оно набилось под ногти, а после работы хорошенько щеткой промыть ногти.

Если предстоит долго работать на открытом воздухе или держать руки в воде, перед работой следует обязательно смазывать их жиром (свиным салом, вазелином). Сухость рук усиливается от ветра, холода, жары. Во всех этих случаях рекомендуется предохранять руки различными рукавицами или перчатками.

Когда руки делаются сухими, морщинистыми и шершавыми, смазывают их жиром. Наиболее доступные средства — вазелин и глицерин. Их втирают в вымытую мокрую кожу. Хорошо действуют на кожу составы из 50 г глицерина, 5 г нашатырного спирта, 50 г воды. После втирания руки необходимо тщательно вытирать.

Если сухость рук не лечить, то на пальцах, преимущественно на суставах, могут появиться трещинки, зачастую весьма болезненные. Это происходит большей частью зимой, после того как вымоют руки теплой водой и выходят на холод без перчаток.

Для лечения трещинок надо взять чистую тряпочку, пропитать ее любым жирным кремом или просто растительным маслом и привязать к ранкам; перевязку повторяют утром и вечером. Через 2—3 дня трещинки обычно исчезают.

Существует такое заболевание, как ломкость и хрупкость ногтей. Как правило, это происходит от слишком частого и продолжительного соприкосновения рук с мыльной водой или щелоком. В таких случаях следует или прекратить на время большие стирки в щелочной воде, или после стирки обязательно растирать руки и ногти уксусно-глицериновой смесью: 10—15 г столового уксуса, 20 г глицерина, 40 г водки. На ночь рекомендуется смазывать ногти жирным кремом, салом, растительным маслом.

Забываясь о красоте рук, необходимо ухаживать за ногтями. Они должны быть не очень короткими, полукруглой формы. Ногти следует ежедневно мыть щеткой и водой с мылом для удаления скопившейся под ними грязи.

Если женщина делает маникюр, то она должна заниматься этим регулярно (раз в неделю). Если этого не соблюдать, появляются болезненные, безобразящие руку заусеницы. Красить ногти желательно бледно-розовым, близким к естественному цвету ногтей лаком.

Можно делать маникюр и в домашних условиях. Для этого надо распарить пальцы рук в теплой мыльной воде и, отодвинув тонкой палочкой кожицу вокруг ногтя возможно ближе к его краям, осторожно срезать ее, после чего очистить и подрезать ногти и покрыть их лаком.

Чтобы сделать ногти гладкими и блестящими, некоторые женщины натирают их лимоном или уксусом. Это вредно для ногтей; они делаются сухими и хрупкими.

УХОД ЗА НОГАМИ

Летом необходимо мыть ноги каждый день теплой водой с мылом. Если на подошвах и на пятках кожа утолщается, ее следует растирать пемзой. Если это не помогает, нужно парить ноги в горячей мыльной воде с добавлением чайной ложки соды на л воды. После такой ванны толстую кожу надо соскоблить тупым концом ножа, смазать подошвы ног и пятки вазелином или другим жиром и опять опустить в горячую воду на 15—20 минут, затем протереть пемзой.

Очень хорошие результаты дают ежедневные ножные ванны и смазывание подошв и пяток 5-процентной салициловой мазью в течение 6—10 дней. По истечении этого срока надо опять сделать горячую ванну и поскоблить подошву.

Гораздо труднее удалить мозоли. Каждый день утром или вечером следует делать теплую ножную ванну. Если корни мозоли проросли неглубоко, мозоль сходит после нескольких ванн. Хорошо после ванны сделать накладку на мозоль из хлебного мякиша, смоченного в уксусе.

Застарелые мозоли можно вылечить, если в течение 6—7 дней прикладывать к ним кусочек горячей печеной луковицы, кружок лимонной корки или сырой натертый картофель. Делать это надо осторожно, так, чтобы мякиш хлеба, лук, лимон или сырой картофель прикрывали только поверхность мозоли, иначе можно вызвать раздражение здоровой кожи. После 6—7 дней делают ванну и соскабливают мозоли.

При болезненных мозолях нужно пользоваться специальными мозольными кольцами. Если мозоль образовалась между пальцами, следует проложить между ними вату, обсыпанную тальком или квасцами.

Иногда тесная обувь вызывает врастание ногтя, чаще всего на большом пальце стопы. Этот же недостаток бывает и от неправильного срезания ногтя, главным образом углов его. Если ноготь врос, нужно применить следующий способ: тонкие полоски марли или кусочки ваты, пропитанные вазелином, растительным маслом и другими жирами, проталкивают между кожей и ногтем по бокам его. Полоски марли или вату надо менять ежедневно.

Ноготь на большом пальце не следует обрезать по углам, а только сверху, так, чтобы он заканчивался прямой линией.

Если вросший ноготь очень крепок и утолщен, следует соскоблить среднюю его часть. Ноготь, срастаясь по линии соскабливания, сжимается, и углы его отодвигаются.

От чрезмерной потливости ног можно избавиться, если ежедневно мыть ноги теплой водой с мылом, менять чулки или носки, просушивать и проветривать обувь.

Тщательно вымытые ноги нужно вытирать насухо, особенно между пальцами. Для уменьшения потливости рекомендуется ежедневно обтирать кожу подошвы и между пальцами 10—процентным раствором квасцов, или туалетным уксусом, или одеколоном с водой и присыпать порошком. Состав порошка: квасцов 10 г и талька 15 г, или борной кислоты и талька по 10 г, или салициловой кислоты 1 г и талька 30 г. Можно также применять присыпку из равных частей уротропина и талька раз в 3—5 дней. Ее нужно всыпать в чулки, носки и обувь.

Хорошо дубят кожу и понижают потливость 5-процентный раствор формалина и 2—процентная настойка йода. Этими растворами можно протирать чистую, сухую кожу подошвы и пальцев. Чтобы избежать излишнего пересушивания, надо два раза в неделю втирать «Детский крем».

КАК ГОТОВИТЬ ВКУСНУЮ ПИЩУ

СЕРВИРОВКА СТОЛА

Большое значение для хорошего усвоения пищи имеет обстановка, в которой питается человек. Хорошо убранный стол, вкусно приготовленная пища возбуждают аппетит. Вот почему стол должен быть всегда хорошо сервирован, покрыт чистой скатертью. Надо с детства приучать детей оберегать скатерть от загрязнения.

Для каждого члена семьи нужно ставить отдельную тарелку. Справа от тарелки кладут нож острием к тарелке, рядом — столовую ложку, слева от тарелки — вилку. Ложки и вилки нужно всегда класть вогнутой стороной кверху. Посреди стола ставятся тарелка с топкими ломтиками хлеба, салатник, солонка, перечница.

Праздничная сервировка. Особенно нарядно должен выглядеть праздничный стол. Стол накрывают безукоризненно чистой, хорошо выглаженной скатертью. Средняя заглаженная складка скатерти должна проходить через центр стола. В зависимости от числа обедающих ставят две-три тарелки с тонкими ломтиками белого и черного хлеба, расположив их так, чтобы хлеб находился по возможности близко к каждому прибору. Для каждого члена семьи и гостя ставят мелкую столовую тарелку и на нее закусочную (слева от этой тарелки можно поставить еще пирожковую тарелку для хлеба). Тарелки расставляют на таком расстоянии, чтобы сидящие за столом могли свободно двигать руками.

Справа от каждой тарелки кладут нож, как указано выше, возле него ложку, слева от тарелки — вилку, а перед тарелкой — маленькой нож и ложечку для десерта. У каждого прибора следует поставить рюмки для водки и вина и стакан или стопку для фруктовой и минеральной воды.

В центре стола размещают солонку, перечницу. Салфетки, хорошо выутюженные и свернутые треугольником, кладут на закусочную тарелку. Можно на стол положить и бумажные салфетки.

Так же сервируют стол для ужина, только столовую ложку не кладут.

Закуски располагают в разных местах стола.

Очень украшают сервированный стол живые цветы; их размещают (в невысоких вазах) посередине стола или в двух-трех местах по средней линии стола.

У обеденного стола около места хозяйки можно поставить столик, на котором удобно поместить миску с супом, чистые тарелки для супа и т. п.

При большом числе обедающих блюда удобнее разносить. При этом нужно иметь в виду следующее правило: когда разносят кушанье, уже разложенное на тарелки, следует подавать его гостю с правой стороны; если кушанье подается на блюде и гость должен сам положить его себе на тарелку, подходят к гостю с левой стороны.

Вечерний чай сервируют несколько иначе. Накрывают стол скатертью, лучше цветной. Самовар или чайник с кипятком ставят на маленький столик, вплотную придвинутый к краю стола, у которого сидит хозяйка, разливающая чай, у этого же края располагают чайную посуду — чашки и стаканы.

Если чай заменяет легкий ужин, размещают на столе масленки со сливочным маслом, тарелки с ветчиной, сыром, холодной телятиной и другими продуктами для бутербродов. Вино размещают равномерно по всему столу.

Для каждого члена семьи или гостя надо поставить десертную тарелку, на нее положить чайную салфетку, слева от тарелки — десертную вилку, а справа — десертный нож.

Основная цель сервировки — удобство, опрятность и приятный вид обеденного или чайного стола. Каждый может в том или ином случае сервировать стол по своему вкусу.

В центре стола ставят вазы с вареньем и конфетами, около ваз — накрытые салфетками сухарницы с печеньем, возле них — тарелочки с тонко нарезанным лимоном, сливки или молоко, сахар и розетки для варенья. К такому столу хорошо подать 1—2 бутылки десертного вина.

Праздничный обед. Если он состоит из нескольких блюд, подают в следующем порядке. Прежде всего подают закуску, которую располагают в разных местах стола, затем суп, после рыбное блюдо, жаркое, птицу. В конце подают десерт — торт, фрукты.

Перед подачей десерта со стола убирают все, оставляя лишь рюмки для вина.

Когда к праздничному обеду подают несколько видов вина, порядок следующий. К закускам, в особенности острым, подают водку или горькие настойки: эти напитки возбуждают аппетит; возбуждающими аппетит свойствами обладают также крепкие вина типа херес, мадера. К рыбе или вообще к блюду, следующему за супом, подают белое столовое вино, к мясным блюдам (жаркому, дичи) — красное вино.

Вино (за исключением шампанского) нужно ставить в откупоренных бутылках с тщательно очищенными горлышками. Водку и настойки лучше подавать в графинах.

Праздничный ужин обычно состоит из холодных закусок, холодного или горячего рыбного блюда, горячего блюда из мяса, птицы или дичи. К рыбным блюдам подают белое, а к мясным — красное вино.

Если чай заменяет легкий ужин, на столе размещают масленку со сливочным маслом, тарелки с ветчиной, сыром, холодной телятиной и другими продуктами для бутербродов. Вино расставляют равномерно по всему столу.

При приеме гостей нужно иметь в виду следующее: стол должен быть накрыт за 1—2 часа до прихода гостей. Он должен быть сервирован так, чтобы хозяйка не вставала во время обеда или ужина, за исключением лишь случаев, когда подают горячие блюда. Хозяйка должна следить за всем, что делается на столе, чтобы вовремя предложить гостю, тарелка которого уже пуста, дополнительно еды, хлеба и т. д. О напитках и опорожненных стаканах должен заботиться хозяин.

Надо уметь правильно пользоваться приборами — ложкой, вилок и ножом. Не разрешается есть с ножа: можно порезать язык и губы. Рубленые котлеты, тефтели, рыбу, вареные овощи и другие подобные им блюда не режут ножом, так как это не вызывается необходимостью, а едят их, отделяя вилок небольшие кусочки. Вилку в этом случае держат в правой руке.

Если на второе подано кушанье, которое надо резать ножом, то вилок держат в левой руке, а нож в правой, так как правой рукой удобнее резать. Разрезая кушанья,

держат вилку наклонно, а не перпендикулярно к тарелке, иначе вилка может скользнуть по гладкой поверхности и разбросать содержимое тарелки по столу. Когда кончат есть, надо вилку, ложку, нож положить на скатерть, а на свою тарелку.

Мясо и любое другое блюдо не нужно сразу нарезать у себя на тарелке на мелкие куски, а разрезать постепенно, кусок за куском, по мере того, как эти куски съедаются; мелко нарезанные кусочки быстро стынут, и доедать второе блюдо в этом случае пришлось бы уже холодным.

Нельзя своей вилкой, ложкой, своим ножом брать кушанье из общих тарелок, мисок, ваз, подносов, блюд. Для общих блюд следует подавать свои, специальные вилки, ножи, ложки.

Время, необходимое для выпечки в духовом шкафу мясных продуктов

Молодая говядина	1 час 20 минут
Телятина (огузок)	1 час 10 минут
Курица	1,5—2 часа
Индейка крупная	3—3,5 часа
Утка	1 час 30 минут
Гусь	3,5—4 часа
Цыпленок	1 час
Молодая баранина	1,5—2 часа
Поросенок	2,5—3 часа
Свинина (костец или огузок)	2 часа
Дичь	2—2,5 часа

Время, необходимо для жарения мяса и рыбы на сковороде

Телячьи отбивные	8—10 минут	Говяжье филе	10—15 минут
Свинная отбивная	10—15 »	Телячье филе	8—10 минут
Говяжья отбивная	15—20 »	Рыба	10—20 минут
Молодая баранина	10—15 »		

Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

Продукты	Стакан (250 куб. см)	В граммах		
		столовая ложка	чайная ложка	1 шт.
Мука и крупа				
Мука пшеничная	160	25	10	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Сухари молотые	125	15	5	—
Крупа гречневая	210	25	7	—
Крупа "геркулес"	90	12	4	—

Продукты	Стакан (250 куб. см)	В граммах		
		столовая ложка	чайная ложка	1 шт.
Крупа манная	200	25	8	—
Крупа перловая	230	25	8	—
Крупа ячневая	180	20	—	—
Рис	230	25	9	—
Саго	180	20	—	—
Пшено	220	25	8	—
Фасоль	220	—	—	—
Горох нелущеный	200	—	—	—
Горох лущеный	230	—	—	—
Чечевица	210	—	—	—
Толокно	140	—	—	—
Кукурузная мука	160	30	10	—
Молоко и молочные продукты				
Масло сливочное (растопленное)	245	20	5	—
Молоко	250	20	5	—
Масло растительное	240	17	5	—
Маргарин растопленный	230	15	4	—
Сливки	250	14	5	—
Молоко сухое	120	20	5	—
Молоко сгущенное	—	30	12	—
Сметана	250	25	10	—
Овощи, фрукты				
Помидор средний	—	—	—	100
Морковь средняя	—	—	—	75
Картофель средний	—	—	—	100
Лук средний	—	—	—	75
Огурец средний	—	—	—	100
Томат-паста	—	30	10	—
Томат-пюре	220	25	8	—
Петрушка	—	—	—	50
Абрикос	—	—	—	40
Апельсин	—	—	—	140
Брусника	140	—	—	—
Вишня свежая	190	30	—	—
Голубика	260	—	—	—
Ежевика	190	—	—	—
Клубника, земляника св.	150	25	—	—
Крыжовник	210	—	—	—
Клюква	140	—	—	—
Малина свежая	160	20	—	—
Пюре земляничное	350	50	17	—

Продукты	Стакан (250 куб. см)	В граммах		
		столовая ложка	чайная ложка	1 шт.
Слива	150	—	—	—
Смородина черная	170	30	—	—
Смородина красная	170	35	—	—
Черника	200	35	—	—
Яблоко среднее	—	—	—	100
Яблоки сушеные	70	—	—	—
Варенье	300	40	15	—
Повидло	310	30	10	—
Сахар, соль и другие продукты				
Сахарный песок	200	25	10	—
Соль	325	30	10	—
Уксус	250	15	5	—
Желатина (листик)	—	—	—	2,5
Желатина (в порошке)	—	15	5	—
Мед	325	25	15	—
Яичный порошок	100	25	10	—
Сода питьевая	—	28—30	10—12	—
Сахарная пудра	190	25	8	—
Сахар пиленый (рафинад)	200	—	—	9
Перец черный молотый	—	—	5	—
Перец красный молотый	—	—	2	—
Перец черный горошек	—	—	—	30
Перец душистый горошек	—	—	5	15
Лавровый лист	—	—	—	7
Гвоздика цельная	—	—	—	12
Горчица (порошок)	—	—	4	—
Корица молотая	—	20	8	—
Кислота лимонная (кристаллическая)	—	25	8	—
Ликер	—	20	7	—
Порошок какао	—	25	9	—
Кофе молотый	—	20	7	—
Изюм	170	20	7	—
Мак	155	18	5	—
Хлопья овсяные	100	14	4	—
Арахис очищенный	175	25	8	—
Миндаль (ядро)	160	30	10	—
Орех фундук (лещина) (ядро)	170	30	10	—
Орехи грецкие молотые	120	20	5	—

ЗАКУСКИ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Салат со сметаной и яйцом

Обмытый и обсушенный зеленый салат нарезать и сложить в миску. Яйца, сваренные вкрутую, нарезать тонкими ломтиками и смешать с соусом из сметаны с уксусом. Перед самой подачей к столу заправить салат сметанным соусом с яйцом, уложить в салатник, обложить кружочками свежих огурцов и посыпать мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки. Подается салат ко всем мясным и рыбным блюдам.

На 300 г зеленого салата — 1 свежий огурец, 1 яйцо, 1/2 стакана соуса из сметаны с уксусом.

Салат из редиски со сметаной

Редиску промыть и нарезать тонкими ломтиками. Желток сваренного вкрутую яйца растереть в миске, добавив сметану и соль. После этого положить редиску, добавить тонко нарезанный белок яйца и перемешать.

На 2—3 пучка редиски — 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны.

Салат из редьки с морковью

Редьку и морковь очистить, обмыть и тонко нашинковать или натереть на терке, переложить в салатник, посыпать зеленью петрушки, посолить, прибавить уксус и растительное масло. Перед тем как смешать с морковью, рекомендуется выжать редьку, чтобы удалить горький сок.

На 2—3 редьки — 4—5 морковок, 2 столовые ложки уксуса и 3 ложки растительного масла.

Салат из свежих огурцов в сметане

Вымытые и очищенные огурцы нарезать тонкими ломтиками, уложить в салатник. Перед самой подачей к столу огурцы слегка посолить, посыпать перцем и полить сметаной, смешанной с солью и уксусом. Сверху посыпать укропом. Подают салат к мясным и рыбным котлетам, к жареному мясу и рыбе или как самостоятельное блюдо.

Салат из красной капусты

Очистить и обмыть кочан капусты, удалить верхние пожелтевшие и загрязненные листья и кочерыжку, нашинковать и ошпарить кипящей подсоленной водой, чтобы капуста стала мягкой.

Дать воде стечь, после чего посолить и полить уксусом и растительным маслом.

На 500—600 г капусты — 1/4 стакана уксуса, 70 г растительного масла.

Салат из белокочанной капусты

Очистить и обмыть кочан капусты, удалить кочерыжку, тонко нашинковать, слегка посолить и перетереть руками, чтобы капуста стала мягкой. Выделяющийся сок отжать. После этого капусту положить в салатник, залить уксусом, смешанным с сахаром, и в таком виде оставить на 30—40 минут.

В капусту хорошо прибавить 1 столовую ложку растительного масла. Салат можно приготовить и другим способом. Нашинкованную капусту положить в кастрюлю, прибавить соль, уксус и, непрерывно помешивая, нагревать, пока капуста осядет и станет мягкой. После этого капусту охладить и заправить сахаром и маслом.

На 500 г капусты — 1/4 стакана уксуса, 1/2 столовой ложки сахара.

Салат из свеклы

Сварить или испечь в духовом шкафу свеклу, очистить ее, нарезать соломкой, сложить в миску, посолить, посыпать перцем, прибавить масло, уксус, перемешать и уложить в салатник. Сверху посыпать укропом или зеленью петрушки. Подается салат к жареному и вареному мясу. Салат из свеклы можно приготовить и с картофелем. В этом случае свеклы и картофеля взять поровну.

На 2—3 штуки столовой свеклы — 2 столовые ложки растительного масла, 1/4 стакана уксуса.

Салат из мяса

Мясо вареное или жареное, очищенный вареный картофель и огурцы нарезать ломтиками, сложить в миску, добавив соус майонез, соль и уксус, затем все это перемешать, сложить в салат; в виде горки и украсить листиками салата, нарезанными огурцами и кусочками мяса.

На 200 г мяса — 4-5 штук картофеля, 2 огурца, 100 г зеленого салата, 1/2 стакана соуса майонез.

Винегрет из овощей

Вареный картофель, яблоки, огурцы, морковь очистить, нарезать ломтиками, кубиками или соломкой, сложить в миску, прибавить квашеную шинкованную капусту. Горчицу, соль, перец, сахар растереть с маслом и развести уксусом.

Перед тем как подать к столу, овощи смешать с приготовленным соусом, уложить в салатник, украсить ломтиками свеклы, посыпать зеленым луком и укропом.

Винегрет можно украсить также свежими огурцами и помидорами. Он получается более вкусным, если его заправить соусом майонез.

Винегрет с солеными грибами готовят точно так же, причем берут разные грибы, примерно 25 г на порцию.

На 4—5 штук вареного картофеля — 1 свеклу, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 свежее или моченое яблоко, 100 г квашеной капусты, 50 г зеленого лука, 2—3 столовые ложки растительного масла, 1/4 стакана уксуса, 1 чайную ложку горчицы, сахар по вкусу.

Салат из трески с хреном

Сваренную холодную треску нарезать кусочками. Очищенный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен, добавить соус майонез, соль, уксус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцами и переложить в салатник.

Салат украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком, натертым хреном и ветками зелени петрушки.

На 250 г трески — 4—5 штук картофеля, 2 огурца, 100 г хрена, 1/2 стакана соуса майонез, 2 чайные ложки уксуса, 50 г зеленого лука.

Сельдь рубленая

Соленую сельдь вымыть и очистить от кожи и костей, залить холодным молоком или водой и оставить на 3 часа для вымачивания. Репчатый лук нашинковать и слегка поджарить на подсолнечном масле.

Черствый пшеничный хлеб замочить в молоке или в воде. Свежее яблоко очистить от кожицы и семенной коробочки и разрезать на мелкие кусочки (сельдь можно приготовить и без яблок).

Затем вымоченную сельдь, лук, хлеб и яблоко пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом и смешать со сливочным маслом.

На селедочницу уложить рубленую массу, придав ей форму; рыбки, посыпать рубленым яйцом и зеленью петрушки. Можно также обложить сельдь ломтиками очищенных яблок, огурцов красного редиса, помидоров.

На 250 г сельди — 1 головку лука, 100 г белого хлеба, 1 столовую ложку подсолнечного масла, 1—2 яйца, 150 г яблок.

Рыба под маринадом

Приготовить под маринадом можно любую рыбу — осетрину, судака, щуку, навагу, корюшку и др. Крупную рыбу (например, судака, осетрину) нужно нарезать кусками, мелкую (корюшку, навагу и др.) оставить целой.

Подготовленную рыбу посолить, посыпать перцем, обвалить в муке, поджарить на растительном масле, охладить и залить маринадом.

Для приготовления маринада очистить и вымыть 2—3 моркови, 1 петрушку, 2—3 луковицы, нарезать их тонкими ломтиками или соломкой, сложить в кастрюлю, добавить 3—4 ложки растительного масла и слегка поджарить (в течение 10—15 минут). Затем прибавить в кастрюлю стакан томатного пюре и пряности — лавровый лист, перец, 3—5 штук гвоздики, накрыть крышкой и тушить 15—20 минут.

После этого влить в кастрюлю 1/2 стакана некрепкого уксуса, 1—1 1/2 стакана бульона или воды, прокипятить, заправить солью, сахаром и охладить.

Подавать рыбу под маринадом следует в салатнике или в глубоком блюде.

Паштет из печени

Печенку обмыть, очистить от пленок и желчных протоков и нарезать небольшими кусочками, а очищенные морковь, петрушку и лук — тонкими ломтиками. Все это поджарить до полной готовности со шпигом, также нарезанным кусочками, добавив 1 лавровый листик и несколько горошин душистого перца.

После этого пропустить два—три раза через мясорубку (можно дополнительно протереть сквозь сито). Очень важно правильно поджарить печенку, не пережарив ее, иначе паштет не получится таким сочным, каким он должен быть.

Протертую печенку сложить в кастрюлю, добавить по вкусу соль, перец и выбить лопаточкой, постепенно добавляя сливочное масло.

Приготовленный паштет переложить в стеклянную или фарфоровую посуду и охладить.

Подавать паштет можно как закуску, добавив в качестве гарнира вареные яйца, или использовать для бутербродов на завтраки.

На 500 г печени телячьей или говяжьей — 100 г сала—шпига, 100 г сливочного масла, по 1 моркови и петрушке, головку лука.

Икра из баклажанов

Баклажаны испечь или сварить, снять кожицу, мякоть, изрубить, добавить слегка обжаренные лук и помидор, соль, перец, растительное масло и немного уксуса; все это перемешать, проварить на легком огне для удаления излишней влаги и охладить.

На 300 г баклажанов — 1—2 головки лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 помидор.

Икра из свеклы

Свеклу промыть, сварить, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. В полученное пюре положить сахар, масло, лимонную цедру и выжать сок лимона (или разведенную лимонную кислоту). Все это перемешать и поставить в кастрюле на огонь, (на 5—10 минут), часто помешивая, чтобы масса не пригорела.

Охладив, переложить икру в салатник.

На 1/2 кг сырой свеклы — 2—3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, лимона.

Поросенок заливной

Поросенка, если окажется щетинка, опалить на спиртовке, после чего промыть и выпотрошить. Перед варкой поросенка разрубить на части: отнять голову, тушку в почечной части разрезать поперек (каждую половину можно дополнительно разрубить вдоль по позвоночнику).

Разрубленного поросенка положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, добавить очищенные корни и лук и, накрыв кастрюлю крышкой, поставить варить.

Поросенка можно сварить и в целом виде в кастрюле или котелке. В этом случае позвоночную кость у шеи надо разрубить вдоль с внутренней стороны до мякоти.

Когда вода закипит, снять пену и продолжать варить на слабом огне в течение 40—50 минут. Готового поросенка вынуть на блюдо, покрыть влажной салфеткой и охладить.

Бульон, полученный при варке поросенка, поставить на огонь, добавить перец, лавровый лист, гвоздику и дать закипеть; после этого положить желатину, предварительно замоченную в холодной воде, и, размешивая, вскипятить, а затем процедить бульон через полотно.

Охлажденного поросенка разрубить на порционные куски и уложить на блюдо так, чтобы между ними остались небольшие промежутки; куски поросенка украсить полукружками вареного яйца, ветками зелени петрушки, кружочками вареной моркови или ломтиками лимона.

Заливать поросенка приготовленным желе надо так же, как судака. Отдельно подать соус—хрен со сметаной, или хрен с уксусом.

На 1 поросенка (2—2 1/2 кг) — 30 г желатины, по 1 штуке моркови, петрушки и головку лука.

Заливной судак

Очищенный и вымытый судак нарезать на куски. Кости, голову без жабр, зачистки и икру сложить в кастрюлю, прибавить коренья, лук, соль, лавровый лист (1—2 листка), залить водой и поставить варить. Через 15—20 минут в эту же кастрюлю положить для варки куски судака.

Когда куски рыбы будут готовы, вынуть их шумовкой, уложить на блюдо в форме целой рыбы, но с небольшими промежутками между кусками, и поставить блюдо в холодное место. Получившийся от варки рыбы бульон слить и приготовить 2—2 1/2 стакана желе, т. е. растворить в нем размоченную желатину, вскипятить и процедить через салфетку.

Каждый кусок судака украсить ломтиками лимона, моркови, нарезанной в виде звездочек, листиком зелени и залить полученным желе в два—три приема, чтобы украшения не сдвинулись с места, а куски судака были залиты желе. Блюдо держать в холодном месте, пока желе не застынет. К заливному судачу можно подать красную капусту, картофельный салат, огурцы свежие и соленые, соус майонез.

На 1 судака (1000—1200 г) — 10—12 г желатины, по 1 штуке кореньев и головку лука.

Студень говяжий

Голье (говяжьих ноги и губы) опалить, разрезать на части, кости разрубить, вымочить в холодной воде в течение 3—4 часов, вымыть щеткой, обмыть чистой холодной водой, сложить в кастрюлю и залить холодной водой, чтобы уровень воды был выше уровня мяса примерно на 8—10 см.

Прибавить на 1 кг голя — по 1—2 штуки моркови, лука, петрушки, лаврового листа, немного перца. Кастрюлю накрыть крышкой и варить на слабом огне 6—7 часов, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

После варки снять с поверхности жир, перец и лавровый лист, отделить мякоть от костей, порубить ее или пропустить через мясорубку и смешать с процеженным бульоном. После этого размешать, прибавить по вкусу соль и разлить в формы или глубокие блюда.

При заливке в формы в студень можно прибавить вареные яйца, нарезанные кружочками. В этом случае форму залить лишь на одну треть, дать студню остыть, уложить в ряд кружки яиц, снова залить студнем, вновь уложить кружки яиц и т. д.

Перед подачей к столу форму окунуть в горячую воду, выложить студень на блюдо, украсить его ветками зелени петрушки. К студню подать хрен с уксусом, горчицу, сметанный соус с хреном, а также огурцы и салат из красной и белокочанной капусты.

Супы

Заправочные супы

Заправочные супы варят на бульоне — мясном, рыбном, грибном или на воде с картофелем, капустой, свеклой, крупой, бобовыми или мучными изделиями, а также с кореньями.

Овощи для супов очищают и нарезают. При этом желательно, чтобы было известное соответствие между формой кусочков различных овощей и других, входящих в супы, продуктов.

Так, например, если варят суп картофельный с крупой, то коренья нарезают мелкими кубиками, а для супа с вермишелью — соломкой. Капусту для щей обычно шинкуют.

Во многие заправочные супы кладут томат-пюре, а в сезон — свежие помидоры. Не кладут томат в рассольник, зеленые щи и супы со щавелем, шпинатом.

Картофель и свежую капусту при варке супа закладывают в сыром виде; коренья (морковь, петрушку, сельдерей, пастернак) и лук предварительно поджаривают, а свеклу и квашеную капусту тушат.

Коренья и лук нельзя закладывать сырыми потому, что во время варки из них легко улетучиваются с водяным паром ароматические и вкусовые вещества. Чтобы удержать их, нарезанные коренья и лук кладут на разогретую с небольшим количеством жира сковороду, хорошо перемешивают и слегка поджаривают до образования светлой пленки, но не допуская появления на них темной окраски.

Выделяющиеся из кореньев и лука ароматические вещества поглощаются жиром, из которого они выделяются медленно и постепенно. Благодаря этому суп после введения в него кореньев и лука, поджаренных этим способом, приобретает присущий им аромат и долго его сохраняет.

Морковь, кроме того, окрашивает жир в оранжевый цвет. Окраска жира получается более яркой, если его прогреть с томатом-пюре. Присутствие на поверхности супа блесток окрашенного жира придает ему привлекательный вид.

Свеклу для борща тушат для того, чтобы сохранить ее цвет. Если свеклу закладывать сырой, то при длительной варке в большом количестве бульона или воды окраска ее изменяется; при тушении же свекла доводится почти до готовности с малым количеством воды, что и предохраняет ее от обесцвечивания. Этому способствует также добавление уксуса.

Вместо тушения целые неочищенные, но хорошо вымытые корни свеклы можно испечь или отварить в небольшом количестве воды, а затем очистить, нарезать и положить в борщ.

Предварительное тушение квашеной капусты для щей улучшает ее вкусовые качества.

Крупы (кроме гречневой и манной), горох и фасоль перед закладкой в бульон перебирают и тщательно промывают. Для более быстрого разваривания перловую крупу и бобовые (горох, фасоль, чечевицу) следует замочить: перловую — на 2—3 часа, бобовые — на 4—6 часов. Луцканный (половинчатый) горох замачивать не следует.

Суп с перловой крупой иногда приобретает неприятный синеватый оттенок; во избежание этого перловую крупу рекомендуется закладывать не в сыром виде, а предварительно отварив ее отдельно почти до готовности.

Для лучшего сохранения в овощах витамина С их следует закладывать в кипящий бульон (воду) и варить при слабом кипении. При погружении овощей в холодную жидкость и постепенном нагревании сильно разрушается витамин С. По этой же причине нельзя допускать и переваривание овощей.

Продукты кладут в суп с таким расчетом, чтобы все они были готовы к моменту подачи супа на стол.

В овощные супы для улучшения их вкуса и питательной ценности рекомендуется добавлять молоко, сливки, сметану или простоквашу. Сметану можно положить непосредственно в тарелку с супом или подать отдельно.

Овощные супы приготавливают незадолго до их употребления, так как при хранении в них быстро разрушается витамин С. Так, после трехчасового хранения в горячем состоянии щей или картофельного супа в них остается только половина того количества витамина С, которое было в момент окончания варки.

По этой же причине не следует варить суп па два дня. Целесообразно варить на два дня только бульон, на котором затем ежедневно готовить свежий суп. Помимо сохранения витаминной ценности супов, это обеспечивает лучшие вкусовые качества блюда и разнообразие питания.

Мясной бульон

Для бульона можно взять любое мясо первого или второго сорта, а также подбедерок, рульку и голяшку. Мясо нужно обмыть, положить в кастрюлю (косточки в нескольких местах разрубить), залить холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь, чтобы вода быстрее закипела, а затем регулировать

нагревание так, чтобы не было бурного кипения. Появляющуюся при кипении пену снимать шумовкой, а жир, всплывающий на поверхность, рекомендуется снимать и использовать для поджаривания лука и корней; если жир не снять, то от длительного воздействия тепла он разложится — это придаст бульону привкус сала.

Через час—полтора после начала варки следует добавить соль. Когда мясо готово, его нужно вынуть из бульона и положить в другую посуду, а бульон процедить.

Такой бульон идет для приготовления различных супов, мясных щей, борщей и др. Мясо, вынутое из бульона, можно подать вместе с супом или использовать для приготовления различных блюд.

Мясной бульон можно варить с кореньями. В этом случае, после того как с бульона снята пена, в него кладут очищенные и промытые морковь, репу, петрушку и репчатый лук. Эти овощи (кроме лука) используют для супа, салата или винегрета.

На 500 г мяса нужно 2 1/2 —3 л воды.

Щи из свежей капусты

Поставить варить мясной бульон. Через 1 1/2—2 часа после начала варки мясо вынуть, а бульон процедить в суповую кастрюлю, в которую положить предварительно поджаренные коренья и лук; затем положить мясо, добавить нарезанную капусту и варить в течение 30—40 минут. За 5—10 минут до окончания варки в щи добавить перец, лавровый лист, соль.

Щи можно варить с добавлением картофеля и свежих помидоров. В этом случае очищенный и нарезанный картофель положить в кастрюлю через 10—15 минут после того, как положена капуста, а помидоры, нарезанные дольками,— в конце варки вместе с приправами.

Щи без картофеля можно заправить поджаренной мукой.

На 500 г мяса — 500 г свежей капусты, 200 г кореньев и лука, 2 столовые ложки масла, 200 г помидоров.

Щи из квашеной капусты

Сварить мясной бульон. Положить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста очень кислая, то необходимо предварительно ее отжать), добавить 1—1 1/2 стакана воды, немного масла, затем накрыть кастрюлю и тушить около часа.

После этого капусту залить бульоном, положить поджаренные с томатом коренья и варить до полной готовности.

Перед окончанием варки прибавить лавровый лист, перец, соль и влить мучную заправку.

Щи из квашеной капусты можно приготовить также и таким способом: капусту и промытое мясо положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить.

Отдельно поджарить вместе с томатом коренья и лук и за 20—30 минут до окончания варки положить в щи, добавив лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.

На 500 г мяса — 500 г квашеной капусты, по 1 штуке корней и головку лука, 1 столовую ложку муки, по 2 столовые ложки масла и томата-пюре.

Щи зеленые

Сварить мясной бульон. Шпинат или крапиву перебрать, хорошо промыть, сварить в кипящей воде до мягкости, откинуть и протереть сквозь сито. Щавель перебрать и промыть, крупные листики разрезать.

Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить к ним муку и жарить еще 1—2 минуты. Затем положить в кастрюлю протертый шпинат, хорошо перемешать, развести горячим бульоном и отваром, полученным при варке шпината, добавить лавровый лист, перец и варить 15—20 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить в кастрюлю листики щавеля и соль.

К зеленым щам рекомендуется подавать сметану и сваренное вкрутую яйцо.

На 500 г мяса — 500 г шпината, 200 г щавеля, по 1 штуке корней и лука, 1 столовую ложку муки и 2 столовые ложки масла.

Борщ

Сварить мясной бульон. Свеклу, морковь, петрушку и лук нарезать соломкой, положить в суповую кастрюлю, добавить помидоры или томат-пюре, уксус, сахар и немного бульона с жиром (или добавить 1—2 столовые ложки масла), закрыть крышкой и поставить овощи тушить. Овощи следует перемешивать, чтобы не пригорели, прибавляя, если нужно, немного бульона или воды.

Через 15—20 минут добавить нашинкованную капусту, все перемешать и тушить еще 20 минут. Затем овощи залить подготовленным мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, добавить по вкусу немного уксуса и варить до полной готовности овощей. При подаче на стол в борщ положить сметану.

В борщ при варке добавляют картофель в целом виде или нарезанный дольками, а также свежие помидоры. Их также нарезают дольками и кладут в борщ за 5—10 минут до окончания варки. В готовый борщ, кроме мяса, можно положить вареную ветчину, сосиски или колбасу.

Для подкрашивания борща можно сделать свекольный настой. Для этого одну свеклу нарезать ломтиками, залить стаканом горячего бульона, добавить чайную ложку уксуса, поставить на 10—15 минут на слабый огонь и довести до кипения. После этого настой процедить и влить в борщ перед подачей на стол.

На 500 г мяса — 300 г свеклы, 200 г свежей капусты, 200 г корней и лука, 2 столовые ложки томата-пюре или 100 г помидоров, по 1 столовой ложке уксуса и сахара.

Борщ украинский

Сварить мясной бульон и процедить. Очищенные коренья и свеклу нарезать соломкой. Свеклу тушить 20—30 минут, добавив при этом жир, томат-пюре, уксус и бульон (можно влить также хлебный или свекольный квас). Нарезанные коренья и

лук слегка поджарить с маслом, смешать с поджаренной мукой, развести бульоном и довести до кипения.

В приготовленный для борща бульон положить картофель, нарезанный крупными кубиками, крупно нарезанную капусту, тушеную свеклу, соль и варить 10—15 минут, потом добавить поджаренные с мукой коренья, лавровый лист, душистый и горький перец и варить до тех пор, пока картофель и капуста не будут готовы.

Готовый борщ заправить салом, растертым с чесноком, добавить помидоры, нарезанные дольками, быстро довести до кипения, после чего дать борщу настояться в течение 15—20 минут.

Разливая в тарелки, положить в борщ сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 500 г мяса — 400 г капусты, 400 г картофеля, 250 г свеклы, по 1/2 стакана томата-пюре и сметаны, по 1 штуке кореньев и лука, 20 г свиного сала, 1 столовую ложку сливочного масла.

Суп из щавеля

Сварить мясной бульон. Коренья и лук очистить, нарезать мелкими кубиками, положить в суповую кастрюлю и слегка поджарить на масле или на жире, снятом с бульона. Затем прибавить муку и снова слегка поджарить.

Щавель перебрать, промыть, сложить в другую кастрюлю, подлить немного воды, покрыть крышкой и на 10 минут поставить тушить. После этого щавель пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито, смешать с поджаренными кореньями, залить мясным бульоном, добавить соль, размешать и варить 15—20 минут.

При подаче на стол в тарелку с супом положить сметану и сваренное в мешочек яйцо, укроп или зелень петрушки. Суп можно подать и с мясом; в этом случае следует в тарелки положить по половине яйца, сваренного вкрутую.

На 500 г мяса — 400 г щавеля, 200 г кореньев и лука, по 2 столовые ложки масла и муки.

Рассольник

С почек снять жир и пленки, разрезать каждую почку на 3—4 части, обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Потом воду слить, почки еще раз обмыть, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1—1 1/2 часа.

Очищенные коренья и лук нашинковать в виде соломки и поджарить на масле в суповой кастрюле.

После этого кастрюлю снять с огня, положить в нее очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, нарезанный брусочками, залить процеженным бульоном и на 25—30 минут поставить варить. За 5—10 минут до окончания варки в рассольник добавить (для остроты) процеженный огуречный рассол, нарезанный щавель (или салат) и соль.

При подаче к столу в рассольник положить почки, нарезанные ломтиками, сметану или сливки и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп.

Рассольник можно приготовить на мясном или курином бульоне и подать с куском телятины, баранины, курицы. Вместо почек можно использовать потроха домашней, птицы (гуся, утки, индейки, курицы), тщательно очищенные и нарезанные на части.

Рассольник можно приготовить и на рыбном бульоне и подать с куском отварного судака или осетрины.

На 500 г говяжьих почек — 2 огурца, 2 петрушки, 1 стебель сельдерея, 1 штуку репчатого лука, 4 штуки картофеля, 2 столовые ложки масла и 100 г щавеля или салата.

Лапша

Сварить мясной или куриный бульон. Очищенные корни и лук нашинковать в виде соломки, слегка поджарить с жиром, положить в процеженный бульон, довести его до кипения, после чего всыпать лапшу или вермишель, добавить лавровый лист, перец, соль и варить суп 15—20 минут. Перед подачей к столу добавить укроп или зелень петрушки. Вместо лапши или вермишели в суп можно засыпать макароны, ушки, звездочки и т. п.

Для приготовления домашней лапши 1 стакан муки высыпать на доску, сделать в муке углубление, отбить 1 яйцо, посолить и, понемногу подливая воду (около 1/4 стакана), замесить крутое тесто.

Тесто тонко раскатать, посыпать мукой и нарезать полосками шириной 5—6 см. Полоски теста сложить примерно в 6 рядов и, мелко нашинковав, разложить на решето для просушки, после чего отсеять муку и засыпать лапшу в бульон.

На 500 г мяса — 150 г лапши или вермишели, по 1 штуке корней и лука, 2 столовые ложки масла.

Харчо

Харчо готовят преимущественно из говяжьей грудинки, но можно ее заменить и бараньей грудинкой. Мясо обмыть, нарезать небольшими кусками (из расчета 3—4 куса на порцию), положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Появляющуюся на поверхности пену снимать шумовкой.

Через 1 1/2—2 часа положить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, рис, кислые сливы, соль, перец и варку продолжать еще в течение 30 минут.

Томат слегка поджарить на масле или жире, снятом с бульона, и за 5—10 минут до окончания варки добавить в суп.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы, петрушки или укропом.

На 500 г мяса — 2 головки лука, 2—3 дольки чеснока, 2 столовые ложки томата-пюре или 100 г свежих помидоров, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана кислых слив.

Суп гороховый

Сварить мясной бульон. Замоченный заранее горох положить в бульон и варить около 1 1/2 часов. Промытые и очищенные корни и лук нарезать мелкими

кубиками, слегка поджарить на масле и за 15—20 минут до подачи на стол положить в суп, добавив соль.

Гороховый суп можно варить с ветчиной или копченой свиной грудинкой. Гороховый суп хорошо подавать с гренками, приготовленными из белого хлеба, нарезанного кубиками и подсушенного.

На 500 г мяса — 250 г гороха, 200 г корней и лука, 2 столовые ложки масла

Чихиртма из баранины

Баранину обмыть холодной водой, нарезать небольшими кусками (из расчета 3—4 куска на порцию), положить в кастрюлю и поставить варить, снимая появляющуюся на поверхности пену.

Сваренную баранину вынуть из кастрюли, а бульон процедить сквозь марлю или частое сито.

Мелко нарезанный лук поджарить на масле, посыпать мукой, перемешать и еще раз прожарить. После этого в процеженный бульон положить сваренную баранину, поджаренный с мукой лук, добавить шафран, соль, перец и дать закипеть.

Отдельно вскипятить светлый виноградный уксус и влить в суп, снова дать вскипеть, после чего кастрюлю снять с огня.

Перед подачей к столу яичные желтки взбить в отдельной посуде, смешать с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть, не доводя до кипения (чтобы желтки не свернулись), а затем посыпать суп зеленью кинзы.

На 500 г баранины — 2 головки лука, по 1 столовой ложке муки и масла, 2 яйца, 1/2 чайной ложка шафрана, 2 столовые ложки уксуса.

Бульон с пельменями

Мясо (лучше говядину пополам со свиной) два раза пропустить вместе с луком через мясорубку, прибавить немного воды, положить соль, перец, хорошо размешать.

Отдельно приготовить тесто; для этого в муку отбить яйцо, влить 1/4 стакана воды, положить соль, хорошо перемешать и замесить довольно крутое тесто.

Тесто раскатать тонким слоем, вырезать из него выемкой или рюмкой кружочки и положить на каждый кружочек небольшие шарики приготовленного фарша. Края кружков теста защипать.

Чтобы бульон с пельменями получился прозрачным, надо пельмени сначала на несколько секунд опустить в горячую воду (смыть муку), а затем переложить в кипящий бульон и сварить.

На 2 л бульона для пельменей — 300—400 г мяса, 1—2 луковицы, 1 1/2 стакана муки, 1 яйцо.

Щи с грибами

Белые сушеные грибы тщательно вымыть и залить 3 литрами холодной воды за 2—3 часа до варки, после чего варить грибы в той же воде в течение часа при слабом кипении. Затем грибы вынуть, мелко нарубить или тонко нарезать в виде лапши и положить в процеженный через марлю бульон.

Лук натереть на терке, прокипятить с маслом, добавить нашинкованные соломкой морковь, репу, 1 стакан воды и тушить в закрытой посуде 15 минут.

Свежую капусту обмыть, нарезать мелкими квадратиками, положить в кипящий бульон с грибами, туда же положить тушеные корни, соль и варить до готовности капусты. Подать со сметаной и мелко нарезанными укропом, зеленым луком.

На 3 л воды — 30 г грибов, 600 г капусты, 1 репу, 2 моркови, 1 головку лука, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны.

Щи вегетарианские

Взять небольшой кусок свежей капусты, обмыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю с кипящей водой, закрыть крышкой и варить при слабом кипении 10—15 минут.

Нарезать тонкими кружочками морковь и вместе с нашинкованным луком с маслом и то-матом—пюре слегка поджарить.

Картофель нарезать кубиками. Положить морковь, лук и картофель в кастрюлю с капустой и варить до готовности овощей. Подать со сметаной и мелко нарезанным укропом, зеленью петрушки.

На 3 л воды — 500—600 г капусты, 400 г картофеля, 100 г моркови, 2 головки лука, 2 столовые ложки томата-пюре, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны.

Борщ холодный

Свеклу очистить, нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю, залить водой (из расчета 2 стакана на порцию), добавить чайную ложку уксуса и поставить варить на 20—30 минут.

Готовый свекольный отвар процедить и охладить; свеклу положить в кастрюлю, туда же добавить вареный картофель и огурцы, нарезанные маленькими кубиками, рубленое яйцо и мелко нарезанный зеленый лук.

Перед подачей на стол в кастрюлю положить тертый хрен, соль, сахар и горчицу.

Все это залить свекольным отваром, добавить сметану и размешать. Подавая на стол, борщ посыпать зеленью петрушки или укропом.

На 500 г свеклы — 200 г картофеля, 2 свежих огурца, 75 г зеленого лука, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайную ложку сахара и уксус по вкусу.

Суп картофельный со свежими грибами

Свежие грибы, белые или маслята, очистить и промыть. Корешки отрезать, изрубить и поджарить на масле.

Отдельно поджарить коренья и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито, и когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 минут.

После этого в кастрюлю положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20—25 минут. При подаче на стол добавить сметану, мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

Суп со свежими грибами можно приготовить и на мясном бульоне. В суп можно добавить манную крупу (по 10 г на тарелку).

На 500 г грибов — 800 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 столовые ложки масла.

Крестьянский суп

Поджарить мелко нарезанный лук; когда он зарумянится, положить очищенные и мелко нарезанные помидоры и, продолжая жарить, прибавить столовую ложку муки и чайную ложку красного перца. Все это залить тремя литрами горячей воды.

Когда суп закипит, положить нарезанный кубиками картофель (или вермишель). Дать супу еще раз вскипеть, налить 1 1/2 стакана горячего молока и варить до тех пор, пока не сварится картофель.

Сняв с огня, посыпать мелко нарезанной петрушкой.

На 3 л воды — 3 столовые ложки масла, 1 1/2 стакана молока, 600 г картофеля, 300 г помидоров, 4 столовые ложки риса, 2 головки лука.

Суп-пюре из моркови

Морковь очистить, мелко нарезать, положить в кастрюлю вместе с нарезанной петрушкой и тушить со столовой ложкой масла. Когда морковь станет мягкой, залить ее водой, посолить и поставить на слабый огонь на 15—20 минут. Затем процедить отвар, а морковь размять деревянной ложкой или пропустить через мясорубку.

Поджарить муку в двух столовых ложках масла, развести ее горячим молоком, влить в пюре, долить отвар и дать закипеть.

Приправить суп чайной ложкой сахара. Подать с гренками (нарезанный маленькими кубиками поджаренный хлеб).

На 3 л воды—1 кг моркови, пучок петрушки, 3 столовые ложки масла, 3 столовые ложки муки, 2 стакана молока.

Суп из помидоров с чесноком

Поджарить мелко нарезанный лук со сливочным или растительным маслом так, чтобы он слегка подрумянился. Отобрать помидоры поспелее, нарезать, положить в кастрюлю вместе с луком, налить стакан бульона или воды и поставить варить на медленный огонь.

Когда помидоры размякнут, положить нашинкованную морковь и петрушку, рис, добавить бульон или овощной отвар, посолить, прибавить сахар и чеснок. Варить в закрытой кастрюле 45 минут, пока рис не станет, как крем. Протереть все сквозь

сито и дать еще несколько раз прокипеть, все время помешивая ложкой, чтобы не пригорело.

На 3 л мясного бульона или овощного отвара — 1 1/2 кг помидоров, 2 столовые ложки сливочного или растительного масла, по 2 моркови и петрушки, 2 головки лука, 300 г риса, 1 1/2 чайные ложки сахара, 4 дольки чеснока.

Суп с цветной капустой

Кочан цветной капусты очистить от листьев, вымыть, разделить на мелкие кочешки, положить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока капуста не станет мягкой (примерно 15 минут).

Сваренную капусту положить на сито, а в горячий отвар засыпать манную крупу и варить 15 минут. После этого влить в отвар подогретое молоко, положить капусту и кипятить 2—3 минуты. В тарелку с супом положить кусочек сливочного масла и гренки из пшеничного хлеба (поджаренный маленькими кубиками хлеб).

На 500 г капусты — 5 стаканов воды, 4 стакана молока, 2 столовые ложки манной крупы, 2—3 столовые ложки масла.

Окрошка овощная

Вареные и охлажденные свеклу, морковь, а также свежие огурцы нарезать мелкими кубиками. Вареный картофель натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать и размять ложкой, добавив немного соли, чтобы он сделался мягким и дал сок.

Сваренные вкрутую яйца очистить, отделить белки от желтков, белки нарубить мелкими кусочками, а желтки растереть с горчицей.

Растертый зеленый лук соединить с картофелем, желтками, сметаной, сахаром, солью, все это перемешать, развести квасом, положить нарезанные свеклу и морковь.

При подаче на стол положить в окрошку нарезанную зелень укропа.

Морковь и свеклу можно заменить другими вареными овощами, например репой, цветной капустой.

На 1 л хлебного кваса — 1—2 штуки картофеля, 1 свеклу, 1 морковь, 1—2 свежих огурца, 50—75 г зеленого лука, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайную ложку сахара.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Уха

Наиболее вкусная уха готовится из живой рыбы (стерляди, окуня). Уху можно варить также из судака или разной мелкой рыбы, за исключением карася и линя. Для придания ухе необходимой клейкости мелкую рыбу — ершей и окуней — следует варить, не счищая с них чешуи, выпотрошенными, тщательно про— мытыми. У

окуней, кроме внутренностей, надо удалить и жабры, иначе бульон получит горьковатый привкус.

Подготовленную рыбу положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить очищенные корни, лук, соль, лавровый лист и варить при медленном кипении от 40 минут до часа. После этого бульон процедить. В самом начале варки в уху можно прибавить сырой очищенный картофель.

На 1 кг рыбы — по 1 штуке репчатого лука, лука—порея, петрушки и сельдерея, 2—3 л воды.

Солянка рыбная

Для приготовления солянки можно брать всякую свежую рыбу, но не мелкую и не очень костлявую. Хорошая солянка, получается из красной рыбы (осетрины, севрюги, белуги, стерляди). Снятое филе рыбы нарезать кусочками, по 2—3 куса на порцию, а из костей и голов сварить бульон.

Очищенный лук тонко нашинковать и слегка поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить томат-пюре и тушить 5—6 минут, после чего в кастрюлю положить кусочки рыбы, нарезанные ломтиками огурцы, нарезанные помидоры, если есть — каперсы, лавровый лист, немного перца и все это залить подготовленным горячим бульоном, посолить и варить 10—15 минут.

Перед подачей на стол в солянку можно положить вымытые маслины и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп. Можно также добавить ломтики лимона, очищенные от кожицы.

На 500 г рыбы — 4—5 соленых огурцов, 1—2 головки репчатого лука, 2—3 свежих помидора или 2 столовые ложки томата-пюре, по 1 столовой ложке каперсов и маслин, 2 столовые ложки масла.

Отварная рыба с картофелем и шпигом

Свиной шпиг нарезать мелкими кусочками, поджарить на сковороде вместе с луком, очищенным и нарезанным ломтиками, положить очищенный картофель, также нарезанный кружочками, посыпать солью и перцем и добавить стакан воды. Накрыть крышкой и варить 5 минут на слабом огне. После этого подготовленную и нарезанную рыбу положить на картофель и варить до готовности.

При подаче на стол куски рыбы выложить на подогретое блюдо, обложить вокруг картофелем и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 750 г рыбы — 800 г картофеля, 1—2 головки лука, 100 г шпига.

Треска с картофелем и луком

Очищенный, промытый и нарезанный тонкими ломтиками лук слегка поджарить в масле на сковороде. На эту же сковороду положить подготовленные и посоленные куски рыбы, покрыть ломтиками помидоров, подлить 3—4 столовые ложки воды, посыпать помидоры солью и перцем и уложить вокруг рыбы кружочки жареного картофеля.

Сверху полить маслом, накрыть сковороду крышкой и поставить в духовой шкаф на 20—30 минут.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и полить уксусом.

Таким же способом готовят камбалу, щуку, усача, угря.

На 750 г рыбы — 2 головки лука, 800 г картофеля, 300 г помидоров, 1 столовую ложку уксуса, 4 столовые ложки масла.

Рыба паровая

Приготовлять на пару можно судака, щуку, налима, треску, осетрину, севрюгу, стерлядь. Рыбу очистить, выпотрошить, обмыть, разрезать на куски, положить в кастрюлю в один ряд, налить воды, чтобы куски рыбы были погружены в нее не более чем наполовину, посолить, плотно накрыть кастрюлю крышкой и варить при кипении в течение 15—20 минут.

Рыба, сваренная на пару, вкуснее рыбы, сваренной в воде. Вкус рыбы можно значительно улучшить, прибавив при варке петрушку и лук.

Когда рыба сварится, переложить ее на подогретое блюдо, а на бульоне, в котором варилась рыба, приготовить белый или томатный соус.

Подать рыбу с отварным картофелем.

На 500 г свежей рыбы — по 1 столовой ложке муки и масла, 800 г картофеля.

Рыба панированная

Рыбное филе сома, белорыбицы, осетра, белуги и др. очистить от кожи и костей, посолить, обвалить в муке, обмакнуть во взбитые яйца, после чего обвалить в толченых сухарях, снова обмакнуть в яйца и жарить в большом количестве горячего жира.

Перед подачей рыбу залить небольшим количеством подогретого масла и украсить ломтиками лимона. В отдельной посуде можно подать соус.

Судак по-польски

Очищенный и обмытый судак нарезать порционными кусками и отварить с добавлением корней, как и паровую рыбу. После этого приготовить яично-масляный соус.

Куски готовой рыбы положить на блюдо, загарнировать отварным картофелем и полить подготовленным соусом или подать его отдельно.

Карась, окунь, карп, жаренные в сметане

Очищенную некрупную рыбу или филе, нарезанное кусками, посолить, обвалить в муке и обжарить на разогретой с маслом сковороде. После этого рыбу залить сметаной и поставить на 5—10 минут в печь или, дав сметане прокипеть, прикрыть

сковороду крышкой и оставить на некоторое время на слабом огне. На гарнир к рыбе можно подать жареный картофель или гречневую кашу, а также огурцы.

На 500 г рыбы — по 1 1/2—2 столовые ложки масла и муки, 1/2 стакана сметаны.

Карп фаршированный молочный

Карпа нарезать на порции (кругляши), не разрезая брюшка. Из каждого куса вырезать мякоть так, чтобы не повредить кожицу, и вынуть хребтовую кость. В мякоть добавить хлеб, раз-моченный в молоке, лук, чеснок. Все это пропустить через мясорубку, положить в фарш сырое яйцо, хорошо перемешать и наполнить фаршем кожицу рыбы. Подготовленную рыбу сложить в кастрюлю, залить молоком, положить сливочного масла, сахар — по вкусу и поставить варить. Когда рыба сварится, выложить ее на блюдо и залить соусом, в котором карп готовился.

На 2 кг карпа — 50 г белого хлеба, 2 чайных стакана молока, 2 средние луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 долька чеснока.

Щука с томатом

Очищенный лук мелко нарезать, поджарить в масле, смешать с томатом-пюре, прибавить 1/2 стакана бульона (или воды), соли, перца, 1/2 чайной ложки сахара и вскипятить. После этого снять филе рыбы, нарезать, промыть, вытереть полотенцем и залить подготовленным томатным соусом. Кастрюлю с рыбой накрыть крышкой, поставить на слабый огонь и варить в течение 20—25 минут.

При подаче на стол рыбу выложить на блюдо, полить томатным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 750 г рыбы — 200 г томата-пюре, 100 г лука, 1 столовую ложку масла.

Фаршированная щука

Почистить щуку, осторожно снять кожу, промыть, слегка натереть солью и отложить в сторону. Отделить мясо от костей, пропустить его через мясорубку вместе с замоченным в молоке и отжатым мякишем белого хлеба. Фарш растереть с растительным маслом, положить два яйца, мелко изрубленную зелень петрушки, перец, соль. Хорошо отжать кожу, наполнить ее фаршем, придав форму щуки, зашить и поставить варить в подсоленной воде вместе с кореньями, картофелем и рыбными костями.

Когда рыба сварится, выложить ее на блюдо, полить процеженным отваром и загарнировать отварным картофелем и морковью. Подавать в холодном виде с лимоном или в горячем виде со сливочным маслом или томатным соусом.

На 1 кг щуки — ломтик белого хлеба, 1/2 стакана растительного масла, 2 яйца, зелень петрушки, 1 морковь, 1 головку лука, 4 средней величины картофелины, 2 л воды.

Жерех, запеченный в крошках белого хлеба

Филе рыбы без костей, но с кожей нарезать по 2—3 кусочка на порцию, обвалить в муке, окунуть взбитые с подсолнечным маслом белки и обвалить в крошках белого хлеба.

Положить рыбу на сковороду, сбрызнуть подсолнечным маслом и запечь в очень горячем духовом шкафу.

Подать на стол с жареным картофелем и томатным соусом, посыпать зеленью.

Так же можно приготовить треску, сома, налима.

На 600 г рыбы — 2 столовые ложки муки, 150 г подсолнечного масла, 4 яйца (белки), 100 г крошек белого хлеба, 700 г картофеля, 500 г соуса, зелень.

Соусы к рыбным блюдам

Соус белый

(к рыбе паровой и к рыбе в рассоле)

Столовую ложку муки поджарить в кастрюле с таким же количеством масла, развести двумя стаканами рыбного бульона и варить соус 7—10 минут.

Затем соус посолить, снять с огня, прибавить лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, кусочек сливочного масла, перемешать, чтобы масло соединилось с соусом, и процедить.

Для рыбы в рассоле лимонный сок и лимонную кислоту заменяют огуречным рассолом (1—2 столовые ложки).

Соус томатный

(к отварной и паровой рыбе)

Морковь, петрушку и лук (по 1/2 штуки) очистить, промыть, мелко нарезать и поджарить в кастрюле с 1 столовой ложкой масла и таким же количеством муки.

Затем прибавить 3 столовые ложки томата-пюре, размешать, развести 2 стаканами рыбного бульона, посолить и варить 8—10 минут на слабом огне.

После этого соус снять с огня, положить 1 столовую ложку сливочного масла, перемешать до полного соединения его с соусом и процедить сквозь сито.

Соус яично-масляный

(к отварной рыбе)

Сваренные вкрутую яйца нарубить и смешать с разогретым сливочным маслом, добавив 2 столовые ложки бульона, соль, зелень петрушки или укроп и несколько капель лимонного сока или чайную ложку уксуса.

На 500 г рыбы — 1—2 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Солонина отварная под соусом с хреном

Солонину вымочить и целым куском положить в кастрюлю, залить холодной водой. Когда вода закипит, снять шумовкой пену, добавить коренья, лук и варить 2—3 часа при слабом кипении.

Готовую солонину вынуть, нарезать небольшими ломтиками, уложить на блюдо и залить соусом с хреном. Гарнир — картофельное или гороховое пюре или отварной картофель.

На 500 г солонины — 800 г картофеля, 1 штуку моркови, 1 головку репчатого лука и 1 петрушку, 2 столовые ложки масла.

Отварной рубец

Свежий, тщательно вымытый рубец ошпарить кипятком, очистить ножом и снова промыть в холодной воде. Подготовленный рубец нарезать крупными квадратами или свернуть рулетом и связать нитками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист, по 1 штуке моркови, петрушки, лука и поставить варить на 4—5 часов.

Сваренный рубец нарезать в виде лапши и заправить белым соусом, приготовленным на бульоне от варки рубца. В белый соус можно добавить томат-пюре.

Сваренный рубец можно подавать и холодным, нарезав тонкими ломтиками или мелкими кусками. Отдельно подать хрен с уксусом, огурцы, салат из помидоров или белокочанной капусты.

Говядина тушеная с луком и картофелем

Мясо — мякоть (огузок, костец) обмыть, нарезать кусками весом 80—150 г, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде со всех сторон до образования румяной корочки.

Затем мясо сложить в кастрюлю; на сковороду, где жарилось мясо, влить 1 стакан воды, вскипятить, процедить сквозь сито в кастрюлю с мясом, добавить еще 2 стакана горячей воды, накрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на слабый огонь на 2—2 1/2 часа; после тушения к мясу добавить отдельно поджаренный, мелко нарезанный лук и обжаренный целый или разрезанный на 2—4 части картофель, 1 лавровый листик, 2 штуки гвоздики и 5—6 горошин перца (или 1/10 часть стручкового), после чего продолжать тушить мясо в течение получаса.

При подаче на стол мясо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом. Отдельно можно подать огурцы, салат зеленый или из помидоров.

На 500 г мяса — 800 г картофеля, 2—3 головки лука, 1 столовую ложку муки, 2 столовые ложки масла.

Рагу из баранины

Обмытую баранину (грудинку или лопатку), удалив из нее трубчатые кости, разрубить на куски, посыпать солью и обжарить на сковороде.

Перед самым окончанием жарения баранину посыпать столовой ложкой муки. После этого сложить баранину в кастрюлю, добавить томат-пюре, залить 2—3 стаканами горячего бульона или воды и поставить тушить на легкий огонь.

Через 1 1/2 —2 часа (молодую баранину — через 40—50 минут) после начала тушения переложить баранину в неглубокую кастрюлю и добавить очищенные, промытые, нарезанные дольками и поджаренные овощи — морковь, петрушку, лук, репу, картофель, а также лавровый лист (1—2 листика) и 6—8 горошин перца (или 1/10 часть стручкового); залить все это процеженным соусом, полученным при тушении, и вновь поставить тушить на 30 минут.

Готовое рагу переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Баранина или телятина с баклажанами

Мясо нарезать на кусочки, обжарить в разогретом жире, сложить в неглубокую кастрюлю, положить лук, 1—2 помидора, ложку муки, немного красного перца и соль. Накрыть кастрюлю крыш-кой и тушить на слабом огне 1—1 1/4 часа.

Очистить баклажаны, нарезать кусочками и положить в кастрюлю, а через 10—15 минут добавить 2—3 помидора и запечь в духовом шкафу или доварить на слабом огне. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 500 г мяса — 3 столовые ложки масла, 2 головки лука, 3—4 помидора, 500 г баклажанов.

Чанахи

Баранину обмыть и нарезать небольшими кусками (2—3 куса на порцию), положить в металлическую или лучше в глиняную обливную посуду емкостью 2—3 л.

Добавить мелко нарезанный лук, очищенный и нарезанный дольками картофель, нарезанные половинками помидоры, очищенные от прожилок и мелко нарезанные стручки фасоли, нарезанные кубиками баклажаны, зелень петрушки или кинзы; все это посолить, посыпать перцем и залить 2 стаканами воды.

Посуду накрыть крышкой и тушить 1 1/2—2 часа.

Мозги жареные

Мозги замочить в холодной воде в течение 30—40 минут, после чего очистить от пленки, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы мозги были ею покрыты, добавить 1—2 столовые ложки уксуса, соль, 2—3 лавровых листика и 5—6 горошин перца (или кусочек стручкового). Когда вода закипит, ослабить огонь и продолжать варить еще 25—30 минут.

Готовые мозги вынуть из отвара и дать слегка обсохнуть, после чего каждую половинку мозга разрезать на две части, посыпать солью, молотым перцем, обвалять в муке и со всех сторон обжарить в масле на разогретой сковороде.

Готовые мозги уложить на блюдо, полить маслом и лимонным соком и посыпать зеленью петрушки или укропом. На гарнир можно дать картофель жареный, картофель в молоке или картофельное пюре, а также горошек, стручки фасоли, морковь

На 1 штуку мозгов — 1 столовую ложку муки, 1/2 лимона и 2 столовые ложки масла.

Гуляш из легких

Промытые легкие положить в горячую воду и варить на слабом огне 1 1/2—2 часа; после этого нарезать легкие кубиками весом 30—40 г, посыпать перцем, солью, обжарить на сковороде с разогретым маслом, посыпать мукой, добавить мелко нарубленный лук и жарить еще несколько минут.

Обжаренные легкие сложить в кастрюлю, прибавить 2—2 1/2 стакана бульона, полученного при варке легких, томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и варить 10—15 минут. Подать к столу с отварным или жареным картофелем.

На 500 г легких — 1 головку лука, по 1 столовой ложке томата-пюре, муки и масла.

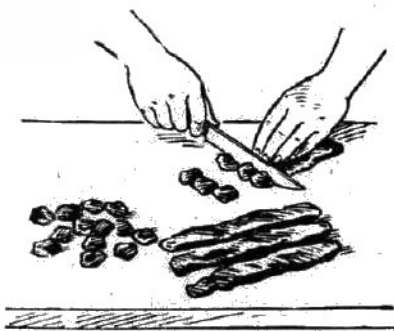
Гуляш из говяжьего сердца или вымени

Сердце или вымя обмыть, нарезать кубиками весом 30—40 г и снова промыть, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым маслом и мелко нарезанным луком. После этого обсыпать мукой и жарить еще несколько минут.

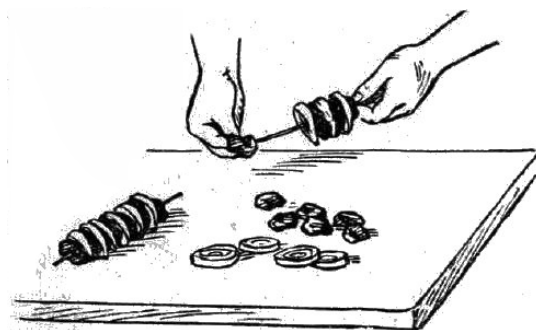
Обжаренные кусочки сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо было покрыто водой, положить томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 1—1 1/2 часа

На гарнир подать жареный или отварной картофель.

На 500 г говяжьего сердца или вымени — по 1 столовой ложке муки, масла и томата-пюре, 1 головку лука.



Так режут мясо для гуляша



Перед жарением куски баранины надевают на вертел

Печенка, жаренная на сковороде

Предназначенную для жарения печенку не следует мыть, в крайнем случае можно выдержать ее в течение четверти часа в молоке и затем хорошо высушить, завернув в чистое полотенце. Нарезать надо кусками одинаковой толщины, чтобы при жарении они прогревались по возможности более равномерно.

Подготовленную печенку посыпать слегка толченым перцем, обвалить в муке и жарить в кипящем сливочном масле или сале в течение десяти минут одну сторону, а затем другую. При поворачивании вилку не следует втыкать в печенку, чтобы не вытек сок.

Пережаренная печенка теряет вкус; чем больше держать ее на огне, тем тверже и менее вкусной она становится. Солить ее следует перед самым концом жарения.

Подавать на подогретом блюде с гарниром из овощей и с каким-либо соусом.

На 500 г печенки — 1 столовая ложка муки, 1 1/2 столовые ложки масла.

Язык отварной

Промыть язык в нескольких водах, отделить горловую часть и положить в холодную воду не менее чем на час. Вынуть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда закипит, снять пену, прибавить коренья, лук, лавровый лист, перец, соль, прикрыть крышкой и варить на медленном огне три часа (телячий и свиной язык варят меньше).

Затем осторожно снять с горячего языка кожу (начиная сверху), разрезать его на кусочки и подавать горячим под соусом из хрена, белым соусом (см. «Соусы к мясным блюдам») или под каким-либо другим.

Воду, в которой варился язык, можно использовать для овощного супа.

На 1 язык (весом примерно 1 кг) — 3 л воды, 2 головки лука, 1 петрушку, 10 горошин перца, 1 лавровый листик.

Беф-строганов

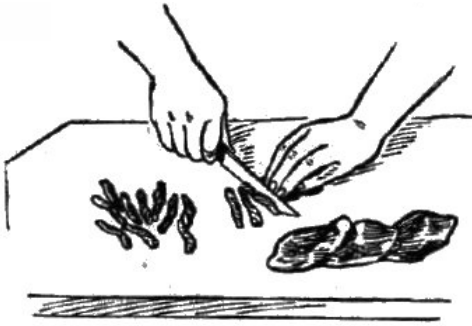
Мясо (филейную часть, тонкий кран, костец) обмыть, очистить от сухожилий, разрезать на небольшие ломтики, отбить их тупой или скалкой, после чего мелко нарезать «соломкой».

Очищенный и обмытый репчатый лук нашинковать и поджарить на масле. Когда лук обжарится, добавить нарезанное мясо, посыпанное солью и перцем, и жарить 5—6 минут, помешивая вилкой.

Затем мясо посыпать мукой, размешать и снова жарить 2—3 минуты. После этого добавить сметану, размешать и проварить 2—3 минуты, заправить соусом «Южный» (или томатным) и солью по вкусу.

На гарнир дать жареный картофель. Мясо и картофель можно посыпать мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки.

На 500 г мяса — 1 кг картофеля, 3/4 стакана сметаны, 1 столовую ложку соуса, 2 головки лука, 1 столовую ложку муки и 3 столовые ложки масла.



Так режут мясо для беф-строганов



*Мясо для бифштекса надо отбивать
деревянным молотком*

Бифштекс с картофелем

Мясо (говяжью вырезку) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать поперек волокон на куски весом примерно по 100—150 г, слегка отбить, посыпать солью, перцем, положить на сильно разогретую с маслом сковороду или в неглубокую кастрюлю и жарить с обеих сторон до полной готовности (10—15 минут).

Готовый бифштекс переложить на блюдо, полить соком и маслом, а на гарнир дать жареный картофель и очищенный, промытый настроганный хрен.

Отдельно можно подать огурцы, пикули или салат.

Бифштекс с яйцом

Подготовить мясо таким же способом, как описано в рецепте «Бифштекс с картофелем». При подаче на стол сверху на каждый бифштекс положить яйцо, поджаренное па сковороде в виде яичницы—глазуньи. На гарнир дать картофель, полив его соком и маслом.

Котлеты отбивные и натуральные

Свиную, баранью или телячью корейку обмыть, очистить и нарезать котлеты (с реберной косточкой). Каждую котлету слегка отбить тупкой, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалить в сухарях.

Подготовленные котлеты положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки (примерно в течение 15—20 минут).

Готовые котлеты положить на блюдо и полить растопленным маслом. На гарнир можно подать жареный картофель, картофельное пюре или различные овощи, заправленные маслом (морковь, кукурузу, цветную капусту, зеленый горошек и др.).

Таким же способом можно приготовить котлеты натуральные, то есть не обваливая их в сухарях. В этом случае котлеты поливают соком, образовавшимся при жарении.

На 500 г свиной или телячьей корейки — 1 яйцо, 1/2 стакана сухарей и 2 столовые ложки масла.

Поросенок жареный

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем, слегка натереть, мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Затем брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, вынуть внутренности, удалить толстую кишку, надрубив для этого тазовую кость; поросенка тщательно промыть в холодной воде. После этого позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль.

Поросенка посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной, полить с ложки растопленным маслом, на противень подлить 1/2 стакана воды и поставить жарить на 1—1 1/2 часа.

Во время жарения надо несколько раз поливать поросенка с ложки жиром, образовавшимся на противне. Поросенка можно жарить целой тушкой или разрубив его вдоль по позвоночнику на две половинки.

Готового поросенка снять с противня и приготовить подливку. Для этого противень поставить на огонь, выпарить оставшуюся жидкость, жир слить, а на противень влить 1 стакан горячего мясного бульона или воды, прокипятить и процедить сквозь сито.

При подаче на стол положить на разогретое блюдо гречневую кашу и посыпать сверху рублеными яйцами.

Поросенка сначала разрезать на две части, предварительно отрезав голову, а затем каждую половинку разрубить на поперечные куски, уложить их поверх каши в виде целой тушки, приставив разрубленную на две части голову.

Сверху полить жиром, полученным при жарении, добавив масло. Подливку подать отдельно в соуснике.

Шашлык

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2—3 часа вынести в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жарением замаринованные куски баранины, надеть на металлический вертел попеременно с луком, нарезанным ломтиками. Жарить шашлык надо над горящими без пламени углями примерно в течение 15—20 минут, повертывая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно. Если жаровни нет, то шашлык, можно жарить обычным способом — на сковороде.

Готовый шашлык снять с вертела, положить на блюдо, полить маслом и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир можно подать отварной рис и отдельно сушеный молотый барбарис или гранатный сок. Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины.

На 500 г баранины — 2 головки репчатого лука, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, 1/2 лимона и по 1 столовой ложке уксуса и масла.

Котлеты и битки

Приготовить фарш, разделить из него котлеты продолговатой формы или круглые битки, обвалять их в сухарях и подровнять ножом. После этого котлеты или битки положить на разогретую сковороду с маслом и, обжарив одну сторону, перевернуть и жарить до готовности (8—10 минут).

Котлеты часто получаются либо сухими, недостаточно сочными, либо слишком жидкими, расплывающимися. Чтобы этого не было, надо точнее соблюдать рецептуру.

Лучшим мясом для котлет является костец, хотя и другие части мяса (только не супового) вполне пригодны для этой цели.

Белый хлеб для котлет должен быть обязательно черствым, количество его по отношению к мясу — 25%. Воды берется около 25—30% к весу мяса (на 1 кг мяса стакан или немного больше тонкого стакана).

Более вкусные котлеты получаются, если заменить воду молоком или мясным бульоном. Хорошо добавить в котлеты немного сливочного масла или свиного жира. Крышкой или миской сковороду при жарке котлет закрывать не следует.

На гарнир к котлетам можно дать картофель отварной или жареный, пюре, кашу, макароны, лапшу, а также овощи.

Полить битки или котлеты можно маслом, сметаной, красным или томатным соусом, а также подать отдельно острые томатные соусы

На 500 г мяса (мякоти) — 125 г белого хлеба, 1/2 стакана сухарей, 3/4 стакана молока или воды и 2 столовые ложки масла.

Тефтели в томате

Приготовить мясной фарш, добавить в него мелко нарезанный зеленый лук (предварительно перебранный и промытый) или головку натертого репчатого лука и все это хорошо перемешать.

Затем разделить из фарша шарики весом 20—30 г каждый, обвалять их в муке и со всех сторон обжарить в масле на разогретой сковороде.

Обжаренные тефтели сложить в неглубокую кастрюлю, добавить томат-пюре, стакан мясного бульона, 1—2 лавровых листика, 5—6 горошин перца (или кусочек стручкового), 2—3 дольки растертого с солью чеснока, накрыть кастрюлю крышкой и тушить тефтели на слабом огне 10—20 минут.

Потом заправить солью, ложечкой острого томатного соуса и при подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На гарнир дать отварной рис, гречневую кашу, жареный картофель или картофельное пюре.

На 500 г мяса (мякоти) — 100 г, зеленого лука или головку репчатого, 1/4 стакана томата-пюре, 100 г белого хлеба, 2 столовые ложки муки и 2 столовые ложки масла.

Голубцы мясные

Мясо пропустить через мясорубку, крупу отварить, охладить и смешать с измельченным мясом, добавить мелко нарезанный, слегка поджаренный лук, а также соль и перец. Одновременно цельные листья капусты проварить в кипящей воде 5—7 минут, вынуть из кипятка, охладить, разложить на столе, отбить аккуратно стебли до толщины листа, положить фарш (мясо с крупой и луком), завернуть в виде колбасок, обжарить на сковороде и сложить в кастрюлю.

После этого влить на сковороду сметану, томат-пюре, стакан воды, добавить муку, вскипятить, посолить, залить голубцы и поставить их тушить под крышкой на слабом огне (или в духовом шкафу без крышки) на 30—40 минут.

Подать в соусе, в котором голубцы тушились, посыпав укропом или рубленой зеленью петрушки. Голубцы можно приготовить без сметаны — в этом случае томата-пюре берется несколько больше.

На 300 г мяса (мякоти) — 800 г капусты белокочанной, 1/2 стакана крупы (рис, пшено, перловая крупа), 1 головку лука, 1 столовую ложку муки, по 2 столовые ложки томата-пюре, сметаны и масла.

Кабачки с мясом

Приготовить фарш, как для голубцов. Кабачки очистить, разрезать каждый поперек на 4—5 кусков, сердцевину с зернами вынуть ложкой; после этого уложить подготовленные кабачки на противень или сковороду, предварительно смазанные жиром, и начинить плотно фаршем чуть выше краев.

Томат-пюре прокипятить с маслом, добавить сметану и стакан воды, размешав в ней предварительно муку. Кабачки посолить, залить полученной подливкой и поставить запекать в духовой шкаф на 30—40 минут.

При подаче на стол посыпать укропом.

На 200 г мяса (мякоти) — 2 кабачка, 1/3 стакана риса или пшена, 1 головку лука, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовую ложку муки и 1 столовую ложку масла.

Пловы

Пловы — блюда из риса, сваренного особым способом. Плов готовят с жареной и вареной бараниной, домашней птицей, рыбой, яйцами, с вареными и сушеными фруктами, орехами и овощами.

Для приготовления большинства пловов рис перед варкой промывают и замачивают в теплой воде в течение часа для набухания, после чего откидывают на дуршлаг или сито и варят по одному из следующих способов.

Первый способ. Промытый рис засыпать в подсоленную кипящую воду и варить, пока крупинки снаружи станут мягкими, а внутри еще будут сохранять некоторую упругость. В этот момент рис надо откинуть па сито и для охлаждения поливать его холодной водой. Затем в глубокой кастрюле растопить часть жира, положить туда отваренный рис, полить остальным жиром, закрыть кастрюлю крышкой и нагревать в течение 40—45 минут.

Для того чтобы рис не пристал ко дну кастрюли, на дно предварительно надо положить очень тонкую лепешку из пресного теста, приготовленного, как для лапши. Эту лепешку подают на стол вместе с пловом.

Второй способ. В кипящую подсоленную воду (2 стакана воды на 1 стакан сухого риса) прибавить часть масла или топленого сала, засыпать промытый рис и варить при тихом кипении, не перемешивая. Когда рис впитает в себя всю воду, полить его остальным жиром, кастрюлю закрыть и продолжать варить еще 30—40 минут.

Плов с бараниной

Баранину разрубить на небольшие куски посыпать солью и перцем, обжарить на масле или сале вместе с мелко нарезанным луком. Как только лук и баранина поджарятся, залить их водой настолько, чтобы только покрыть водой, баранину, прибавить зерна граната, кастрюлю закрыть и тушить мясо, пока оно не сделается мягким.

При подаче на стол на тарелки или на блюдо положить куски баранины вместе с соком, в котором они тушились, и засыпать их горячим иловом, сваренным по первому способу.

На 1 1/2 стакана риса — 500 г баранины, 2 головки лука, 2 граната средней величины, 1/2 стакана топленого масла.

Плов с цыпленком или курицей (по-румынски)

Разрубить на куски цыпленка, положить в кастрюлю, добавить немного соли, залить водой так, чтобы все куски были покрыты ею, и поставить варить на медленный огонь. Цыпленка не следует разваривать. Затем перебрать рис, промыть, высушить в полотенце и слегка поджарить в масле в неглубокой кастрюле. Залить рис тремя стаканами процеженного бульона, оставшегося от варки цыпленка, уложить туда же цыпленка, покрыть крышкой и поставить в нежаркий духовой шкаф на 20—25 минут.

Плов не следует размешивать ложкой. Перед подачей на стол положить сверху сливочное масло.

На одного большого цыпленка — 1 1/2 стакана риса, 2 столовые ложки топленого масла, 1 луковицу, 1 чайную ложку сливочного масла, 1 л воды.

Чахохбили из кур

Подготовленную тушку курицы промыть, разрубить на небольшие куски и обжарить в неглубокой кастрюле с разогретым маслом. После этого в кастрюлю положить мелко нарезанный лук, томат-пюре, добавить уксус, вино, 1/2 стакана мясного бульона, соль, перец; кастрюлю закрыть крышкой и тушить 1/2 часа на слабом огне.

Перед окончанием тушения положить нарезанные дольками помидоры. При подаче на стол на каждый кусок курицы положить ломтик лимона и посыпать зеленью.

Таким же способом можно приготовить чахохбили из баранины, которую надо нарубить по 3—4 кусочка на порцию.

На одну курицу (или 500 г баранины) — 2 головки лука, 2 столовые ложки томат-пюре, 1 столовую ложку уксуса, 2 столовые ложки вина (портвейн, мадера) и 2—3 столовые ложки масла.

Курица с вишнями

Подготовленную курицу хорошей упитанности смазать сливочным маслом, обжарить в сотейнике, сначала поливая бульоном, а затем соком из сотейника. Когда курица будет готова, выложить ее на блюдо. Оставшийся в сотейнике сок разбавить бульоном и вином (мадерой), вскипятить и процедить.

Свежие (или консервированные) вишни очистить от косточек и положить в соус. Курицу разрезать на порционные кусочки, положить в сотейник и прокипятить в соусе. На гарнир подать жареный картофель и свежие огурцы.

На курицу весом около одного кг — 2 столовые ложки сливочного масла, 2 рюмки вина, 300—400 г вишен без косточек.

Гусь или утка, жареные с яблоками

Подготовленного гуся нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевин и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. В таком виде гуся положить спинкой на сковороду, добавить 1/2 стакана воды и поставить в духовой шкаф или в печь жариться. Во время жарения гуся необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. Жарить гуся следует 1 1/2—2 часа.

Из готового гуся удалить нитки, вынуть ложкой яблоки, поместить их на блюдо, гуся разрубить и уложить па яблоки.

Таким же способом готовить и утку с яблоками. Гусь и утка, не фаршированные яблоками, жарятся так же. На гарнир к ним могут быть даны печеные яблоки, тушеная капуста, гречневая каша (рассыпчатая) или картофель.

На одного гуся — 1 1/2 кг антоновских яблок, 2 столовые ложки масла; на одну утку — 750 г яблок.

Цыплята жареные (табака)

У обработанного цыпленка разрезать грудку вдоль, заправить ножки в кармашек и придать цыпленку плоскую форму. Посыпать солью, смазать сметаной и жарить с маслом на сковороде под прессом. Отдельно подать толченый чеснок, салат или соленья.

На 1 цыпленка — по 1 столовой ложке топленого масла и сметаны.

Цыплята в сметане

Подготовленные тушки цыплят разрубить на куски и потушить в неглубокой кастрюле с маслом, затем посолить и продолжать тушить, прибавляя время от времени понемногу воду. Когда цыплята будут готовы, добавить сметану, смешанную с небольшим количеством муки, и продолжать тушить на медленном огне 5—10 минут.

Для экономии сметаны можно слегка поджарить пол столовой ложки муки с таким же количеством масла, разбавить водой и прокипятить, следя за тем, чтобы соус не слишком загустел, прибавить 1—2 столовые ложки сметаны. Полить этим соусом цыпленка. Перед подачей на стол посыпать мелко нарубленным укропом.

На 2 небольших цыпленка — 1 столовую ложку сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 чайную ложку муки.

Индейка с черносливом

Подготовленную индейку нарезать на куски и обжарить в сильно нагретом масле, пока она не зарумянится со всех сторон. Когда мясо поджарится, вынуть его и сложить в неглубокую кастрюлю.

На сковороде поджарить лук, добавить столовую ложку томата-пюре, а затем ложку муки, слегка обжарить, сложить в кастрюлю с мясом и залить 1 1/2—2 стаканами горячей воды. Кастрюлю поставить на слабый огонь и тушить мясо до тех пор, пока оно будет почти готово. Тогда положить чернослив, по вкусу соль, корицу и, когда мясо будет готово, столовую ложку сахара.

Таким же способом можно приготовить с черносливом курицу, утку, цыплят, а также мясо — телятину, говядину, свинину.

На одну индейку — 1/2 стакана масла, 4—5 головок лука, столовую ложку томата-пюре, 700—800 г чернослива.

Кролик в белом соусе

Кролика хорошо промыть, разрубить на части, положить в кастрюлю, залить горячей водой с таким расчетом, чтобы вода только покрыла мясо. Когда вода закипит, снять накипь, посолить и положить очищенные и промытые Морковь, лук, петрушку, 5—8 горошин перца (или кусочек стручкового), лавровый лист (1—2 листика) и при слабом кипении варить 40—60 минут. Готового кролика вынуть из кастрюли, разрубить на порции, положить на блюдо и полить белым соусом, приготовленным на бульоне, полученном при варке кролика.

На гарнир дать отварной картофель или картофельное пюре, рис, заправленный маслом.

На одного кролика — по 1 штуке моркови, петрушки и лука.

Кролик, тушенный в молоке с луком

Задние ножки и почечную часть тушки кролика разрубить на порционные куски, посолить и обжарить с жиром. Дно кастрюли выложить тонкими ломтиками свиного шпига, положить ровным слоем нашинкованный репчатый лук, а на него — куски обжаренного мяса и добавить черный перец горошком. Все это залить горячим молоком и тушить при самом слабом кипении до готовности.

Подать на стол с жареным картофелем или вареной фасолью, посыпав мясо измельченной зеленью петрушки или укропа.

На 750 г кролика — 1 столовую ложку свиного топленого сала, 50 г свиного шпига, 3—4 головки лука, 3 стакана молока, 10—12 горошин перца, зелень.

СОУСЫ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ

Соус красный

(для рубленых котлет, рулета, жареного мяса, языка с горошком и др.)

Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до темно-коричневого цвета, после чего смешать с томатом-пюре и развести 2 стаканами мясного бульона.

Добавить слегка поджаренные нарезанные коренья и лук и проварить на слабом огне в течение 20—30 минут. По окончании варки процедить сквозь сито, посолить и положить кусочек сливочного масла.

На 1 столовую ложку муки — по 1 штуке моркови, петрушки, лука (некрупных), 1 столовую ложку томата-пюре и 1 1/2 столовые ложки масла.

Белый соус

(для отварных кролика, телятины, баранины и кур)

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным бульоном, полученным от варки кролика, курицы, баранины или телятины, и варить на слабом огне в течение 5—10 минут.

После этого соус снять с огня, добавить яичный желток, смешанный в стакане с небольшим количеством соуса, положить по вкусу соль, кусочек масла и перемешать.

На 1 столовую ложку муки — 1 1/2 стакана бульона, 1 яичный желток и 2 столовые ложки масла.

Соус с хреном

(для отварной говядины, солонины, баранины, свинины, языка)

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести стаканом горячего бульона, полученного при варке мясных продуктов, добавить сметану и варить на слабом огне в течение 5—10 минут.

Одновременно приготовить хрен: в маленькую кастрюлю или на сковороду положить по 2 столовые ложки сливочного масла и тертого хрена и слегка прожарить.

Затем влить 1—2 столовые ложки (в зависимости от крепости) уксуса и такое же количество воды или бульона, прибавить 1 лавровый листик, 5—8 горошин черного перца (или кусочек стручкового) и поставить на огонь для того, чтобы выпарить жидкость.

Проваренный хрен положить в приготовленный соус, прокипятить и, сняв с огня, посолить, прибавить кусочек масла и размешать.

На столовую ложку муки — 2 столовые ложки натертого хрена, 1/2 стакана сметаны, по 2 столовые ложки уксуса и масла.

Соус сметанный

(для битков и котлет, печенки, жареной дичи)

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести одним стаканом горячего мясного бульона или овощного отвара, положить сметану и варить на слабом огне 5—10 минут. По окончании варки в соус прибавить соль, кусочек масла и перемешать.

На 1/2 стакана сметаны — по 1 столовой ложке муки и масла.

Соус майонез

В фарфоровую или фаянсовую чашку отбить яичные сырые желтки, посолить и перемешать венчиком или лопаткой. Затем вливать небольшими порциями (по чайной ложке) растительное масло, каждый раз тщательно смешивая его с желтками. Когда масло и желтки образуют густую однородную массу, прибавить уксус. Если соус слишком густ, добавить в него около столовой ложки теплой воды. Для более острого вкуса в соус можно прибавить 1/4 чайной ложки готовой горчицы, которую нужно смешать с желтками до заправки соуса маслом.

Майонез подают к вареным и жареным мясным и рыбным холодным блюдам. Он служит также основой для приготовления майонезов из дичи, домашней птицы и рыбы.

На 1/2 стакана масла растительного (подсолнечного или оливкового) — 1 яйцо (желток), 1 столовую ложку уксуса.

Блюда из овощей, круп и творога

Картофель в молоке

Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками, проварить 10 минут в воде, после чего слить воду, залить картофель горячим молоком и варить еще 20—30 минут. Необходимо следить, чтобы картофель не пригорел, для этого варку надо производить на слабом огне. В готовый картофель положить масло, встряхнуть и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 1 кг картофеля — 2 стакана молока и 2 столовые ложки масла.



При очистке картофеля и овощей рекомендуется пользоваться желобковым ножом.

Картофельные котлеты

Очищенный картофель сварить, воду слить, а картофель оставить минут на десять для обсушки. Не давая картофелю остыть, размять его деревянным пестиком. В пюре добавить столовую ложку масла, желтки яиц, тщательно вымешать и разделать котлеты.

При разделке обваливать котлеты в муке или сухарях, а затем обжарить с обеих сторон на масле. Отдельно к котлетам подать грибной соус.

На 1 кг картофеля — 2 яйца, 1/2 стакана муки, 4 столовые ложки масла.

Картофельные оладьи

Очищенный сырой картофель быстро, во избежание потемнения, измельчить на терке. Положить в кастрюлю или миску, добавить дрожжи, разведенные в 1/4 стакана теплой воды, посолить, всыпать муку (можно добавить одно яйцо).

Все это хорошо размешать и поставить в теплое место для подъема. Выпекать оладьи надо на сильно разогретой с маслом сковородке.

Подавать горячими со сметаной или маслом.

На 500 г картофеля — 1/2 стакана муки, 25 г дрожжей, 2 столовые ложки масла.

Картофель, тушенный со свежими грибами

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде вместе с шинкованным луком.

Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1—2 ветки петрушки и, накрыв кастрюлю крышкой, тушить на огне 25—30 минут.

В картофель можно положить 1—2 столовые ложки сметаны. При подаче на стол удалить ветви петрушки и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, нарезать, а затем обжарить вместе с луком.

Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля, остальное — для супа.

На 750 г картофеля — 500 г свежих грибов, 1—2 головки лука, 1/2 стакана сметаны, 3 столовые ложки масла.

Тыква жареная

Очищенную тыкву нарезать ломтиками, посолить, обваливать в муке и обжарить на сковороде с маслом до готовности. К тыкве можно подать сметану и масло.

Капуста цветная жареная с сухарями

Сварить цветную капусту, разобрать на небольшие кочешки и обжарить на сковороде с маслом. Перед подачей на стол капусту обсыпать поджаренными сухарями, встряхнуть и положить на блюдо.

Котлеты капустные

Капусту очистить, мелко нашинковать и сложить в кастрюлю. Туда же влить горячее молоко, поставить кастрюлю на плиту, накрыть крышкой и тушить до готовности, примерно 30—40 минут.

В готовую капусту постепенно всыпать манную крупу, непрерывно помешивая, чтобы не получались комки, и продолжать тушить еще 5—10 минут.

После этого кастрюлю снять с огня, в капусту добавить яичные желтки, соль, хорошо вымешать и охладить. Из охлажденной массы приготовить котлеты, смочить их в яичном белке, обвалить в сухарях и обжарить с обеих сторон.

Котлеты подать к столу с молочным или сметанным соусом.

На 1 кг капусты — 1/2 стакана манной крупы, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сухарей и 3 столовые ложки масла.

Капуста с лапшой

Нашинковать капусту, уложить в неглубокую кастрюлю, прибавив ложку масла, и тушить, пока она не станет мягкой. Затем по-солить, прибавить молотого перца.

Одновременно отварить лапшу (в количестве, равном нашинкованной капусте), откинуть на дуршлаг и, после того как стечет вода, перемешать с ложкой масла.

Уложить в неглубокую кастрюлю, чередуя рядами капусту и лапшу, положить сверху кусочками сливочное масло и подрумянить в духовом шкафу.

Можно также залить сверху взбитыми яйцами.

На один небольшой кочан капусты — 300 г лапши, 2 столовые ложки сливочного масла и столько же топленого.

Баклажаны жареные с луком

Баклажаны обмыть, срезать концы, ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обвалить с обеих сторон в муке и обжарить на масле. Репчатый лук нарезать кольцами и тоже обжарить на масле.

Готовые баклажаны переложить на блюдо, чередуя их с жареным луком, а на сковороду, где жарились баклажаны, положить сметану, томат-пюре, смешать, дать прокипеть и затем этим соусом залить баклажаны.

На 2 баклажана — 2 головки лука, 3 столовые ложки муки, 1/2 стакана сметаны, 1 столовую ложку томата-пюре и 3 столовые ложки масла.

Баклажаны по-гречески

Нарезать кружками 3 небольших баклажана, положить на несколько минут в соленый кипяток, вынуть и уложить на двадцать минут под пресс. Когда стечет вода и горечь, обвалить кружки в муке и поджарить в растительном масле. Жарить на умеренном огне, чтобы они хорошо прожарились внутри. Очистить чеснок, поджарить слегка в небольшом количестве растительного масла, прибавить помидоры, сняв с них кожицу, положить чайную ложку сахара, соль, накрыть крышкой и варить, пока чеснок не станет мягким. Когда соус будет готов, красиво уложить баклажаны по краям блюда, а посередине налить томатный соус с чесноком.

На 3 средней величины баклажана — 1 столовая ложка муки, 3 головки чеснока, 500 г помидоров, 3 столовые ложки растительного масла.

Свекла в сметане

Сваренную в кожуре свеклу очистить, нарезать кубиками размером около 1 см, залить сметаной, предварительно смешанной с мукой и солью, и, помешивая, прокипятить.

На 500 г свеклы — 100 г сметаны, 1 чайную ложку муки.

Кабачки под соусом из чеснока (по-болгарски)

Кабачки обмыть, очистить, нарезать длинными ломтиками толщиной около 1/2 см. Ломтики посолить, обвалить в муке и поджарить в кипящем растительном масле.

Взбить простоквашу, добавить в нее толченый чеснок, мелко нарезанный укроп, толченые грецкие орехи и перемешать. Можно подлить оставшееся от жарения кабачков растительное масло, предварительно процедив его.

При подаче на стол разложенные в тарелки кабачки залить этим соусом.

На 5—6 средней величины кабачков — 2 стакана простокваши, стакан толченых орехов, головку чеснока, 5 столовых ложек масла, пучок укропа.

Кабачки фаршированные

Кабачки очистить от кожицы, разрезать пополам, выдолбить сердцевину и изрубить мелко вместе с предварительно замоченным и выжатым ломтиком белого хлеба и поджаренным луком. Прибавить в фарш одно яйцо, молотый перец, неполную столовую ложку муки, рубленую зелень, соль. Нафаршировать этой смесью кабачки, уложить их в неглубокую кастрюлю и поджарить на масле.

Приготовить отдельно соус: поджарить слегка мелко нарезанную головку лука, прибавить немного муки (сколько помещаете); на кончике ложки), развести водой, положить томат-пюре, прокипятить. Уложить кабачки в кастрюлю, полить их соусом и поставить на полчаса в духовой шкаф.

На 6 небольших кабачков — 1 ломтик белого хлеба, 2 головки лука, 1 яйцо, 1 столовую ложку томата-пюре или 4 помидора, 2 столовые ложки топленого или растительного масла.

Рагу из овощей

Для рагу могут быть использованы различные овощи, в зависимости от сезона — морковь, репа, брюква, капуста (цветная, белокочанная), стручки фасоли, репчатый лук и картофель.

Очищенные, вымытые овощи нарезать крупными кубиками или дольками, мелкий лук оставить целыми головками. Морковь, репу, брюкву тушить, капусту и фасоль отварить в воде, картофель и лук обжарить на сковороде с маслом.

Отдельно на сковороде поджарить муку, развести отваром от тушеных или отварных овощей, прибавить мелко нарезанные помидоры или томат и прокипятить.

Приготовленным соусом залить овощи, сложенные в одну кастрюлю, добавить соль, перец, 3—4 штуки гвоздики, кусочек корицы, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 15—20 минут. При подаче на стол овощи посыпать зеленью петрушки.

На 500 г картофеля — 3 моркови, 2 репы, 2 головки лука, 2 помидора или 2 столовые ложки томата-пюре, 3 столовые ложки масла, 1 столовую ложку муки и 2 стакана мясного бульона.

Овощи в молочном соусе

В молочном соусе могут быть приготовлены различные овощи: картофель, морковь, зеленый горошек, стручки фасоли, спаржи и др. Овощное блюдо в молочном соусе можно приготовить из одного или нескольких видов овощей. В последнем случае их смешивают.

Овощи предварительно нужно очистить, вымыть, нарезать кубиками, дольками или ломтиками, сварить в подсоленной воде, скинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекла вода. Затем их переложить в кастрюлю, залить горячим молочным соусом и перемешать.

Молочный соус (стр. 154) для заливки овощей по густоте должен напоминать сметану.

Голубцы овощные

Кочан капусты очистить, вырезать кочерыжку, опустить кочан в подсоленный кипяток и варить 10—20 минут. После этого кочан капусты выложить на сито, дать стечь воде, разобрать на отдельные листья, которые разложить на столе. Стебли листьев надо размять тупой или срезать ножом.

На подготовленные таким образом листья капусты положить овощной фарш и завернуть его в листья, придавая голубцам продолговатую форму.

Голубцы обжарить на сковороде с маслом, сложить в неглубокую кастрюлю, добавить сметану, томат-пюре, накрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на слабый огонь или в горячий духовой шкаф на 30—40 минут.

После тушения голубцы переложить на блюдо и полить соусом, в котором они тушились.

На 1 кг капусты — 3—4 штуки моркови, 2—3 головки лука, по 1 штуке петрушки и сельдерея, 2 помидора, 1 стакан сметаны, по 2 столовые ложки томата-пюре и масла.

Репа, фаршированная манной кашей

Репу очистить от кожуры, промыть, залить горячей водой и сварить до полумякости. Из приготовленной репы вынуть середину и сварить, после чего протереть сквозь сито, смешать с предварительно сваренной на молоке манной кашей, добавить сахар и масло.

Подготовленным фаршем наполнить репу, уложить ее на подмазанную жиром сковороду, посыпать натертым сыром, смазать маслом и запекать в духовом шкафу 20—25 минут.

Репу можно фаршировать не только манной кашей, но и мясом. На 10 штук репы средней величины — 1/4 стакана манной крупы, 1 стакан молока, 1 столовую ложку сахара, 25 г сыра и 3 столовые ложки масла.

Перец фаршированный

Стручки зеленого сладкого перца обмыть, обрезать верхушки вместе со стеблем и вычистить семена. Подготовленный таким образом перец положить в кипящую подсоленную воду на 1—2 минуты, затем выложить на сито и дать воде стечь.

После этого наполнить фаршем (из мяса, риса и овощей), уложить в один—два ряда в кастрюлю, залить бульоном, добавить масло и томат и тушить под крышкой в духовом шкафу или на огне 30—40 минут.

Для приготовления овощного фарша морковь, петрушку и лук нарезать мелкой соломкой и поджарить на подсолнечном масле, добавить мелко нарезанные свежие помидоры без семян и кожицы, сахар, соль, перец и довести до готовности. При подаче на стол полить сметанным соусом.

Перец можно подать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

На 500 г сладкого стручкового перца — по 1 моркови, 1 петрушке и головке лука средней величины, 250 г помидоров, 1 столовую ложку сахара, 50 г растительного масла.

Грибы в сметане

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинув их на сито, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле.

Перед окончанием жарения в грибы добавить чайную ложку муки и перемешать, затем положить сметану, дать закипеть и запечь (при желании можно посыпать также тертым сыром).

При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропом.

Можно также запечь в сметане и консервированные грибы. Для этого следует слить рассол, а грибы промыть, порезать и прожарить. В остальном поступить так же, как и со свежими грибами.

На 500 г свежих грибов — 1/2 стакана сметаны, 25 г сыра, 1 чайную ложку муки и 2 столовые ложки масла.

Грибы с яйцами

Очищенные грибы мелко порубить, добавить нарезанный лук и слегка поджарить в масле. Уложить грибы в кастрюлю, добавить соль, перец, чайную ложку муки, влить мясной бульон или воду и, когда грибы сварятся, сметану.

Отварить вкрутую несколько яиц, очистить, нарезать кружочками, уложить на горячее блюдо, а сверху положить грибы. Подавать очень горячими.

На 500 г грибов — 2 луковицы, 1 столовую ложку сливочного масла, 2/3 стакана мясного бульона или воды, 2/3 стакана сметаны, 3 яйца, соль, перец.

Пшенная каша с тыквой

Свежую тыкву очистить от кожи и зерен, мелко нарезать/положить в кастрюлю, залить 3 стаканами воды и варить 10—15 минут. Затем всыпать промытое пшено и, помешивая, варить еще 15—20 минут.

Загустевшую кашу накрыть крышкой и поставить на 25—30 минут для упревания.

Пшенную кашу с тыквой можно приготовить и на молоке.

На 1 1/2 стакана пшена — 750 г тыквы, 3 стакана воды, 1 чайную ложку соли.

Крупеник из гречневой каши

В горячую или холодную рассыпчатую гречневую кашу положить творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, сметану, яйца, сахар и посолить.

Всю эту массу хорошо перемешать, выложить на противень или сковороду, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями, разровнять, сверху смазать сметаной и поставить в горячий духовой шкаф или в печь на 30—40 минут.

Перед подачей на стол полить крупеник растопленным маслом. При желании можно масло заменить сметаной.

На 1 стакан гречневой крупы — 200 г творога, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли и 2 столовые ложки масла.

Плов с овощами и изюмом

Мелкорубленный лук и нарезанную мелкими кубиками морковь слегка поджарить на растительном масле. Изюм перебрать и промыть.

Отваренный в воде и промытый рис смешать с подготовленным луком, морковью и изюмом, положить в посуду, закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на 20—30 минут.

Перед подачей горячий плов положить горкой на тарелку или в миску, полить маслом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

На 500 г риса — 200 г растительного масла, 225 г лука, 400 г моркови, 250 г изюма.

Плов с грибами

Очищенные и промытые свежие грибы нарезать мелкими кубиками и обжарить на топленом, сливочном или растительном масле.

В кипящую воду добавить соль, масло, поджаренные грибы засыпать промытый в горячей воде рис и варить, как рассыпчатую кашу.

На 500 г риса — 1 л воды, 400 г грибов, 125 г масла.

Плов с сушеными фруктами и миндалем

Сушеные фрукты вымыть, миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы и нарезать каждую миндалину вдоль на три части.

Подготовленные фрукты и миндаль слегка обжарить на топленом масле, после чего добавить мед и столько воды, чтобы она только покрыла продукты, и варить, как компот, при слабом кипении 15—20 минут.

Приготовить плов по первому способу (стр. 167), переложить на блюдо и полить его фруктовым компотом.

На 500 г риса — 200 г топленого масла, 100 г кураги, по 75 г изюма и чернослива, 50 г миндаля и 75 г меда.

Вареники с творогом

В холодной воде или в молоке (1/2 стакана) взбить сырое яйцо, добавив неполную чайную ложку соли. Всыпать 2 стакана просеянной муки и замесить крутое тесто.

Творог пропустить через мясорубку, прибавить в него сахар, желток, столовую ложку растопленного масла, 1/2 чайной ложки соли и все это хорошо перемешать.

Тесто раскатать очень тонко, металлической выемкой или стаканчиком вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок по чайной ложке творожной массы, а края соединить и защипать.

За 10 минут до подачи на стол вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо или в салатник, полить растопленным маслом и подавать со сметаной или с фруктовым сиропом.

На 500 г творога — 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 2 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара и 2 столовые ложки масла.

Блинчики с творогом

Одно яйцо отбить в кастрюлю, всыпать туда 1 столовую ложку сахарного песка, 1/2 чайной ложки соли, влить 1 стакан холодного молока и все это перемешать. После этого понемногу всыпать просеянную муку, тщательно вымешивая деревянной лопаточкой, затем развести остальным молоком, прибавляя его в тесто небольшими порциями.

Разогретую сковороду хорошо смазать маслом и налить на нее тесто в таком количестве, чтобы оно покрыло сковороду тонким слоем. Сковороду поставить на средний огонь. Как только нижняя сторона блинчика пропечется и зарумянится, надо

снять блинчик тонким ножом, а сковороду быстро смазать маслом и вновь залить тестом.

Блинчики должны быть очень тонкими. Если они получаются толстыми, следует сделать тесто более жидким, прибавив в него немного молока.

Творог для начинки протереть сквозь сито, прибавить в него яичный желток, сахар, 1/2 чайной ложки соли, если имеется, — лимонную или апельсиновую цедру, 1 столовую ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать (при желании в творог можно положить очищенный и промытый изюм).

На обжаренную сторону блинчика положить 1 столовую ложку творога и завернуть блинчик конвертом. Чтобы блинчик не развернулся при обжаривании, последний изгиб надо смазать яичным белком.

Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

На стол блинчики подавать горячими, посыпав их сахарной пудрой. Отдельно в соуснике подать сметану.

На 2 стакана пшеничной муки — 500 г творога, по 3/4 стакана сметаны и сахара, 3 стакана молока, 2 яйца и 2 столовые ложки масла.

Творожная запеканка

В пропущенный через мясорубку творог положить 2 столовые ложки растопленного масла, взбитое с сахаром яйцо, манную крупу, 1/2 чайной ложки соли, ванилин. Все это тщательно перемешать деревянной лопаточкой, добавив (если есть) очищенный и промытый изюм.

После этого творожную массу выложить на подмазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду или в неглубокую кастрюлю, сровнять поверхность, смазать сметаной, сбрызнуть маслом и запекать в течение 25—30 минут. На стол запеканку подают горячей с сиропом или со сметаной.

На 500 г творога — 1 яйцо, по 3 столовые ложки сметаны и сахара, 2 столовые ложки манной крупы, 100 г изюма, 1/4 порошка ванилина, 1 стакан ягодного или фруктового сиропа и 3 столовые ложки масла.

Макаронная запеканка

Сварить макароны (можно вместо макарон вермишель или лапшу) в подсоленной воде так, чтобы они не разварились, промыть холодной водой, дать ей стечь, положить на сковороду, смазанную маслом, и посыпать измельченным сыром или брынзой.

Взбить яйца с сахаром и маслом, смешать с молоком, залить этой смесью макароны и запекать в течение 25—30 минут, пока макароны не подрумянятся (можно в запеканку класть также только сыр или только сахар).

На 500 г макарон — стакан сыра или брынзы, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 стакана масла, 1/2 л молока.

СОУСЫ К ОВОЩНЫМ БЛЮДАМ

Соус томатный

(для картофельных котлет, фаршированных овощных и других блюд)

Коренья и лук очистить, мелко нарезать и поджарить в масле, добавив во время жарения муку. После этого положить томат-пюре, размешать, развести стаканом воды (или мясным бульоном) и проварить на слабом огне 5—10 минут. После окончания варки соус протереть, посолить по вкусу, положить в него кусочек сливочного масла и размешать.

На 1/2 стакана томата-пюре — 1/2 столовой ложки муки, по 1/2 моркови, петрушки и головки лука, 1 столовую ложку масла.

Молочный соус

(для овощных блюд)

Столовую ложку муки слегка поджарить с маслом, развести горячим молоком, добавить соль и варить 10—15 минут.

На 1 столовую ложку муки — 1 1/2 стакана молока и 25 г масла. Этой порции достаточно для 1 кг овощей.

Соус грибной с луком

(для картофельных и рисовых котлет, а также жареного мяса, филе рыбы)

Сушеные белые грибы тщательно промыть, замочить в чистой холодной воде и через 3—4 часа сварить их в той же воде в закрытой посуде. Готовые грибы вынуть из отвара и мелко нарубить.

Лук мелко нарезать, поджарить в масле, прибавить томат-пюре, подготовленные грибы и, помешивая, жарить на слабом огне 8—10 минут.

Затем влить горячий грибной отвар, дать вскипеть, положить муку, смешанную с маслом, и проварить соус при слабом кипении 10—12 минут. В готовый соус положить соль. Можно добавить столовую ложку сметаны.

Этот соус можно приготовить из свежих грибов. В этом случае мелко порубленные грибы кладут на сковороду с слегка поджаренным луком и, помешивая, продолжают жарить до готовности. Затем прибавляют соль, томат-пюре или мелко нарезанные свежие помидоры и кипятят, после чего кладут муку, смешанную с маслом, и вновь кипятят.

На 50 г белых сушеных грибов или 500 г свежих грибов — 150 г репчатого лука, 1 1/2 чайной ложки муки пшеничной, 100 г томата-пюре, 50 г топленого или растительного масла, 1/2 л воды.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Молочный кисель

В кастрюлю влить 3 стакана молока, вскипятить и прибавить сахар. Маисовый или картофельный крахмал развести в стакане холодного молока или кипяченой воды, влить в кипящее молоко и, все время помешивая, кипятить кисель в течение 5 минут на слабом огне.

Для аромата в кисель, пока он горячий, можно прибавить ванилин или снятую теркой цедру с лимона или апельсина и хорошо перемешать. Разлить горячий кисель в чашки и охладить.

На 4 стакана молока — 1/2 стакана сахара и 2 столовые ложки маисового крахмала или картофельной муки.

Мусс клюквенный с манной крупой

В кастрюлю положить промытую перебранную клюкву и деревянным пестиком хорошо ее размять, добавить 1/3 стакана кипяченой воды и отжать через марлю. Полученный сок поставить в холодное место.

Выжимки от ягод залить 3 стаканами воды и прокипятить в течение 5 минут, после чего процедить и на полученном отваре заварить манную крупу, всыпая ее в кипящий отвар постепенно, при помешивании.

После 20 минут медленного кипячения всыпать сахарный песок, дать массе вскипеть и снять с огня. В сваренную массу влить отжатый ранее сок и взбить венчиком до состояния густой пены.

При увеличении массы в объеме в два раза разлить ее в вазочки и вынести в холодное место. К клюквенному муссу можно подать холодное, молоко. Этим же способом можно варить мусс из любых свежих ягод.

На 1 стакан клюквы — 1 стакан сахара, 3 столовые ложки манной крупы.

Мусс из ягод

Ягоды свежие или замороженные перебрать и промыть в холодной воде, размять ложкой или деревянным пестиком в фарфоровой посуде и протереть сквозь волосяное сито. Выжимки от ягод залить 2 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить.

В полученный сок положить сахар и замоченную желатину. Все время помешивая, довести сироп до кипения. В охлажденный сироп положить ягодное пюре и взбивать металлическим венчиком до образования пенистой массы.

Как только эта масса слегка загустеет, быстро разлить ее в формы или вазочки и охладить.

На 1 стакан ягод — 3/4 стакана сахара, 15 г желатины.

Компот из свежих яблок или груш

Яблоки очистить от кожицы, разрезать каждое на 6—8 долек и удалить из них сердцевину. В кастрюлю влить 2 стакана воды, прибавить сахар, вскипятить, положить нарезанные яблоки и варить при слабом кипении 5—10 минут (в зависимости от сорта), пока яблоки не станут мягкими.

В готовый компот можно положить цедру лимона, апельсина, корицу. Если компот готовится из спелых антоновских яблок, то достаточно положить их в кипящий сироп, закрыть крышкой, снять с огня и оставить до охлаждения. Компот из свежих груш готовится так же.

На 500 г яблок или груш — 3/4 стакана сахара.

Яблоки печеные с вареньем

Яблоки промыть в холодной воде, вынуть из них сердцевину с семенами (не прорезая яблоко насквозь), заполнить яблоки вареньем и положить их на сковороду. Подлив 2—3 столовые ложки воды, поставить на 15—20 минут в печь.

Как только яблоки сделаются мягкими, их надо вынуть из печи, дать слегка остыть, после чего переложить на блюдо и полить образовавшимся на сковороде сиропом.

В варенье хорошо добавить 1/2 стакана сухарей, мелко толченый миндаль или мелко нарубленные грецкие орехи.

На 10 штук яблок — 1/2 стакана варенья.

Шарлота с яблоками

Очистить и нарезать тонкими ломтиками яблоки. Нарезать тонкими ломтиками черствый белый хлеб и, обмакивая в растопленное сливочное масло, уложить в смазанную маслом форму, чередуя ряд хлеба с рядом яблок (верх заканчивают хлебом).

Каждый слой яблок посыпают толченой корицей.

Одновременно растереть яйца с сахаром, прибавить молоко, полученной смесью залить шарлоту и запечь в духовом шкафу на умеренном огне.

На 10 ломтиков белого хлеба — 4—5 столовых ложек масла, 8—10 яблок, 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 л молока.

Пудинг из хлеба

Пшеничный хлеб без корки нарезать ломтиками, намазать их маслом и уложить плотно слоями в форму, смазанную маслом. Яйцо растереть с сахаром, постепенно развести горячим молоком, добавить соль и ванильный порошок, размешать и вылить в форму с ломтиками хлеба.

Когда хлеб полностью пропитается яично-молочной смесью, поставить пудинг запекаться.

На 500 г хлеба — 100 г масла, 1/2 стакана молока, 3 столовые ложки сахара, 3 яйца, 1 ванильный порошок.

Пудинг из моркови и яблок

Очищенную морковь натереть на терке и тушить с водой, маслом и сахаром. Мякиш пшеничного хлеба нарезать на маленькие кусочки, залить холодным молоком, дать набухнуть, после чего размять вилкой и соединить с морковью.

Прибавить сырое, натертое на терке яблоко, желток, хорошо перемешать, затем ввести тщательно взбитый в пену белок.

Приготовленную массу положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сахарным песком, накрыть крышкой и варить пудинг на водяной бане (в другой кастрюле с кипящей водой) 40—45 минут.

На 500 г моркови — 500 г яблок, 100 г хлеба, 1 столовую ложку сливочного масла, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахарного песка.

Пудинг рисовый

Промытый рис варить в кипятке 10 минут. После этого воду слить, а рис залить горячим молоком, добавить соль и, помешивая, варить 25—30 минут.

Затем добавить сахар, яйца, изюм, все это хорошо размешать, переложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду или в кастрюлю и запечь.

Готовый пудинг выложить на блюдо, разрезать на порции и подать с фруктово-ягодным соусом.

На 1 стакан риса — 2 стакана молока, 2 яйца, 2—3 столовые ложки сахара, 50 г изюма, 1/2 чайной ложки соли, 1—2 столовые ложки масла.

Крем из яблок

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, прибавить сахар, воду и поставить на слабый огонь до получения густой массы без сока. Остудить массу на холоде.

Взбить в пену стакан сметаны с сахарной пудрой. Перед подачей на стол соединить взбитую сметану с фруктовой массой, положить в блюда и полить сиропом из вишен или малины.

На 1 1/2 кг яблок — 2 стакана сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 стакан сметаны.

Соусы для каш, запеканок, пудингов

Соус из свежих ягод

Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре положить сахар, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром. Подать соус холодным или горячим.

На 400 г свежих ягод — 1 л воды, 1/4 стакана сахара, 1 столовую ложку картофельного крахмала.

Абрикосовый соус

Сушеные абрикосы перебрать, удалить посторонние примеси, промыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Через 2—3 часа, когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде, в которой они были замочены. При варке посуда должна быть закрыта крышкой. Сваренные абрикосы протереть через частое сито, положить в кастрюлю, добавить сахар и при помешивании лопаткой проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел. Подают соус горячим и холодным.

На 200 г кураги — 4 стакана воды, 1/2 стакана сахара.

Соус ванильный

Сахарный песок и сырые желтки положить в кастрюлю и тщательно растереть лопаткой до тех пор, пока смесь не побелеет. После этого всыпать муку и перемешать. Подготовленную смесь постепенно развести горячим молоком, непрерывно помешивая лопаткой, и проварить, не доводя до кипения. Когда соус загустеет, немедленно снять его с плиты, положить ванилин и подать с пудингом, кремом и др.

На 3 стакана молока — 3 желтка, 1/4 стакана сахара, 1 чайную ложку муки, 1/2 порошка ванилина.

Изделия из теста

Дрожжевое тесто

Дрожжевое, или, как его иначе называют, кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, пончиков и т. п.

Дрожжи, положенные при замесе теста, сбраживают содержащиеся в муке сахаристые вещества, разлагая их на углекислый газ и спирт. Углекислый газ, образующийся в тесте в виде пузырьков, поднимает тесто и разрыхляет его.

Для приготовления теста расходуется дрожжей от 20 до 50 г на каждый кг муки. Чем больше положено в тесто сдобы (масла, яиц, сахара), тем больше надо брать и дрожжей. При замесе теста дрожжи разводят теплой водой или теплым молоком.

Посуду с тестом после замеса надо покрыть чистым полотенцем или салфеткой и поставить для брожения в теплое место. Подошедшее тесто рекомендуется обминать, после чего снова дать ему подойти. Из теста, когда его обминают, удаляется часть углекислого газа, взамен которого поступает воздух. Это усиливает брожение, обеспечивая лучшее разрыхление и подъем.

Перед тем как замесить тесто, муку необходимо просеять для удаления комочков и случайных примесей.

Тесто можно приготовить безопарным или опарным способом. Опарный способ рекомендуется применять, если в тесто кладется много сдобы.

При безопасном способе тесто замешивается сразу, в один прием, после чего ему дают подойти, а затем обминают и дают подойти еще раз.

При опарном способе сначала готовится опара, т. е. жидкое тесто, для чего вливают всю полагающуюся по норме воду (или молоко), растворяют в ней дрожжи и всыпают половину муки.

Подготовленную опару оставляют в теплом месте на 45—60 минут. За это время опара поднимается, и объем ее увеличивается в полтора-два раза. Когда брожение опары закончится и она начнет понемногу опускаться, в нее добавляют сдобу, соль, хорошо размешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто.

Тесто должно быть вымешано до гладкости, не прилипать к рукам и легло отставать от стенок посуды. После вымешивания тесто ставится для брожения в теплое место на 1 1/2—2 часа. Окончание брожения узнается так же, как и у опары, то есть по начинающемуся оседанию теста.

Ни опаре, ни тесту не следует давать переставаться, так как это вызовет ухудшение качества теста. При переставании в тесте размножаются молочнокислые бактерии, которые превращают сахаристые вещества в молочную кислоту, отчего тесто и выпеченные из него изделия приобретают кисловатый привкус.

Следовательно, совершенно излишне ставить тесто с вечера. Для подъема теста вполне достаточно 2 1/2 —3 часов.

Как правильно выпекать белый и ржаной хлеб

Тесто для простого белого хлеба (весом около 2,5 кг) готовится так.

В 1 1/2 стаканах слегка тепловатой воды распускают 1 чайную ложку сахара и 40 г дрожжей, далее добавляют, хорошо размешивая, 1 полный стакан муки. Такую «болтушку» ставят в теплое место (например, на печи) на 20—30 минут, после чего к ней добавляют оставшуюся муку (1,8 кг), 3—4 стакана воды и соль (1 столовую ложку, при использовании обойной муки — 1/2 столовые ложки).

Тесто тщательно вымешивают и ставят на 2 часа в теплое место. Во время брожения тесто обязательно обминают 1—2 раза, по окончании — формируют каравай, поверхность которого перед посадкой в печь смачивают водой и протыкают в нескольких местах шпилькой.

Когда хлеб почти готов, рекомендуется вынуть его из печи, облить водой и поставить допекаться.

Чтобы изготовить хороший ржаной хлеб, надо соблюдать следующие условия.

1. Тесто готовить только на закваске. Для этой цели оставить (и квашне) небольшую часть теста предыдущей выпечки, собрав его в комок и обсыпав мукой. В квашне, предназначенной для белого хлеба, ржаное тесто нельзя замешивать и наоборот. Квашня должна находиться в сухом и чистом месте.
2. Мука должна быть сухой, без комков, свежей. Пригодность муки можно определить, смочив щепотку ее водой или слюной: окраска свежей муки остается светлой, окраска лежалой муки будет темной. Сырую муку перед выпечкой хлеба лучше подсушить, разложив ее на столе или печи.

3. Чтобы тесто лучше поднималось, муку перед замесом необходимо просеивать через сито. Нельзя допускать охлаждения опары, так как хлеб может получиться плотным, плохо перевариваемым. Готовность опары определяется тем, что она вдвое увеличивается в объеме и покрывается пузырьками, готовность теста — тем, что оно перестает прилипать к рукам.
4. Лучшая температура печи для выпечки хлеба та, при которой брошенная в нее мука лишь обугливается. Если печь слишком горяча (частички брошенной муки искрятся и вспыхивают), охлаждать ее следует не выстаиванием открытой печи, а смачиванием пода водой.
5. Готовность хлеба определяется по цвету корки, стуком по нижней корке карава (отчетливый звук — хлеб готов), погружением в хлеб стальной или гладкой деревянной иглы (если на игле остаются следы теста — хлеб еще до конца не пропечен).

Во избежание образования липкого мякиша, резиистой корки и прочего горячий хлеб необходимо вынимать осторожно, охлаждать медленно, ни в коем случае не выносить на холод, класть его надо так (на сито, наклонно и т. п.), чтобы к низу карава был доступ воздуха.

Пирожки жареные из дрожжевого теста

Поставить опару, для чего в теплой воде (или молоке) развести дрожжи, всыпать половину взятой для теста муки и хорошо вымесить, чтобы не было комков. Посуду с опарой поставить на 40—50 минут в теплое место для подъема.

Когда тесто подойдет, положить в него растопленное масло, яйца, сахар, соль, хорошо размешать, всыпать остальную муку и месить тесто, пока оно не станет отставать от стенок посуды.

После этого тесто снова поставить в теплое место на 1 1/2 часа. Как только тесто поднимется, его надо обмять и дать вновь подойти, потом выложить на стол или доску, посыпанную мукой, для разделки.

Такое же тесто можно приготовить и без опары. Развести дрожжи в воде или молоке, положить масло, яйца, сахар и соль, всыпать всю муку, хорошо вымесить и дать после этого тесту дважды подойти.

За время подъема теста нужно приготовить начинку с таким расчетом, чтобы, как только будет готово тесто, сразу приступить к разделке пирожков.

Готовое опарное или безопарное тесто для пирожков разрезать на кусочки, раскатать их, придавая форму шарика, дать им немного подняться. Затем каждый шарик раскатать в виде лепешки толщиной 0,5—1 см, положить на середину ее начинку, соединить края теста и защипать. Пирожки сложить на доску или пирожковый лист, посыпанный мукой, и дать им подняться в теплом месте.

После этого жарить пирожки на сковороде с растопленным коровьим или растительным маслом, переворачивая их с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились.

Точно так же готовят пончики с вареньем, повидлом, яблоками.

На 1 кг пшеничной муки — 2 1/2 стакана молока или воды, 2—3 столовые ложки масла, 1 столовую ложку сахара, 2 яйца, 1 чайную ложку соли, 30 г дрожжей.

Кулебяка из дрожжевого теста

Кулебяка отличается от пирога своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку иногда готовят с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями, например слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками.

Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, па тесто кладут менее влажный фарш, как, например, рис, рассыпчатую кашу, а поверх — более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать полосой по длине противня или листа (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипать, затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом.

Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом.

После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух—трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки ж поставить в жаркий духовой шкаф.

Выпекается кулебяка в течение 35—45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, покрыть влажной бумагой.

Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова.

Ее снимают с противня и покрывают полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку.

Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

На 1 кг муки — 1 3/4 стакана молока, 50 г дрожжей, 100—125 г масла, 4—5 яичных желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку соли (см. «Начинки»).

Пирожки из пресного теста

На пирожковую доску просеять муку холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить сметану, масло, соль, сахар. Отбить яйца и быстро замесить тесто. Скатать тесто в шар, положить его на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30—40 минут.

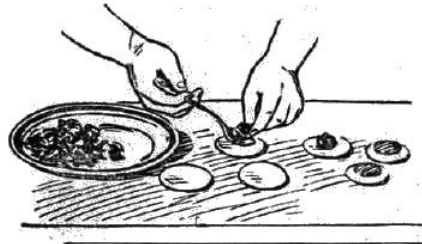
После этого тесто раскатать слоем см, вырезать кружки стаканом или специальной выемкой; смазав кружок теста сверху взбитым яйцом, положить на середину его начинку и делать пирожки разной формы. Пирожки уложить на лист с промежутками

1 1/2 —2 см, смазать взбитым яйцом и выпекать в жарком духовом шкафу в течение 10—15 минут.

На 500 г муки — 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 столовую ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, 2 столовые ложки масла.



*Стаканом вырезают кружки
для пирожков*



*На середину каждого кружка
кладут фарш*

Слоеное тесто

Просеять муку, половину ее отделить, смешать на доске с маслом и, раскатав в виде квадрата толщиной 1 1/2—2 см, положить на тарелку и поставить в холодное место. В оставшуюся муку влить 1/2 стакана воды, отжать лимонный сок (или разведенную лимонную кислоту) и, добавив соль, замесить тесто.

Скатать его в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20—30 минут. Затем тесто раскатать так, чтобы получился слой вдвое шире и немного длиннее куска теста с маслом, положенного на тарелку. Приготовленное тесто с маслом положить на середину раскатанного, завернуть и защипать края. Таким образом, тесто из муки с маслом окажется в «конверте».

Посыпав стол мукой, раскатать тесто («конверт») ровной полосой шириной 20—25 см и толщиной приблизительно 1 см. Тесто аккуратно сложить. Кладут на середину раскатанного вчетверо, поместить на противень и на 30—40 минут поставить в холодное место.

Охлажденное тесто опять раскатать, снова таким же образом сложить вчетверо и вновь выдержать в холодном месте. Ту же операцию повторить в третий раз. После этого раскатать тесто и разделять из него пироги, пирожки и пр.

Обрезки теста, остающиеся при разделке, смять в комок, но не месить, а, подержав немного в холодном месте, раскатать и делать пирожки, корзиночки и т. д.

На 500 г муки — 400 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли.

Слоеное тесто быстрого приготовления

На пирожковую доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После

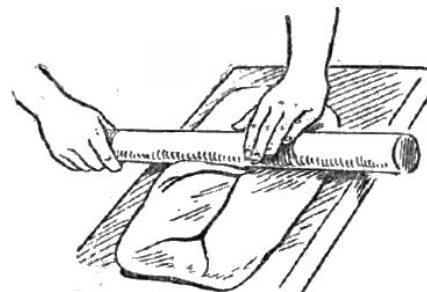
этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление, в которое влить подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок или уксус и замесить тесто.

Из теста скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить на 30—40 минут в прохладное место, после чего раскатать и использовать для выпечки ватрушек, пирожков, печенья.

На 500 г муки — 300 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 4/5 стакана воды, 1/2 чайной ложки соли, 1 чайную ложку лимонного сока или уксуса.



Приготовленное тесто с маслом кладут на середину раскатанного



Охлажденное тесто вновь раскатывают

Начинка для пирогов, пирожков и кулебяк

Начинка из мяса

Сваренное мясо нарезать небольшими кусочками и провернуть через мясорубку. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук и смешать его с мясом, прибавив рубленые крутые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Если фарш получится недостаточно сочным, подлить 1—2 столовые ложки бульона. Из сырого мяса начинку можно приготовить следующим способом: мясо провернуть через мясорубку, отдельно поджарить на сковороде лук, смешать его с мясом, посолить и жарить, помешивая, до готовности. После этого прибавить перец, зеленую петрушку и рубленые яйца.

На 500 г мяса — 1—2 столовые ложки жира, 1 головка лука, 2 яйца.

Начинка из ливера (печенка, легкое, сердце)

Ливер говяжий, телячий, бараний или свиной промыть в теплой воде и поставить варить. Сваренный ливер разрезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку, положить на сковороду вместе с поджаренным луком и слегка прожарить. Затем добавить соль, перец, рубленые яйца, укроп или зелень петрушки и все смешать.

На 1 кг ливера — 2—3 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 головки репчатого лука.

Начинка из рыбы и риса

Рыбное филе промыть, нарезать маленькими кусочками, положить на сковороду и прижарить в масле (1—1 1/2 столовые ложки). Затем смешать с вареным рисом,

прибавить растопленное масло, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и по вкусу соль и перец.

Рыбу для начинки можно взять и вареную, нарезать ее кусочками и смешать с рисом. В фарш по желанию можно прибавить мелко нарезанный поджаренный лук.

На 300 г рыбного филе — 3/4 стакана риса, 2—3 столовые ложки масла.

Начинка из грибов

Очищенные, промытые и ошпаренные в кипятке в течение 5 минут свежие белые грибы нарезать ломтиками или изрубить не очень мелко и поджарить. Затем прибавить в грибы поджаренный, мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, 1 столовую ложку муки, перемешать, влить немного молока или бульона, нагреть до кипения, добавить соль и перец.

Начинку можно сделать и из соленых грибов: промытые грибы нарубить и поджарить, затем прибавить в них поджаренный лук.

Вкусная начинка получается из сушеных грибов: сваренные грибы мелко изрубить, пропустить через мясорубку и слегка поджарить. Затем положить в грибы мелко нарубленный и поджаренный лук, гречневую или пшеничную рассыпчатую кашу, или отваренный рис, посолить; можно прибавить также немного молотого перца.

На 1 кг свежих или 50 г сушеных грибов — 1 1/2 стакана гречневой крупы или пшена (для каши) или 1 стакан риса, 1—2 головки лука, 1—2 столовые ложки жира.

Начинка из свежей капусты

Очистить и нарубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на сито, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить в кастрюлю с растопленным маслом, прожарить в течение 10—15 минут, помешивая, чтобы капуста не пригорела, после чего добавить вареные рубленые яйца, соль и чайную ложку сахара.

На 1 кочан (1 1/2—2 кг) свежей капусты — 3—4 яйца, 2—3 столовые ложки масла.

Начинка из зеленого лука с яйцами

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

На 400 г зеленого лука — 4 яйца, 3—4 столовые ложки масла.

Блины на опаре

Поставить опару, для чего влить в посуду 2 стакана теплой воды, развести дрожжи, всыпать 500 г муки, размешать до гладкости, накрыть и поставить в теплое место примерно на час. Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное коровье или растительное масло (или маргарин), размешать и прибавлять остальную муку, вымешивая тесто до гладкости (без комочков). Затем развести тесто теплым молоком, вливая его постепенно по одному стакану и каждый раз вымешивая тесто. Посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, надо его размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще раз опуститься, добавив в тесто сбитые в пену яичные белки.

Начинать печь блины следует тотчас же после подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее двух—трех раз.

Чтобы получить более сухие блины, тесто нужно готовить наполовину из гречневой муки. Опару ставить на пшеничной муке, добавляя столовую ложку гречневой. Остальную гречневую муку добавить после подъема опары вместе со сдобой (яйцами, маслом и пр.). Тесто и в этом случае следует разводить теплым молоком.

На 1 кг пшеничной муки — 4—5 стаканов молока, 3 столовые ложки масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1/2 чайные ложки соли, 40 г дрожжей.

Блины скороспелые

Яйца смешать с 3 стаканами теплой воды, прибавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать веселкой или сбивальным венчиком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную или виннокаменную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины. Если не имеется кислоты, то тесто для блинов можно приготовить так: муку, яйца, сахар, соль смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды, влить в тесто перед выпечкой блинов и размешать.

На 500 г муки — 3 стакана воды, 2—3 яйца, 1 столовую ложку сахара, по 1/2 чайной ложки соли, соды и кислоты.

Украинские галушки

Муку просеять, сделать в ней углубление в виде воронки, в которое влить 1/2 стакана воды, 2 столовые ложки растопленного масла и 2 яйца, взбитые с неполной чайной ложкой соли. Все это смешать с мукой, а потом выбить, пока не получится гладкое, не очень крутое тесто. Тесто раскатать ровным слоем толщиной 1/2 см и разрезать на небольшие кусочки любой формы.

Кусочки теста (галушки) опустить в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении воды примерно 10 минут.

Когда готовые галушки всплывут на поверхность воды, переложить их шумовкой в дуршлаг или на сито и дать стечь воде. В это время в кастрюле или на сковороде разогреть масло, положить в него галушки, перетряхивая в посуде, слегка поджарить и подать.

В заправленные маслом горячие галушки можно прибавить сметану. Масло можно заменить поджаренным свиным салом (шпигом), разрезав его на мелкие кубики и вместе со шкварками заправить им галушки

На 2 1/2 стакана пшеничной муки — 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 100 г сливочного или топленого масла.

Оладьи с яблоками

В теплом молоке или теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку, после чего посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

На 500 г муки — 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 столовые ложки масла, 1 столовую ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, 25 г дрожжей, 3—4 яблока.

Булочки «шанежки»

В теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину муки и поставить опару. Когда опара увеличится в объеме примерно в два раза, положить соль и яичные желтки, стертые добела с сахаром, размешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Затем прибавить растопленное масло или маргарин, тесто вымесить так, чтобы оно отставало от стенок посуды и веселки.

После этого тесто опрavitь, слегка посыпать мукой, накрыть и поставить в теплое место для подъема; когда оно увеличится вдвое в объеме, выложить его на доску и разделить из него маленькие булочки, положить их на лист, слегка смазанный маслом, и дать им подняться в теплом месте.

Для смазывания булочек столовую ложку сметаны смешать с таким же количеством муки, столовой ложкой растопленного масла и солью; полученной массой смазать поверхность булочек и поставить в духовой шкаф на 12—15 минут для выпечки.

На 1 кг муки — 1/2 стакана молока, 5 яичных желтков, 1 1/2 стакана сахара, 300 г масла или маргарина, 1/2 чайной ложки соли, 40 г дрожжей.

Для смазывания булочек — по 1 столовой ложке сметаны, муки и масла, 1—1 1/2 столовые ложки сахара.

Рулет с маком

Приготовить тесто так же, как для булочек «шанежек». Отдела но приготовить мак; положить его в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и дать постоять на столе 30—40 липнут.

Затем слить всю воду, слегка отжать мак и растереть его в ступке или в миске, прибавляя постепенно мед, а потом и сахар, чтобы получилась масса, напоминающая густое повидло. Готовое тесто раскатать толщиной около 1 см, положить на тесто слой подготовленного мака, разровнять и свернуть тесто в трубку, после чего переложить рулет на лист, слегка смазанный маслом, и поставить в теплое место для подъема, затем смазать рулет яйцом и поставить в жаркий духовой шкаф или в печь на 20—30 минут для выпечки.

В тесто для аромата можно положить ванилин или лимонную цедру. При подаче на стол рулет нарезать на куски и посыпать сахарной пудрой.

На 1 кг муки — 2 стакана молока, 2 яйца, 1 стакан сахара, 100—125 г масла или маргарина, 3/4 чайной ложки соли, 30 г дрожжей.

Для начинки на 300 г мака — 150 г меда и 3/4 стакана сахара.

Рулет с ореховой начинкой

Из грецких орехов приготовить начинку. Для этого очистить орехи, обдать их кипятком, мелко нарубить, перемешать с сахарной пудрой.

Второй способ. В 1 1/2 стаканах теплого молока развести дрожжи, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто, затем добавить соль, сахар, стертый добела с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену, все это перемешать, сверху посыпать мукой, накрыть и поставить на ночь в защищенное от сквозняка место.

Утром добавить остальную муку, ванилин, смешанный с сахаром, и вымесить тесто. Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема.

После того как тесто поднимется, прибавить изюм, миндаль и пр., перемешать и разложить в формы. В остальном поступать так же, как указано выше.

На 1 кг муки — 1/2 стакана молока, 6 яиц, 300 г масла или маргарина, 1 1/2 — 2 стакана сахара, 40—50 г дрожжей, 3/4 чайной ложки соли, 150 г изюма, 50 г цуката, 50 г миндаля, 1/2 порошка ванилина или 5—6 измельченных зерен кардамона в порошок.

Кулич

Тесто для куличей можно приготовить двумя способами.

Первый способ. В 1 1/2 стаканах теплого молока растворить дрожжи, добавить половину взятой муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить опару в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее соль, яичные желтки (один желток оставить для смазки), стертые с сахаром и ванилином, масло, все это перемешать, добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку.

Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды и веселки.

Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда оно поднимется и увеличится в объеме в два раза, добавить изюм (промытый и просушенный), цукаты, нарезанные кубиками, и миндаль, очищенный от кожицы и мелко нарубленный. Все это смешать с тестом, которое разложить в формы.

Для получения более пышного кулича форму надо заполнить на 1/3 высоты, для более плотного — на 1/2 высоты.

Формы подготовить так: дно покрыть кружком белой, промасленной с двух сторон бумаги, бока смазать маслом и обсыпать мукой или толчеными сухарями. Заполненные тестом формы поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на 3/4 высоты формы, смазать верх взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф (не очень жаркий) на 50—60 минут. Во время выпечки форму с куличом надо очень осторожно поворачивать, но не трясать.

Чтобы верх кулича не подгорел, после того как он зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченной водой. Готовность кулича узнают, воткнув в него тонкую лучинку: если вынутая лучинка сухая — кулич готов, а если на лучинке будет тесто — кулич сырой.

После охлаждения кулич можно покрыть глазурью и украсить цукатами, ягодами из варенья, шоколадными фигурками и т. и.

Второй способ. В 1 1/2 стаканах теплого молока развести дрожжи, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто, затем добавить соль, сахар, стертый добела с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену, все это перемешать, сверху посыпать мукой, накрыть и поставить на ночь в защищенное от сквозняка место.

Утром добавить остальную муку, ванилин, смешанный с сахаром, вымесить тесто так, как указано в описании первого способа приготовления. Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема. После того как тесто поднимется, прибавить изюм, миндаль и пр., перемешать и разложить в формы. В остальном поступать так же, как указано выше.

На 1 кг муки — 1 1/2 стакана молока, 6 яиц, 300 г масла или маргарина, 1 1/2—2 стакана сахара, 40—50 г дрожжей, 3/4 чайной ложки соли, 150 г изюма, 50 г цукатов, 50 г миндаля, 1/2 порошка ванилина или 5—6 измельченных зерен кардамона в порошке.

Прянички

Яйца стереть с сахаром добела, прибавить кардамон в порошке, ванилин или лимонную цедру. Всыпать муку, хорошо вымесить и брать тесто чайной ложкой, а другой ложкой снимать его на лист, смазанный маслом.

Кусочки теста разложить на листе с интервалом примерно 4 см, после чего поставить для выпечки в горячий духовой шкаф на 7—10 минут.

Готовые прянички вынуть из шкафа и, снимая с листа ножом, разложить их на блюде.

На 1 стакан муки — 3 яйца, 1 стакан сахара, 5 зерен кардамона или 1/4 порошка ванилина.

Миндальное печенье

Для приготовления печенья миндаль надо предварительно ошпарить, очистить от кожуры и поставить сушить в теплое место. Высушенный миндаль мелко истолочь в ступке, понемногу прибавляя яичные белки (2—3) и сахар.

В полученную миндальную массу добавить остальные белки, хорошо вымесить и прогреть, затем слегка охладить, добавить муку и перемешать, после этого переложить в конверт и выпустить в виде небольших лепешек на лист бумаги.

Подготовленное печенье положить на железный лист и поставить выпекать. Печь должна быть нежаркая. Во время выпечки печенье должно зарумяниться и хорошо подсохнуть. Когда печенье будет готово, вместе с бумагой переложить его на салфетку, слегка смоченную водой.

Как только печенье будет отставать от бумаги, его надо снять и положить в вазу. Миндальное печенье можно сложить по два печенья вместе, смазав плоскую сторону одной половинки горячим мармеладом или повидлом.

На 200 г миндаля — 1 3/4 стакана сахара, 6 белков и 1/2 стакана муки.

Маковки на патоке

В нагретую патоку всыпать мак, орехи и полошить масло, тщательно перемешать и уваривать при постоянном помешивании в течение 1 часа.

На чистую доску для теста, смоченную водой, вылить уваренную массу, разровнять ее влажными руками в лепешку толщиной 1/2 см и, не дав остыть, нарезать ромбиками или треугольниками, после чего охладить.

На 1 стакан патоки — 1 1/2 стакана мака, 1 чайную ложку топленого масла, 1/2 стакана крупно дробленных чищенных орехов.

Печенье из ржаной муки

Отбить в миску яйца, всыпать сахар и вымешать деревянной ложкой, постепенно подливая растопленное масло, а потом холодную сметану. Затем положить чайную ложку соды, предварительно смешанной с небольшим количеством муки, всыпать остальную муку и замесить крутое тесто.

Полученное тесто раскатать тонким слоем, смазать всю его поверхность яичным желтком, провести вилкой зигзагообразные линии, вырезать специальной выемкой кружочки, звездочки и т. п., уложить их на железный лист, подмазанный маслом, и испечь в духовом шкафу.

На 2 стакана ржаной муки мелкого помола — 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 чайной ложки пищевой соды.

Печенье сбивное

Яичные белки взбить венчиком в крепкую пену и, продолжая взбивать, прибавить сахарную пудру или сахарный песок. Взбитые с сахаром белки можно класть десертной ложкой на лист белой бумаги, положенный на железный лист.

Можно также выпустить их из бумажного конверта в форме разных маленьких фигурок. Выпекают печенье в нежарком духовом шкафу.

Печенье должно хорошо подсохнуть, для этого его можно оставить в духовом шкафу до следующего дня. Снятое с бумаги печенье хранить в сухом месте.

На 4 яичных белка свежих яиц — 1 стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка.

Хворост

Молоко, сметану, яичные желтки, сахарную пудру и соль с добавлением коньяка хорошо перемешать и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто.

Тесто раскатать тонким слоем, как на лапшу, нарезать узкими полосками длиной 10—12 см, переплести их, сложить по 2—3 полоски вместе, соединить концы, слегка смазывая белком.

Можно тесто разделать в виде розочек, для этого вырезать из него кружки разных размеров, положить один на другой, придавить серединку, а по краям кружков сделать прорезы.

Разделанное тесто опускать в горячий жир, подготовленный из топленого масла с добавлением смальца или другого жира. Готовый хворост вынуть вилкой из жира на решето или на бумагу и посыпать сахаром, истолченным и смешанным с ванилином, цедрой или корицей.

На 2 1/2 стакана муки 2—3 желтка, 1 столовую ложку сахара, 2 столовые ложки коньяка, 1 столовую ложку сметаны, 1/4 чайной ложки соли, 1/2 стакана молока и стакан топленого масла или смальца для жарения.

Слоеное пирожное с кремом («наполеон»)

Приготовить слоеное тесто (стр. 141). Готовое тесто раскатать тонким пластом по размеру листа, на котором будет выпекаться слойка. Тесто переложить на лист, наколоть вилкой в нескольких местах и поставить в духовой шкаф на 12—15 минут для выпечки. Таким способом испечь несколько пластов.

Готовую испеченную слойку переложить на стол, обровнять края, срезав неровности, срезы мелко нарезать и отложить. На пласт испеченной слойки наложить слой крема — заварного или сливочного (см. стр. 174), разровнять, накрыть другим пластом слойки и на него также положить слой крема.

Всего сделать таким способом 3—5 слоев. Верхний слой с кремом обсыпать нарезанной крошкой слойки. Затем разрезать на узкие полоски (по 6—7 см) и из каждой полоски нарезать пирожные.

Сверху посыпать сахарной пудрой, положить пирожные на блюдо и подать на стол.

На нарезанные полоски с кремом можно положить слой белков, взбитых с сахаром, толщиной 1 см (см. рецепт «Печенье сбивное»), разровнять, обсыпать крошкой нарезанной слойки, положить полоски на лист и поставить в горячий духовой шкаф на 2—3 минуты, а затем, вынув из шкафа, разрезать на отдельные пирожные, сверху посыпать сахарной пудрой и уложить на блюдо.

На 2 стакана муки — 250 г масла или маргарина, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, 1/4 чайной ложки соли, 1/2 лимона или немного разведенной лимонной кислоты.

Для сбивного — 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка.

Песочное пирожное с миндалем

Муку и сахар перемешать, добавить масло или маргарин кусочками, яйца (яичный белок от одного яйца оставить для смазки), ванилин или мелко натертую цедру лимона и замесить тесто.

Скатать тесто в шар, накрыть и дать ему полежать в прохладном месте от 30 минут до 1 часа. Готовое тесто раскатать толщиной 1/2 см, вырезать кружки (стаканом или специальной выемкой), в центре каждого кружка вырезать и вынуть маленький кружочек.

Полученные кольца положить на лист, смазать взбитым яичным белком, посыпать рубленым миндалем или орехами и поставить в духовой шкаф на 10—15 минут для выпечки.

Готовые пирожные можно сверху слегка обсыпать сахарной пудрой, после чего положить на блюдо с салфеткой и подать.

На 2 стакана муки — 150 г масла или маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/4 порошка ванилина или цедру с 1/2 лимона, 100 г миндаля.

Пирожное эклер

Налить в кастрюлю воды, положить туда масло и соль, нагреть до кипения, затем засыпать муку, тщательно размешивая, чтобы не получилось комков, и прогреть на плите в течение 5—6 минут. После этого тесто немного охладить, примерно до температуры 70°C, и в три—четыре приема положить в него яйца, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Готовое тесто должно быть густым и тягучим и прилипать к лопаточке, которой его вымешивали.

Тесто налить в конусообразный пакет, свернутый из плотной бумаги, с отверстием на конце. Через это отверстие тесто выпустить на железный лист в виде небольших булочек удлиненной формы и печь 20—25 минут.

Пирожное должно быть сухим, легким, середина пустая. Заполнить середину можно кремом, или взбитыми сливками с сахаром, или фруктовым мармеладом, а сверху залить сахарной помадкой.

На 500 г выпеченных изделий без начинки требуется: 250 г муки, 1 стакан воды, 125 г масла сливочного, 8 яиц, 6 г соли.

Пирожное слойка штучная с кремом

Из слоеного теста (стр. 141) раскатать пласт толщиной 5 см, разрезать его на лепешки квадратной формы и смазать их посередине яйцом. После этого соединить два противоположных угла квадрата.

Изделие смазать яйцом, уложить на смоченный водой противень и выпекать при температуре 230—250°C.

Охлажденное пирожное украсить сливочно—масляным кремом (стр. 151).

На 650—700 г муки — 450 г сливочного масла, 1/4. стакана воды, 1 яйцо, 1 г лимонной кислоты (или 1/2 лимона), немного соли.

Торт песочный

Приготовить тесто так же, как для песочного пирожного (см. выше). Тесто разделить на три части, каждую часть раскатать в виде круглой лепешки или квадрата одинакового размера, толщиной около 1 см.

Лепешки положить на лист и испечь в духовом шкафу. Готовым лепешкам дать несколько остыть, а затем поместить на блюдо, одну лепешку, положить на нее слой варенья или повидла, разровнять, накрыть второй лепешкой и также положить слой

варенья или повидла. Верх третьей лепешки покрыть глазурью, подсушить и украсить ягодами из варенья, цукатами, мармеладом и т. п.

Можно при выпечке одну лепешку смазать взбитым яйцом и обсыпать рубленым миндалем. Такую лепешку положить наверх и слегка посыпать сахарной пудрой.

На 2 стакана муки — 150 г масла или маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/2 порошка ванилина, 400 г варенья или повидла.

Пирог с орехами

На пирожковую доску или на стол просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими ломтиками, и изрубить ножом. Затем в муке, смешанной с маслом, сделать углубление, в которое влить 3 желтка, растертые с 1/2 стакана сахара, положить соду, соль и замесить тесто.

Раскатанное тесто положить на смазанную маслом сковороду (или противень), посыпать сверху толчеными орехами, смешанными с 1/4 стакана сахара, и залить белком, сбитым с сахаром (1/4 стакана сахара).

На 1 1/2 стакана муки — 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 200 г орехов, 3 яйца, 1/4 чайной ложки соды и соль.

Сметанный пирог

Сметану смешать с сахаром и разделить на две части. В одну часть положить соду и соль по вкусу, муку и замесить очень мягкое тесто. Тесто разделить на четыре равные части, каждую часть раскатать в виде прямоугольника одинакового размера, толщиной примерно 2 миллиметра, и положить на лист, смазанный маслом.

Печь в духовом шкафу 10—15 минут до получения румяной корочки.

Как только коржи остынут, положить один корж на блюдо и густо смазать сметаной, на него положить второй корж и тоже смазать сметаной, затем положить третий корж, на который вылить оставшуюся сметану. Из четвертого коржа делают крошку и посыпают ею сметану на верхнем корже.

Разрезают пирог через четыре—пять часов (после того, как коржи пропитаются сметаной).

На 3 стакана муки — 500 г сметаны, 1 1/2 стакана сахара, 1/4 чайной ложки соды и соль.

Тертый пирог

3 желтка растереть с 3/4 стакана сахара, смешать с 1 стаканом топленого (можно сливочного) масла, положить немного соды и соли, затем все это смешать с мукой до состояния мелкой крупки.

Полученную массу разделить пополам. Одну часть рассыпать на сухой лист слоем примерно 1 см, положить сверху начинку из тушеных яблок (или из лимона, пропущенного вместе с кожицей через мясорубку) с сахаром и высыпать на нее ровным слоем вторую часть мучной массы, слегка пригладив.

Поставить в духовой шкаф на 1/2 часа для выпечки.

Крем заварной

Яйца или яичные желтки растереть с сахаром, прибавить муку, перемешать, развести массу холодным молоком, а затем поставить на огонь и варить, помешивая венчиком или веселкой; когда закипит, снять с огня и прибавить ванилин.

Если крем используется не тотчас же, то его следует переложить в фарфоровую миску, обровнять верх, положить масло кусочками (для предупреждения образования корочки) или посыпать сахаром.

На 1/2 л молока — 4 яйца (или 5 желтков), 1 стакан сахара, 2 столовые ложки муки, 1/4 порошка ванилина.

Крем сливочный

Сахар растереть с яйцами, прибавить молоко и, помешивая, проварить смесь на огне до закипания. После этого смесь снять с огня и охладить.

Отдельно выбить масло добела и, продолжая выбивать, прибавлять к маслу охлажденную смесь. В крем добавить ванилин или ликер.

На 200 г несоленого масла — стакана молока, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1/4 порошка ванилина или 2—3 столовые ложки ликера.

Крем сливочно-масляный

Масло размять и взбить, добавить ванильную пудру, коньяк или крепкое десертное вино, сахарную пудру, и, взбивая, наливать небольшими порциями сгущенное молоко.

На 300 г сливочного масла—150 г сахарной пудры, 100 г сгущенного молока, 2 г ванильной пудры и 1 чайная ложка вина.

Если не имеется сгущенного молока, нужно взять 275 г свежего цельного молока и 50 г сахара и уварить до веса 100 г. При отсутствии сгущенного молока и сахарной пудры надо взять 275 г молока и 200 г сахара и уварить до веса 250 г.

Крем кофейный

Налить в кастрюлю с кипящим молоком крепкий кофе накрыть крышкой и дать постоять на столе 15 минут. Хорошенько растереть яйца с сахаром и мукой и влить понемногу молоко, все время размешивая ложкой. Поставить на средний огонь и продолжать мешать, чтобы крем не пристал ко дну. Особенно быстро и энергично тереть, когда закипит, чтобы не образовалось комков.

Отставить и еще некоторое время сбивать вилкой. Если в креме окажутся сгустки, следует немедленно поставить кастрюлю с кремом в кастрюлю с холодной водой, влить в крем столовую ложку холодной воды и взбивать до тех пор, пока сгустки не исчезнут.

На 1/2 л молока — 100 г крепкого натурального кофе, 4 яйца, 2 стакана сахара, 3 столовые ложки муки.

Сахарная глазурь

К неполному стакану сахарной пудры прибавить 2—3 столовые ложки горячей воды (или фруктового либо ягодного сока), порошок ванилина и уваривать до получения однородной сгущенной массы.

Шоколадный крем

Приготавливают точно так же, как кофейный крем, но только вместо кофе в кипящее молоко кладут 100 г тертого шоколада или 1 столовую ложку какао.

Белая глазурь

Два белка взбить венчиком в крепкую пену и, продолжая взбивать, прибавить сахарную пудру — столько, чтобы получилась густая смесь, и немного лимонного сока. Когда глазурь будет готова, сразу же залить ею торт.

Глазурь кофейная (не заварная)

200 г сахарной пудры растереть с четырьмя столовыми ложками крепкого кофе, пока не получится густая масса. Поставить в водяную баню (в кастрюлю с кипящей водой) и все время метать. Когда масса немного разогреется, залить ею торт. Пока глазурь не обсохнет, не держать торт на сквозняке, иначе глазурь может пустить воду и потерять блеск.

КВАСЫ

Квас из ржаного хлеба

Ржаной хлеб подсушить в духовом шкафу до коричневого цвета, положить в кастрюлю, залить кипятком, закрыть крышкой и дать настояться 5—6 часов.

Настой процедить через марлю (лучше в эмалированную кастрюлю), влить в него разведенные холодной кипяченой водой дрожжи, размешивая, добавить сахар и мяту, накрыть посуду крышкой и оставить для брожения на несколько часов (5—6 часов).

Когда квас начнет пениться, его вторично процедить, разлить в бутылки, в которые предварительно положить по несколько изюминок, и закупорить.

Пробки перед закупориванием следует размочить в кипятке, чтобы они стали эластичнее, а после закупорки закрепить их шпагатом. Бутылки вынести в холодное место и оставить там в лежачем положении.

Через 2—3 дня квас будет готов.

На 10—12 бутылок кваса — 1 кг ржаного хлеба, 25 г дрожжей, 200 г сахара, 50 г изюма, 20 г мяты (можно делать квас и без мяты).

Квас лимонный

В большую кастрюлю положить сахар, нарезанные кусочками лимоны и изюм и ошпарить кипятком. Накрыть кастрюлю полотенцем. Когда вода остынет настолько, что можно будет держать в ней палец, влить разведенные в воде дрожжи и положить 1/2 чайной ложки соды.

Оставить бродить 12 часов, затем процедить и разлить в бутылки, положив в каждую по 2 или 3 изюминки. Хорошенько закупорить вываренными пробками, подержать еще два часа в теплом месте и отнести в погреб. Через 2—3 дня квас готов.

На 15 л воды 800 г сахара, 2 лимона, 200 г изюма, 25 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соды.

Квас из ревеня

Вымытые черешки ревеня разрезать на кусочки, положить в посуду, залить водой, варить до мягкости, после чего процедить, затем охладить, положить сахар, дрожжи, размешать и дать отвару постоять сутки в теплом помещении. Разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Через 2—3 дня квас будет готов.

На 500 г ревеня—2 1/2 л воды, 200 г сахара, 15 г дрожжей.

СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ

- Чтобы узнать, доброкачественное ли мясо, надо надавить на него пальцем. Если образующаяся ямка быстро выравнивается — значит мясо доброкачественное. Доброкачественное мясо на разрезе почти сухое. Для определения запаха мяса нужно нагреть нож или вилку и проколоть мясо, если оно недоброкачественное, то или вилка будет иметь неприятный запах.
- Если мясо имеет неприятный запах, нужно при варке его положить один—два кусочка древесного угля, которые поглотят запах. Можно также мясо нарезать на куски, вымыть тщательно в холодной воде, положить в кастрюлю с углем и залить холодной водой, чтобы она покрыла мясо. Через 2—3 часа уголь вынуть и мясо варить в той же воде.
- Если в хозяйстве не имеется холодильника или погреба, можно мясо сохранить, завернув его в мокрое полотенце и положив в глиняную посуду, которую поставить в другую посуду с холодной водой, смешанной с 1—2 горстями соли. Хранить в прохладном месте.
- Чтобы вареное мясо было сочным и, следовательно, вкусным, нужно соблюдать определенные условия.
- Лучше всего для варки брать мясо крупным куском — огузок с хорошо выраженным поверхностным слоем жира (поливом). Мясо помещают в кипящую воду, количество которой должно быть невелико — только покрыть мясо. Воду с мясом доводят до кипения, после чего, убавив огонь, продолжают варить мясо при едва заметном кипении (поверхность воды лишь слегка вздрагивает) до готовности.

- Говяжье жаркое приобретает пряный вкус, если мясо за несколько часов до готовки смазать горчицей и так тушить.
- Отбивные котлеты и шницели получаются более мягкими, если за 1—2 часа до жарения их намазать смесью уксуса и растительного масла.
- Нельзя солить мясо задолго до его тепловой обработки, так как это вызывает преждевременное выделение мясного сока, что ухудшает его вкусовые качества и снижает питательность.
- Печенка становится очень вкусной, если, прежде чем жарить, подержать ее 2—3 часа в молоке. Печенку жарят несоленой, иначе она будет твердой.
- Чтобы определить готовность обжариваемой птицы, надо приподнять ее, дать стечь соку, образовавшемуся при жарке внутри тушки; если последние капли этого сока прозрачны и бесцветны,— птица готова.
- Чтобы мясо или рыба хорошо подрумянились, надо, перед тем как жарить, обсушить их полотенцем.
- Мясо не будет пригорать и высыхать, если в духовку, где жарится мясо, поставить жестянку с водой.
- Чтобы узнать, доброкачественная ли рыба, опускают ее в таз с водой. При погружении в воду свежая рыба тонет. У доброкачественной парной рыбы гладкая, блестящая, плотно прилегающая к телу чешуя, глаза выпуклые, прозрачные, жабры ярко—красного цвета, брюхо невздутое.
- Рыба не будет пахнуть тинной, если вымыть ее в крепком холодном растворе соли или за час до варки положить в воду с уксусом (2 столовые ложки уксуса на 1 л воды).
- Чтобы удалить неприятный запах рыбы или селедки с рук и посуды, надо вымыть их водой с уксусом (1 ложка уксуса на 2 л воды).
- Жареная рыба получается особенно вкусной, если ее подержать 5—10 минут в молоке, затем вывалить в муке и жарить в кипящем растительном масле.
- Нельзя давать сильно кипеть жидкости, в которой варится рыба.
- Икра (кетовая, паюсная, зернистая) долго не высохнет, если в банку с икрой налить сверху немного растительного масла и плотно закупорить.
- Специи (лавровый лист, перец, гвоздику) и соль кладут в суп незадолго до окончания варки.
- Масло и маргарин хранят в непрозрачной посуде. Под действием света масло и маргарин осаливаются: поверхностный слой их становится белым и приобретает запах сала.
- Масло в жаркую погоду не тает, если масленку обернуть в салфетку, смоченную в соленой воде.
- Чтобы уничтожить, неприятный, свойственный прогорклому жиру привкус и запах, необходимо в распущенный на огне жир положить 2 головки лука (на 1 кг жира) или 1—2 нарезанные на кусочки сырые картофелины и прогреть его час—полтора при помешивании. Подгорелый жир также можно улучшить путем

основательного прогрева с водой (в пропорции 3:1). После того как вода почти полностью испарится, добавляют мелко нарезанную луковицу и прогревают еще 15 минут.

- Далее в обоих случаях поступают одинаково: кастрюли с жиром снимают с огня, удаляют с поверхности жира пену и процеживают через ткань. Качество жира после такой обработки значительно улучшается.
- Чтобы поправить вкус прогорклого нетопленного масла, надо сначала такое масло промыть в растворе соды (чайная ложка пищевой соды на два стакана воды), затем два—три раза в чистой холодной воде и густо посолить.
- Масло быстрее взбивается, если нарезать его кусочками, положить в миску и поставить в кастрюлю с горячей водой. Когда масло размякнет (но не распустится), его ставят в холодное место и взбивают.
- Чтобы сохранить сыр от высыхания, надо положить на тарелку рядом с сыром кусочек сахара и накрыть плотно другой тарелкой. Целую неделю сыр будет совершенно свежим.
- Чтобы в жаркие дни предохранить молоко от скисания, надо стеклянный кувшин с молоком поместить в широкую чашку с холодной водой. Вода должна доходить до половины кувшина. Затем кувшин накрыть намоченной и отжатой чистой салфеткой, края которой погрузить в воду, и поставить на сквозняк. Получится постоянное испарение воды с салфетки, и это поддержит в кувшине настолько низкую температуру, что молоко не скиснет и будет свежим даже в самый жаркий день.
- Можно сделать и иначе: банку с молоком накрыть крышкой, обернуть небольшим слоем ваты, обмотав ее ниткой. Укутанную таким образом банку ставят на блюде с холодной водой. Вата постепенно впитывает воду, поэтому время от времени следует добавлять холодной воды.
- Чтобы узнать, не разбавлено ли молоко, окуните в него вязальный крючок. Если молоко цельное, жирное, на крючке останутся капли молока; если разбавлено, крючок будет чистый.
- Молочную посуду надо мыть сначала в холодной, а потом в горячей воде.
- Посуду, в которой было тесто и смесь с яйцами, также моют сначала в холодной воде, а затем в горячей.
- Качество яиц можно проверить путем просмотра на свет. У испорченных яиц при таком просмотре обнаруживаются темные пятна. Ни в коем случае нельзя есть испорченные куриные яйца.
- Яйца уток и гусей часто бывают заражены возбудителями желудочно-кишечных заболеваний, и употреблять их в пищу нельзя.
- Яйца с надтреснутой скорлупой не вытекают, если варить их в соленой воде.
- Яйца, лежавшие в холодильнике, лопаются при варке. Чтобы этого не допустить, надо добавить в воду столовую ложку соли. Скорлупа лопнет, но белок и желток не вытекут.

- Яйца следует растирать в фарфоровой посуде, причем желтки растирают в теплом месте, а белки взбивают в холодном месте.
- При быстрой варке яйца в кипящей воде белок бывает более твердым, а желток более жидким; при замедленной варке желток получается более твердым, а белок жидким.
- Картофель мучнистых сортов часто так легко разваривается, что его трудно сварить целым в кожуре, а тем более без нее, даже в крепко соленой воде. При варке такого картофеля, когда имеют в виду использовать его для винегретов, салатов и т. п., следует добавить в воду огуречного или капустного рассола или прибавить немного уксуса. Чтобы крахмал разбух равномерно, надо варить картофель на умеренном огне.
- Нельзя употреблять в пищу проросший картофель, позеленевший на свету. В таком картофеле скапливается ядовитое вещество соланин.
- Жареный картофель получается вкусным и хрустящим, если его осушить от воды салфеткой, перед тем как опустить в кипящее масло.
- Картофельное пюре не следует разбавлять холодным молоком. От этого оно приобретает серый цвет. Хорошее, белое пюре получается, если прогреть молоко до кипения.
- При варке свежих овощей и картофеля всегда опускайте их в кипящую воду.
- Чтобы мелко нарезанный лук не пригорел и приобрел красивый цвет, надо сначала обвалить его в муке, а потом жарить.
- Овощи (кроме свеклы и зеленого горошка) варят в подсоленной воде, чтобы придать им лучший вкус и сохранить в них больше полезных веществ. Лучше всего овощи варить в закрытой посуде в небольшом количестве жидкости. Овощи, варенные в большом количестве воды, теряют много питательных веществ. При варке на пару в них больше сохраняется питательных веществ.
- Вкусная и ароматная пища всегда лучше усваивается. Многие хозяйка закладывают морковь и лук сырыми в супы и соусы. При этом во время варки вместе с водяными парами теряется их аромат. Чтобы сохранить аромат, нужно нарезать лук и морковь предварительно слегка поджарить на сковороде с жиром, а потом положить в суп или соус. Поджаривание сохраняет в моркови вещество каротин, который в организме образует витамин А.
- Если все овощи закладывать в кастрюлю одновременно, то ко времени подачи обеда на стол одна часть их уже переварится, а другая только дойдет до готовности. Между тем всякое лишнее нагревание увеличивает потери питательных веществ. Поэтому закладывать продукты в кастрюлю надо не все сразу, а по очереди. Например, при варке щей с мясом надо положить в кастрюлю вначале мясо, через некоторое время — свежую капусту, затем — картофель и за 10—15 минут до конца варки — специи и слегка поджаренные корни. Квашеную капусту, соленые помидоры, огурцы надо класть после картофеля, так как он в кислом бульоне трудно разваривается.
- Зелень и овощи сохраняют свой цвет, если в воду, в которой они варятся, положить щепотку питьевой соды.

- Увядшую зелень можно освежить, если ее положить на час в холодную воду, к которой прибавлена столовая ложка уксуса.
- Замерзшие фрукты и овощи размораживают, опуская в холодную воду. Через несколько часов эту воду выливают и наливают другую воду, слегка подсоленную.
- Сушеные грибы лучше усваиваются организмом, если их размолоть на кофейной мельнице или растолочь, приготовив «грибную муку». Из такой «муки» можно готовить не менее вкусные соусы и грибные супы, чем из целых грибов.
- Чтобы грибы не чернели во время чистки, очищенные грибы опускают в кастрюлю с холодной, слегка подсоленной водой. В воду прибавляют немного, уксуса.
- Чтобы руки не чернели, картофель и все овощи следует чистить нержавеющей ножом. Можно также перед чисткой намочить руки уксусом и дать им высохнуть, не вытирая.
- Петрушка, укроп, мята сохраняются свежими несколько дней в самую большую жару, если их держать в плотно закрытой, совершенно сухой кастрюле, причем зелень тоже должна быть сухой.
- Для сохранения витаминов пищу при варке нужно мешать деревянной ложкой.
- Кислота замедляет варку овощей, поэтому уксус, лимонную кислоту, томат-пюре и свежие помидоры добавляют в конце варки, когда овощи почти готовы.
- Чтобы в муке и рисе не заводились черви и долгоносики, в Южном Китае применяется очень простое средство. В каждый куль муки или риса кладут 2—3 головки очищенного и разделенного на дольки чеснока, строго следя за тем, чтобы верхние покровы долек при очистке не были повреждены, так как чеснок от этого загнивает.
- Хлеб долго не черствеет, если хранить его в закрытой крышкой стеклянной, фарфоровой или эмалированной посуде. На дно посуды рекомендуется положить кусочек сырого картофеля или немного соли, тогда хлеб не будет плесневеть.
- Черствый хлеб можно сделать мягким, если завернуть его во влажное полотенце на 5 минут, затем развернуть и поставить на 20—25 минут в не очень горячий духовой шкаф.
- Свежий хлеб легко нарезать на тонкие ломтики, не разламывая, если нагреть нож на печке или опустить его на одну—две минуты в кипяток.
- Если пирог с трудом отделяется от противня, нужно его один—два раза обернуть мокрым холодным полотенцем или подержать противень над паром. Можно также поставить противень на несколько секунд в холодную воду, налитую в какую-нибудь посуду.
- Тонко раскатанное тесто бывает трудно, не разорвав его, перенести на лист. Это легко сделать, если тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку, перенести на лист и развернуть.

- Торт никогда нельзя печь на сильном огне. В жаркой духовке внешняя часть его станет твердой, а внутри он останется сырым. Чтобы этого не случилось, надо предварительно согреть духовой шкаф, но не накалять его, и торт выпекать при умеренном огне. После того, как торт вынут из духовки, его надо держать на кухне, а не выносить на холод. От резкой перемены температуры торт может осесть.
- Чтобы тесто не подгорело при выпечке в духовке, под формы надо посыпать немного соли.
- Глазурь для тортов и печений можно покрасить в красный цвет соком от свеклы, в желтый — апельсиновым соком.
- Прекрасная глазурь получается, если растопить шоколадные и мятные конфеты, прибавив одну—две ложечки воды или молока, и намазать верх торта.
- Чтобы получить гладкую поверхность при укладывании глазури на торт, надо нож опустить в горячую воду и быстро заглаживать глазурь. Перед тем как вылить глазурь на торт, рекомендуется слегка посыпать его крахмальной мукой. Это задержит глазурь от растекания.
- Грецкие орехи для тортов и пирожных рекомендуется до употребления слегка прокалить в духовом шкафу, отчего они приобретают приятный привкус.
- Все блюда из манной крупы будут пышнее, воздушнее, если за 4 часа до готовки крупы замочить в воде или молоке, дать ей разбухнуть, а потом варить.
- Гречневая и рисовая каша не подгорит, будет вкусной и рассыпчатой, если после того, как вода выкипит, а крупа станет мягкой, поставить кастрюлю с кашей в другую кастрюлю, побольше, с кипящей водой.
- Хлебные дрожжи можно сделать годными в течение более продолжительного времени, если зарыть их в муку или мелкую соль.
- Для охлаждения напитков во время жары рекомендуется завернуть бутылки тряпкой, намоченной в холодной соленой воде, и поставить на сквозняк. Как только тряпка подсохнет, ее смачивают вновь. Этим способом можно охладить также арбузы и дыни.
- В сосуде с холодной соленой водой можно быстро охладить десерт.
- Для определения зрелости дыни нужно нажать на ее конец с противоположной стороны от стебля: у незрелой дыни этот конец не поддается нажиму. Дыня хорошего качества имеет толстый стебель.
- Чтобы сильнее чувствовался аромат лимона, надо обдать его кипятком.
- Чтобы очищенные яблоки для компота, варенья не почернели, опустите их в холодную воду, в которой растворено немного соли.
- Новую сковороду необходимо прокалить с жиром, а затем протереть солью.
- Аромат кофе улучшается и усиливается, если перед варкой кофе согреть и прибавить к нему несколько кристалликов поваренной соли.

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ ВПРОК

ЗАСОЛКА

Засолка огурцов

Лучшими сортами огурцов для засолки считаются Нежинские, Муромские и Вязниковские. Огурцы для засола отбирают свежие, зеленые, одинаковые по размеру. Они должны быть собраны утром и посолены в этот же день. На дно бочки или кадки кладут треть приготовленных для засола специй, до половины насыпают огурцов, на них кладут следующую треть специй, бочку наполняют огурцами доверху, кладут последнюю порцию специй и заливают рассолом. Если засол производится в кадке, сверху кладется деревянный круг, на него — пресс, чтобы огурцы были в рассоле.

Если засолка производится в бочонках, то их закупоривают и заливку рассолом производят через шпунтовое отверстие, которое закрывают деревянной пробкой с плотняной прокладкой.

Для хранения огурцы ставят в холодное место — в погреб или ледник. Лучшими по качеству получаются огурцы, сохраняемые при температуре до 5°C тепла. При более высокой температуре огурцы приобретают повышенную кислотность и качество их снижается.

Для засолки 100 кг огурцов требуется специй: чеснока крупно нарезанного 300 г, укропа 3 кг (в стадии цветения или семенной), хрена 0,5 кг (корня, нарезанного дольками), листьев черной смородины 1 кг, соли для мелких огурцов 800 г, для крупных 1 кг 40 г на ведро воды (12 л).

Для соления огурцов лучше употреблять вскипяченную охлажденную воду. Таким же способом производят соление зеленых помидоров. Перед засолкой кадки надо опробовать, чтобы они не текли, по наружному дну залить варом, деревянные кружки подогнать.

Огурцы малосольные

Отобранные для засолки огурцы нужно обмыть, сложить в тару, переложить укропом и чесноком и залить рассолом. Для ускорения засолки кончики огурцов рекомендуется обрезать и после укладки в тару залить огурцы горячим рассолом. При таком способе засола огурцы готовы уже через несколько часов.

В зависимости от размера огурцов, на каждые 10 л воды надо брать от 400 (для мелких) до 600 г (для крупных) соли.

Квашение капусты

Для квашения пригодны все сорта капусты, за исключением ранней и позднего сорта Амагер. Лучшими сортами считаются Слава, Брауншвейгская, Московская, Белорусская.

Капусту шинкуют или рубят и кладут в 3—4 приема в кадки или бочонки. Перед укладкой шинкованную капусту вручную хорошо перемешивают с солью в деревянном корыте или на чисто вымытом столе. Соль при этом должна почти полностью раствориться в капустном соке. После этого на дно бочонка кладут слой чистых капустных листьев и на листья насыпают нашинкованную капусту. Каждую порцию капусты трамбуют деревянным пестом или другим предметом, чтобы из нее выступил сок. При этом капусту пересыпают нарезанной тонкими ломтиками морковью. По желанию можно положить в нее и другие приправы: тмин, яблоки, перец сингапурский, лавровый лист. Тмин и анис рекомендуется завязывать в маленькие узелки из марли.

При засоле ряды рубленой или шинкованной капусты можно перекладывать половинками кочанной капусты, смоченной 50-процентным раствором соли. В мелких кочанах очищенной капусты надрезают кочерыжку на 4 части (крестом) и насыпают в разрез соли. Сверху кадку или бочонок покрывают листьями зеленой капусты, тканью, а затем деревянным кружком, па который кладут груз (обычно тяжелый камень). Применять известковые камни в качестве груза не разрешается. Под действием груза капуста постепенно оседает и через несколько часов покрывается рассолом. Если рассол не покрывает капусту, то груз увеличивают. Надо иметь в виду, что капуста, не покрытая рассолом, начинает быстро портиться.

Продолжительность брожения капусты зависит от температуры помещения, где находится бочонок. Наиболее благоприятной температурой для брожения считается 18—20°C. При этой температуре брожение длится 7 дней. При более низкой температуре время брожения увеличивается. При брожении через несколько дней начинают показываться пузыри (пена), тогда капусту протыкают чистым березовым колом до дна, чтобы вышли газы, через два дня еще раз протыкают.

Когда капуста перестает пениться, снимают кружок, обмывают его, а также ткань и груз, кладут свежие листья. После основного брожения капуста приобретает белый или янтарно—желтый цвет, приятный запах, легко похрустывает на зубах, рассол из мутноватого становится светлым.

Бочонок с капустой после основного брожения следует перенести в холодное помещение (погреб, ледник), уменьшить груз и хранить при температуре не выше 8°C тепла. При хранении квашеной капусты надо следить за тем, чтобы рассол все время покрывал ее. Появляющуюся на поверхности рассола плесень необходимо аккуратно удалять, деревянный кружок и груз время от времени обмывать кипятком, а марлю промывать в кипящей воде.

Для более быстрого заквашивания капусты на дно бочонка или кадки кладут кусок ржаного хлеба, закрыв его капустными листьями

Для квашения 100 кг очищенной капусты требуется 2,5—3 кг соли, 4 кг моркови, по желанию 100 г тмина или 6 кг яблок, нарезанных дольками или целыми, или 5 г душистого перца или лаврового листа.

Капуста провансаль

Для приготовления капусты провансаль квашеная кочанами капуста нарезается небольшими кусочками, приблизительно по 3—4 см (можно пользоваться шинкованной или рубленой квашеной капустой). В нарезанную или шинкованную

капусту кладут различные приправы. Например, на 3 кг капусты добавляют 400 г сахарного песка, 300 г растительного масла, 5 г порошковой горчицы, 250 г клюквы или брусники, 250 г маринованных косточковых плодов, маринованного винограда, яблок моченых дольками и 200 г маринада из-под косточковых плодов. Если нет маринада, можно добавить по вкусу пищевой уксусной эссенции и лимонной кислоты. Эти приправы аккуратно перемешивают с капустой и смесь плотно без сильного нажима укладывают в чистые бочки, после чего заливают процеженным через чистую марлю маринадом.

Капусту провансаль готовят незадолго до употребления в пищу, так как она в прохладном помещении может храниться только 2—3 суток, а на леднике до 10 суток.

Соленые помидоры

Для засолки следует обязательно брать помидоры одинаковой зрелости. Помидоры перебирают, отбрасывают испорченные, обмывают водой и рядами укладывают в кадку, время от времени встряхивая кадку, чтобы помидоры легли плотнее. Ряды помидоров перекладывают укропом, эстрагоном, вишневыми и черносмородиновыми листьями. Когда помидоры заполнят кадку доверху, их заливают рассолом, накрывают деревянным кружком, на который кладут легкий груз.

Рассол готовят из расчета 700—800 г соли на ведро (12 л) кипяченой воды, хранят помидоры в прохладном месте.

Засолка грибов

Холодная засолка грибов. Для холодной засолки берут рыжики, грузди, волнушки, сыроежки. Грузди, волнушки и сыроежки надо положить в холодную воду на 5—6 часов, а рыжики только промыть, корешки обрезать.

Подготовленные грибы надо уложить рядами в бочонки, керамиковые или стеклянные банки, перекладывая грибы немного укропом или листьями черной смородины, и пересыпать солью. На 1 кг груздей, волнушек, сыроежек берут 50 г соли, а на 1 кг рыжиков — 40 г.

После посола грибы следует накрыть сначала тканью, а затем деревянным кружком, свободно входящим в бочку или банку, и положить на него легкий груз. Когда грибы осядут, к ним добавляют новые, чтобы наполнить посуду. Тщательно наблюдают, чтобы не было плесени; при ее появлении ткань надо переменить, а кружок обмыть. После заполнения посуды примерно через 5—6 дней проверяют, есть ли в грибах рассол. Если рассола мало, увеличивают груз. Для созревания грибов требуется 30—45 дней.

Горячая засолка грибов. Горячую засолку производят следующим образом. Грибы очищают, сортируют: у подберезовиков и подосиновиков обрезают корешки, которые можно засолить отдельно от шляпок. Крупные шляпки, если засаливают вместе с мелкими, разрезают на 2—3 части. Подготовленные грибы промывают холодной водой, а валуи вымачивают в течение 2—3 дней.

При горячем засоле на 1 кг грибов берут 2 столовые ложки соля, 1 лавровый листик, по 3 штуки перца горошком и гвоздики, 5 г укропа, 2 черносмородинных листа.

В кастрюлю вливают полстакана воды (на 1 кг грибов), кладут соль и ставят на огонь. Когда вода закипит, кладут грибы. Во время варки грибы надо аккуратно помешивать веселкой, чтобы они не пригорели. Появляющуюся пену тщательно снимают шумовкой, после чего кладут перец, лавровый лист, другие приправы и варят при аккуратном помешивании, считая с момента закипания: подосиновики и подберезовики 20—25 минут, валуи 15—20, а волнушки и сыроежки 10—15 минут. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным. Сваренные грибы надо аккуратно переложить в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы следует переложить вместе с рассолом в бочонки или банки и закрыть. Рассола должно быть не более одной пятой части к весу грибов.

Грибы бывают готовы к употреблению через 40—45 дней.

Арбузы соленые

Для засолки лучше брать некрупные целые арбузы. Их обмывают, прокалывают в 10—12 местах острой деревянной шпилькой (для ускорения брожения), укладывают в бочку плотно и заливают приготовленным рассолом. При температуре около 3°C брожение длится обычно 25—30 дней.

Для приготовления рассола на 10 л воды надо брать от 500 до 700 г соли, в зависимости от величины арбузов.

Брусника моченая

Спелую бруснику промывают в холодной воде, дают воде стечь, после чего перекладывают в чистую кадку и заливают холодным раствором из расчета 0,9 кг раствора на 1 кг брусники.

Для приготовления раствора на 10 л воды следует брать 170 г сахара, 50 г соли, 10 г корицы, 5 г гвоздики. Все это доводят до кипения, охлаждают и затем заливают им бруснику.

Моченые яблоки

Для мочения больше всего пригодны антоновские яблоки. Яблоки перебирают и обмывают водой. Дно кадки, приготовленной для замачивания яблок, устилают слоем листьев черной смородины или вишни. На листья укладывают несколько рядов яблок (веточками кверху). На яблоки вновь кладут слой листьев, на них опять несколько рядов яблок. Таким образом заполняют всю кадку и верхний слой яблок прикрывают листьями. Вместо листьев можно взять овсяную мелко нарезанную солому.

Заливают яблоки специально приготовленным суслом или сладкой водой. Для приготовления сусла ржаную муку надо залить кипятком, посолить, хорошо размешать, дать отстояться и процедить. На 10 л воды требуется 200 г ржаной муки и 2 столовые ложки соли. Для приготовления сладкой воды на каждые 10 л воды нужно взять 400 г сахара или 600 г меда, добавить 3 столовые ложки соли, прокипятить и охладить.

Кадку с уложенными яблоками ставят в холодное место и заливают суслом или сладкой водой. Яблоки накрывают деревянным кружком, на который кладут груз (обмытый камень).

В первые 3—4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой.

Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3—4 см выше деревянного кружка. Через 30—40 дней яблоки будут готовы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ УКСУСА

Для приготовления домашнего уксуса на 1 л воды берут 1 стакан сахарного песка или меда, небольшой кусок кислого ржаного хлеба, 15—20 г свежих дрожжей и несколько изюминок.

Раствор сахара (или меда) кипятят в течение 10—15 минут, затем в теплую (после остывания) жидкость кладут хлеб, распускают дрожжи и ставят в эмалированной (не узкогорлой) посуде, укрытой чистой тканью, в теплое место на 2—3 суток. Перебродившую жидкость переливают поровну в 2 бутылки, кладут по 2—3 изюминки и оставляют стоять при комнатной температуре, заткнув горлышко бутылок ватой. Через неделю уксус готов к употреблению. Такой уксус можно применять в качестве приправы к пище и при изготовлении маринадов.

МАРИНАДЫ

В маринованном виде можно приготовить различные фрукты, ягоды, овощи и грибы. В зимнее время года они могут служить хорошей закуской, могут быть поданы к жареному мясу и, наконец, использованы для винегретов и салатов.

Качество маринадов во многом зависит от сорта уксуса. Особенно вкусными получаются маринады, приготовленные на виноградном уксусе или на столовом, настоящем на ароматических травах. Если уксус крепкий (6-процентный), то его надо развести наполовину водой, после этого добавить соль, сахар, пряности (перец, корицу, гвоздику, мускатный орех, кориандр, лавровый лист и др.), дать прокипеть, после чего охладить.

Приготовленные фрукты, ягоды или овощи укладывают в стеклянные банки и заливают подготовленным охлажденным уксусом.

Для предохранения от плесени маринад заливают тонким слоем растительного масла. Банки закрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Хранить маринады следует в сухом прохладном месте.

Огурцы маринованные

Для маринования лучше всего брать средние по размерам плотные огурцы, без каких-либо повреждений. Наилучшими сортами для этого являются Нежинские, Вязниковские, Муромские.

Перед маринованием огурцы сортируют по размерам, чтобы в каждой группе были огурцы приблизительно одного размера, и моют до полного удаления грязи. Крупные огурцы с плотной мякотью и мелкими семечками можно разрезать на кружки толщиной 17 мм или вдоль на ломтики.

Перед укладкой огурцов в каждую пол-литровую банку кладут небольшой лавровый лист, стручок красного перца, 5 штук гвоздики и по 3 зерна черного и душистого перца. Огурцы укладывают плотно в банки, лучше рядами, чтобы вошло побольше огурцов, и заливают маринадной заливкой. В пол-литровую стеклянную банку входит 350 г огурцов и 150 г маринадной заливки.

Для изготовления 1 л маринадной заливки для острых маринадов берут (в граммах): 500 уксуса (6-процентного) 400 воды, 80 сахара, 35 соли, 4 зелени петрушки, 3 эстрагона, 3 укропа, 2 хрена (корень), 2 черносмородинного листа, 2 лаврового листа, 7 чеснока.

Все пряности укладывают в банку попеременно с огурцами, а сахар, соль и уксусную кислоту употребляют в виде заливки. Заливка обязательно должна покрывать огурцы.

При изготовлении маринадной заливки для слабокислых маринадов количество уксусной кислоты уменьшается до 17 г и соответственно увеличивается количество воды. Настой из пряностей вливают в заливку. Огурцы, залитые доверху маринадной заливкой, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые и литровые банки 5—7 минут, а 3-литровые баллоны 20 минут. После стерилизации банки надо сразу охладить в холодной воде, чтобы огурцы не размягчились.

Без герметической укупорки и стерилизации слабокислые маринады можно хранить в течение 5—7 дней при температуре не выше 5°C.

Томаты маринованные

Для маринования употребляют томаты главным образом средних и мелких размеров. Хорошими сортами для этого являются Гумберт, Сан-Марцано и другие мелкоплодные сорта томатов с плотной мякотью и толстой кожей.

Перед маринованием томаты обязательно сортируют по размерам и степени зрелости. При сортировке одновременно отбраковывают плоды перезревшие, мягкие, подмороженные, заболевшие, а также очень крупные. Затем удаляют плодоножку, томаты промывают в холодной воде и укладывают строго по окраске и размерам в стеклянные банки возможно плотнее.

При плотной укладке в литровую банку обычно входит г мелких и средних томатов и 350 г заливки. Заливку наливают таким образом, чтобы она покрывала томаты. Пряности добавляют непосредственно в тару, в которой производится маринование, ИЛИ в виде вытяжки в маринадную заливку. Набор пряностей и рецептура заливки такие же, как и при мариновании огурцов.

Если маринуют зеленые или бланжевые томаты с плотной тканью, то их надо перед укладкой в банки проварить в кипящей воде 1—2 минуты. Розовые и красные плоды обваривать предварительно в воде ни в коем случае не следует.

Укупоривают, стерилизуют и хранят маринованные томаты так же, как и маринованные свежие огурцы.

Капуста маринованная

Капусту надо мелко нашинковать, слегка перетереть с солью (1 столовая ложка на 1 кг капусты), отжать, переложить в банку и залить охлажденным маринадом. Банку покрывают пергаментной бумагой и ставят в холодное место. Через 5—6 дней капуста будет готова.

Для приготовления маринада на 1 кг капусты берут 1 стакан уксуса, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, немного перца, 3 лавровых листика; все это нужно прокипятить и охладить.

Краснокочанная капуста маринованная

Красивый внешний вид с красновато—фиолетовым оттенком делает маринованную краснокочанную капусту одним из незаменимых гарниров к мясным и рыбным блюдам. Наилучшим сортом для маринования является Каменная головка. Плотные, неподгнившие, здоровые кочаны капусты очищают от верхних загрязненных листьев, вырезают кочерыжку и шинкуют капусту так же, как и при квашении. На каждые 10 кг шинкованной капусты прибавляют 200 г соли мелкого помола. В алюминиевом тазу или эмалированной миске тщательно перемешивают капусту с солью, перетирая ее в руках.

После перемешивания капусту оставляют выстаиваться 2 часа, а затем укладывают в банку и плотно утрамбовывают.

Перед укладкой на дно банки кладут пряности: 5 зерен перца горького, 5 зерен перца душистого, немного корицы, 3 штуки гвоздики и 1 лавровый лист; затем все содержимое банки заливают маринадной заливкой. В литровую банку входит 600—650 г капусты и 400—350 г заливки.

На 1 л заливки берут поваренной соли 20 г, сахара 40 и уксусной кислоты (80-процентной) 20 г для слабокислых маринадов и 40 г для острых маринадов. Пряности можно не укладывать непосредственно в банку в целом виде, а готовить из них вытяжку так же, как и при мариновании огурцов.

При изготовлении острых маринадов банку рекомендуется залить растительным маслом слоем высотой 10—15 мм и хранить при температуре не выше 12°C тепла. Слабокислые маринады в стеклянных банках надо герметически укупорить крышками, надеть зажимы и прогреть в воде при температуре 85°C (1-литровые банки — 30 минут, пол-литровые — 20 минут). Банки после прогрева надо быстро охладить.

По этому же способу можно замариновать и белокочанную капусту.

Свекла маринованная

Свеклу следует промыть, сварить и дать остыть в отваре; после этого очистить ее, нарезать небольшими кубиками или ломтиками, сложить в банки и залить маринадом.

Для приготовления маринада на каждый стакан уксуса берут 1 стакан воды, 1 столовую ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, немного перца, гвоздики, лаврового листа; все это перемешивают, дают прокипеть и затем охлаждают.

Виноград маринованный

Большие кисти спелого, но твердого винограда промывают, укладывают в банки и заливают охлажденным маринадом. Банку надо покрыть пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодном месте.

Для приготовления маринада на каждый кг винограда берут 1 стакан уксуса, 2 стакана воды, 1 чайную ложку соли, 1 стакан сахара; все это следует перемешать, прокипятить и охладить.

Таким же способом можно мариновать и сливы.

Лук маринованный

Мелкий лук очищают, кладут в широкую стеклянную бутылку и заливают маринадом.

На 1 л маринадной заливки требуется 400 г воды, 500 г уксуса 6 процентного, 30 г соли, 50 г сахара.

Все пряности, кроме уксуса (4 г хрена, 10 г укропа или петрушки/сельдерея, 15 г листа черной смородины, 4 г чеснока, немного горького красного перца в стручках, 2 лавровых листа), смешивают, заливают водой и кипятят в течение 8 минут, затем процеживают через марлю, охлаждают и добавляют уксус.

В бутылку с маринованным луком наливают топкий слой растительного масла. Хранят в холодном месте.

Грибы маринованные

Для маринования рекомендуется брать белые грибы, подберезовики и подосиновики, а также маслята и осенние опенки. Грибы должны быть молодые, крепкие, без малейшей червивости. Каждый вид грибов следует мариновать отдельно.

Перед маринованием грибы надо очистить, рассортировать по величине, обрезать корешки (у маслят удалить кожицу), затем аккуратно промыть в холодной воде и выбрать из воды на сито, чтобы вода хорошо стекла.

В кастрюлю вливают воду (полстакана на 1 кг подготовленных грибов), добавляют уксус и соль, затем кладут подготовленные грибы и приступают к сварке. Когда вода закипит, снимают образовавшуюся пену, кладут пряности (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, укроп) и варят еще в течение 20—25 минут.

Для равномерного проваривания грибы нужно все время осторожно перемешивать.

Когда грибы будут готовы (осядут на дно), их снимают с огня и дают остыть, затем перекладывают в керамиковую или стеклянную посуду.

На 1 кг грибов надо брать полторы столовые ложки соли, полстакана уксуса, 1 лавровый лист, по 0,1 г перца, гвоздики и корицы и 2—3 г укропа.

ТОМАТ-ПЮРЕ

Для приготовления томата-пюре употребляют вполне зрелые целые плоды, не битые, без плесени и других заболеваний.

Томаты моют в холодной проточной воде до полного отмывания грязи. Отсортированные и промытые томаты нарезают вручную ножом из нержавеющей стали на несколько частей и раздавливают в деревянной ступке или пропускают через обычную мясорубку с отверстиями сит 4—6 мм. Хорошо раздавленные томаты нагревают в кастрюле при помешивании почти до кипения и затем в горячем виде протирают через металлическое сито или дуршлаг с мелкими отверстиями. Плодовая мякоть, прошедшая через сито, собирается в кастрюле для последующего уваривания, а кожица и семена удаляются.

Если в хозяйстве не имеется никаких протирающих устройств, томаты можно измельчать через мясорубку.

Измельченную и протертую массу затем уваривают на сильном огне в эмалированной кастрюле или в тазу для варки варенья при быстром и энергичном помешивании, так как пюре легко пригорает. При варке томатная масса уваривается в 2—2 $\frac{1}{3}$ раза; томаты сильно пенятся, поэтому посуда, в которой производится варка, заполняется на $\frac{1}{3}$ своей емкости. По мере уваривания и уменьшения объема постепенно добавляют свежую томатную массу.

Продолжительность варки 45—60 минут.

После варки пюре надо сразу же расфасовать в заранее подготовленную стеклянную тару. Томат-пюре хорошо расфасовать в 10-литровые бутылки, тщательно вымытые и прошпаренные кипящей водой. Бутылку закрывают деревянной шпунтовой пробкой и заливают сверху смолкой. Укупоренную бутылку с горячим пюре кладут набок и так держат до тех пор, пока она не остынет, после чего ее устанавливают в нормальном положении. При таком способе сохранения наливают в бутылки пюре почти до самого верха.

Томат-пюре можно расфасовывать и в бутылки емкостью 0,75—1 л. Бутылки укупоривают корковой пробкой вручную или ручным купором и стерилизуют в кипящей воде в течение 30 минут.

Бутылки с томатом-пюре необходимо сохранять в прохладном помещении при температуре 10—12°C. Вскрыв бутылку, необходимо ее содержимое возможно быстрее использовать для нужд домашней кухни.

Соусы

Острый томатный соус

Томатный соус является хорошей приправой к различным блюдам. Его можно изготовить в домашних условиях из свежей протертой томатной массы. Для этого массу, полученную после протирания разваренных томатов, помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают на одну треть. Затем к нему добавляют мелкий просеянный сахарный песок. После растворения сахара в кастрюлю помещают марлевый мешочек с пряностями в количестве, указанном ниже, и варят

томат с пряностями в течение 10 минут, после чего добавляют уксус и соль и кипятят еще 2—3 минуты. По окончании варки мешочек с пряностями вынимают.

Пряности можно добавлять непосредственно в томатную массу, но при этом в готовом соусе могут попадаться зерна перца или кусочки корицы.

Готовый томатный соус в горячем состоянии разливают в подготовленные банки или бутылки, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки 30—40 минут, литровые 50—60 минут.

Для получения 1 кг острого томатного соуса надо взять 2,5—2,8 кг свежепротертых томатов, 140 г сахара, 20—25 г соли, 80 г уксуса (6-процентного), 20 штук гвоздики, 1,5—2 г корицы, 0,5 г черного или стручкового перца, 25 зерен душистого перца, 0,5 г мускатного ореха, 1 зубчик чеснока.

Кубанский соус

Кубанский соус отличается тем, что он готовится из цельных свежих, не протертых, а лишь несколько раздробленных томатов. Для этого соуса рекомендуется брать вполне зрелые, мясистые томаты, то есть содержащие сравнительно немного семян, Цвет томатов должен быть ярко—красным.

Томаты сортируют, ошпаривают в кипящей воде в течение 1—1 1/2 минут и быстро охлаждают в холодной воде, а затем ножом снимают кожуру, одновременно вырезая грубую сердцевину, после этого приступают к варке соуса. Сначала загружают в кастрюлю часть очищенных томатов и часть сахара из общего количества, предусмотренного рецептурой, и варят. По мере испарения воды добавляют новые порции свежих очищенных томатов и сахара. Уваривают так, чтобы объем томатной массы был меньше на 1/3 —1/2 по сравнению с объемом ее до варки.

За 10—15 минут до конца варки добавляют полагающееся количество измельченных пряностей, а также лук и чеснок, которые пропускают через мясорубку. Перед концом варки добавляют соль и уксус.

Готовый кубанский соус расфасовывают в горячем состоянии в банки или бутылки, укупоривают и стерилизуют так же, как острый томатный соус.

Для получения 1 кг кубанского соуса надо взять 2 кг очищенных томатов, 100 г лука, 2—3 зубчика чеснока, 150 г сахара, 35 г соли, 130 г уксуса (6-процентного), 20 штук гвоздики, 0,5 г корицы, 1,5 г горчицы в порошке, по 15 зерен черного и душистого перца.

ВАРКА ВАРЕНЬЯ

Варка варенья — один из самых распространенных способов переработки плодов и ягод в домашних условиях.

Чтобы сохранить варенье в течение длительного времени, необходимо соблюдать при его варке установленную норму расхода сахара. Если хозяйка в целях экономии добавит к плодам и ягодам меньше сахара, чем положено по рецептуре, или не доведет варку до конца, такое варенье окажется нестойким при хранении: оно забродит или заплесневеет и придет в полную негодность.

Порча варенья, несмотря на достаточное количество сахара, может произойти также из-за расфасовки во влажную, плохо промытую и непросушенную тару (банки, бутылки, глиняные сосуды и др.) и последующего хранения в сыром, непроветриваемом помещении.

Существует множество способов варки варенья исходя из особенностей свежих плодов и ягод. Вместе с тем имеются общие приемы и требования при варке варенья из любых плодов и ягод.

Инвентарь и тара для варки и хранения варенья. Наилучшей посудой для варки варенья являются латунные (в обиходе называемые медными) тазы или тазы из нержавеющей стали. Обычно применяют тазы емкостью от 2 до 6 кг. Тазы большей емкости не рекомендуются, так как при варке нежные ягоды (малина, клубника и др.) могут в них раздавливаться и варенье получится разваренным. Кроме того, при варке больших количеств ягод сильно удлиняется время варки, что также сказывается на качестве варенья. Поэтому для варки варенья следует применять не высокую посуду, а тазы с низкими бортами.

За латунными тазами необходим весьма тщательный уход. Перед и после каждой варки поверхность таза тщательно очищают, промывают и ополаскивают горячей водой. Промытые тазы просушивают на плите до полного удаления влаги. Ни в коем случае нельзя пользоваться тазом со следами окиси меди — зелеными пятнами. Такой таз надо хорошо протереть с песком до полного удаления вредных для здоровья человека зеленых пятен, затем промыть горячей водой, просушить и только лишь потом употреблять для варки варенья.

Наилучшей тарой для расфасовки и хранения готового варенья являются консервные стеклянные банки емкостью 0,5, 1 и 2 л.

Перед расфасовкой банки моют в горячей воде, лучше со стиральным порошком или с кальцинированной содой до совершенной чистоты, затем ополаскивают чистой кипящей водой и опрокидывают вверх дном для отекания воды. Затем банки просушивают на плите до полного удаления влаги. Банки перед расфасовкой должны быть горячие и совершенно сухие.

Источник тепла. При использовании любого источника тепла варенье в общей сложности должно вариться не более 30—40 минут, исключая время выстойки варенья. В первые 5—10 минут с момента закипания варенье надо варить на медленном огне, так как в этот период наблюдается наибольшее пенообразование и содержимое таза может все выкипеть. По мере того как образование пены несколько уменьшится и сироп делается более густым, огонь следует усилить, следя, однако, за тем, чтобы варенье варилось равномерно и не переливалось через край таза.

Требования к варенью. Сироп, в котором находятся плоды или ягоды, должен быть прозрачным, окрашенным в цвет, свойственный этим плодам или ягодам, без какого-либо коричневатого или бурого оттенка. Наличие коричневатого оттенка в сиропе указывает, что варенье было передержано на огне или слишком быстро варилось на сильном огне.

Сироп должен быть настолько густым, чтобы быстро не стекал с поверхности ложки. Сиропа и ягод в варенье должно быть поровну. Излишек или недостаток сиропа указывает на неправильную варку варенья.

Сбор плодов и ягод. Плоды и ягоды для варенья собирают в день их варки в сухую и солнечную погоду, после того как они обсохнут от росы. Собирать ягоды в дождливую погоду не следует. Для варки варенья очень важно собирать плоды и ягоды по возможности одинаковой степени зрелости, отбраковывая как незрелые, так и перезрелые. Ягоды земляники и малины собирают в решета или плетеные корзины емкостью не более 2—3 кг.

Плоды и ягоды, купленные на рынке или в торговой сети, перед варкой тщательно сортируют по степени зрелости.

Мойка плодов и ягод. Нежные ягоды, как, например, малина и земляника, если они убраны с приусадебного участка без каких—либо загрязнений и быстро пущены в переработку, можно не мыть. Во всех остальных случаях их моют наравне с остальными видами плодов и ягод. Мойку производят после сортировки, а некоторых ягод и после чистки (удаления чашелистиков у земляники, плодоножки у малины и чашечки у смородины) в холодной проточной питьевой воде.

Нежные ягоды промывают в течение 1—2 минут под душем из водопроводного крана или путем многократного погружения в воду в посуде с решетчатым дном (корзина, дуршлаг и пр.). Ягоды и плоды после промывки выдерживают не более 10—15 минут в решете, чтобы вода с них стекла и они немного обсохли.

Обваривание плодов и ягод. После сортировки, мойки и чистки некоторые плоды и ягоды необходимо предварительно обварить в кипящей воде. Эта операция обязательна при варке варенья из яблок, груш, айвы, крыжовника и др., так как она обеспечивает полное пропитывание плодов и ягод сахарным сиропом и одновременно сохраняет форму плодов в процессе варки.

Вместо обваривания иногда применяют накалывание или надрезание плодов.

Приготовление сиропа. Наиболее распространенной является варка ягод или плодов в сахарном сиропе. Для его приготовления применяют лишь белый и чистый сахарный песок. В чистый латунный или другой таз, эмалированную кастрюлю насыпают взвешенное или отмеренное стаканами потребное количество сахарного песка и заливают отмеренным количеством холодной или горячей питьевой воды, после чего посуду ставят на средний огонь и ложкой или шумовкой помешивают до полного растворения сахара. Затем сироп доводят до кипения. После 1—2—минутного кипения посуду снимают с огня, и сироп готов к употреблению.

От точной дозировки сахара и правильного соотношения сахара и ягод или плодов зависит качество сваренного варенья и его способность к длительному хранению. При отсутствии весов можно определить вес сахара по объему: в одном стакане содержится 200 г сахара, в литровой банке — 800 г, в полулитровой банке — 400 г сахара.

Варка варенья. Перед началом варки надо приготовить необходимую посуду: глубокую тарелку для сбора пены, столовую ложку или шумовку, которой снимают пену и берут пробы для определения готовности варенья.

После того как все подготовлено, таз с сиропом ставят на умеренный огонь и в него осторожно высыпают отмеренное заранее количество ягод. После этого ягоды хорошо размешивают с сиропом. Таз берут обеими руками и встряхивают его кругообразным движением так, чтобы ягоды или плоды равномерно размешались в сиропе. Сироп должен обязательно покрывать плоды или ягоды, после чего таз

ставят снова на умеренный огонь. С той минуты как таз поставлен на огонь, необходимо очень внимательно следить за варкой, чтобы содержимое таза не выкипело. Огонь нужно поддерживать все время равномерным, не очень слабым, но и не очень сильным, регулируя его по ценообразованию. В начале варки (первые 3—5 минут с момента закипания), как только на поверхности появится заметная пена, таз надо снять или отодвинуть с огня, слегка встряхнуть двумя руками, снять пену и снова поставить на огонь. Пену надо снимать часто.

После удаления пены таз опять ставят на огонь, и варка продолжается до нового появления пены. Затем процесс удаления пены повторяется. Так продолжается до тех пор, пока не прекратится обильное пенообразование. Когда оно прекратится и масса начнет при той же силе огня кипеть медленнее, это означает, что варка варенья приближается к концу. За этим моментом надо следить очень внимательно, потому что в это время можно переварить варенье и оно потеряет свой красивый цвет и аромат, появится коричневатый оттенок с неприятным, горьким привкусом. Наоборот, если варенье в этот момент недоварить, то оно будет слишком жидко, нестойко при хранении и быстро забродит. Чтобы избежать пригорания при варке на голом огне, таз следует часто поворачивать и ягоды или плоды очень осторожно помешивать шумовкой или ложкой.

Очень важно уметь определить готовность варенья.

Наиболее распространены следующие приемы определения готовности варенья по внешним признакам.

1. Ложкой из таза берут немного сиропа, он должен при этом стекать с ложки густой, а не жидкой, тонкой нитью. Густота нити сахарного сиропа указывает на готовность варенья.
2. Проба сиропа помещается на чайную ложку и быстро охлаждается. Охлажденную пробу осторожно спускают на тарелку, и если сироп не расплывается, варенье готово.
3. Таз снимают с огня, кипение прекращается и поверхность варенья в тазе быстро покрывается тонкой морщинистой пленкой, что говорит о готовности его.

Выстойка и расфасовка варенья. После окончания варки варенье тотчас же сливают в чистую, заранее подготовленную посуду — алюминиевые и эмалированные миски или кастрюли без трещин. Ни в коем случае для выстойки варенья нельзя применять чугунную или железную посуду, так как варенье в такой посуде ухудшает свой цвет. Варенье перед расфасовкой обычно охлаждают в фаянсовой или эмалированной посуде в течение 8—10 часов.

Некоторые виды варенья, в которых плоды быстро пропитываются сахаром, можно расфасовывать и в горячем виде, без предварительной выстойки (черная смородина, земляника, клюква и др.).

Для длительного хранения расфасовывать варенье лучше всего в стеклянную или проверенную керамическую тару небольшой емкости — 0,5, 1 и 2 л.

После того как варенье в банках или других сосудах полностью остыло, их плотно укупоривают.

Варенье из земляники, клубники, малины и ежевики

Отмеренное количество очищенной и промытой ягоды помещают в эмалированную миску или другую посуду, пересыпают послойно соответствующим количеством просеянного сахарного песка и выдерживают при комнатной температуре в течение 4—8 часов. После появления ягодного сока содержимое переносят в латунный таз и ставят на медленный огонь. Содержимое изредка осторожно помешивают до полного растворения сахарного песка в выделившемся соке. После растворения сахара огонь усиливают и варенье варят 15—20 минут. Если варенье варят из крупных ягод, то таз с вареньем надо снять с огня на 30 минут, а затем прокипятить еще раз. При варке выделяется много пены, которую надо обязательно осторожно удалить.

На 1 кг очищенных ягод требуется 1,2 кг сахара.

Для сохранения окраски и предупреждения от засахаривания в варенье на ежевики перед концом варки необходимо добавить 1—2 г лимонной кислоты на каждый кг сахара.

Варенье из красной и черной смородины, клюквы и брусники

Ягоды сортируют по размерам на крупные, средние и мелкие, удаляют плодоножки, веточки, сухие остатки цветка и тщательно промывают в холодной воде, после чего ягоды кипятят в воде в течение 2—3 минут в зависимости от плотности и грубости кожицы и охлаждают, а воду затем сливают и используют для изготовления сахарного сиропа. Подготовленные таким образом ягоды опускают в кипящий сироп и варят при непрерывном кипении в течение 5—8 минут, снимая пену. Дальнейшую варку производят при слабом кипении.

На 1 кг ягод берут 1,3—1,5 кг сахара и около стакана воды.

Варенье из крыжовника

В отличие от большинства плодов и ягод крыжовник на варенье должен быть снят в несколько недозрелом состоянии. Его снимают, когда ягоды достигли своих нормальных размеров, характерных для данного сорта, но они еще упруги и на вкус очень кислые. Из перезревших ягод, хотя и сладких на вкус, нельзя приготовить хорошее варенье. Наиболее пригоден для варки варенья крыжовник сортов Финик, Варшавский, Бразильский.

Ягоды очищают от посторонних примесей, удаляют плодоножки и сухие венчики, затем каждую ягоду накалывают в нескольких местах. Для накалывания ягод берут обыкновенную бутылочную пробку и втыкают в нее 4—5 толстых булавок. Концы булавок должны выступать из пробки примерно на 4—5 мм. Наколотые ягоды помещают в холодную воду на 20—30 минут. Крупные ягоды надрезают сбоку острым ножом, вынимают зерна, после чего крыжовник кладут в холодную воду и вымачивают в течение суток, часто меняя воду. Подготовленные таким способом ягоды заливают горячим сиропом и варят до готовности варенья.

Варенье из крыжовника можно сварить и по другому способу.

Очищенный от зерен крыжовник промывают, кладут в миску, сбрызгивают водкой, несколько раз встряхивают и ставят в холодное место на 5—6 часов. После этого откидывают ягоды на сито, опускают в приготовленный сироп и варят до готовности.

На 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара и 3/4 стакана воды.

Варенье из вишни, черешни

Наилучшие сорта вишни для варенья —Владимирская (Родителява), Шубинка, Захарьевская, Юбилейная Мичурина, из южных сортов —Подбельская и Анадольская. Хорошее варенье можно получить также из вишни сортов Любская и Шпанка.

Вишню варят как с косточками, так и без них, причем варенье без косточек считается более качественным. После удаления косточек плоды пересыпают послойно сахарным песком и выдерживают 2—3 часа. После чего варят до готовности. Можно вместо засыпки сахаром залить ягоды горячим сиропом и в таком виде оставить на 3—4 часа, после чего варить, до готовности.

Варят на умеренном огне.

При варке варенья с косточками плоды медленнее пропитываются сахаром. Поэтому наколотые плоды помещают в таз, заливают горячим сахарным сиропом, а через 3—4 часа таз ставят на огонь, доводят сироп до кипения и варят варенье до готовности.

На 1 кг вишни или черешни надо брать 1—1,3 кг сахара в зависимости от сладости плодов и 3/4 стакана воды.

Варенье из сливы

У слив удаляют плодоножки, плоды моют в холодной воде, накалывают и опускают на 5—10 минут в горячую воду при температуре 75—80°C. Крупноплодные сливы можно не накалывать, а разрезать ножом по бороздке на две половинки и удалить косточки. В этом случае сливы не обваривают.

Подготовленные плоды заливают горячим сахарным сиропом и в таком виде выдерживают в тазу 3—4 часа, после чего варят варенье до готовности.

Если плоды очень нежны и быстро развариваются, то после первой выстойки (не менее 8 часов) сироп сливают, кипятят и вторично заливают им сливы. Через 8 часов таз ставят на огонь и варят варенье до готовности.

В варенье из малоокислых сортов слив при последней варке добавляют немного лимонной кислоты (2 г на 1 кг сахара).

На 1 кг слив берут 1,3—1,5 кг сахара и 2 стакана воды.

Варенье из абрикосов

Лучшими сортами для варенья являются Шалах, Ананасный и Краснощекий, а также мелкоплодные дагестанские сорта — Конобах и Шиндахлан. Варенье варят и из жерделей (сеянцы культурных сортов).

На варенье отбирают лишь зрелые, без всяких повреждений плоды. Перед варкой их моют в холодной проточной воде, после чего мелкоплодные абрикосы идут на варку

целиком, а крупноплодные разрезают по бороздке на половинки и удаляют косточки. Мелкие плоды накалывают и опускают в горячую воду на 3—5 минут, после чего их охлаждают, лучше всего в проточной воде. Подготовленные плоды заливают горячим сиропом, оставляют на 3—4 часа. Абрикосы, разрезанные на половинки, варят в один прием. Плоды в целом виде рекомендуется варить в 2—3 приема. Время выстаивания в сиропе между варками должно быть 12 часов.

На 1 кг абрикосов берут 1,3 кг сахара и 2 стакана воды.

Варенье из крупноплодных абрикосов можно варить и по такому способу. Разрезают плоды на 2 половинки, удаляют косточки и кладут в раствор соды на 30—40 минут (2 чайные ложки соды на 1 л воды), после чего плоды промывают в чистой воде, засыпают полной нормой сахара и после 2—3-часовой выстойки ставят на огонь и варят до готовности.

Варенье из груш

Груши перед варкой сортируют, моют, очищают от кожицы и удаляют сердцевину (семенную камеру). Мелкие плоды режут на половинки или четвертинки, а крупные — наиболее мелкие доли.

Подготовленные плоды проваривают в кипящей воде 5—10 минут, после чего вынимают из кипятка и охлаждают в холодной воде. Разварившиеся плоды используют для киселей или желе. Плоды заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным на отваре, и варят до готовности.

Легко разваривающиеся сорта груш рекомендуется варить в два приема с выстойкой 3—4 часа.

На 1 кг груш надо брать 1 кг сахара и 2 стакана воды (отвара).

Варенье из яблок

Хорошими сортами для варки варенья в средней полосе являются Коричное, Антоновка, Пепин шафранный и Бельфлер-китайка. Из южных сортов хороши ренеты Шампанский, Смирненко, Орлеанский, Кальвиль снежный, Пармен зимний золотой.

Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают на дольки. Затем готовят сироп, которым заливают подготовленные яблоки. После 3—4-часовой выстойки яблоки варят в том же сиропе до тех пор, пока они не станут прозрачными. Если часть яблочных долек будет готова ранее других, их надо осторожно вынуть ложкой и переложить в миску, а остальные дольки продолжать варить до полной готовности.

Во избежание разваривания Антоновку перед варкой рекомендуется положить на 20—30 минут в раствор пищевой соды (2 чайные ложки соды на 1 л воды), после чего промыть чистой водой и залить сиропом. Можно после промывки Антоновку засыпать сахаром (вместо сиропа) и после 3—4-часовой выстойки варить до готовности (в этом случае добавлять воду в варенье не следует).

На 1 кг яблок надо брать 1—1,3 кг сахара и 3/4 стакана воды.

Варенье из китайских яблок

Из китайских яблок получается исключительно красивое и вкусное варенье.

Варят их целыми вместе с кожицей и плодоножкой. Плодоножку обрезают на 2/3 ее длины. После мойки плоды опускают в кипяток на 2—3 минуты и быстро охлаждают в воде. Охлажденные плоды часто накалывают, опускают в кипящий сироп, дают два раза вскипеть и продолжают варку на слабом огне, пока яблоки не станут прозрачными. Сваренные плоды не должны быть твердыми, сухими и сморщенными. По окончании варки варенье выдерживают в прохладном месте в течение суток, а затем перекалывают в подготовленную тару.

На 1 кг яблок берут 1,3 кг сахара и 3/4 стакана воды.

Варенье из айвы

Айву очищают от кожицы, нарезают, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками или дольками, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой так, чтобы она только покрыла айву, и варят до мягкости. После этого айву вынимают шумовкой, а отвар процеживают, кладут в него сахар и приготавливают сироп. В кипящий сироп всыпают подготовленную айву, дают сиропу два раза вскипеть и продолжают варку на слабом огне до тех пор, пока айва не сделается прозрачной. Варенье получится более вкусным и ароматным, если сначала сварить снятую с айвы и обмытую кожицу, на полученном отваре сварить айву, нарезанную ломтиками или дольками, а затем приготовить сироп.

На 1 кг айвы берут 1,5 кг сахара и 1,5 стакана воды.

Варенье из розы

Варенье варят из лепестков только что начавших распускаться бутонов. От цветка осторожно обрывают лепестки. Они должны быть без цветочной пыльцы и засушенных кончиков. После мойки лепестки обваривают в кипящей подкисленной воде (2—3 г лимонной кислоты на л воды) в течение 1—3 минут. Воды для обварки должно быть немного, чтобы она лишь покрывала лепестки розы. Отвар используется для приготовления сахарного сиропа.

На 1 кг подготовленных лепестков роз требуется 1 кг сахара. Сахар добавляют в виде сиропа средней густоты (1 кг сахара на 2 1/2 стакана воды).

Варенье варится в один прием на умеренном огне до готовности. В конце варки добавляют 3 г лимонной кислоты и варенье — быстро охлаждают в прохладном помещении или на льду. Чем быстрее охладится варенье, тем лучше сохраняется красивая окраска лепестков розы и аромат.

Варенье из зеленых грецких орехов

Незрелые орехи очищают от покрывающей их верхней зеленой корочки и замачивают в течение 2 суток в холодной воде, сменяя ее 3—4 раза в день. Затем, слив воду, на сутки заливают орехи известковой водой, часто их перемешивая.

После этого орехи промывают холодной водой, прокалывают каждый орех в нескольких местах вилкой и снова замачивают в холодной воде в течение 2 суток.

На шестой день орехи выбирают из холодной воды, опускают в кипящую воду и варят 10 минут, а потом откидывают на сито.

В приготовленный горячий сироп кладут орехи, гвоздику, лимонный сок. Дают варенью прокипеть и снимают с огня. Когда варенье остынет, его вновь проваривают, и так повторяют три раза, после чего варят до готовности. Для получения известковой воды 72 кг гашеной извести заливают 5 литрами холодной воды, размешивают, дают устояться в течение 3—4 часов и сливают воду через марлю в посуду с орехами. На 100 грецких орехов берут 2 кг сахара, 10 штук гвоздики, лимон, 2 стакана воды.

Фрукто-ягодные джемы

Фрукто-ягодный джем, так же как и варенье, готовят из различных плодов и ягод. Джем отличается от варенья лишь тем, что при его варке плоды и ягоды хорошо развариваются. Наилучшими плодами для изготовления джемов являются кислые сорта яблок (Антоновка и др.), айва, слива, крыжовник, земляника, малина, черная смородина, клюква и др.

Для изготовления джема, так же как и для варенья, берут качественные, вполне зрелые плоды и ягоды. Залежалые, перезрелые плоды с признаками порчи (плесневение, брожение) непригодны. Мягкие и мелкие плоды, непригодные для варенья, могут быть использованы для джема.

Варят джем в тазах. Черную смородину, яблоки, айву перед варкой разваривают в кипящей воде. Подготовленные плоды отмеривают, кладут в таз и заливают густым сахарным сиропом. Джем варят в один прием, постепенно усиливая огонь и энергично перемешивая массу ложкой или шумовкой. Когда масса закипит, огонь еще более усиливают, но при этом следят, чтобы масса равномерно кипела. Появляющуюся пену удаляют.

Варка должна продолжаться не более 20—30 минут с момента закипания. Продолжительная варка ухудшает качество джема. Его цвет заметно изменяется, аромат ослабляется. Готовность джема узнается по капле, помещенной на тарелку: она должна быстро и сильно загустеть.

После варки джем быстро расфасовывают в глиняные сосуды или стеклянные банки емкостью 0,5—2 л. Когда джем в банках охладится и на его поверхности образуется плотная корочка, тару немедленно укупоривают — закрывают пергаментной бумагой и обвязывают бечевкой.

На 1 кг ягод и плодов берут 1 кг сахара (для кислых плодов 1,2 кг) и 1 1/2 стакана воды.

Повидло из яблок

Для изготовления повидла можно использовать яблоки, оставшиеся после приготовления яблочного варенья—желе. Вареные яблоки протирают сквозь сито. Полученное пюре кладут в кастрюлю, добавляют на каждый стакан пюре 1/4 стакана сахара и варят на слабом огне, часто помешивая. Когда пюре станет густым, его снимают с огня, дают остыть, затем перекалывают в стеклянную банку, покрывают пергаментной бумагой и завязывают. Хранится повидло в сухом прохладном месте.

СУШКА

Сушка яблок

Яблоки сортируют по величине и качеству, тщательно промывают в холодной воде и обсушивают на воздухе. Затем нарезают на дольки, при желании очищают от кожицы и удаляют семенную камеру. Подготовленные яблоки опускают в солевой раствор на 2—3 минуты, чтобы они сохранили белый цвет. Солевой раствор готовят из расчета — чайная ложка соли на л воды. Просушивают яблоки также на воздухе.

Просушенные дольки яблок укладывают в 1—2 ряда на противни, листы доски (лучше изготовить специальные деревянные подносы с обитыми вокруг планками) и выставляют на солнце. Ежедневно яблоки переворачивают путем осторожного встряхивания листа, подноса, можно пересыпать их на другой лист. Яблоки, нарезанные кружочками, нанизывают на шпагат. Сушка на солнце обычно длится 3—4 дня. Не рекомендуется выставлять яблоки, когда солнце скрыто за облаками.

При искусственной сушке яблок наилучшая температура печи 70—80°C. Яблоки, нарезанные на мелкие дольки, сохнут быстрее, чем нарезанные на кружки. При хорошей вентиляции и частом перетряхивании сушка в печи длится не более 8 часов.

Правильно высушенные яблоки должны иметь светло-желтый цвет, быть эластичными и не ломаться.

Сушка груш

Перед сушкой груши сортируют по размерам, удаляют загнившие, червивые, а также перезрелые плоды. Отобранные груши моют в холодной воде и после просушки режут на 2 или 4 части. По желанию груши очищают от кожицы и удаляют из них семенную камеру. Мелкие и лесные груши обычно сушат цельными и не очищают от кожицы.

Груши укладывают на поднос разрезанной стороной вверх и выставляют на солнце. Через двое суток груши с каждой двух подносов сыпают в один и досушивают в тени на ветру.

Температура печи при искусственной сушке груш около 80°C. Цельные груши сушатся обычно 18—20 часов, половинки 14—16 часов. Во время сушки плоды следует часто переворачивать.

Сушка ягод

Для сушки используют малину, черную смородину, землянику, чернику и другие. Ягоды отбирают и промывают в воде, за исключением земляники, малины, клубники и ежевики. Сушку начинают при температуре 35—40°C. Очень важно быстро удалять из высыхающих ягод воздух, насыщенный парами воды. Для этого можно устроить простую приточно—отточную вентиляцию в обыкновенной русской печи. На пол печи, в середину и по углам, кладут кирпичи, а на них ставят сито с ягодами. Под заслонку тоже подставляют два кирпича. Верхний край заслонки отгибают. Трубу держат приоткрытой. Холодный воздух проходит под заслонку и сито, захватывает

влагу и выходит через отверстие, образованное отогнутым краем заслонки. Во время сушки ягоды несколько раз переворачивают и встряхивают.

Малину сушат не вполне дозревшую при температуре 60—65°C, так как зрелая малина легко раскисает. Клубнику, землянику, смородину и крыжовник сушат при температуре 40—45°C. Если желательно приготовить сухой порошок из ягод, их несколько пересушивают, чтобы они легко рассыпались.

Сушка грибов

Для сушки наиболее подходят белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, козляки и моховики. Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, так как промытые грибы плохо сохнут. Хорошо сохнут грибы в русских печах и духовках, куда их загружают спустя некоторое время после окончания топки, когда температура упадет до 80—70°C.

Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. Для этого заслонку русской печи несколько приподнимают, устанавливая ее на кирпичях и оставляют просвет. В духовом шкафу грибы сушат при открытой дверце. Подсушенные грибы окончательно досушивают на солнце или над плитой. Если грибы почему-либо сделались влажными, их надо перебрать и подсушить.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД

Упаковывать сушеные продукты можно в самую разнообразную тару: деревянные или фанерные ящики, картонные коробки, мешки из плотной ткани, корзины, сита и т. п. Во всех случаях тару изнутри выстилают плотной упаковочной бумагой или, еще лучше, вощеной бумагой. Сушеные продукты укладывают в тару как можно плотнее, тщательно закрывая сверху оставшимися концами бумаги. Можно хранить сушеные овощи, фрукты и ягоды в стеклянных банках с притертыми пробками.

При небрежном хранении в сушеных продуктах могут появиться вредители: моль, жучки, сахарные клещи, которые загрязняют и портят продукты. Для уничтожения появившихся насекомых сушеные продукты прогревают в печи при температуре 55—60°C в течение получаса или промораживают при температуре 10—15°C.

Если сушеные продукты при хранении окажутся влажными (скользкими на ощупь) или начнут покрываться плесенью, их необходимо просушить на солнце или в печи, тару протереть и просушить, а бумагу сменить.

Хранение яблок

Хорошо вылежавшиеся яблоки укладывают в плотные ящики на слой сухого песка. На первый слой яблок кладут второй, третий и т. д. до верха, пересыпая каждый ряд песком. Забив крышку, ставят ящик в сухой, непромерзающий подвал. Песок не допускает проникновения воздуха к плодам и ослабляет испарение из них. Излишняя сырость вбирается песком, благодаря чему плоды остаются постоянно сухими

Можно хранить яблоки в стружках. Для этого на дно ящика насыпают слой мелких древесных стружек, стелют тонкую бумагу, укладывают на нее ряд предварительно просушенных яблок, покрывают их бумагой, насыпают стружки, снова кладут ряд яблок, и так до верха. Ящик заколачивают и ставят в прохладное, не непромерзающее помещение.

СОХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ И ЯГОД В САХАРЕ БЕЗ УВАРИВАНИЯ

Некоторые плоды и ягоды можно сохранять длительное время, смешав их в цельном, разрезанном или раздробленном виде с сахаром.

Лимоны

Для длительного хранения используют лишь доброкачественные, вполне зрелые лимоны, не зараженные плесенью или другими болезнями. Лимоны хорошо промывают в холодной, проточной воде. Просушивают в теплом помещении и нарезают на кружочки толщиной 4—7 мм. У крупноплодных лимонов кружки нарезают на половинки. Из плодов удаляют семена. Подготовленные таким образом кружки или дольки лимона укладывают в стеклянные банки, хорошо промытые горячей водой и высушенные.

На дно банки насыпают немного сахарного песка, затем укладывают 2—4 слоя кружков или долек лимона, засыпают их сахарным песком, снова укладывают 3—4 слоя и вновь засыпают сахарным песком. Таким способом наполняют всю банку доверху. Верхний слой лимонов засыпают большим слоем сахара. После наполнения банку закрывают кружочком картона с пергаментной бумагой, завязывают и оставляют выстаиваться на 7 дней при комнатной температуре.

Время от времени банку встряхивают, чтобы ускорить растворение сахара в выделившемся лимонном соке. После растворения сахара объем содержимого банки уменьшается. Поэтому в банку можно добавить еще нарезанных ломтиков лимона и пересыпать их сахаром. Банки с лимонами надо хранить на холоде, лучше всего в леднике или холодильнике. На 1 кг нарезанных лимонов берут 1 кг сахара.

Черная смородина

Черная смородина — весьма ценная культура. Она содержит витаминов во много раз больше, чем земляника, лимон, апельсин, мандарин, крыжовник, малина, яблоки, вишня, абрикосы, виноград. Сохранить черную смородину на зиму с минимальными потерями витаминов можно в виде сока или варенья холодного приготовления.

Для приготовления сока берут ягоду свежего сбора, очищают ее от веточек, слегка обмывают водой, просушивают и кладут в стеклянную бутылку или банку и послойно пересыпают сахарным песком (1,5 кг на 1 кг ягод), перемешивая встряхиванием.

Верхний слой смородины засыпают большим количеством сахарного песка до самого верха банки или бутылки, плотно укупоривают и хранят в прохладном месте. Если бутылку или банку из светлого стекла, нужно обернуть их темной тканью, чтобы лучше сохранить витамины, так как на свету некоторые из них разрушаются. Если

сок начнет почему—либо бродить, в бутылку или банку досыпают сахар до тех пор, пока брожение не прекратится.

Приготовленный таким способом сок сохраняет все свойства свежих ягод. Сами ягоды можно использовать на кисель. Сок укрепляет десны, улучшает пищеварение, помогает при общей слабости организма.

Для приготовления варенья холодным способом тщательно очищенные от веточек и вымытые ягоды измельчают на мясорубке и полученную массу перемешивают с сахарным песком (2 кг на 1 кг ягод). Затем готовую смесь перекалывают в чистые сухие банки, засыпают ее сверху песком и плотно закрывают (но не герметично).

ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ СОКИ

Одним из распространенных способов переработки плодов и ягод является получение из них натуральных соков.

Натуральные соки можно готовить в домашних условиях. Пищевая ценность соков заключается в том, что в них содержатся наиболее ценные и хорошо усвояемые организмом составные части плодов и ягод: сахар, органические кислоты, минеральные соли, витамины и другие вещества. Грубая, неусвояемая или малоусвояемая организмом клетчатка, лигнин и другие вещества поступают в отходы. Именно поэтому плодово—ягодные соки имеют особо важное значение для больных.

Соки употребляют непосредственно в пищу или из них готовят кисели, желе и морсы.

Соки готовят из винограда, яблок, вишен, слив, малины, черной и красной смородины, крыжовника и др. Для изготовления соков берут только свежие, вполне зрелые, непорченные плоды и ягоды. Для получения соков можно использовать плоды разных размеров, но, однако, следует рассеять существующее неправильное мнение о том, что для натуральных соков можно употреблять некачественные плоды и ягоды, падалицу, подгнившие, заплесневелые, порченные.

Из недоброкачественного сырья и сок получается недоброкачественный. Сок весьма восприимчив к любым посторонним привкусам и запахам. Поэтому сок из несвежих, гнилых, плесневелых плодов и ягод воспримет все эти неприятные запахи и будет совершенно не пригоден к употреблению.

Мойка. После сортировки и отбраковки плоды (яблоки, вишни, сливы и др.) и ягоды с твердой кожицей (виноград, черная смородина и др.) надо хорошенько промыть под холодным душем. Малину и землянику моют перед отделением чашелистиков, погружая в решетах в воду, после чего решета сразу вынимают и воду сцеживают.

Дробление. Для лучшего извлечения сока плоды и ягоды надо раздробить. В домашних условиях их дробят на мясорубке с крупными ячейками или в кастрюле деревянным пестиком. Ягоды черной смородины перед прессованием необходимо не только раздробить, но и раздробленную массу прогреть предварительно в горячей воде.

Прессование. Основной операцией для получения сока является прессование. Сок лучше всего отжимать на небольшом ручном винтовом прессе или специальном

соковыжимателе. Для этого раздробленные плоды помещают в мешок или салфетку из грубой, но прочной ткани и укладывают в корзину пресса. Мешок или салфетку с мезгой покрывают круглой деревянной крышкой пресса. Затем постепенно поворачивают винт до появления первых струй сока. Как только сок перестанет течь, снова поворачивают винт, и сок снова начинает выделяться. Так продолжают до тех пор, пока совершенно не прекратится выделение сока.

Прессование надо вести медленно и постепенно. При прессовании большого количества плодов (10—15 кг) можно получить сок второго отжима. Для этого в отжатую массу из-под пресса добавляют немного кипяченой воды (1 л воды на 10 кг отжатой массы), нагревают всю массу в тазу при помешивании до температуры 70—80°C, ни в коем случае не доводя до кипения. Теплую мезгу опять кладут в холщовый мешок и производят вторичное прессование так же, как и в первый раз. Сок второго отжима собирают и расфасовывают отдельно от сока первого отжима. Из сока второго отжима можно делать кисели, морс и другие напитки. Мезга после второго отжима, как правило, идет на корм скоту. Лишь мезга вишни, черной смородины, малины после второго отжима может быть использована для изготовления киселей и других продуктов.

Очень важным моментом при прессовании является темп отжима. При быстром отжиме задерживается выход сока и он делается мутным. Вместе с тем слишком медленное прессование мезги также нежелательно: при затяжке прессования в мезгу и сок из воздуха попадают микроорганизмы, и сок начинает бродить и скисать. Поэтому слишком растягивать процесс прессования не следует. Максимальная длительность прессования при двукратном отжиме 45 минут.

Очень важно проводить прессование в строжайших санитарно-гигиенических условиях. Для этого помещение должно быть сухим и чистым. Пресс и весь инвентарь к нему должны быть хорошо вымыты и прошпарены кипятком как до прессования, так и после прессования. При длительном хранении все железные части пресса должны быть смазаны вазелином во избежание ржавления. Если начинают прессование после долгого перерыва, то первые 100—200 г сока надо пустить в отходы и далее проверить стекаемый сок на вкус. Если при этом обнаружат постоянный привкус и запах, то прессование надо прекратить, пресс разгрузить до мезги и тщательно проверить мешковину или другие возможные источники, придающие соку посторонний запах, устранить их и только после этого вновь приступить к прессованию.

Небольшое количество плодов и ягод можно с успехом прессовать на маленьком ручном прессе.

Очистка и фильтрация соков. Сок после прессования содержит много частиц мякоти, обуславливающих помутнение соков. Существует много способов осветления соков с доведением их до полной прозрачности. Однако эти способы сложны и не всегда осуществимы в домашних условиях. Поэтому, учитывая высокую пищевую ценность неосветленных соков, можно ограничиться для ряда плодов и ягод получением неосветленных соков.

Отжатый сок фильтруют через ткань, которая задерживает крупные частицы. Для приготовления желе нужен прозрачный сок, который можно получить следующим образом. Свежеотжатый сок прогревают до 85°C, в горячем виде разливают в стеклянные баллоны, которые затем герметически укупоривают крышками или

деревянными пробками с заливкой последних смолкой. Баллоны с соком выдерживают 1 или 2 месяца. За это время происходит самоосветление соков. Осветленный таким образом сок осторожно сливают с образовавшегося осадка, фильтруют через ткань и используют для желе.

Расфасовка и укупорка натуральных соков для длительного хранения. Для длительного хранения наиболее пригодны соки, полученные из плодов и ягод с высокой кислотностью (вишня, черная смородина, алыча, терн, яблоки, малина, клюква, крыжовник).

Соки расфасовывают в стеклянную посуду емкостью 1, 3 и 10 л. Перед расфасовкой сок в тазу подогревают до температуры 95°C в течение 5 минут и в горячем виде разливают в заранее приготовленные стеклянные баллоны или банки. Баллоны, банки или бутылки должны быть промыты в горячей воде и хорошо прогреты. После разлива сока баллоны и банки тотчас укупоривают или лакированными жестяными крышками, или пробками, прошпаренными в кипящей воде. Деревянные пробки обвязывают бечевкой (проволокой) и заливают смолкой.

Для «самостерилизации» баллоны с соком после укупорки кладут на бок и держат в таком состоянии до полного охлаждения сока.

Сок, расфасованный в мелкую стеклянную посуду (бутылки, банки), накрывают лакированными жестяными крышками и пастеризуют при температуре 85°C в течение 20—30 минут, после этого закатывают, а затем охлаждают.

Хранение и контроль. Все баллоны или банки с соком после 12 дней хранения при комнатной температуре (контрольная выдержка) просматривают. Если за этот срок никакой порчи не обнаружено, то соки могут считаться качественными и годными для длительного хранения.

Соки хранят в сухом прохладном помещении при температуре 12°C.

В случае, если при контрольной выдержке или хранении будет обнаружено помутнение или начало брожения или плесневения сока, необходимо бутылку с таким соком изъять из хранения, сок вылить из бутылки, прокипятить в течение 5 минут, после чего немедленно пустить его в расход (использовать для приготовления киселей и морса).

При расфасовке плодово-ягодных соков в мелкую стеклянную тару (пол-литровые и литровые стеклянные банки) сок можно не доводить до кипения, а подогреть до 65—70°C, расфасовать в банки, а затем пропастеризовать в горячей воде при температуре 85°C (пол-литровые банки — 25 минут и литровые банки — 35 минут), закатать жестяными крышками и охладить в холодной воде.

При наличии в хозяйстве соковыжималки можно готовить соки с мякотью в большом ассортименте. В соках с мякотью хорошо сохраняются аромат, вкус и другие качества, свойственные натуральным плодам. Готовят соки с мякотью из абрикосов, черной смородины, вишни, сливы, винограда следующим образом: плоды моют, удаляют косточки, пропускают через соковыжималку, подслащивают сахарным песком (абрикосы и черная смородина из расчета 100 г сахара, вишня и слива — 50 г сахара на 1 л сока) или в натуральном виде без добавления сахара. Полученный сок с частицами мякоти подогревают на умеренном огне до 60—70°C и расфасовывают в стеклянные банки, накрывают жестяными крышками и

пастеризуют в горячей воде при температуре 85°C (пол-литровые банки — 25 минут и литровые банки — 35 минут), закатывают и охлаждают.

Сок из красной смородины

Ягоды различных сортов красной смородины весьма разнятся между собой по химическому составу. Наряду со слабокислыми ягодами, недостаточно окрашенными и не желеобразующими (сорт Голландская красная и Красный крест), имеются ягоды с интенсивной красной окраской, с высокой кислотностью и большим содержанием желеобразующих веществ (сорт Варшевич). Поэтому в зависимости от качества ягод и от назначения сока применяются те или иные приемы приготовления соков.

Для получения натурального сока поступают следующим образом:

Ягоды красной смородины вместе с плодоножками дробят в кастрюле деревянным пестиком или большой ложкой. Мезгу отжимают на прессе. Затем отжатую мезгу снова перемешивают и вторично прессуют. Сок фильтруют через фланелевый мешочек и прогревают в тазу при 100°C в течение 1—3 минут. При этом сок подслащивают по вкусу, добавляя 100—200 г сахара на 1 л сока. Горячий сок тотчас же расфасовывают в горячие стеклянные банки или бутылки.

При получении сока для желе поступают несколько иначе:

Ягоды не дробят, а в цельном виде помещают в кастрюлю с кипящей водой и проваривают 5 минут. Воду для проварки ягод берут из расчета 1 стакан воды на 1 кг ягод. Горячую массу разварившихся ягод тотчас прессуют, затем прессование повторяют. Сок, профильтровав через фланелевый мешок, снова подогревают и уже без подслащивания расфасовывают.

Сок из черной смородины

Для изготовления соков берут вполне зрелые ягоды сладких сортов черной смородины. Наилучшими сортами для получения натуральных соков являются: Лакстона, Голиаф, Неаполитанская, 8—я Девисона. Для получения соков на желе хорошими сортами являются: Лия плодородная, Сентябрьская Даниэля, Боскопский великан.

Ягоды черной смородины надо обязательно перед прессованием проваривать в кипящей воде как при получении натуральных соков, так и при получении соков на желе. Для этого берут промытые, отсортированные, любых размеров ягоды черной смородины, помещают в кастрюлю, заливают водой из расчета 2 стакана воды на 1 кг ягод, нагревают до кипения при помешивании и кипятят в течение 5 минут. Чаще всего производят двукратное прессование, но для лучшего отжима сока мезгу после второго прессования извлекают из мешка, заливают горячей водой (1 стакан воды на 1 кг отжатой мезги) и нагревают до кипения, непрерывно перемешивая ее при этом. После нагревания мезгу снова прессуют.

Сок всех отжимов смешивают вместе, отфильтровывают, подогревают до 100°C и расфасовывают в горячем виде.

Натуральные соки из черной смородины можно подслащивать, прибавляя от 200 до 300 г сахара на 1 л сока.

Сок из крыжовника

Сок из крыжовника смешивают с другими соками при изготовлении желе, джема. Для получения сока можно использовать как крупные, так и мелкие ягоды, но обязательно богатые желирующими веществами и неполностью созревшие.

Отсортированные ягоды обваривают в кипящей воде (1 стакан воды на 1 кг ягод) в течение 5—8 минут при непрерывном помешивании, а затем дробят.

Горячую мезгу тотчас же прессуют. Прессование производят трехкратное. После второго прессования массу извлекают из пресса, добавляют на каждый кг отжатой мезги 1 стакан воды, доводят массу до кипения при перемешивании и снова прессуют под небольшим давлением. Сок фильтруют, подогревают и расфасовывают в горячем виде.

Сок из сливы, алычи и терна

Наилучшими сортами слив для получения сока являются Венгерка и Изюм-Эрик. Из слив сорта Венгерка готовят натуральный и подслащенный сок первого отжима. Плоды для получения сока берут вполне спелыми. В остальном техника получения сока из слив такая же, как и из крыжовника.

Сок из малины

Сок из малины относится к числу трудноизвлекаемых соков. Наилучшими сортами малины для производства сока являются Новость Кузьмина, Волжанка, Латам и Усанка.

Ягоды для получения сока берут здоровые и вполне созревшие. Перед прессованием ягоды моют, очищают от чашелистиков, помещают в кастрюлю, заливают горячей водой (1 стакан воды на 1 кг очищенных ягод) и нагревают при температуре 85°С в течение 15 минут. После этого ягоды быстро переносят в пресс. Прессование производят двукратное. Сок—самотек от первого прессования собирают отдельно и используют для приготовления натурального сока, а от второго прессования используют для приготовления желе и киселей. Отпрессованный и профильтрованный сок подогревают снова до температуры 85°С и расфасовывают в горячем виде.

Сок из клюквы

Сок из клюквы легко извлекается, и его получают так же, как и сок из черной смородины.

Сок из клюквы используют для смешивания (купажирования) с яблочным соком в пропорции на 1 стакан яблочного сока 3/4 стакана клюквенного сока. Из клюквенного сока готовят хорошее желе.

Сок из вишни

Сок из вишни извлекается легко и хорошо. Плоды для этого берут здоровые и вполне спелые. Наилучшими сортами для получения сока являются сорта с хорошо

окрашенными плодами: Владимирская, Гриот украинский, Ширпотреб черная, Плодородная Мичурина, Шубинка, Захарьевская, Подбельская, Анадольская.

Плоды перед прессованием моют и дробят деревянным пестиком в кастрюле. Для полного извлечения сока обычно производят трехкратное прессование. После первого прессования мезгу из пресса заливают водой (1 стакан воды на 1 кг отжатой мезги), кипятят 3 минуты при помешивании и затем снова прессуют. То же делают после второго прессования.

Сок-самотек и сок первого прессования употребляют в виде натурального сока или используют для смешивания (купажирования) с другими соками. При изготовлении сока из кислых сортов вишни на 1 л сока добавляют 100—200 г сахара. Сок после второго и третьего отжима сливают вместе и из него готовят кисели, компот и желе.

Сок из винограда

Виноградный сок готовят из вполне зрелых, здоровых ягод. Наилучшие сорта винограда для приготовления соков: Кабернэ, Алиготэ, Шасла, Рислинг.

Отсортированный виноград моют до полного удаления грязи, помещают в кастрюлю, хорошо дробят деревянным пестиком и всю мезгу переносят под пресс. Прессование ведут трехкратное. Сок после трех отжимов сливают вместе. Виноградный сок не подслащивают. Сок фильтруют, нагревают до 95°С и в горячем виде разливают в заранее подготовленные стеклянные баллоны или банки.

Сок из яблок

Яблочный сок бывает осветленный, неосветленный и с мякотью. Получить вполне осветленный яблочный сок в домашних условиях весьма затруднительно. Только из некоторых сортов яблок, особенно из китаек, содержащих значительное количество дубильных веществ, получается осветленный сок при «самостерилизации». Для получения яблочного сока особенно пригодны такие сорта яблок, как Антоновка, Анис, Грушовка московская, Штрейфлинг.

Доброкачественные плоды режут ножом из нержавеющей стали на небольшие дольки, затем дробят их деревянным пестиком и прессуют. После первого отжима мезгу выгружают, проваривают в кипящей воде (1 стакан воды на 1 кг мезги) в течение 10 минут, затем всю массу переносят в пресс и отжимают вторично. Такой же отжим производят и в третий раз.

Сок второго и третьего отжимов сливают вместе и используют для приготовления желе, киселей и добавляют к джему. Сок—самотек и сок первого отжима сливают вместе, фильтруют через грубую ткань, нагревают на слабом огне до 85°С и расфасовывают в горячем виде. Такой сок употребляют в пищу непосредственно.

При использовании яблочного сока на желе дробленые плоды опускают в кипящую воду на 8—10 минут, а соки всех трех отжимов затем сливают вместе. Если в хозяйстве нет никакого прессового устройства, то можно получить яблочный сок с мякотью следующим образом:

Промытые, разрезанные на половинки и очищенные от кожицы и семенной камеры плоды помещают в хорошо эмалированную кастрюлю, вливают два стакана воды на 1 кг подготовленных яблок и полностью разваривают яблоки в кипящей воде за 10—

15 минут. Разварившиеся яблоки дважды пропускают в горячем виде через мясорубку. Измельченную и протертую массу смешивают в кастрюле или в тазу с сахарным сиропом из расчета на 1 кг измельченной яблочной массы 2 стакана сахарного сиропа (100 г сахара растворяют в 1 стакане воды) и на слабом огне доводят массу до кипения, непрерывно ее помешивая. Массу кипятят 5 минут, затем в горячем виде расфасовывают в заранее подготовленные 3—или 10-литровые стеклянные баллоны.

Плодовые и ягодные соусы

Плодовые и ягодные соусы представляют собой протертые или измельченные плоды и ягоды, смешанные с небольшим количеством сахара (10—20%). В них хорошо сохраняются натуральные качества свежих плодов и ягод (аромат, вкус, цвет), так как они не подвергаются увариванию и являются прекрасным продуктом переработки, особенно для детского питания.

Соусы могут употребляться непосредственно в пищу или из них можно готовить кисель, фруктовые напитки и другие излюбленные детские сладкие блюда.

Плодовые соусы изготавливают из яблок, абрикосов, груш, айвы, персиков и слив. Вначале из этих плодов готовят плодое пюре, затем берут определенную порцию пюре и кладут в кастрюлю или таз, добавляют сахарный песок из расчета на 1 кг пюре 100—150 г сахара.

Вся смесь ставится на слабый огонь и подогревается при помешивании до полного растворения сахара, затем огонь усиливают и массу доводят до кипения.

Массу кипятят 3—5 минут, затем расфасовывают в горячем виде в заранее подготовленные стеклянные банки или баллоны, которые хорошо укупорируют и хранят так же, как и фруктовые соки.

Ягодные соусы изготавливают из земляники, малины, черной смородины и других ягод. Вначале готовится пюре из ягод, причем для сохранения цвета, вкуса и аромата свежие ягоды после очистки от чашелистиков и веточек не проваривают в воде, а сразу протирают через мелкое сито. При отсутствии сит ягоды можно дважды измельчить мясорубкой с мелкими ячейками. Черную смородину вначале измельчают мясорубкой, а затем протирают через сито.

Измельченную или протертую ягодную массу помещают в кастрюлю или таз, подогревают на медленном огне при слабом помешивании, добавляют сахар из расчета 150 г сахара на 1 л пюре. После полного растворения сахара массу доводят до кипения и кипятят 3—5 минут, а затем в горячем виде расфасовывают по банкам или баллонам так же, как и фруктовые соки.

Фруктовые приправы

Из плодово-ягодного пюре можно готовить также весьма вкусные приправы к мясным и рыбным блюдам по следующей рецептуре:

Яблочная и абрикосовая приправа. На 1 кг пюре берут 250 г сахара, 2 г измельченной корицы.

Сливовая приправа. На 1 кг пюре берут 250 г сахара, 2 г корицы, 1 г гвоздики и 1 г имбиря.

Готовят фруктовую приправу следующим образом: в таз или кастрюлю помещают свежеприготовленное или консервированное пюре, добавляют, согласно рецептуре, сахар и пряности, содержимое хорошо перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. Уваривание длится на среднем огне 10—15 минут, причем масса уваривается до 4/5 своего первоначального объема. Надо следить за тем, чтобы масса к концу уваривания не потемнела.

После уваривания горячую массу расфасовывают в стеклянные банки так же, как пюре или фруктовые соки.

ЗАГОТОВКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И РЫБЫ

Заготовка солонины

Для заготовки мяса впрок из него делают солонину. Куски мяса (не раньше 1—2 суток после убоя), освобожденные от костей, тщательно натирают солью, перемешанной с селитрой (10 г селитры на 1 кг соли); в толстых кусках мяса делают ножом надрезы, заполняя их солью. Натертые солью куски мяса плотно укладывают рядами подкожной стороной вниз в подготовленную чистую, не пропускающую воду кадку, бочонок (лучше дубовые), дно которых посыпают солью. Каждый ряд мяса также посыпают солью. На 10 кг мяса расходуется 1 кг соли. Заложив кадку мясом доверху, посыпают сверху солью.

Бочку с посоленным мясом следует держать в холодном месте — подвале, погребе и т. п., лучше всего при температуре до +3, +5°C.

Чтобы солонина была более нежной и вкусной, при закладке мяса надо добавить между рядами 1/2 чайной ложки молотого перца, по 5—6 штук лаврового листа и ягод можжевельника.

Через 3 суток мясо заливают холодным (не более +5°C) рассолом (на ведро кипяченой воды — 10 л — берут 2 кг соли) так, чтобы все оно было покрыто жидкостью. Кадку закрывают деревянным кружком и сверху кладут гнет.

Мясо считают достаточно просолившимся через 3—4 недели. Перед употреблением в пищу солонину вымачивают в воде, которую меняют несколько раз.

Приготовление соленого свиного сала (шпига)

Существует несколько домашних способов заготовки свиного сала впрок. В книге приведен способ, при котором получают вкусный шпиг, без отходов на зачистку, потерь от ржавчины и т. п.

Снятое со свиной туши сало (без шкурки) перед посолом хорошо охлаждают в прохладном месте. Подбирают чистый, без посторонних запахов ящик, изнутри выстилают его плотной бумагой (лучше всего типа пергамента), оставляя часть ее свисать с краев ящика, чтобы после укладки сала можно было этой бумагой прикрыть уложенные куски сала сверху.

Ящик ставят на поленья или другие подставки. На дно ящика (поверх бумаги) всыпают небольшой слой соли. Куски сала натирают со всех сторон солью и складывают рядами в ящик, пересыпая каждый ряд солью. Щели, которые

образуются между кусками сала и между бумагой и кусками сала, плотно заполняют солью.

Засыпав последний ряд солью, сало укрывают бумагой, сверху закрывают крышкой с грузом и выдерживают в холодном месте около двух недель, после чего шпиг считается готовым.

Расходуется соли при таком посоле примерно 1 кг на 15 кг сала.

Как солить рыбу

Для солки используют воблу, сазан, жерех, лещ, линь, красноперку и т. п. Проще всего солить сухим способом, натирая рыбу солью (лучше мелкого помола). Рыбу весом до полукилограмма (тарань, язь, чехонь, окунь) можно солить непотрошенной; у более крупной рыбы внутренности удаляют.

Перед посолом рыбу моют, разрезают от головы до хвостового стебля и сразу же извлекают кишечник и соединенные с ним внутренности (молоки или икру можно оставить).

Разделанную рыбу натирают солью, которую набивают также в жабры и внутрь через разрез. У крупной рыбы (весом более 1,5—2 килограммов) делают дополнительно продольный разрез на спинке, куда также засыпают соль. Подготовленную таким способом рыбу укладывают рядами брюшком вверх в бочонок или плотно сбитый ящик, пересыпая ряды солью, причем ближе к верхним рядам соли засыпается больше.

На каждые 10 килограммов рыбы требуется около 1,5—2 килограммов соли. Продолжительность посола в охлаждаемом помещении, например в погребе со льдом, таких рыб, как лещ, жерех, щука, до 12 суток, сазан и судак — до 15 суток, в неохлаждаемом — до 5—7 суток.

Приготовление вяленой рыбы

Для вяления используют главным образом воблу, лещ и тарань, но можно вялить усач, рыбец и другую частичковую рыбу. Свежепойманную рыбу сразу же обрабатывать для вяления не следует. Вначале рыбу выдерживают несколько часов в кучке, затем подготавливают для посола.

Рыбу длиной до 25—30 см солят без разделки, целой, а более крупную подготавливают, как и при солении.

Перед посолом рыбу нанизывают на шпагат (рис. 1). Держа иглу со шпагатом (длиной около 60—70 см) в левой руке, правой насаживают на иглу через глаза рыбы спинками в одну сторону. Нанизав на иглу от 2 до 10 рыб, в зависимости от размеров, их проталкивают с иглы на шпагат, концы которого завязывают простым узлом.

Связки рыб промывают от загрязнений в воде, натирают солью (так же как и при солении) и укладывают брюшком вверх, не очень плотно, в бочонок или кадку, на дно которых предварительно наливают солевой рассол (1 часть соли на 4 части воды).

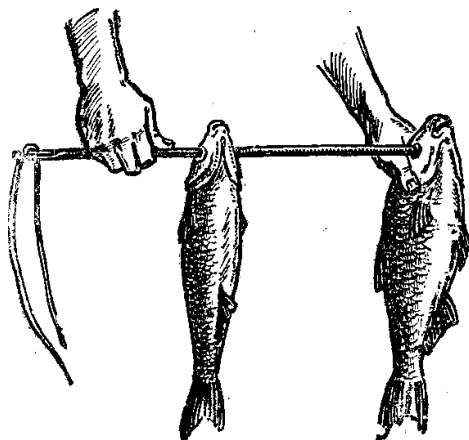


Рис.1. Нанизывание рыбы для вяления.

Через 2—5 суток, в зависимости от размеров рыбы и погоды (при теплой погоде срок посола меньше), связки рыбы вынимают из бочонка, кладут на несколько часов в кучу и затем тщательно промывают холодной водой, после чего рыбу развешивают на открытом воздухе на горизонтально положенных жердях, лагах сарая и т. п., лучше на солнечной стороне, но в тени, под навесом.

При развешивании связки стараются расположить так, чтобы рыбы не соприкасались и висели брюшком наружу. Продолжительность вяления мелкой рыбы около двух недель, крупной до 4—5 недель.

Рыбу лучше всего вялить весной, в прохладную и сухую погоду. Летом это делать не рекомендуется из-за быстрого прогоркания рыбьего жира.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОКОРОКОВ

Посол окороков

Лучшим сырьем для посола являются окорока нежирной свинины, предварительно выдержанные на холоде 1—2 суток.

После отделения задней конечности от свиной полутуши приступают к разделке окорока. Для этого по скакательному суставу отрубают ножку, удаляют хвостовые позвонки с прирезами жира и, отрезав часть пашинки, придают ему правильную форму (рис. 2). Если хотят иметь менее жирный окорок, с внутренней части его срезают сало. После этого делают надрез в ножке окорока (между большой и малой берцовыми костями) и приступают к натиранию его посолочной смесью.

Посолочную смесь готовят путем тщательного перемешивания 1 кг соли, 16 г химически чистой селитры (селитру, идущую на удобрения, использовать нельзя) и 50 г сахара. Для аромата в посолочную смесь можно добавить толченый чеснок, душистый перец, корицу. Расходуют смесь из расчета 1 стакан (250 кубических см) смеси на 5 кг окорока. Обработку окороков посолочной смесью во избежание порчи при посоле следует проводить тщательно, втирая ее в окорок со всех сторон. Разрез в ножке окорока набивают посолочной смесью.

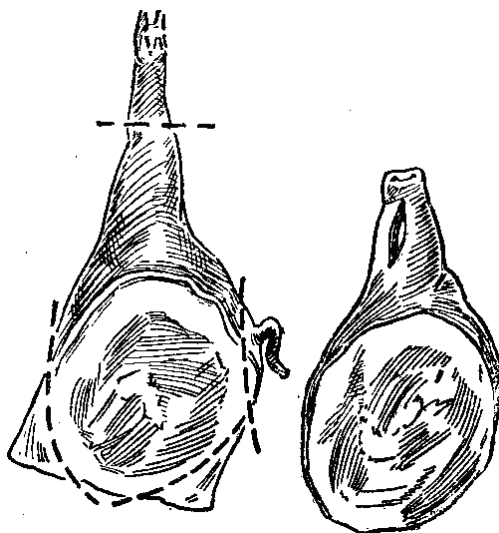


Рис.2. Подготовка окорока к посолу: слева – задняя нога свиной полутушки до отделения от неё окорока (пунктиром показаны линии отделения ненужных частей; справа – готовый окорок после зачистки с разрезом в ножке

Подготовленные окорока (таким же путем подготавливают к посолу лопатки) укладывают в бочку, кадку и т. п. Лучшей тарой является дубовая или буковая. Тара, бывшая под посолом рыбы и из-под непищевых продуктов, непригодна. Бочки из-под соленых и квашеных овощей перед использованием отмачивают, ошпаривают крутым кипятком, пропаривают и проветривают, чтобы уничтожить присущий им запах. Для проверки на водонепроницаемость в кадки наливают крутой кипяток, быстро закрывают отверстие в крышке пробкой и встряхивают кадку. Если есть щели, через них будут выходить струйки пара.

На дно подготовленной тары насыпают небольшой слой посолочной смеси, после чего укладывают окорока в горизонтальном положении, кожей вниз, пересыпая каждый ряд посолочной смесью. Посыпав сверху последнего ряда посолочную смесь, бочку прикрывают крышкой или деревянным кружком и ставят в холодное место. Лучше всего хранить посоленные окорока при температуре +2, +5°C.

Примерно через две недели окорока заливают рассолом (0,5 кг соли, 100 г сахара и 50 г селитры на 10 л прокипяченной воды). Рассол перед употреблением процеживают и охлаждают. На залитые рассолом окорока накладывают кружок, а на него гнет (ошпаренный кипятком гладкий камень). Посол заканчивается через 2—3 недели после вливания рассола.

Посоленные окорока можно затем варить (солено-вареные окорока), или коптить (сырокопченые окорока), или коптить и варить (варено-копченые окорока), или, наконец, запечь в тесте (запеченные окорока).

Вареный окорок

Выдержанный в посоле окорок (см. «Посол окороков») вымачивают в пресной воде 1—3 часа и более, в зависимости от крепости посола и продолжительности его хранения.

Для варки подбирают просторную посуду. Окорок помещают в кипящую воду в вертикальном положении — ножкой вверх, на которой делают петлю (рис.3) для подвешивания на палке, положенной сверху на посуду.



Рис.3. Последовательность приемов при подпетливании окорока

Окорок варят при температуре 80—85°С. Температуру контролируют термометром или на глаз: должно быть едва заметное вздрагивание поверхности воды при варке. Через час после начала варки тонкую часть окорока (ножку) приподнимают над водой, так как эта часть быстрее варится. Общая продолжительность варки зависит от величины окорока: на каждый кг веса окорока требуется около 50 минут. Готовым окорок считается, когда вилка или игла свободно входит в мякоть до самой кости.

Вытащив окорок из воды, его кладут для остывания на блюдо или поднос кожей вверх. Чтобы сохранить сочность ветчины, окорок на время остывания покрывают чистым листом бумаги.

Для улучшения вкуса ветчины при варке добавляют в воду несколько горошин душистого перца и несколько лавровых листиков.

Запеченные окорока

Вымоченный, зачищенный и хорошо обмытый соленый окорок равномерно обмазывают со всех сторон слоем в палец пресным, нежидким тестом, приготовленным из ржаной муки. Можно приготовленное тесто раскатать на лист, смочить водой, положить на него окорок, сверху накрыть другим листом теста, после чего соединить оба листа на окороке и, обмакнув руку в воду, хорошо пригладить всю поверхность окорока.

Подготовленный окорок помещают на противень и ставят в духовку или печь, нагретую так же, как и для выпечки хлеба. На каждый кг веса окорока требуется для выпечки примерно час. Готовность запеченного окорока определяют иглой или заостренной лучинкой, которая должна входить в мякоть свободно до самой кости. Вынув окорок из печи, его остужают на воздухе, не снимая хлебной корки. Для запекания лучше брать окорока с небольшим слоем жира.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

Вареная колбаса

Подготовка кишок. В домашних условиях для изготовления колбас употребляются чаще всего свиные кишки. После отделения прямой кишки и мочевого пузыря из оттоки (кишечника) отделяют тонкие кишки.

Отделение их начинают с участка, ближайшего к желудку, расположив оттоку так, чтобы часть ее свисала через край посуды. Отделяют кишки следующим образом: отжимают содержимое кишки (по направлению от желудка к кишкам), отрывают конец и, оттягивая ее левой рукой, правой отделяют от кишечного жира, опуская кишку в кастрюлю с водой (рис.4).

Для удобства дальнейшей обработки кишки разрезают на две части. Каждую складывают вдвое и отжимают содержимое, пропуская кишки между пальцами и надавливая на них от середины к открытым концам (рис.5). После этого кишку промывают.

Промытые кишки выворачивают и очищают от слизистой поверхности, для чего их кладут на гладкую доску и скребут тупой стороной ножа, который держат в правой руке, вначале слабо, а затем сильнее; левой рукой очищенную кишку оттягивают в сторону, противоположную движениям ножа (рис.6).

Толстые свиные кишки имеют сильную складчатость, поэтому для удобства обработки (которую проводят так же, как и тонких кишок) их разрезают на отдельные куски по 50—60 см. Такие куски легче отмываются от содержимого после выворачивания.

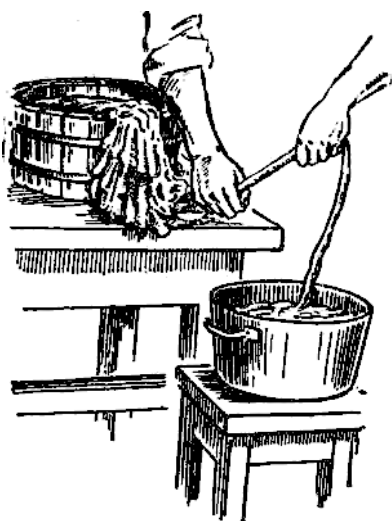


Рис.4. Отделение тонких кишок от оттоки (кишечника) свиньи

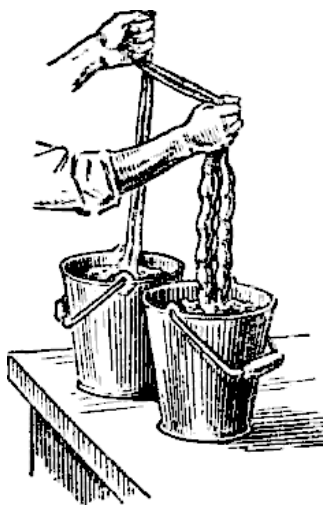


Рис.5. Удаление содержимого кишок

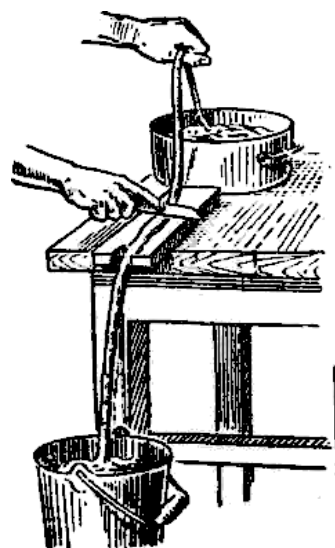


Рис.6. Удаление слизистой оболочки кишок

После очистки от слизи кишки промывают водой и оставляют в воде, если набивку их колбасным фаршем предполагается произвести вскоре после этого.

Для сохранения кишок впрок их солят. Связанные в пучки кишки обильно пересыпают солью и складывают в ящик или другую тару, дно которой пропускает образующийся рассол (если рассол не удалять, кишки испортятся).

Подготовка мяса. Для изготовления колбас необходимо брать безукоризненно свежее мясо, лучше всего охлажденное, то есть после убоя находившееся в прохладном месте в течение 1—2 суток. Мясо освобождают от костей и удаляют из него крупные сухожилия и грубые соединительнотканые пленки.

При разделке очень жирного говяжьего мяса стараются отделить видимый жир.

От свиного мяса отделяют шпиг и грубые сухожилия, затем мясо нарезают кусками весом примерно 250 г, хорошо перемешивают с солью и селитрой и ставят на 2—3 дня в прохладное место (+3, +5°C).

На 5 кг мяса берут 150 г соли и 5 г селитры.

Посоленное мясо пропускают вместе с чесноком два раза через мясорубку с мелкой решеткой, отдельно говядину и свинину. Ножи мясорубки должны быть обязательно острыми, так как тупые ножи плохо режут мясо, что сказывается на качестве готовой колбасы.

Составление колбасного фарша. Колбасный фарш составляется по определенной рецептуре. Рецептуру можно разнообразить как в отношении количества говядины, свинины и шпига, так и добавляемых специй (чеснока, перца и др.).

Примерная рецептура вареной колбасы типа чайной

(на 5 кг мяса и шпига):

Мясо говяжье посоленное, измельченное	3 кг
Мясо свиное	1,5 кг
Шпиг	0,5 кг
Сахар	1 чайная ложка
Перец молотый, черный	1/4 чайной ложки
Чеснок	2 дольки
Вода	около 1 л
Мука картофельная	1/2 стакана

Измельченное мясо прежде всего вымешивают с добавлением воды. От того, насколько правильно будет вымешано мясо, зависит качество колбасы. В домашних условиях это делают руками на столе или в широкой просторной посуде, лучше с низкими краями. Вначале тщательно вымешивают говяжье мясо, разминая и поворачивая его во всех направлениях. Во время вымешивания к мясу прибавляют воду, крахмал и перец. Крахмал лучше предварительно развести в воде. В результате получается вязкая однородная масса, куда добавляют измельченную свинину и после тщательного вымешивания шпиг.

Шпиг добавляют в виде небольших кусочков (кубиков). Перед измельчением с куска шпига срезают кожу (толщиной примерно 1 см), шпиг нарезают на пласти и

брусочки, а брусочки — на кубики (крошку). После перемешивания с крошеным шпигом колбасный фарш можно набивать в оболочку.

Набивка фарша в оболочку. Перед набивкой кишки промывают водой и отжимают. Набивать фарш можно руками или при помощи рожка.

При набивке руками берут кусок подготовленной кишки, завязанной с одного конца, растягивают рукой открытый конец кишки и вталкивают туда фарш. После заполнения фаршем завязывают второй конец оболочки, и получается батон колбасы.

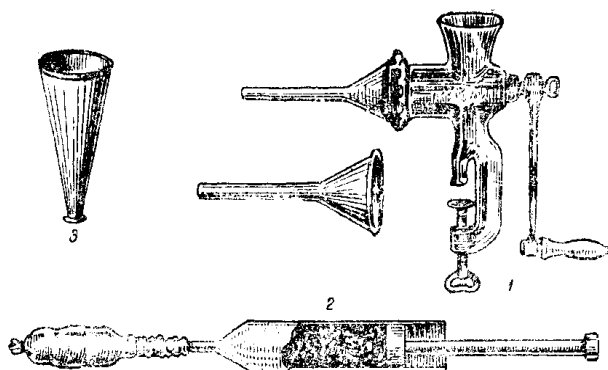


Рис.7. Приспособление для набивки кишечной оболочки колбасным фаршем:
1 -мясорубка с цевкой; 2 -простейший шприц; 3 -рожек.

Быстрее и легче набивать колбасы рожком (см. рис.7, п.3), сделанным из белой жести.

Фарш накладывают через широкий конец рожка и давлением руки прогоняют через узкий конец в кишку. Более совершенное устройство для набивки фарша ручной шприц (см. рис.7, п.2). Кишку привязывают шпагатом к узкому концу рожка, набирают ее складками на рожок и набивают в растянутую оболочку. В домашних условиях для набивки фарша можно приспособить мясорубку, присоединив к ней цевку из жести в виде воронки, диаметр которой должен быть равен диаметру решетки мясорубки (см. рис.7, п.1). Перед набивкой фарша из мясорубки вынимают решетку и нож. Кишку надевают на цевку воронки до завязанного конца и, придерживая ее рукой, постепенно высвобождают образующийся колбасный батон.

Вареные колбасы набивают не туго. После набивки колбасные батоны перевязывают.

Вязка колбас. Вязка колбас — несложная работа, но требует аккуратности, так как может соскочить шпагат со скользкой оболочки или ослабнет перевязка.

Сделав на левой руке петлю из тонкого шпагата (рис.8, пп. 1,2,3,4), поджимают фарш в кишке, а правой рукой туго затягивают петлю на конце кишки (рис.8, п.5). На небольшом расстоянии (0,5—1 см) от первой перевязки делают вторую затяжку простой петлей (рис.8, п.6). Образующийся при этом «пупок» гарантирует прочность перевязки.

При набивке фарша в толстые кишки по длине батона делают 2—3 перевязки с петлями (рис.8, п.8). Петля для подвески колбасных батонов показана на рисунке 8, п.7. При изготовлении колбас в виде кольца оба конца связывают вместе.

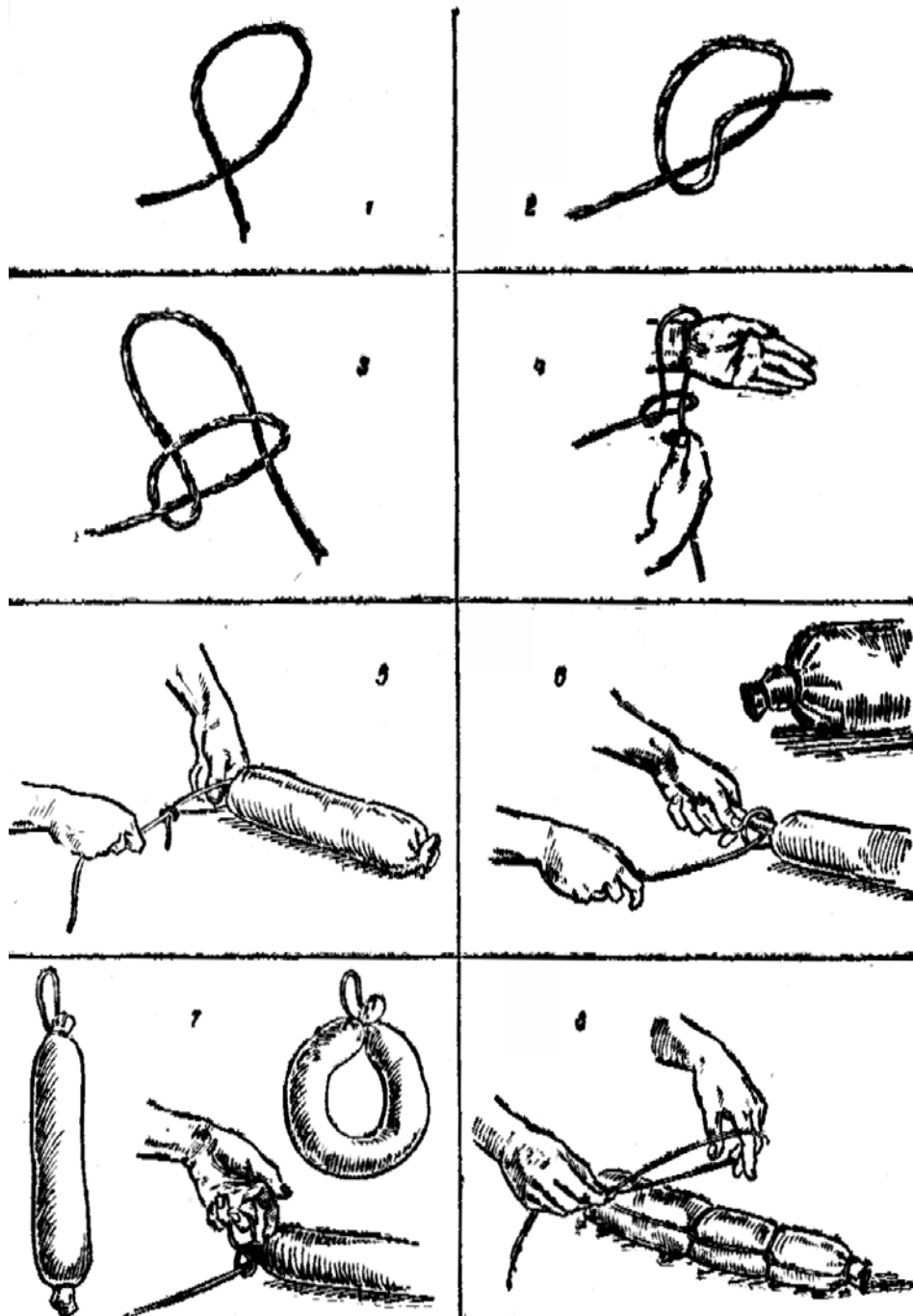


Рис.8. Приемы вязки колбас шпагатом: 1,2,3,4 -последовательность приемов образования петли; 5 -затягивание первичной петли; 6 -накладывание вторичной петли для образования «пупка»; 7 -так выполняют петлю для подвешивания колбасных батонов; 8 -накладывание перевязок по длине батона.

Варка колбасы. Перед варкой сырые колбасные батоны желательно прокоптить около часа в горячем дыму. В крайнем случае можно подсушить в течение 1—2 часов в сухом теплом месте, например у печи или внутри остывшей печи.

Варят колбасы на слабом огне (поверхность воды в посуде должна лишь слегка вздрагивать). Продолжительность варки колбас: тонких 40—50 минут, толстых 1,5 — 2 часа.

Украинская домашняя колбаса

Эта колбаса готовится иначе, чем чайная. Мясо режут на кусочки весом по 10—20 г, смешивают с солью, измельченным чесноком, молотым перцем и набивают в оболочку, лучше в толстые свиные кишки. Завязанные с концов батоны колбас накалывают булавкой для удаления пузырьков воздуха.

Далее колбасы варят в воде, а затем обжаривают на сковороде или запекают до готовности в печи. Свиную домашнюю колбасу хорошо подавать к столу с тушеной капустой.

Для изготовления колбасы берут полужирного свиного мяса 1 кг, перца молотого (лучше смесь черного и душистого) 1/4 чайной ложки, чеснока 1 дольку, соли 15—20 г (неполная столовая ложка).

КОПЧЕНИЕ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Копчение (окороков, колбас, шпига, рыбы, тушек птицы и др.) придает продуктам особый приятный аромат, улучшает их вкус и вид, предохраняет от порчи.

При изготовлении копченостей их надо подвергнуть действию дыма. В домашних условиях для этих целей можно воспользоваться одним из следующих способов. Самый простой способ — копчение продуктов непосредственно в дымоходной трубе на чердаке, в которой устраивают специальные вешала (для укрепления небольших окороков, грудинки, колбас и пр.) и заслонки для регулирования дыма.

Более сложный, но более совершенный способ — устройство на чердаке из кирпича и досок (обитых изнутри железом) небольшой коптильни в виде шкафа с дверью площадью примерно 1х1 м и высотой около 2 м.

Коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и быть соединена с ней внизу (для входа дыма) и сверху (для выхода дыма) двумя отверстиями с заслонками. В такой коптильне очень удобно разместить на перекладинах продукты, а также легко регулировать правильное копчение.

Подобного же типа коптильню можно установить где-нибудь во дворе, устроив внизу для дымообразования очаг (или подобие печурки).

На рисунке 9 показано устройство такой домашней коптильни. Коптильную камеру лучше всего сделать из кирпича или другого негорючего материала, можно использовать плетень, обмазанный глиной, и доски, обив их изнутри железом. Чтобы дым равномернее распределялся по всей камере, на небольшом расстоянии (5—10 см) от потолка укрепляют железный лист. Для дымообразования используют железный поддон, где находятся тлеющие опилки, или присоединяют к коптильне небольшую печку.

Для копчения применяют также большие бочки из-под пищевых продуктов (см. «приготовление сырокопченых окороков»), без дна и крышки устанавливают в просторном сарае или под другим навесом (в сухую погоду просто на дворе). От середины бочки прорывают канавку для железной (или из досок и других материалов) трубы, соединенной с небольшим очагом в углублении (очаг можно устроить и непосредственно под бочкой, которую в этом случае приподнимают над землей при помощи кирпичей или камней). Бочку сверху закрывают досками с отверстиями (для прохода дыма и подвешивания продуктов) или мешковиной поверх жердочек — вешал для продуктов.

Для горячего копчения можно устроить около плиты небольшой шкафчик из кирпича, соединенный с дымовой трубой.

Во всех случаях, независимо от способа копчения, необходимо соблюдать следующие условия: продукты, подлежащие копчению, должны быть посолены во избежание порчи в процессе копчения; коптить следует вначале самым слабым дымом, а затем пускать больше дыма, тщательно следя за тем, чтобы огонь не был большим.

Для копчения особенно хороши лиственные породы деревьев типа дуба и ольхи; вообще же пригодны и остальные породы, за исключением смолистых (ель, сосна и др.), придающих копченостям горьковатый вкус. Нельзя для копчения применять сырые дрова.

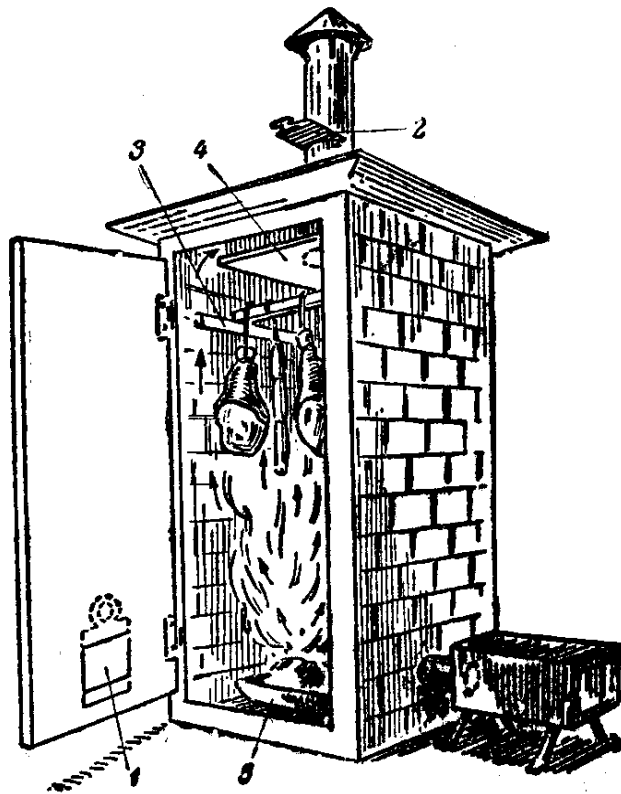


Рис.9. Домашняя копильня: 1 и 2 - задвижки для регулирования доступа воздуха и выхода дыма; 3 – поперечные перекладины для укрепления на них палок (вешал); 4 – железный лист; 5 – железный поддон с тлеющими опилками; 6 – печка, присоединенная к копильне

В основном применяют два вида копчения: холодное и горячее.

При холодном копчении продукты подвергают воздействию дыма невысокой температуры (около 20 °С), но сравнительно длительное время, в результате чего копчености хорошо пропитываются дымом, теряют много влаги. Продукты холодного копчения (сырокопченая колбаса, рыба холодного копчения и т. п.) хорошо сохраняются длительное время.

При горячем копчении продукты обрабатываются горячим дымом сравнительно короткое время — от одного часа до нескольких часов. Продолжительность копчения зависит от вида продукта и способа копчения.

Лучший результат при копчении получают, когда поддерживают медленное горение — тление горючего материала, обеспечивая тем самым густой, но не горячий дым. Запах и вкус копченых продуктов можно улучшить, добавляя изредка в огонь ветки можжевельника с ягодами, мяту и т. п.

Копчение ведут обычно с перерывами, открывая задвижки, окна или двери коптилен для проветривания копченостей. Продолжительность копчения устанавливают в зависимости от вида продукта и температуры дыма. Более крупные и жирные изделия коптят больше времени, мелкие — меньше. Небольшую рыбу в горячем дыму коптят 3—4 часа, в холодном — 12—24 часа, а большие окорока в холодном дыму — до нескольких недель.

Рыба горячего копчения

Для горячего копчения рыбу солят слабым посолом (из расчета 1 кг соли на 16 кг рыбы). У крупной рыбы вскрывают брюшко и удаляют внутренности, после чего разделяют на пласт или боковник (разделка вдоль позвоночника на два филе), среднюю просто потрошат, а мелкую солят целиком. Посыпав солью доску и рыбу, соль втирают в тушку, двигая ею по столу с небольшим нажимом. Внутреннюю поверхность брюшка натирают солью вручную. Если рыба с толстой спинкой, в ней необходимо сделать надрез вдоль хребта и втереть туда соль.

Посол жирной рыбы (мойвы, скумбрии, палтуса, ставриды, зубатки, камбалы, толстолобика, сома, налима) несколько отличается от вышеописанного. Натертая крупной солью каждая рыбина или пласт заворачиваются в пергамент или карандашную кальку, чтобы предотвратить окисление жиров. Затем рыба послойно укладывается в эмалированную посуду, лучше в лотки с крышкой. Сверху все укрывается пергаментом, края которого подгибаются. Желательно уложить рыбу небольшой горкой и придавить сверху крышкой, зафиксировав веревкой или проволокой.

Продолжительность посола мелкой рыбы 1 день, крупной 2—3 дня. Засолка размороженной в холодной воде рыбы длится несколько дольше — до 4 дней. Под действием соли происходит свертывание белков, теряется вкус и запах сырой рыбы, мясо ее уплотняется и становится годным к употреблению без дальнейшей кулинарной обработки.

Следующая операция — провяливание рыбы в течение часа. За это время ее соленость достигает требуемых 1,5—2%, и рыба частично обезвоживается, так как стекает тузлук — раствор соли. Рыба обвязывается бечевкой, развешивается на вешалках и прикрывается от насекомых марлевым пологом. Также можно уложить

ее в полиэтиленовые мешки и укрыть в прохладном месте, например в холодильнике или погребе.

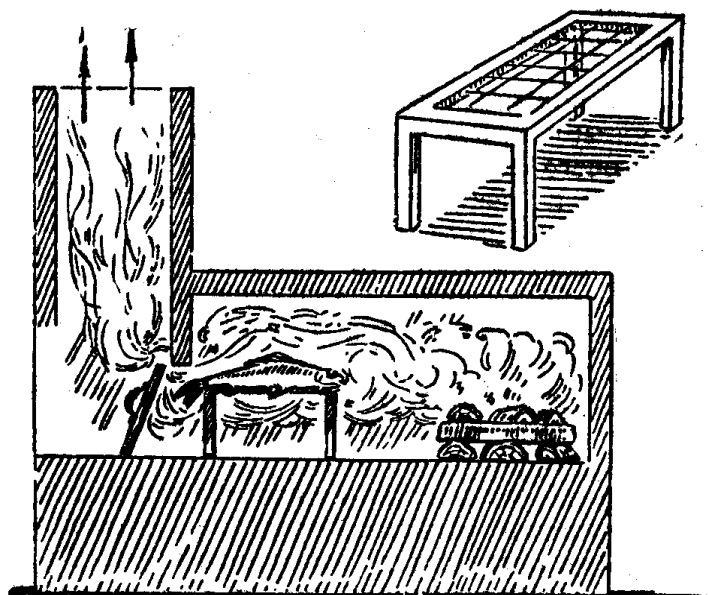


Рис. 10. Схема горячего копчения рыбы в русской печи (сверху показана подставка для рыбы)

После такой обработки рыбу промывают водой (крупную выдерживают в воде около часа), после чего приступают к копчению. В очелке печи разводят огонь из мелких дров лиственных пород, а подальше от огня (ближе к челу печи) располагают рыбу (рис.10).

Лучше всего рыбу поместить на специальной подставке с редкой сеткой из тонкой проволоки. На такой подставке рыба будет равномернее пропекаться и пропитываться дымом. Более крупную рыбу размещают внизу коптильни. Рыба укладывается неплотно и в один слой.

В начале копчения для подсушивания и проваривания рыбы поддерживают довольно сильный огонь, но следят, чтобы рыба не пригорала. Затем в огонь подсыпают опилки, плотнее прикрывают заслонку печи и оставляют рыбу в густом дыму. Горение топлива в печи регулируют заслонкой, а также вьюшкой. Вообще при горячем копчении заслонки сильно не открывают. Для более равномерного пропекания и копчения рыбу переворачивают с одного бока на другой.

Температура внутри бочки должна быть около 80°С при подсушке, которая составляет примерно четверть времени, и около 100°С при непосредственном копчении. В результате этого процесса происходит свертывание белков, разрушение малостойких органических соединений, теряется часть азотистых веществ вместе с влагой, вытапливается жир.

Через 30—60 минут в зависимости от размера рыбы и коптильни дым становится сухим и приобретает характерный аромат. Продолжительность копчения мелкой рыбы 0,5—1 час, крупной — от 1,5 до 2—3 часов.

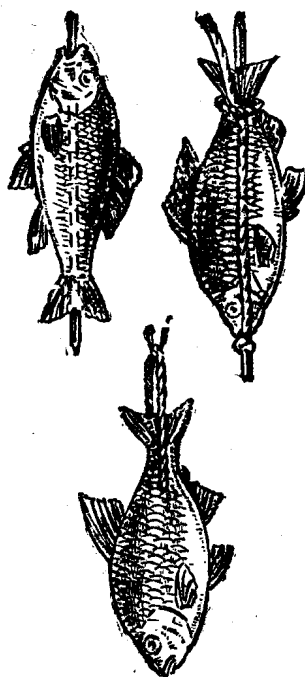


Рис. 11. Подвешивание рыбы для горячего копчения

Окончательную готовность определяют по внешнему виду рыбы, золотисто—чайному цвету и сухой поверхности шкурки. При определении готовности коптильню можно открывать лишь на очень короткое время, чтобы дрова не воспламенились из-за доступа воздуха. Рыба должна быть пропечена насквозь. Мясо ее должно легко отделяться от позвоночника и по цвету, плотности и консистенции походить на мясо жареной или вареной рыбы. Если готовая рыба имеет тусклый, закоптелый вид, ее протирают с поверхности мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром (в крайнем случае, подсолнечным маслом). Хранить рыбу горячего копчения долго нельзя (до 3—4 дней без холода).

При использовании коптильных устройств, в которых рыбу можно повесить, подтепление её производят приемами, показанными на рисунке 11.

Рыба холодного копчения

Обработка рыбы при холодном копчении более трудоемка и состоит в посоле, отмачивании, провяливание и копчении. Перед посолом мелкую рыбу (окунь, плотва и т. п.) нанизывают через глаза по 4—10 штук на шпагат длиной 70—90 см, после чего концы шпагата связывают, образуя кольцо.

Более крупную рыбу (сазан, лещ, жерех) связывают попарно шпагатом длиной около 50 см или протыкают насквозь хвосты и закрепляют простым узлом (рис 12).

Солят рыбу так же, как и для горячего копчения, но расходуют соли больше (от 1 до 1,5 кг на 10 кг рыбы) и выдерживают более продолжительный срок: мелкую рыбу — 2—3 дня, крупную — 10—15 дней, размороженную — еще дольше. Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1—2 часа.

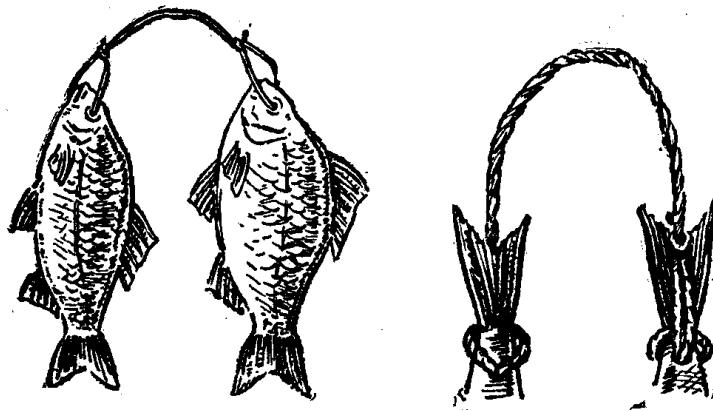


Рис. 12. Подтепление рыбы холодного копчения

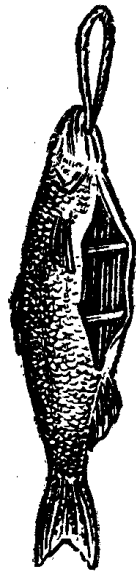


Рис. 13. Деревянные распорки в брюшной полости рыбы

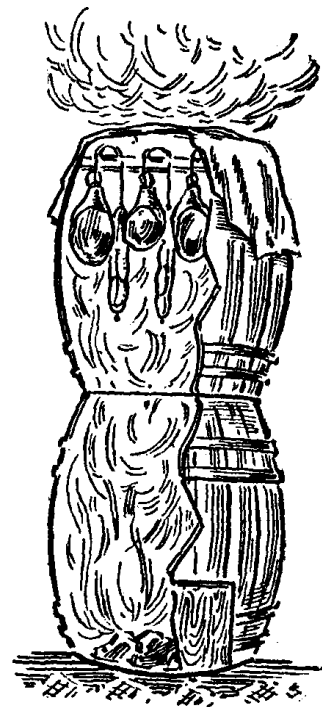


Рис. 14. Устройство коптильни из двух бочек

Далее рыбу подсушивают на открытом воздухе: мелкую рыбу в течение 2—3 дней, крупную — 3—5 дней. В брюшную полость крупных рыб вставляют деревянные распорки (рис. 13).

Подсохшую и слегка провяленную рыбу помещают в коптильню, устроенную, например, из бочек (рис. 14), и коптят, в зависимости от величины рыбы, от 1 до 6 суток, холодным дымом (не более 25°C). Чем больше соли в рыбе, тем ниже должна быть температура. В качестве источника дыма используют опилки.

При холодном копчении рыба теряет значительную часть влаги и пропитывается, как бы консервируется, дымом от костра.

Поверхность готовой рыбы холодного копчения должна быть довольно сухой, золотисто-коричневатого цвета.

Рыба холодного копчения должна иметь мясо, хорошо прилегающее к костям, довольно плотное и твердое, без порочащего запаха.

Сырокопченые колбасы

Сырокопченые колбасы готовят только в прохладное время года. Обычно они долго сохраняются. Примерная рецептура для сырокопченной колбасы (на 10 кг основного сырья):

Мясо говяжье — 4 кг;
Свинина (без жира) — 3 кг;
Шпиг твердый (хребтовый) — 3 кг;
Соль — 400 г;
Сахар — 20 г;
Перец черный и душистый — 5 г;
Селитра — 5 г (1 неполная чайная ложка).

Освобожденное от грубых сухожилий, пленок и видимого жира мясо солят и ставят на холод (при температуре не выше— 4 градуса) на 4—5 суток. Посоленное мясо измельчают на мясорубке, тщательно вымешивают, добавляя селитру, сахар, пряности, а под конец вымешивания крошенный шпиг. Распределив фарш в посуде слоем не толще 10 см, выдерживают его на холоде в течение 2—3 суток, после чего туго набивают фарш в тонкие кишки, стараясь сильно уплотнить его в оболочке и не допустить пузырей от воздуха под оболочкой. Чтобы избавиться от пузырей, оболочку в этом месте прокалывают булавкой.

Готовые батоны туго перевязывают, как показано на рисунке, и подвешивают для подсушивания и уплотнения в холодном помещении (при температуре не выше +5°C) на 5—7 суток. За это время фарш становится ярко-красного цвета, при нажатии не вдавливаются, оболочка сухая и плотно облегает колбасный батон. После этого колбасу коптят по возможности непрерывно холодным дымом с температурой около 20°C в течение 2—3 суток. Прокопченные колбасы помещают в сухое прохладное место, лучше всего с температурой около +10, +15°C, где их выдерживают около 4—6 недель.

Сырокопченые колбасы готовятся без тепловой обработки сырья. Поэтому необходимо использовать безукоризненно свежее сырье, особенно строго соблюдать температурные режимы посола мяса, выдержки фарша и колбас, поддерживать чистоту инструмента и посуды.

Копченые окорока (вареные и сырые)

Соленые окорока вымачивают 2—3 часа (крепко посоленные до 5—6 часов) в пресной воде. Затем в ножке окорока делают петлю из толстого шпагата и подвешивают окорок для подсушивания в прохладном помещении, лучше в помещении со сквозняком. Подсушенный окорок перевешивают в коптильню. Если окорок предполагают варить, то его коптят горячим способом, то есть дымом с температурой 45—60°C (контролируют термометром) в течение примерно 12 часов. Окорок вначале коптят более слабым дымом, затем густоту дыма несколько

увеличивают. Для дымообразования используют сложенные тесной кучкой дрова, прикрытые сверху небольшим слоем опилок. Следят за тем, чтобы огонь не разгорался сильно, уменьшая его добавлением влажных опилок. Окончание копчения определяют по внешнему виду окорока, поверхность которого должна быть желтовато-коричневатого оттенка и хорошо подсушена. По окончании копчения окорок варят или запекают, как было сказано выше (см. «Вареные окорока, Запеченные окорока»).

Окорока, предназначенные для длительного хранения в сырокопченом виде, коптят в холодном дыму при температуре 20—25°C в течение 2—4 суток, после чего их выдерживают 3—5 недель подвешенными в сухом помещении. За это время окорока подсыхают и приобретают вкус и запах сырокопченой ветчины. Лучший источник дымообразования для окороков — сухие древесные опилки: они дают густой холодный дым.

Если в хозяйстве нет специальной коптилки, можно использовать для этой цели две бочки, поставленные друг на друга (рис.14). В верхней бочке на расстоянии примерно 10 см от края прикрепляют поперечные перекладки, на которые можно класть палки (вешала) с подвешенными на них продуктами. В нижней бочке внизу делают вход для закладки топлива. Очаг из опилок разжигают на земле при помощи небольшого костра из лучинок либо насыпая в ямку на вершине кучи опилок горящие угли. Верхнюю бочку закрывают крышкой с отверстиями для прохода дыма или мешковиной (для задержки дыма).

Этим способом можно коптить не только окорока, но и грудинку, корейку и пр.

ХРАНЕНИЕ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Свежее мясо перед закладкой на хранение отдельными кусками надо вначале зачистить ножом от видимых загрязнений, а затем в чистой, сухой и хорошо закрывающейся посуде поместить в подвал, погреб или холодную кладовую, но ни в коем случае мясо перед хранением нельзя мыть водой, так как при этом выделяется мясной сок, который способствует более быстрому обсеменению мяса микробами.

В таких продуктах, как печень, мозги и т.п. бактерии развиваются быстрее, поэтому срок хранения их мал. В крупных кусках мясо портится медленнее.

При хранении мяса в погребе на льду нельзя допускать соприкосновения мяса со льдом. Мясо в крупных кусках помещают на клеенке, прикрыв его плотной тканью сверху, более мелкие куски хранят в эмалированной посуде. При +5, +7°C, мясо хранится до 2 дней. Лучшая температура для хранения парного и охлажденного мяса (полутушами, четвертинами, четвертинами) 0, +1°C. Полутуши мяса рекомендуется подвешивать на луженых крючках так, чтобы они не касались друг друга, стен и пола. При таких условиях в сухом и чистом помещении мясо хранится до 2 недель. В теплое время при отсутствии холода мясо надо присолить и хранить не более 1 суток.

Наиболее простой и надежный способ хранения свежего мяса — хранение в замороженном виде. Для этого мясо в полутушах и четвертинах замораживают на воздухе до затвердевания, после чего хранят подвешенным в холодном помещении. Хорош также способ, при котором мясо рубят на большие куски, замораживают, укладывают в специально подготовленный ящик или просторную кадку, дно и стенки

которых выстилают сухой соломой, сеном или стружкой, сухой листвой, а поверх них мешковиной или другой чистой тканью, сверху накладывают слой листвы, прикрывая ткань, и закрывают крышкой.

Посоленные мясные продукты в бочках и другой таре ставят не на пол, а на деревянные решетки или другие подставки, посыпая под ними пол опилками, которые время от времени меняют. Чтобы сохранить мясные продукты длительное время (например, всю зиму до наступления тепла), их оставляют в засолочных бочках на открытом воздухе, под навесом или под слоем снега. В этом случае мясные изделия хотя и медленно, но продолжают просаливаться и к наступлению тепла они будут достаточно просолены. Затем их вынимают из рассола и для дальнейшего сохранения коптят.

Копчености (окорока, грудинка, корейка, копченая колбаса и пр.) сохранять в обычном погребе или в помещении с влажным воздухом нельзя, так как они быстро плесневеют и портятся. Первый признак порчи — появление беловатой, скользкой на ощупь плесени, с неприятным кисловатым запахом. В этих случаях копчености обмывают крепким раствором соли, обсушивают и слегка смазывают жиром. Лучше всего хранить копчености в сухом проветриваемом помещении при температуре от 4 до 8°C тепла. Хорошо сохраняются они на чердаках подвешенными в мешочках из ткани типа муслин. Можно хранить копчености в чистых ящиках, пересыпанными ржаной сечкой. Перед хранением копчености проветривают, снимают с них тряпкой сажу; иногда их обсыпают просеянной сухой золой или сухими опилками от деревьев лиственных пород.

Сало (шпиг) сохраняется длительное время только в хорошо посоленном виде. Хранить его можно в ящиках, выстланных пергаментом, пересыпав между кусками и рядами сухой солью и заполнив ею все пустоты.

Тушки битой домашней птицы разделяют сразу же после убоя. При этом кур и индеек ощипать, пока тушки еще не остыли, а гусей и уток — через 3—4 часа после убоя. При потрошении обратить внимание на то, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, так как от этого мясо может преждевременно начать портиться. Выпотрошенные тушки птиц обмывают, хорошо подсушивают или вытирают чистой тканью и до их использования хранят на холоде в укрытой от света металлической посуде.

Полупотрошенные (без кишок) тушки можно сохранить в свежемороженом виде. Для этого подготовленные тушки опускают 3—4 раза в воду на морозе, быстро вынимают и подмораживают на воздухе. Тушки покрываются равномерной корочкой льда. Тогда их завертывают в бумагу и укладывают рядами в корзину, предварительно застланную сеном, соломой, опилками, стружкой. Ряды тушек перекладывают таким же материалом. В таком виде можно сохранить тушки всю зиму (на леднике и в теплое время года).

Рыба быстро портится и, кроме того, рыбный запах легко передается другим продуктам, поэтому ее надо хранить в плотно закрытой эмалированной посуде на льду (до 2 суток) или в мороженом виде. Соленую рыбу можно хранить при температуре 10—12°C тепла. Вяленую рыбу хранят в подвешенном состоянии, лучше в мешочках из какой-либо неплотной ткани. Бочки или другую тару с соленой рыбой в рассоле при хранении в подвале надо ставить на подставки и посыпать под ними пол опилками, которые периодически заменяя их свежими.

ЗАГОТОВКА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Свойства молока и кисломолочных продуктов

Молоко является одним из наиболее питательных и дешевых продуктов. По питательной ценности 1 килограмм молока заменяет 700 г телятины, 500 г говядины средней упитанности, 7—8 куриных яиц, более 3 кг овощей. Наукой установлено, что дети до 12 лет должны потреблять в сутки 800—1000 г, а взрослые — 500—600 г молока или простокваши.

Выдоенное молоко немедленно процеживают в чистую посуду, охлаждают в холодной проточной воде до возможно низкой температуры и хранят при этой температуре. Свежевыдоенное молоко обладает одной важной особенностью — уничтожать или задерживать развитие микробов, попадающих в него. Эта особенность называется бактерицидным свойством. Пока в молоке сохраняется это свойство, микробы в нем не развиваются и молоко не портится. Чем чище молоко и быстрее его охладили, тем дольше сохраняется в нем бактерицидное свойство. Например, неохлажденное молоко начинает скисать через 2—4 часа после его выдаивания, а охлажденное до 8—10°C, остается свежим 48—60 часов.

Из молока можно приготовить множество видов молочных продуктов: простоквашу, кумыс, ацидофильное молоко, творог, сметану, сырковую массу, сыр и т.д. Некоторые из них, например кумыс, простокваша, кефир, ацидофилин, являются не только продуктами питания, но и важными лечебными средствами против туберкулеза, дизентерии, воспаления желудочно-кишечного тракта и других болезней. Кроме того, добавление молока в блюда, приготовленные из мучных, крупяных и овощных продуктов, значительно повышает питательную ценность и усвояемость последних. Поэтому при приготовлении многих блюд, а также соусов надо добавлять в них молоко или молочные продукты — сливки, сметану, творог и т. п. Если в рационе питания человека преобладают мясные и рыбные продукты, в кишечнике создается щелочная среда, в которой хорошо развиваются гнилостные микробы, вредно действующие на нервную и кровеносную системы и на другие важные органы.

Известный русский ученый И.И. Мечников впервые доказал, что молочнокислые микробы подавляют жизнедеятельность гнилостных бактерий. Исследования показали, что молочнокислые бактерии вырабатывают значительное количество антибиотиков — веществ, препятствующих развитию в кишечнике человека вредных микробов и предохраняющих организм от отравления и других заболеваний. Поэтому кисломолочные продукты (простокваша, варенец, ацидофилин, кефир, сметана, творог) относятся к лечебно-диетическим и должны потребляться в каждой семье и желательно ежедневно.

И.И. Мечников указывал, что к применению кисломолочных продуктов надо прибегать «сколь возможно раньше, не дожидаясь повреждения существенных органов». Это должна учесть каждая мать и приучать детей к потреблению кисломолочных продуктов с грудного возраста.

Как обращаться с заквасками

Закваски, или чистые культуры молочнокислых бактерий для приготовления различных молочнокислых продуктов, выпускаются в виде таблеток и продаются в аптеках.

Молочнокислые бактерии в сухом виде находятся в ослабленном состоянии. Чтобы их оживить, в 0,5 л свежего молока, нагретого до кипения и охлажденного до 40—45°C, опускают таблетку чистых культур, банку накрывают блюдцем или крышкой, завертывают во что-либо и ставят в теплое место. Через 1 1/2—2 часа молоко перемешивают чистой ложкой и оставляют в покое. Через 16—18 часов молоко образует сгусток, то есть закваску.

Эта закваска имеет мало аромата и слабую консистенцию, поэтому проводят повторную пересадку, то есть берут опять 0,5 л молока, кипятят, охлаждают до 40—45°C, вносят 2 чайные ложки закваски предыдущего дня, завертывают посуду и ставят в теплое место.

Хорошая закваска должна иметь гладкую поверхность, ровный сгусток без пузырьков, приятный вкус. Закваску охлаждают в холодной воде. Она может быть использована для приготовления новых порций кисломолочных продуктов из расчета 2—3 чайные ложки закваски на 1 л молока. Оставшуюся часть закваски употребляют в пищу как простоквашу. При умелом обращении закваска может служить для сквашивания молока 10—15 дней.

Важным условием приготовления любого вида кисломолочных продуктов и длительного использования чистых культур является строгое соблюдение санитарных условий. В случае невозможности достать сухую культуру в качестве закваски можно применять кисломолочные продукты, которые продаются в магазинах в банках и в бутылках. Кисломолочные продукты, продающиеся на колхозных рынках, для этой цели негодны.

Приготовление мечниковской простокваши и ацидофилина

Свежее молоко нагревают до кипения, затем охлаждают до 40—45°C, в охлажденное молоко вносят специальную жидкую закваску из расчета 2 чайные ложки на 1 л молока и хорошо размешивают.

Посуду с молоком закрывают крышкой, завертывают во что-либо и ставят в теплое место. Через 6—8 часов получается простокваша. Свежая и теплая простокваша не совсем вкусная и малоароматная. Поэтому ее охлаждают в холодной воде в течение 8—10 часов. За это время продукт становится гуще и приобретает аромат. Хорошая мечниковская простокваша должна иметь гладкую поверхность, плотный сгусток без пузырьков, приятный вкус. Хорошая ацидофильная простокваша должна иметь гладкую поверхность, тягучую консистенцию и не очень кислый вкус.

Для приготовления следующих порций простокваши может быть использована ранее приготовленная простокваша.

Сливки

Существуют два способа получения сливок из молока: отстаивание и сепарирование. При первом способе свежесцеженное молоко наливают в миски или тазы и ставят в прохладное место, лучше всего в погреб.

В течение 18—24 часов жир поднимается на поверхность и образует слой сливок, который затем снимают в отдельную посуду. Вторым способом — сепарирование, которое экономически более выгодно. Для получения сливок в домашних условиях в продаже имеются сепараторы разных марок. Наиболее распространен для использования в домашних условиях сепаратор «Дзержинец»; его производительность 60 л в час.

Сметана

Свежие сливки с жирностью 30—32% нагревают до кипения, охлаждают до 20—22°C, вносят закваску, затем тщательно перемешивают, и на 6—8 часов ставят в теплое место. За это время сливки скисают и образуется сметана. Чтобы сметана стала густой и приобрела аромат, ее выдерживают в течение суток на холоде (в погребе).

Творог

Творог можно приготовить из обезжиренного, полуснятого и цельного молока. Готовить творог из обезжиренного молока выгодно, так как из одного и того же молока можно одновременно получить еще и сливки или сметану. Кроме того, при выработке творога из обезжиренного молока меньше происходит потерь жира.

Чтобы получить творог высокого качества и более прочный при хранении, молоко перед сквашиванием рекомендуют пастеризовать — нагревать в кастрюле с кипящей водой до температуры 75—85°C. Пастеризованное молоко охлаждают (летом до 30—32°C, зимой до 35—37°C) и вносят в него закваску (можно использовать молоко, сквашенное накануне) из расчета 3—5% количества сквашиваемого молока. Заквашенное молоко заворачивают и ставят в теплое место.

Готовый сгусток для творога должен быть в меру плотным, однородным, без отделяющейся сыворотки. Готовность сгустка можно определить следующим образом: в сгусток отвесно погружают ложечку и забирают небольшой слой. При достаточной степени сквашивания, пригодной для приготовления творога, излом сгустка бывает ровным, с блестящей поверхностью, а выделяющаяся сыворотка прозрачная, зеленоватого цвета.

Следует учесть, что из недоквашенного молока получается мало творога и он бывает крупчатым, а из переквашенного молока получается кислый и сухой творог.

Со сгустка снимают верхний слой и остатки пены, затем послойно осторожно перекладывают сгусток в другую посуду, которую ставят в посуду с горячей водой. Температуру воды поддерживают на уровне 50—55°C (не выше 60°C). Для равномерного прогревания сгусток осторожно помешивают.

Когда температура сгустка достигнет 40°C, его выдерживают 2—3 минуты, а затем посуду с творожной массой вынимают из водяной бани.

Температура и продолжительность отваривания зависят от кислотности и плотности сгустка: чем выше кислотность и плотность сгустка, тем ниже должна быть температура отваривания. Отваривание при высокой температуре дает сухой, крошливый творог, при низкой — мягкий, тестообразный.

Отваренный творог перекалдывают в дуршлаг или в металлические луженые решета с отверстиями для стекания сыворотки. После того как стечет сыворотка, творог готов к употреблению.

Если творог необходимо хранить несколько дней, его надо поставить в холодильник или в другое прохладное место. При температуре 4—6°C он может храниться около двух недель. Если творог надо хранить в течение длительного времени, его замораживают, а перед употреблением медленно оттаивают.

Для получения 1 кг жирного и полужирного творога расходуется примерно 6,5—7 кг цельного молока, а для приготовления 1 кг обезжиренного творога — 8—9 кг обезжиренного молока.

Добавляя в творог сливочное масло, сахар, мед, повидло, какао, орехи, изюм, тмин или соль и пр., готовят сладкие или соленые творожные массы.

Творожная масса сладкая. Протертый творог тщательно смешать с сахарным песком или сахарной пудрой. Добавить соль по вкусу и для аромата ванилин, растворенный в горячей воде. Массу хорошо перемешать.

На 500 г творога — 75 г сахара, 0,75 г ванилина.

Творожная масса с медом. Яичные желтки тщательно смешать с сахаром и подогретым медом, затем с размяченным сливочным маслом и взбить до образования пышной однородной массы. Полученную массу смешать с протертым творогом. Подать со сметаной или со взбитыми сливками.

На 500 г творога — 50 г сахара, 50 г меда натурального, 5 желтков, 75 г масла сливочного.

Творожная масса с изюмом. Приготовить сладкую творожную массу, положить в нее изюм без косточек, предварительно промыв его в теплой воде. Подать в натуральном виде или со сметаной.

На 500 г творожной сладкой массы — 75 г изюма.

Брынза

В домашних условиях очень просто приготовить сыр типа брынза. Брынзу вырабатывают из коровьего, овечьего и козьего молока, а лучше всего из их смеси. В целях экономии жира рекомендуется готовить брынзу из полуснятого молока. Для этого берут цельное и обезжиренное молоко в равных количествах и смешивают, затем фильтруют через 3—4 слоя марли, пастеризуют (нагревают в другой кастрюле с кипящей водой до температуры 85—87 градусов), охлаждают до 28—30 градусов, после чего в молоко вносят бактериальную закваску для сыра в количестве 0,5% и заквашивают сычужным ферментом. Сычужный фермент готовят из сычужков телят и ягнят, забитых в возрасте до одного месяца.

Использовать сычуги для приготовления сычужного фермента лучше через 3—4 месяца после их сушки. Сычужную закваску можно приготовить и из сухого сычужного порошка, который выпускается в металлических банках.

После заквашивания молоко в течение 25—30 минут свертывается. Готовность сгустка определяют так же, как и при приготовлении творога. Затем сгусток выкладывают тонкими ломтиками на стол или в решето, покрытое плотным материалом, разрезают тупым кухонным ножом вдоль и поперек на кубики величиной 2—3 см, завертывают массу в материал (см рис.), сверху кладут камень и оставляют на 4—5 минут для стекания сыворотки. Вес камня должен равняться весу массы. После этого материал развертывают и сырную массу нарезают вторично так же, как и в первый раз. Через 15 минут сырную массу режут в третий раз, вновь завязывают и сверху кладут груз. На этот раз сырная масса лежит под прессом 50—60 минут.

Перед четвертым прессованием у сырной массы только обрезают края полосками шириной 5—6 см. Отрезанные полоски размельчают и укладывают в углубление, образовавшееся в середине пласта от узла, которым стягивался сгусток при прессовании. Ткань туго натягивают на сырную массу, укладывают концы ткани конвертом, прижимают массу и кладут на нее удвоенный груз. Через 1 1/2—2 часа выделение сыворотки прекращается. Брынза готова.



Рис. 15. Завертывание сырной массы перед прессованием

Сырную массу режут на куски весом около 1 кг и опускают в концентрированный рассол. Через 24 часа брынзу вынимают из рассола, перекадывают в ящик или бочку и засыпают на сутки сухой солью. После посолки брынзу плотно укладывают в бочки, горшки, банки, каждый ряд пересыпают солью, а затем сверху заливают крепким рассолом (18—20%); хранят в прохладном месте.

Перед употреблением брынзу нарезают на ломтики и выдерживают 5—10 минут в теплой воде для удаления излишка соли. При длительном хранении брынзы рассол ежемесячно сменяют, постепенно снижая его крепость до 15—17%.

Из 4—5 кг овечьего молока получается 1 килограмм брынзы. При производстве брынзы из обезжиренного коровьего молока на 1 килограмм брынзы расходуется примерно 14 кг молока.

Домашний сыр

Домашний сыр лучше всего приготовить из только что отваренного обычным способом творога.

Первый способ приготовления. Творог откидывают на решете, выстланном куском чистой ткани, чтобы стекла сыворотка. Затем перекладывают его в посуду, посыпают мелкой солью (1 столовая ложка соли на 1 килограмм творога) и растирают до получения равномерно измельченной мягкой массы или 2—3 раза пропускают через мясорубку. Если творожная масса была приготовлена из нежирного молока, можно добавить к ней немного сметаны или сливок.

Для формирования сыра в полотняные (холщовые) мешочки конической формы плотно набивают 500—800 г хорошо растертой массы, после чего мешочки завязывают и ставят конусом вверх, прикрыв дощечками с грузом. Сыр прессуют в течение 5—10 часов, при этом следят, чтобы он не был пересушен.

Употребляют сыр свежим и выдержанным. Для выдерживания его обсушивают на сквозняке, а затем выносят в погреб и держат в течение 1—4 недель на полочке, время от времени поворачивая. При появлении плесени сыр обмывают подсоленной водой и обсушивают на сквозняке.

Второй способ приготовления. Откинутый свежееотваренный творог пропускают вместе с солью два раза через мясорубку и оставляют на 5 дней в сухом помещении. Пожелтевший творог вновь перемешивают, перекладывают в смазанную маслом кастрюлю и варят на слабом огне, все время помешивая, пока не образуется жидкая однородная (без комков) масса.

Полученную массу разливают в маленькие кастрюльки (или другую посуду). После того как она остынет и затвердеет, сыр готов к употреблению.

Третий способ приготовления. Для приготовления 1 кг сыра берут 8 1/2 стаканов обезжиренного творога, 2 1/2 столовых ложки сливочного или топленого масла, 2 чайные ложки питьевой соды и 3 чайные ложки мелкой соли.

Откинутый творог пропускают через мясорубку или протирают через сито. В посуду закладывают весь подготовленный творог. Половину требуемого количества соды равномерно рассыпают по поверхности творога, а затем начинают медленно подогревать, непрерывно помешивая деревянной лопаткой. Если в процессе нагревания на поверхности творога и у стенок посуды появится сыворотка, посуду закрывают крышкой и снимают с огня на 10—15 минут, после чего отстоявшуюся сыворотку удаляют. Если сыворотку отделить от творога не удастся, к нему добавляют остальное количество соды и смесь продолжают нагревать. После того как сырная масса хорошо расплавится и несколько загустеет, добавляют растопленное масло. Столовую соль (а при желании тмин, анис, укроп) кладут за 15—20 минут до конца варки. Готовая сырная масса должна представлять собой однородную тянущуюся массу.

После варки сырную массу немедленно переливают в чистую посуду, заранее смазанную маслом, и выносят в холодное помещение. Перед тем как вынуть охлажденный сыр из посуды, последнюю погружают на несколько секунд в горячую воду.

Сливочное масло

Свежие сливки с содержанием 25—30% жира пастеризуют при температуре 85—87 градусов (нагревают до этой температуры в кастрюле с кипящей водой), охлаждают до 6—8 градусов и выдерживают 8—10 часов. Затем сливки подогревают зимой до 10—14 градусов, а летом до 7—10 градусов и сбивают. Пахту удаляют, а масляные зерна промывают 2—3 раза кипяченой и охлажденной водой. При каждой промывке масляные зерна надо выдерживать в воде 10—15 минут. После промывания масляные зерна превращают в однородную массу. Хранят масло в прохладном месте, а лучше на льду.

На изготовление 1 кг масла расходуется молока: при содержании в молоке 3% жира — 30 л; 3,5% — 25,6 л; 4% — 22,3 л; 4,5% — 19,7 л.

ХРАНЕНИЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Молоко и молочные продукты следует хранить в помещении, защищенном от дневного света, при температуре до 6 градусов. Молоко и масло надо отделять от остальных продуктов (например, сыров и рыбных изделий), имеющих запах. Чтобы масло хорошо сохранилось, его во время отжимания тщательно промывают чистой холодной водой для удаления пахтанья. Хранить масло лучше всего в закрытой таре, выложенной пергаментом (предварительно вымоченным в растворе соли). Если масло периодически употребляется, его верхний слой тщательно укрывают плотной тканью, смоченной в растворе соли. Свежее масло сохраняется: при 4° тепла до 15 суток, при нуле 1—2 месяца.

Сметану надо хранить в холодном месте (не выше 7° тепла), в защищенной от света и пыли посуде.

Творог можно хранить в чисто выпаренной кадочке, обливной керамической или металлической посуде. На дно посуды насыпают сухую соль и кладут творог, уминая его, чтобы не было пустот. Сверху кладут чистую (стиранную в кипятке без мыла) ткань, смоченную в растворе соли, подоткнув ее с краев, закрывают чистым кружком, а на него кладут небольшой гнет.

Для длительного хранения пригоден нежирный творог, его укладывают в кадки, натертые солью и выложенные пергаментом. В таком виде при температуре около нуля творог можно сохранять до 2 месяцев.

Сыры любых сортов особенно легко плесневеют. Один из лучших способов сохранения сыра — тщательная упаковка его в вощеную бумагу.

Хранение сыра при температуре выше 10°С, так же как и замерзание, не допускается. При появлении плесени или слизи сыр протирают тряпочкой, смоченной соленой водой. Хранить сыр в домашних условиях рекомендуется не свыше 2—3 месяцев.

Запах сыра легко передается другим пищевым продуктам (яйцам, маслу, сушеным изделиям), поэтому он должен по возможности храниться отдельно.

СОХРАНЕНИЕ ЯИЦ

Самый падежный способ хранения яиц — хранение на холоде в чистой, без посторонних запахов таре при температуре около 1° мороза. При этой температуре яйца остаются свежими в течение 4—6 месяцев. Однако в домашних условиях не всегда удается поддерживать такую температуру. Ниже описываются другие, более доступные способы сохранения яиц.

1. На дно ящика или другой тары насыпают слой сухой древесной золы или отрубей и помещают ряд яиц, но так, чтобы они не соприкасались друг с другом, затем снова слой золы и снова ряд яиц и т. д. Верхний слой золы должен быть как можно толще. При этом способе яйца сохраняются в прохладном помещении 2—3 месяца, но частично усыхают.
2. Яйца смазывают тонким слоем, вазелина и хранят обвернутыми бумагой или засыпанными песком, половой и т. п. В этом случае яйца сохраняются хорошо в течение длительного времени (до 6 месяцев). Вместо вазелина можно употреблять парафин, нейтральные жиры и масла.
3. Яйца хранят, в растворе гашеной извести, хорошо защищающем их от порчи микроорганизмами. Слой известковой воды над яйцами должен быть около 20 см. Для раствора берут 300—400 г извести на ведро воды. Для хранения яйца укладывают в посуду острым концом вниз. В известковом растворе яйца сохраняются 6—7 месяцев.

При закладке яиц на сохранение в течение длительного срока необходимо соблюдать следующие требования, обязательные при всех способах хранения. Яйца надо охлаждать как можно быстрее после носки, хранить их чистыми и только сухими (водой не обмывать), с крепкой скорлупой; лучше всего закладывать на хранение суточные яйца (снесенные не более суток) и не лежавшие рядом с пахнущими предметами; закладку яиц лучше всего производить в августе — сентябре. Яйца следует хранить острым концом вниз в чистом, заранее продезинфицированном помещении, без чрезмерной сухости воздуха, изолированными от соседства с сильно пахнущими веществами.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Домашним способом дрожжи можно приготовить из сухого или свежего хмеля, из солода.

Дрожжи из сухого хмеля. Заливают хмель двойным (по объему) количеством горячей воды и кипятят, часто опуская всплывающий хмель ложкой в воду, до уменьшения воды вдвое. В теплом процеженном отваре хмеля растворяют сахар (1 столовую ложку на стакан отвара) и добавляют при помешивании деревянной веселкой (лопаточкой) пшеничную муку (1/2 стакана на стакан отвара). Полученную массу ставят в прикрытой чистой тканью посуде в теплое место на 1 1/2—2 суток. Готовые дрожжи разливают в бутылки, укупоривают и хранят в прохладном месте.

На приготовление 2—3 кг хлеба идет 1/2—3/4 стакана таких дрожжей.

Дрожжи из свежего хмеля. Эмалированную кастрюлю (или глазированный горшок) наполняют довольно плотно свежим хмелем, заливают горячей водой и варят в

течение часа под крышкой. В процеженный теплый отвар хмеля (2 л) добавляют 1 полную столовую ложку соли 1 стакан (из тонкого стекла) сахарного песка и 2 полных стакана пшеничной муки. Хорошо промешанную, без комочков муки, массу ставят в теплое место на 1 1/2 суток, после чего добавляют две протертые вареные картофелины, массу вновь перемешивают и ставят на 1 день в теплое место. Готовые дрожжи разливают в бутылки, плотно укупоривают и держат в холодном месте.

Хлеб на таких дрожжах получается лучше, чем на дрожжах, изготовленных из сухого хмеля.

Расход дрожжей примерно 1/4 стакана на 1 кг муки.

Дрожжи из солода. Стакан муки, 1/2 стакана сахарного песка смешивают с 5 стаканами воды и 3 стаканами солода и варят около часа. Тепловатый состав разливают в бутылки, неплотно укупоривают и ставят в теплое место на 1 сутки, после чего переносят в холодное место. Для приготовления 2,5—3 кг хлеба расходуют неполный стакан дрожжей.

Наконец, самый простой способ приготовления закваски для ржаного теста заключается в заквашивании муки на теплой воде (в соотношении 1:1) и выдерживании такой закваски в течение суток в теплом месте. Однако при таком способе закваски хлеб получается пресноватым.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА

Картофельный крахмал (картофельную муку) можно получить в домашних условиях. Для этого картофель тщательно моют, меняя воду не менее 3—4 раз, и растирают на обычной металлической терке. Полученную кашку быстро (иначе крахмал будет иметь грязновато—серый—цвет) переносят на сито или решето, предварительно положив на него в два слоя марлю; вместе с водой крахмал уходит через сито в подставленную посуду. Оставшуюся на марле мезгу хорошо отжимают и в дальнейшем, если нужно, несколько раз промывают.

С осевшего крахмала сливают воду и заливают его чистой водой. Когда крахмал вновь осядет на дно, сливают воду и с поверхности крахмала осторожно снимают верхний, загрязненный слой. Промывку повторяют 3—4 раза. Полученный крахмал содержит много воды (50%), поэтому он быстро портится и его надо сразу употреблять в пищу.

При заготовке впрок крахмал следует высушить. Его накладывают тонким слоем на бумагу или ткань и сушат на воздухе в проветриваемом помещении, перемешивая через каждые 3—4 часа. Заканчивают сушку, когда на ощупь не чувствуется сырости. Сухой просеянный крахмал хорошо сохраняется.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Подвал, погреб, кладовая или другие помещения, где хранятся пищевые продукты, должны быть холодными, чистыми, хорошо вентилируемыми, защищенными от мух и других вредителей продуктов и не иметь посторонних запахов.

Летом подвал и погреб следует как можно чаще держать открытыми, чтобы их хорошо проветрить и просушить; перед этим надо тщательно очистить стены, настилы, полки, стойки от грязи и плесени.

После очистки полки, настилы, подкладочные решетки или рейки должны быть обмыты горячей водой с каустиком или кальцинированной содой (1—2-процентной) и просушены.

Для предупреждения появления плесени и посторонних запахов и обеспечения наилучшей сохранности продуктов надо помещения, предназначенные для хранения продуктов, дезинфицировать и белить. Хорошим средством против плесени является препарат Ф-5 (натриевый фенолят оксидифенола), на 2-процентном растворе которого готовят побелочную смесь. Применяют также 5—10-процентный раствор медного купороса, после которого соответствующие участки покрывают раствором свежегашеной извести. В крайнем случае можно обойтись побелкой стен, стоек одним известковым молоком. (10-процентный раствор извести). После побелки необходимо помещения проветрить в течение 2—3 суток.

МЕТОДЫ БОРЬБЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ ПРОДУКТОВ

Борьбу с различными вредителями — насекомыми и грызунами, загрязняющими, портящими или уничтожающими пищевые продукты, следует вести путем профилактики, а также непосредственного истребления. Необходимо проследить, чтобы кладовые, погреба и другие помещения, где хранятся пищевые продукты, были недоступны для проникновения мышей или крыс, а продукты были укрыты от различного рода мух (в том числе мясных, сырных и т. п.), тараканов и других насекомых. Все обнаруженные щели и дыры в стенах, полу, плинтусах надо тщательно заделать, лучше всего цементом с битым стеклом.

Продукты следует хранить в исправной таре, желательнее с плотно закрывающимися крышками, а те из них, которые нельзя сохранять герметически закрытыми, — в шкафах, ларях и т. п. с дверцами из мелкоячеистой металлической сетки; в крайнем случае надо укрывать продукты от мух марле ж. Такими же сетками должны быть защищены и вентиляционные отверстия помещений.

Против мух рекомендуется применять главным образом липкую бумагу. Всякого рода ядовитые средства (мышьяк, фтористый натрий и другие) применять не следует.

Простым, надежным и вполне безопасным средством уничтожения тараканов является порошок пережженной буры, смешанной с привлекающими тараканов веществами: буры 60 частей, крахмала 20 частей, сахарной пудры 20 частей. Этот состав рассыпают в местах, где водятся насекомые.

Для успешной борьбы с мухами и плесенью помещения для хранения продуктов рекомендуется обрабатывать перед побелкой эмульсией ДДТ, раствором извести или другими средствами. Продукты при этом должны быть из помещения удалены, а само помещение тщательно проветрено.

Мышей и крыс следует истреблять только ловушками и капканами.

КРОЙКА И ШИТЬЕ

СНЯТИЕ МЕРОК

Мерки снимают сантиметровой лентой. Мерки длины снимают и записывают полностью, а окружностей и ширины — в половинном размере. Чертеж выкройки составляют по ширине на половину фигуры и по длине полностью, а раскрой для обеих сторон изделия производится на ткани, сложенной вдвое.

Прежде чем приступить к снятию мерок, необходимо точно установить линию талии на фигуре. Для этого талию в самом узком месте опоясывают поясом или тесьмой. Седьмой шейный позвонок (рис.1) является исходной точкой для получения ряда мерок длины.

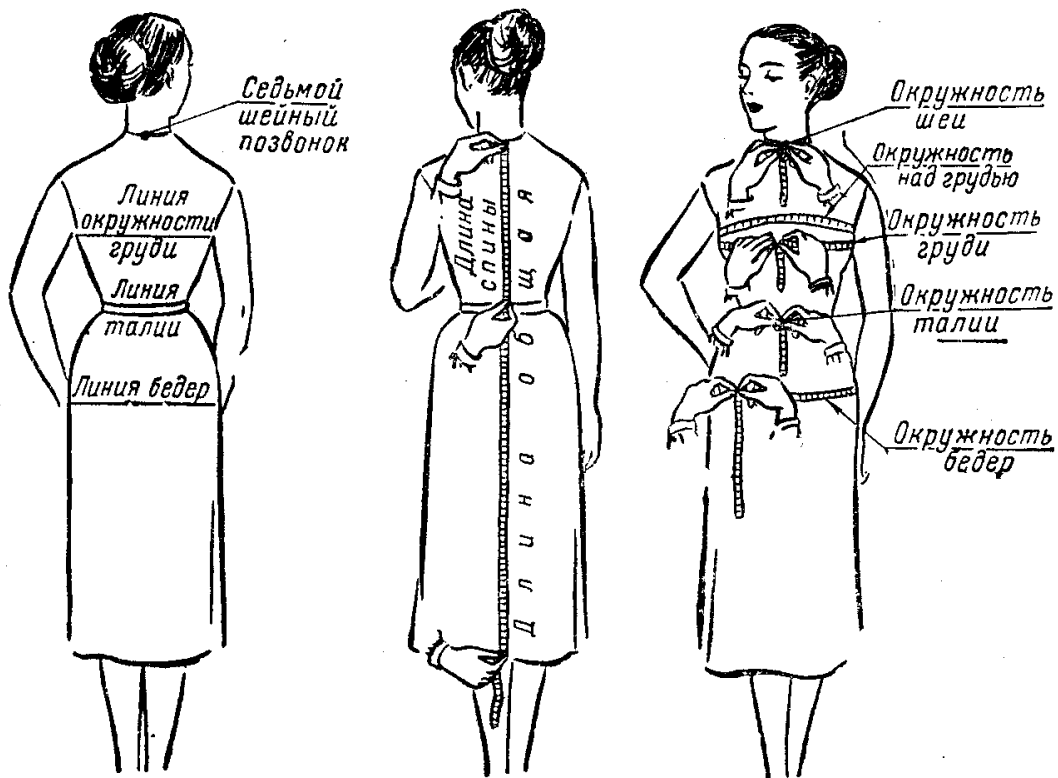


Рис.1 (слева). Исходные точки П линии при снятии мерок.

Рис.2 (посередине). Снятие мерок длины спины и общей.

Рис.3 (справа). Снятие мерок окружности шеи, над грудью, груди, талии и бедер.

Длину спины до талии (рис. 2) измеряют от седьмого шейного позвонка вдоль по спине до линии талии. Мерку записывают полностью.

Общую длину изделия (рис. 2) измеряют от седьмого шейного позвонка до желаемой длины. Мерку записывают полностью.

Длину плеча (рис. 5) измеряют от основания шеи по плечу до окончания ключицы. Мерку записывают полностью.

Окружность шеи (рис. 3) измеряют вокруг шеи по основанию ее, при слегка закинутой назад голове, до середины шейной впадины. Мерку записывают в половинном размере.

Окружность над грудью (рис. 3). Мерку снимают на уровне подмышечных впадин, выше самой высокой части груди с охватом лопаток. Мерку записывают в половинном размере.

Окружность груди (рис. 3) является основной меркой, по которой ведутся построения чертежей выкроек. Ее снимают на уровне подмышечных впадин, по высокой части груди с охватом нижней части лопаток. Мерку записывают в половинном размере.

Мерка половины окружности груди является размером изделия. Например, для размера 48 окружность груди по мерке равна 96 см:

$$96:2=48.$$

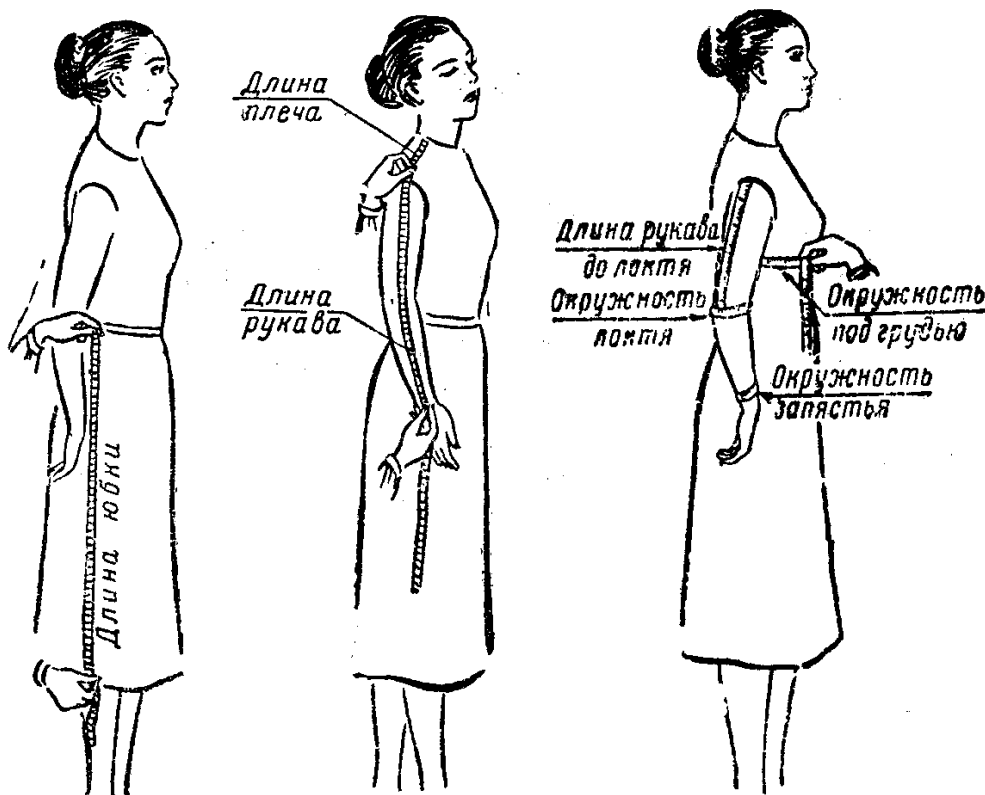


Рис. 4 (слева). Снятие мерки длины юбки от талии до низа.

Рис. 5 (посередине). Снятие мерок длины плеча и длины рукава от плечевой косточки руки до основания большого пальца.

Рис. 6 (справа). Снятие мерок длины рукава до локтя, окружностей локтя, запястья и под грудью.



Рис. 7. Снятие мерок длины до колена, шага и общей длины брюк

Окружность талии (рис. 3) измеряют в самом узком ее месте. Мерку записывают в половинном размере.

Окружность бедер (рис. 3) снимают по выпуклым частям их с охватом выпуклостей живота. Мерку записывают в половинном размере.

Общую длину рукава (рис. 5) измеряют от плечевой косточки: при опущенном положении руки до основания большого пальца, а при согнутом положении руки до основания кисти. Мерку записывают полностью.

Длину рукава до локтя (рис. 6) снимают от плечевой косточки до локтя. Мерку записывают полностью.

Окружность локтя (рис. 6) снимают по линии локтя. Мерку записывают в половинном размере.

Окружность запястья (рис. 6) снимают по основанию кисти руки. Мерку записывают в половинном размере.

Длину юбки (рис. 4) измеряют от линии талии до желаемой длины юбки. Мерку записывают полностью.

Окружность под грудью (рис. 6) снимают под грудью. Мерку записывают в половинном размере.

Длину брюк (рис. 7) снимают от талии до каблука. Мерку записывают полностью.

Длину от линии талии до колена (рис. 7) снимают от талии вдоль ноги до колена. Мерку записывают полностью.

Длину шага (рис. 7) снимают по внутренней стороне ноги от каблука до основания ноги. Мерку записывают полностью.

Примечание. Обозначения на чертежах точек цифрами одновременно показывают и размеры от исходных линий. Например, от точки Т2 отложены 3 см, что соответствует обозначению точки 5.

ВЫБОР ФАСОНА

При выборе фасона необходимо учитывать особенности фигуры, моду, а также возраст.

Одежда полной женщины не должна быть облегающей. Плотно облегающие платья еще больше подчеркивают полноту. Для полных женщин нужно шить одежду слегка свободной.

Юбка должна быть строгого покроя с прямым, не облегающим фигуру жакетом, что делает фигуру подтянутой. Можно носить и слегка расклешенные юбки, а также с частичными вставными клиньями плиссе или гофре. Полным не следует носить клеш «солнце», прямые юбки в густую сборку, плиссе.

Полным женщинам идут платья неотрезные по линии талии, они делают фигуру стройнее. Рукава надо делать строгими. Не рекомендуются широкие и яркие пояса. Туго затянутый пояс подчеркивает недостаток фигуры. Выпуклость живота можно скрыть группой складочек или сборок в боковых линиях переда юбки (не на бедрах) и глубокой складкой в центре, застроченной на 25—30 см от верха. Выпуклость живота помогают скрыть также баски, накладные и откидные цельнокроенные карманы на юбке.

Полным женщинам следует выбирать фасон, в котором имеется больше линий в доленом направлении.

Высоким стройным женщинам рекомендуются платья строгой формы — прямая юбка и затянутый или свободный лиф а также (в зависимости от возраста) широкие юбки с воланами, расклешенные или собранные в талии юбки типа «солнце» или «полусолнце» плиссе гофре.

Под широкую юбку следует одевать нижние пышные юбки, что подчеркивает линию талии. Лиф рекомендуется перерезанный поперечными складками и всевозможными поперечными линиями.

Женщинам с удлиненной талией не следует делать лиф с пониженной талией и поперечными линиями на юбке, так как это удлиняет верхнюю часть фигуры.

Мягкие выточки у талии на лифе и юбке смягчают недостаток фигуры.

При слишком короткой шее нельзя делать высоких воротников и стойки.

Женщинам с широким круглым лицом нельзя делать круглого выреза ворота. Вырез мысиком или узкое каре удлиняет шею, и лицо выглядит более узким. Круглый вырез больше подходит узкому лицу.

Длину платья устанавливают в зависимости от моды и индивидуальной особенности фигуры.

Для детей одежда должна быть удобной, свободной формы и вместе с тем красивой.

Детскую одежду хорошо украсить вышивкой, тесьмой, сутажом, аппликацией и другими отделками.

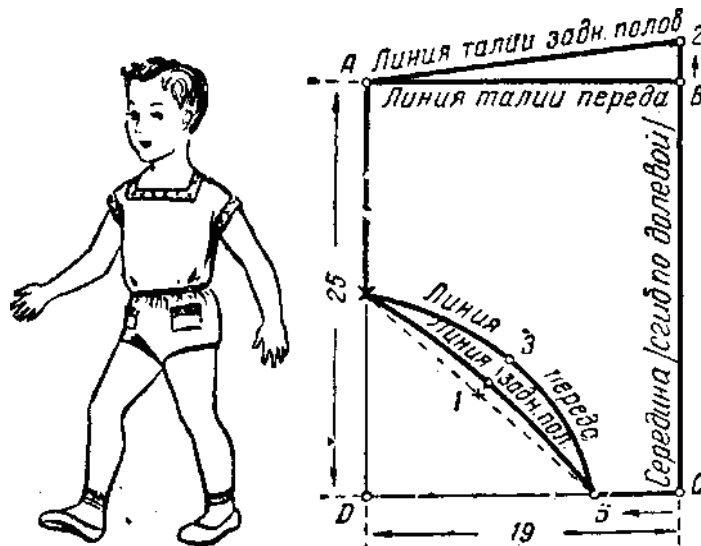
Для детей дошкольного ж младшего школьного возраста пальто и платья следует шить свободной формы на кокетках, с пелеринами и т. д.

Для детей среднего и старшего школьного возраста рекомендуется применять разнообразный покрой одежды: обтяжной и свободный лиф, широкие юбки плиссе, в складку, в сборки и т. д.

ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖЕЙ ВЫКРОЕК ДЕТСКОЙ ОДЕЖДЫ

Трусы для мальчика

(Размер 30, рис. 8)



Для построения чертежа выкройки трусов для мальчика (рис. 9) необходимо снять следующие мерки.

- | | | |
|----|----------------------|-------|
| 1. | Полуокружность талии | 30 см |
| 2. | Полуокружность бедер | 30 см |

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина трусов. Линии прямоугольника AD и BC равны 25 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 10 см для всех размеров):

$$30:2+10=25.$$

Ширина трусов. Линии прямоугольника AB и DC равны 19 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$30:2+4=19.$$

Линия бока. Линию AB делят пополам. Линию бока проводят от точки A до точки деления линии AD.

Нижняя выемка передней половинки трусов. От точки C влево откладывают 5 см и соединяют пунктирной линией с точкой деления линии AD. Пунктирную линию делят пополам и от точки деления под прямым углом вверх откладывают 3 см. Линию нижней выемки проводят от точки деления линии

Линия талии переда проходит по линии AB.

Линия талии задней половинки трусов. От точки B линию BC удлиняют вверх на 2 см и соединяют ее с точкой A.

Нижняя выемка задней половинки трусов. От точки деления пунктирной линии откладывают вверх 1 см. Линию нижней выемки проводят от точки деления линии AD, через точки 1 и 5.

Платье для детей дошкольного возраста (основа)

(Размер 30, рис. 10)



Рис. 10. Платье для детей дошкольного возраста (слева основа платья)

Для построения чертежа выкройки платья для детей (основы) дошкольного возраста (рис. 11) необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|-------------------------|---------|
| 1. Длина спины до талии | 26 см |
| 2. Общая длина платья | 50 см |
| 3. Длина плеча | 9 см |
| 4. Полуокружность шеи | 13,5 см |
| 5. Полуокружность груди | 30 см |
| 6. Длина рукава | 36 см |

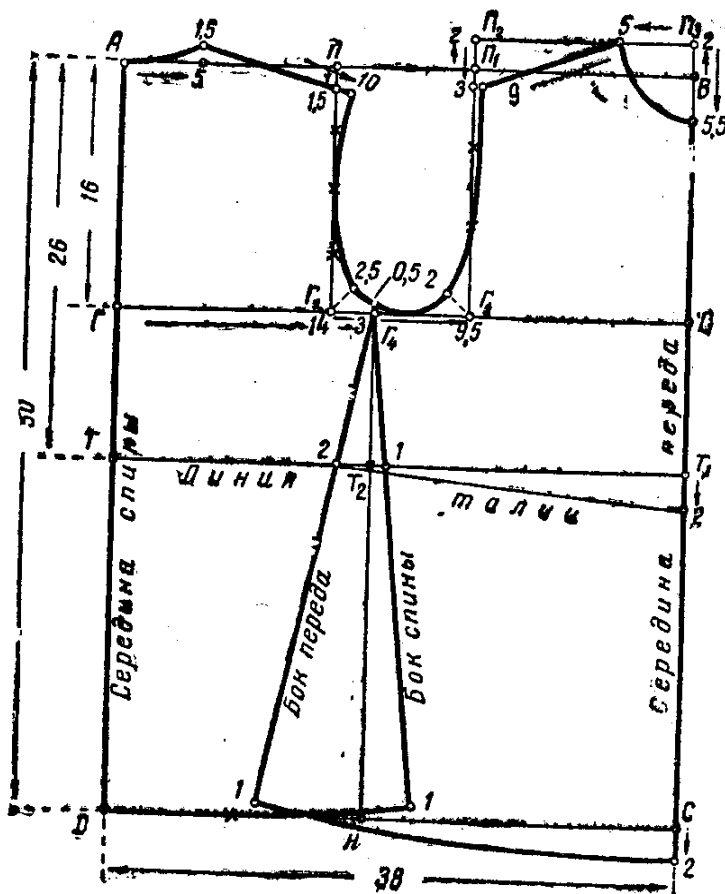


Рис. 11. Чертеж выкройки платья для дошкольного возраста (основа)

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина платья. Линии прямоугольника АВ и ВС равны 50 см (длине платья по мерке).

Ширина платья. Линии прямоугольника АВ и ВС равны 38 см (полуокружность груди по мерке плюс 8 см для всех размеров):

$$30+8=38.$$

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 16 см и ставят точку Г (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$30:3+6=16$$

От точки Г вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и ставят точку Г1.

Линия талии. От точки А вниз откладывают 26 см и ставят точку Т (длина спины до талии по мерке). От точки Т вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и ставят точку Т1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 14 см, ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$30:3+4=14.$$

От точки Г2 вверх проводят прямую линию до пересечения с линией АВ и точку пересечения ставят точку П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 9,5 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$30:4+2=9,5.$$

От точки Г3 вверх проводят прямую линию до пересечения с линией АВ и точку пересечения ставят точку П1.

Подъем полочки. От точек В и П1 откладывают вверх по 2 см и обозначают буквами П2 и П3. Намеченные точки П2 и П3 соединяют.

Линия бока. От точки Г2 вправо откладывают 3 см и ставят точку Г4. От точки Г4 опускают вниз линию до пересечения с линией ВС и ставят точку Н, а пересечение с линией ТТ1 ставят точку Т2.

Вспомогательные линии плеча и проймы. Линию П1Г3 делят на четыре равные части, а линию П1Г3 — на три части.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$13,5:3+0,5=5.$$

От точки 5 вверх откладывают 1,5 см и соединяют с точкой А слегка вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Линия плеча. От точки 1,5, через точку 2,5 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 10 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$9+1=10.$$

Линия проймы. От точки Г2, разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. От точки Г4 линию бока удлиняют вверх на 0,5 см. Линию проймы проводят от точки 10 через среднюю точку деления линии ПГ2, через точку 2,5 к точке 0,5.

Линия бокового шва. От точки Т2 вправо откладывают 1 см. Линию бокового шва проводят от точки 0,5, через точки Г4, 1 к линии ВС, не доходя до нее на 1 см.

Линия низа платья. Расстояние ДН делят пополам и точку деления соединяют с точкой 2

Построение переда

Вырез горловины. От точки вниз откладывают 5,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$13,5:3+1=5,5$$

От точки ПЗ влево откладывают 5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$13,5:3+0,5=5$$

Точки 5 и 5,5 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П2 вниз откладывают 3 см.

Линия плеча. От точки 5 (горловина) по направлению к точке 3 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 9 см.

Линия проймы. От точки разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию проймы проводят от точки 9 через нижнюю точку деления линии П1Г3 через точку 2, касаясь линии ГГ1 к точке 0,5.

Линия бокового шва. От точки Т2 влево откладывают 2 см. Линию бокового шва проводят от точки 0,5 через точки Г4, 2 к линии ВС, не доходя до нее на 1 см.

Линия талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой 2 по линии бокового шва.

Линия низа платья. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см. Точку 2 соединяют с точкой 2 по низу линии бокового шва.

Построение чертежа выкройки одношовного рукава к платью для детей дошкольного возраста (Рис. 12) Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина рукава. Линии прямоугольника АВ и ВС равны 36 см к длине рукава по мерке.

Ширина рукава. Линии прямоугольника АВ и ВС равны 30 см (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 5 см, умноженное на 2 для всех размеров):

$$(30:3+5) \times 2=30.$$

Линия спуска оката рукава. От точки А вниз откладывают 11 см и ставят точку и (3/4 глубины проймы минус 1 см для всех размеров):

$$(16:4 \times 3) - 1=11.$$

От точки П вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и ставят точку П1.

Линия оката рукава. Линию АВ делят на четыре равные части, среднюю точку деления ставят точку О, а точки деления слева и справа — О1 и О2.

От точек O_1 и O_2 опускают вниз вспомогательные линии до пересечения с линией BC . Точки пересечения их обозначают буквами H , H_1 и H_2 .

Точки PO и OP_1 соединяют пунктирными линиями, а точки пересечения ими вспомогательных линий обозначает буквами O_3 и O_4 . Отрезки PO_3 , O_3O , OO_4 и O_4P_1 делят пополам. Затем от точки деления отрезка PO_3 вниз откладывают 1 см, от O_3O и OO_4 вверх—по 1,5 см и от O_4P_1 вниз — 1,5 см. Линию оката рукава проводят через точки P , 1, O_3 , 1,5, O , 1,5, O_4 , 1,5 к точке P_1 .

O — высокая точка рукава.

Линия низа рукава. От точек D , H_1 , C вверх откладывают по 1 см, а от точки H_2 вверх — 2 см. Линию низа рукава проводят через точки 2, H , 1, 2, 1.

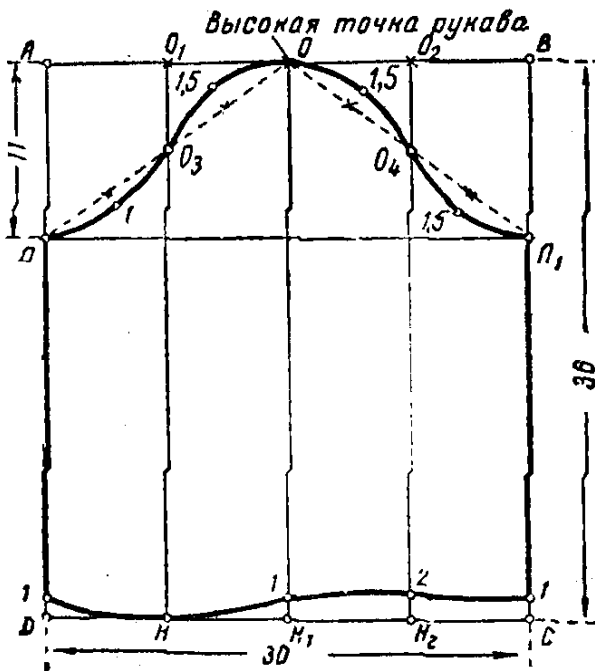


Рис. 12. Чертеж выкройки одношовного рукава к платью

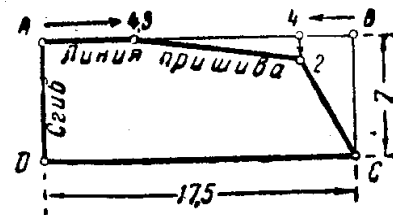


Рис. 13. Чертеж выкройки воротника

Построение чертежа выкройки воротника к платью для детей дошкольного возраста

Вычерчивают прямоугольник $ABCD$.

Длина воротника. Линии прямоугольника AB и DC равны 17,5 см (полуокружность шеи по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$13,5+4=17,5.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 7 см.

Линия низа и пришива воротника. От точки A вправо откладывают 4,5 см ($1/2$ полуокружности шеи по мерке);

$$13,5:3=4,5.$$

От точки В влево откладывают 4 см и затем вниз 2 см. Точки 2, 4, 5 соединяют. Линия низа воротника проходит от точки В до точки С.

Мысик. Точку 2 соединяют с точкой С.

Разработка платья с пелериной для девочки дошкольного возраста

(Рис. 14, 15)

Выкройку платья с пелериной для девочки дошкольного возраста составляют по чертежу основы детского платья (рис. 11) и наносят линии фасона.

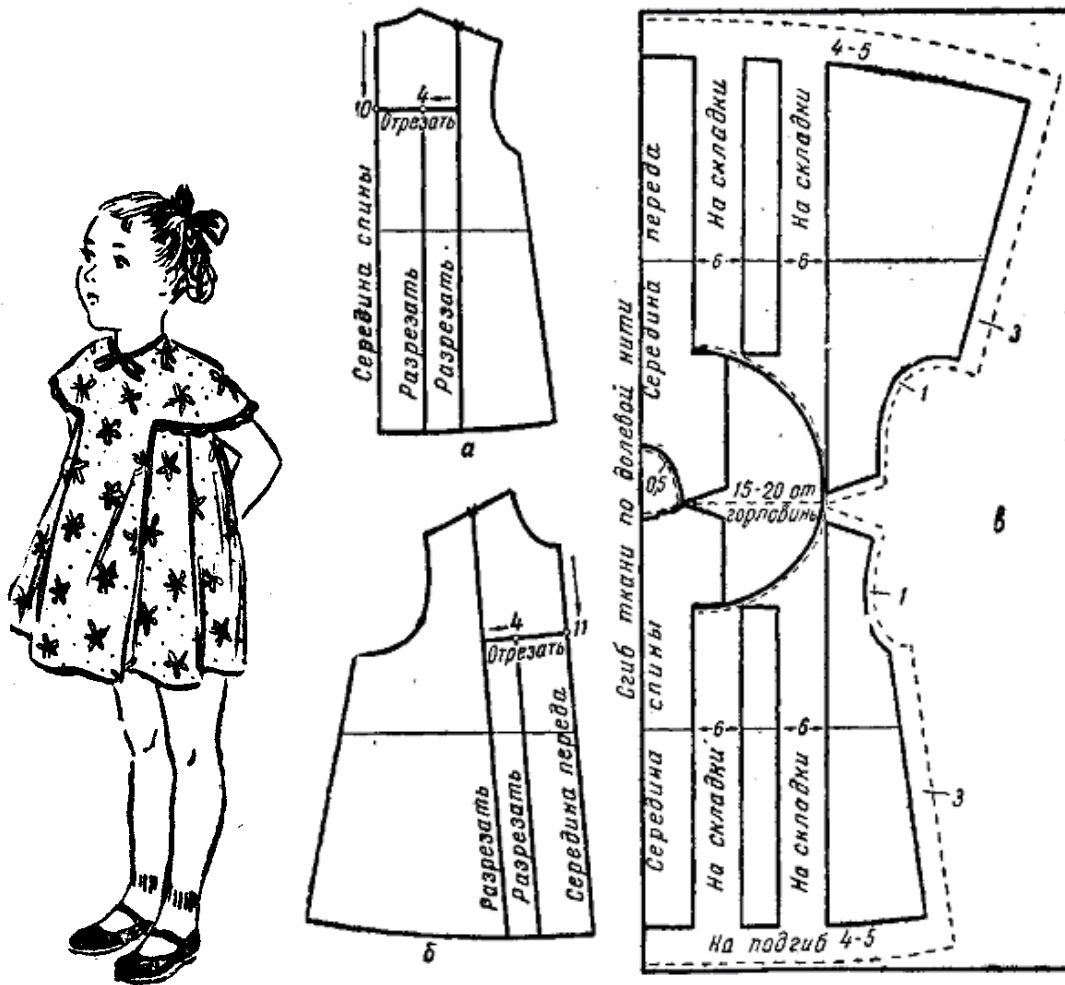


Рис. 14. Платье с пелериной

Рис. 15. Чертеж выкройки платья с пелериной для девочки дошкольного возраста: а, б — нанесение линий выкройки фасона на основную выкройку спины и переда; в — раскладка выкройки деталей на ткань с прибавкой на швы.

Нанесение линии фасона спины. Плечо делят пополам и от точки деления опускают прямую линию до низа платья, затем от горловины по линии середины спины откладывают вниз 10 см.

От точки 10 вправо проводят прямую линию до пересечения с проведенной вертикальной линией и от точки пересечения их влево откладывают 4 см.

От точки 4 опускают вниз вторую линию до низа платья. По этим линиям делают разрезы и при раскладке на ткань раздвигают для складки.

Нанесение линий фасона переда, плечо делят пополам и от точки деления опускают линию разреза до низа платья. Затем от горловины по линии середины переда откладывают вниз 11 см. От точки 11 влево проводят прямую линию до пересечения с линией разреза. От точки пересечения откладывают вправо 4 см и опускают прямую линию разреза до низа платья. По линиям разреза раздвигают выкройку для складки.

Раскладка на ткани. Ткань складывают вдвое по долевой нити и к сгибу прикладывают выкройку серединой спины и переда. Плечевые точки спины и переда на линии горловины соединяют вплотную. По линиям разрезов выкройку раздвигают на складки, на 6 см каждый разрез. Для получения пелерины от горловины по плечу откладывают 15—20 см и место, не покрытое выкройкой на ткани, закругляют. На швы прибавляют по горловине 0,5 см, по боку 3, по пройме 1 и по низу платья 4—5 см.

Этот фасон платья можно сшить с длинным рукавом.

Сарафан для девочки дошкольного возраста

(Размер 30, рис. 16)

Для построения чертежа выкройки сарафана (рис. 17) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина бретельки 52 см (измеряют ее от линии талии спины через плечо до линии талии переда)
2. Длина юбки 24 см

Построение чертежа

Проводят горизонтальную линию произвольной длины, затем проведенную линию делят пополам и точку деления ставят точку А. От точки А проводят вниз линию также произвольной длины.

Длина и ширина бретельки. От точки А вправо и влево откладывают по 26 см и обозначают буквами В и D (1/2 длины бретели по мерке):

$$52:2=26.$$

Затем от точки А вниз откладывают 10 см и ставят точку К. От точки К вправо и влево откладывают по 24 см и обозначают буквами Л и С (1/2 длины бретели по мерке и минус 2 см для всех размеров):

$$52:2 - 2=24.$$

От точки Л до точки С делают разрез.

Длина юбки. От точек В, D и К откладывают по 24 см (длину юбки по мерке), а от точек Л и С по 26 см (длина юбки по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$24+2=26.$$

Линию низа юбки проводят от точки 24 через точки 26, 24, 26 и 24.

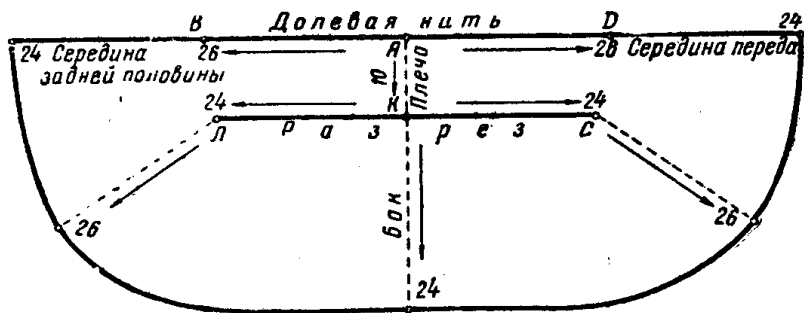


Рис. 16. Сарафан для девочки

Рис. 17. Чертеж выкройки сарафана для девочки дошкольного возраста

Детское пальто

(Размер 32, рис. 18)

Для построения чертежа выкройки детского пальто (рис. 19) необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Длина спины до талии | 28 см |
| 2. Длина пальто | 55 см |
| 3. Длина плеча | 10 см |
| 4. Полуокружность шеи | 14 см |
| 5. Полуокружность груди | 32 см |
| 6. Длина рукава | 40 см |



Рис. 18. Детское пальто

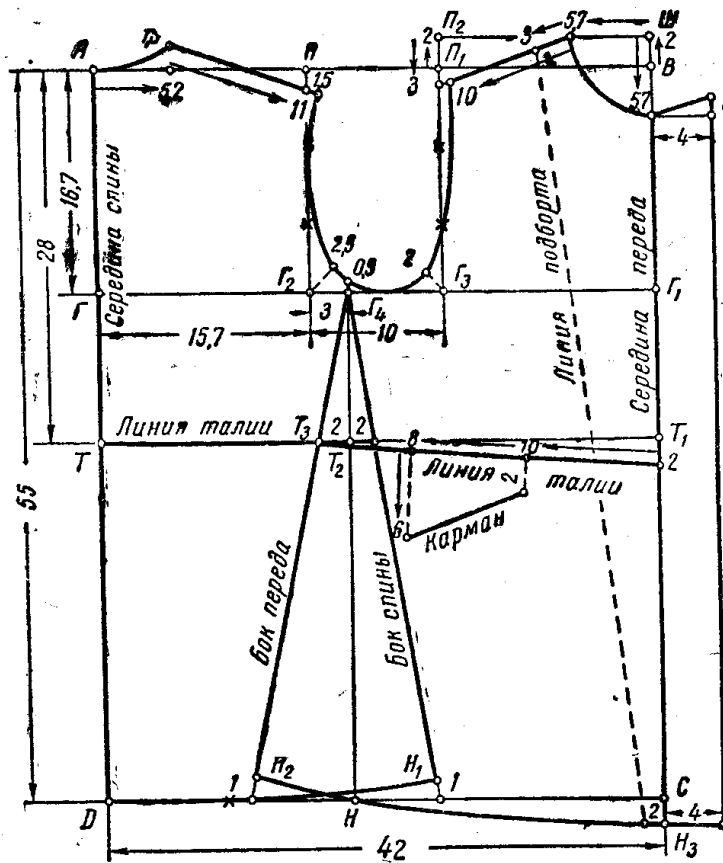


Рис. 19. Чертеж выкройки детского пальто

Построение чертежа выкройки. Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина пальто. Линии прямоугольника AD и BC равны 55 см (длине пальто по мерке).

Ширина пальто. Линии прямоугольника AD и BC равны 42 см (полуокружности груди по мерке плюс 10 см для всех размеров):

$$32+10=42.$$

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 16,7 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$32:3+6=16,7.$$

От точки Г вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и точку пересечения ставят точку Г1.

Линия талии. От точки А вниз откладывают 28 см (длину спины до талии по мерке) и ставят точку Т. От точки Т вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС, точку пересечения ставят точку Т1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 15,7 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$32:3+5=15,7.$$

Из точки Г2 вверх проводят прямую линию до пересечения с линией АВ и ставят точку П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 10 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$32:4+2=10.$$

Из точки Г3 вверх проводят прямую линию до пересечения с линией АВ и ставят точку П1.

Подъем полочки. От точек В и П1 линии удлиняют вверх на 2 см и ставят точки Ш и П2. Точки Ш и П2 соединяют.

Линия бока. От точки вправо откладывают 3 см и ставят точку Г4. От точки Г4 проводят вниз прямую линию до пересечения с линией ВС, точку пересечения ставят точку Н. Пересечение с линией ТТ1 ставят точку Т2.

Вспомогательные линии плеча и проймы. Линии ПГ2 и П1Г3 делят на три равные части.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 5,2 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$14:3+0,5=5,2$$

От точки 5,2 вверх откладывают 1,5 см. Точки А и 1,5 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Линия плеча. От точки 1,5 (горловины) через точку 1,5 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 11 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$10+1=11.$$

Линия проймы. От точки Г2, разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. Затем от точки Г4 линию бока удлиняют вверх на 0,5 см. Линию проймы проводят от точки 11 через верхнюю точку деления линии ПГ2, точку 2,5 к точке 0,5.

Боковой шов. От точки Т1 вправо откладывают 2 см. Линию бокового шва проводят от точки 0,5 через точки Г4, 2 до пересечения с линией DC. От точки пересечения с линией DC вверх откладывают 1 см и ставят точку Н1.

Нижняя линия пальто. Расстояние ДН делят пополам и точку делений соединяют с точкой Н1.

Построение переда

Вырез горловины. От Точки Ш влево и вниз откладывают по 5,7 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1 см для всех размеров);

$$14:3+1=6,7.$$

Точки 5,7 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П2 вниз откладывают 3 см.

Линия плеча. Точки 5,7 и 3 соединяют. Затем от точки 6,7 влево по намеченной линии откладывают 10 см (длину плеча по мерке).

Линий проймы. От точки Г3 разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию проймы проводят от точки 10 через нижнюю точку деления линии П1Г1, точку 2 и, касаясь линии ГГ1, к точке 0,5.

Боковой шов. От точки Т2 влево откладывают 2 см и ставят точку Т3. Линию бокового шва проводят от точки 0,5 через точку Г4 и Т3 до пересечения с линией DC. От точки пересечения с линией DC вверх откладывают 1 см и ставят точку Н2.

Линия талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см. Точку 2 соединяют с точкой Т1. Нижняя линия пальто. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и ставят точку Н3. Точки Н2 и Н3 соединяют.

Карман. От точки 2 по линии талии влево откладывают 10 см, а затем на одинаковом расстоянии от середины переда откладывают вниз 2 см. От точки 10 влево откладывают 8 см и вниз — 6 см. Точки 2 и 6 соединяют.

Прибавка на застежку (борт). От точек 5,7 и Н3 вправо откладывают по 4 см. От точки 4 (верхней) вверх откладывают 1 см. Намеченные точки 5, 7, 1, 4, 4, Н3 соединяют.

Линия подборта. От точки 5, 7 по плечу влево откладывают 3 см. Затем от точки Н3 влево по нижней линии пальто откладывают 2 см. Точки 3 и 2 соединяют.

Построение чертежа выкройки двухшовного рукава к детскому пальто (Рис. 20)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина рукава. Линии прямоугольника АВ и DC равны 18,7 см (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 8 см для всех размеров):

$$32 : 3 + 8 = 18,7$$

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 40 см (длине рукава по мерке).

Высота оката рукава. От точки А вниз откладывают 11,5 см и ставят точку и (3/4 глубины проймы пальто минус 1 см для всех размеров):

$$(16,7 : 4 \times 3) - 1 = 11,5.$$

От точки П вправо проводят прямую линию до пересечения линией ВС. Точку пересечения ставят точку П1.

Линия локтя. Расстояние ПД делят пополам. Точку деления ставят точку Л. От точки Л вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и ставят точку Л1.

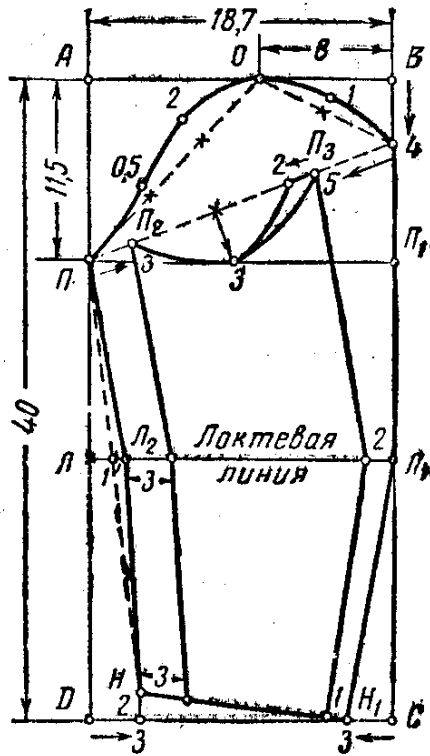


Рис. 20. Чертеж выкройки двухшовного рукава к детскому пальто

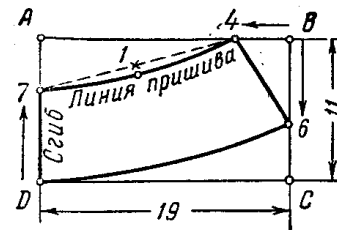


Рис. 21. Чертеж выкройки воротника к детскому пальто

Построение верхней половины рукава

Передний шов рукава. От точки D вправо откладывают 3 см. От точки 3 вверх откладывают 2 см и ставят точку Н. Точки П и Н соединяют пунктирной линией.

От точки пересечения пунктирной линии с линией локтя ЛЛ1 вправо откладывают 1 см и ставят точку Л2. Линию переднего шва проводят через точки П, Л2, Н.

Линия оката рукава. От точки В влево откладывают 8 см и ставят точку О. Точки А и О соединяют пунктирной линией, делят ее на три равные части. От верхней точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 2 см, а от нижней — 0,5. От точки В вниз откладывают 4 см. Точки О и 4 соединяют пунктирной линией делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Линию оката рукава проводят от точки П, касаясь пунктирной линии ПО, через точки 0,5, 2, О, 1 к точке 4.

Линия локтевого шва. От точки С влево откладывают 3 см и ставят точку Н1. Линию локтевого шва проводят от точки 4 через точки П1, Л1 к точке Н1.

Нижняя линия рукава. Точки Н и Н1, соединяют. При утюжке линию переднего шва рукава оттянуть, а локтевую линию сутюжить (припосадить).

Построение нижней половинки рукава

Вспомогательная линия. Точки П и 4 (на линии ВС) соединяют пунктирной линией.

Передний шов. От точки П по пунктирной линии П4 вправо откладывают 3 см и ставят точку П2. От точек Л2 и Н вправо откладывают по 3 см. Линию переднего шва проводят от точки П2 через локтевую и нижнюю точки 3.

Линия выемки рукава. От точки 4 по пунктирной линии влево откладывают 5 см и ставят точку П3. Расстояние П2П3 делят пополам и от точки деления вниз под прямым углом к пунктирной линии откладывают 3 см. Линию выемки проводят от точки П2 через точку 3 к точке П3. От точки П3 влево по пунктирной линии откладывают 2 см. Точку 2 соединяют с линией выемки.

Линия локтевого шва. От точки Л1 влево откладывают 2 см. От точки Н1 влево откладывают 1 см. Линию локтевого шва проводят через точки П3, 2, 1.

Нижняя линия рукава. Проходит от точки 1 до точки 3 (на линии НН1).

Построение чертежа выкройки воротника к детскому пальто (Рис. 21)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 19 см (полуокружности шеи по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$14+5-19.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 11 см.

Линия сгиба. От точки D вверх откладывают 7 см.

Линия пришива. От точки В влево откладывают 4 см. Точки 4 и 7 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Линию пришива проводят через точки 7, 1, 4.

Линия мысика. От точки В вниз откладывают 6 см. Точки 4 и 6 соединяют.

Нижняя линия воротника. Точки В и 6 соединяют закругленной линией.

Матроска

(Размер 30, рис. 22)

Чтобы пошить матроску для мальчика или девочки, надо составить чертеж выкройки основы детского платья (рис. 11), а также рукава (рис. 12). Затем на основную выкройку детского платья наносят линию длины блузы. Для этого от линии талии по спине и переду отмеряют вниз по 10—15 см, а оставшуюся часть выкройки до низа срезают. Вырез горловины переда для матроски намечают так: от горловины по линии середины переда вниз откладывают 10 см и соединяют с точкой 5 горловины.



Рис. 22. Матроска для мальчика и девочки

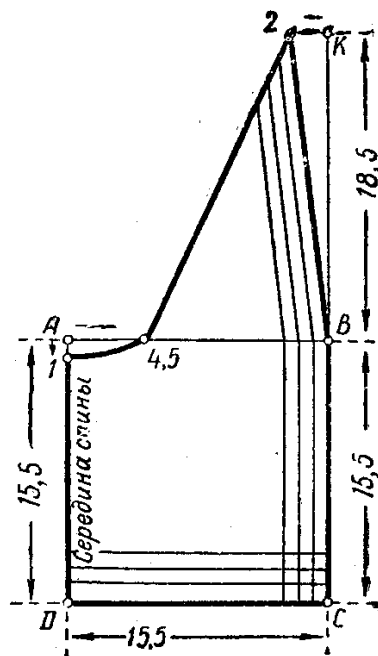


Рис. 23. Чертеж выкройки матросского воротника

Построение чертежа выкройки матросского воротника (Рис. 23)

Для построения чертежа выкройки воротника вычерчивают прямоугольник ABCD, стороны которого равны 15,5 см (полуокружность шеи по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$13,5+2=15,5.$$

Линия низа воротника. От точки В вертикальную линию удлиняют вверх на 18,5 см и ставят точку К (полуокружность шеи по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$13,5+5=18,5.$$

От точки К влево откладывают 2 см (для всех размеров) и соединяют с точкой В.

Вырез горловины. От точки А вниз откладывают 1 см (для всех размеров), а вправо — 4,5 см полуокружности шеи по мерке):

$$13,5:3=4,5.$$

Затем точку 4,5 соединяют с точками 2 и 1. Линии сутажа намечают на расстоянии 2 см от края и 0,5—1 см между ними.

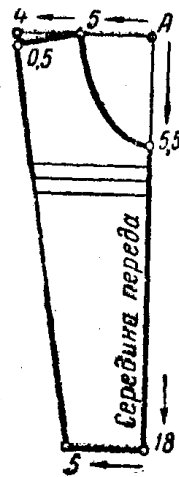


Рис. 24. Чертеж выкройки вставки матроски.

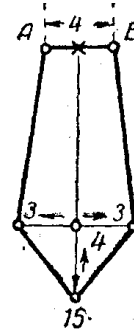


Рис. 25. Чертеж выкройки галстука.

Построение чертежа выкройки вставки матроски (Рис. 24)

Вычерчивают прямой угол с вершиной в точке А.

Вырез горловины. От точки А влево откладывают 5 см (1/2 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5, см для всех размеров):

$$13,5:3+0,5=5.$$

Затем от угла А вниз откладывают 5,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$13,5:3+1=5,5.$$

Вырез горловины проводят от точки 5 к точке 5,5 вогнутой линией.

Длина вставки по линии середины переда. От точки 6,5 (горловины) вниз откладывают 18 см.

Линия низа вставки. От точки 18 влево проводят прямую линию длиной 5 см.

Линия плеча вставки. От точки 5 (горловины) влево откладывают 4 см, затем от точки 4 вниз откладывают 0,5 см (для всех размеров), точки 5 и 0,5 соединяют.

Край вставки. Точку 0,5 и точку 5 (нижняя) соединяют.

Построение чертежа выкройки галстука матроски (Рис. 25)

Ширина и длина галстука. Проводят горизонтальную линию длиной 4 см и обозначают буквами А и В. Линию АВ делят пополам и от точки деления вниз проводят линию длиной 15 см.

Длина мысика. От точки 15 откладывают вверх 4 см.

Ширина мысика. От точки 4 влево и вправо откладывают по 3 см и соединяют с точкой 15 и точками А и В.

Костюм для мальчика дошкольного возраста

(Размер 30, рис. 26)

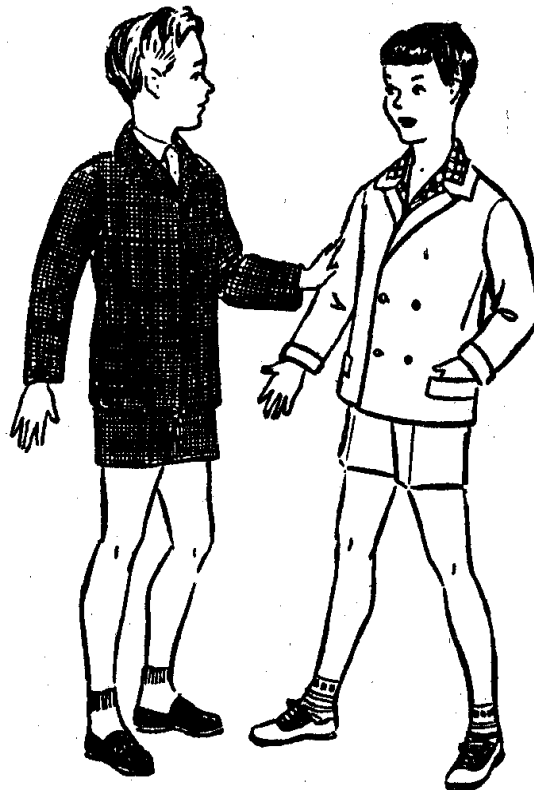


Рис. 26. Костюмы для мальчика дошкольного возраста

Для построения чертежа выкройки костюма для мальчика дошкольного возраста необходимо снять следующие мерки.

1. Длина куртки	40 см
2. Длина спины до талии	26 см
3. Длина плеча	9 см
4. Полуокружность шеи	13,5 см
5. Полуокружность груди	30 см
6. Полуокружность талии	30 см
7. Полуокружность бедер	30 см
8. Длина рукава	36 см

Куртка для мальчика дошкольного возраста

Построение чертежа выкройки (Рис. 27)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина куртки. Линии прямоугольника АВ и DC равны 36 см (полуокружности груди по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$30+6=36.$$

Длина куртки. Линии прямоугольника AD и BC равны 40 см (длине по мерке).

Глубина проймы. От точки A вниз откладывают 15 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$30:3+5=15.$$

Из точки Г вправо проводят линию до пересечения с линией BC и ставят точку Г1.

Линия талии. От точки A вниз откладывают 26 см (длину спины до талии по мерке) и ставят точку Т. От точки Т вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC и ставят точку Т1.

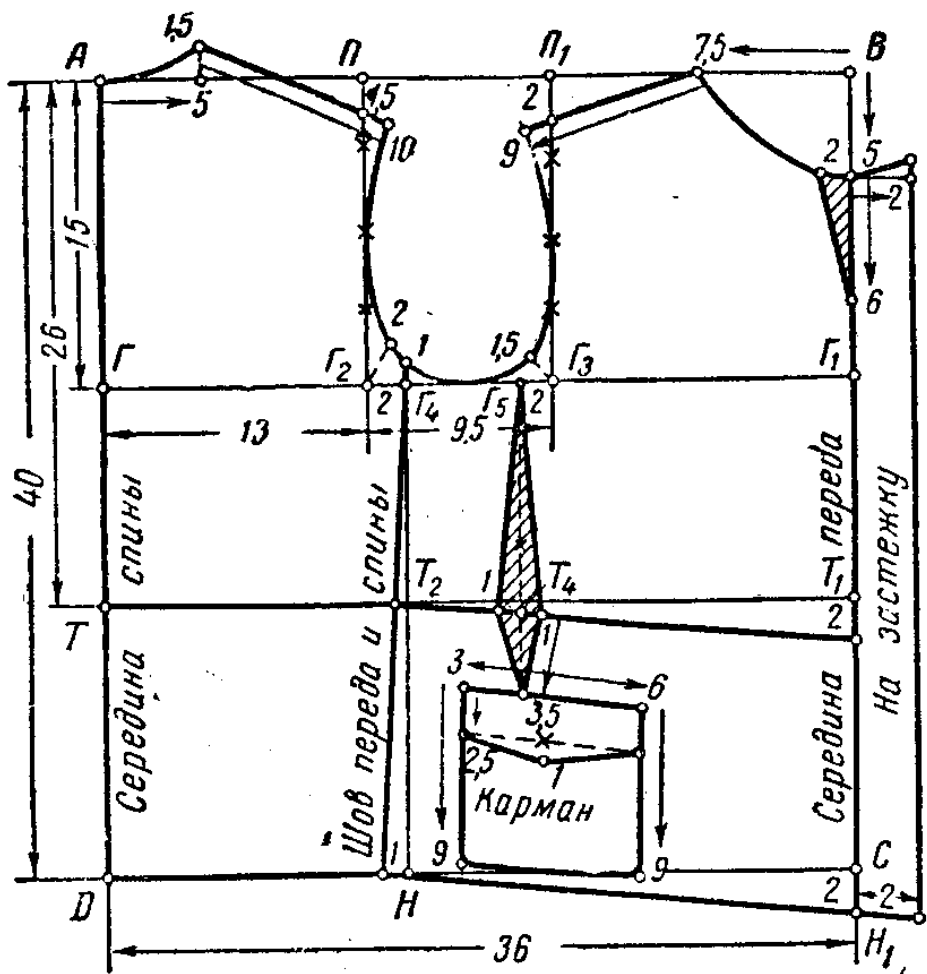


Рис. 27. Чертеж выкройки куртки для мальчика дошкольного возраста

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 13 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$30:3+3=13.$$

Из точки Г2 вверх проводят линию до пересечения с линией AB и ставят точку П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 9,5 см и ставят точку Г4 (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$30:4+2=9,5.$$

Из точки Г3 вверх проводят линию до пересечения с линией АВ и ставят точку П1.

Линия бока. От точки Г2 вправо откладывают 2 см и ставят точку Г4. Из точки вниз проводят линию до пересечения с линией DC и ставят точку Н.

Вспомогательные линии плеча и проймы. Линии ПГ2 и П1Г3 делят на четыре равные части.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$13,5:3+0,5=5.$$

От точки 5 вверх откладывают 1,5 см. Точки А и 1,5 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Линия плеча. Линию плеча проводят от точки 1,5 (горловина) через точку 1,5 (наклон плеча) длиной 10 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$9+1=10.$$

Линия проймы. От точки Г2, разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Из точки линию бока удлиняют вверх на 1 см. Линию проймы проводят через точку 10, среднюю точку деления линии ПГ2, точки 2 и 1.

Боковой шов. От точки П влево откладывают 1 см и соединяют с точками Г4 и 1. Пересечение с линией ТТ1 ставят точку Т2.

Построение переда

Вырез горловины. От точки В влево откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$13,5:3+3=7,5.$$

От точки В вниз откладывают 5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$13,5:3+0,5=5$$

Точки 7,5 и 5 соединяют вогнутой линией.

Вытачка по вырезу горловины. От точки 5 влево по вырезу горловины откладывают 2 см, а вниз — 6 см и соединяют с точкой 2.

Наклон плеча. От точки П, вниз откладывают 2 см.

Линия плеча. Линию плеча проводят от точки 7,5 через точку 2 (наклон плеча) длиной, разной 9 см (длине плеча по мерке).

Линия проймы. От точки Г3, разделяя угол пополам, откладывают 1,5 см. Линию проймы проводят от точки 9, через нижнюю точку деления линии П1Г3, точку 1,5 и, касаясь линии ГГ1, к точке 1.

Боковой шов. Проходит через точки 1, Г4, Т3 и 1.

Линия талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой Т2.

Линия низа. Из точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и ставят точку Н1, которую соединяют с точкой 1.

Боковая вытачка. От точки Г3 влево откладывают 2 см и ставят точку Г5. От точки Г5 опускают вниз пунктирную линию произвольной длины. От точки пересечения с линией талии вправо и влево откладывают по 1 см, а вниз — 3,5 см. Затем точки 1 соединяют с точкой Г5 и с точкой 3,5.

Прибавка на застежку. От точки 5 вправо откладывают 2 см и затем вверх 1 см, а от точки Н1 откладывают вправо 2 см. Точки 5, 1, 2, 2 и Н1 соединяют.

Боковой карман. Через точку 3,5 проводят верхнюю линию кармана на одинаковом расстоянии от линии талии: влево откладывают 3 см и вправо 6 см. Из точек 3 и 6 проводят вниз линии на одинаковом расстоянии от середины переда длиной по 9 см и соединяют их между собой. Нижние углы кармана закругляют.

Клапан бокового кармана. От точек 3 и 6 вниз откладывают по 2,5 см и соединяют их пунктирной линией. Затем эту линию делят пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Точки 2,5, 1 и 2,5 соединяют.

Построение чертежа выкройки рукава к куртке для мальчика дошкольного возраста (Рис. 28)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина рукава. Линии прямоугольника АВ и DC равны 30 см (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 5 см, умноженное на 2 для всех размеров):

$$(30:3+5) \times 2 = 30.$$

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 36 см (длине рукава по мерке).

Высота оката рукава. От точки 4 вниз откладывают 10,3 см и ставят точку и (3/4 глубины проймы куртки минус 1 см для всех размеров):

$$(15:4 \times 3) - 1 = 10,3.$$

Из точки П проводят вправо прямую линию до пересечения с линией BC и ставят точку П1.

Линия локтя. Расстояние PD делят пополам, от точки деления вверх откладывают 2 см и ставят точку Л. От точки Л вправо проводят прямую линию до пересечения ее с линией BC и ставят точку Л1.

Вспомогательные линии рукава. Линию АВ делят на четыре равные части и точки деления обозначают буквами О, О1 и О2. Из этих точек проводят линии вниз до пересечения с линией DC. Точки пересечения обозначают буквами Н, Н1, Н2. Пересечение вспомогательной линии О2Н2 с линией ПП1 ставят точку П2.

Линия оката рукава. Отрезки АП и ВП делят на три равные части и верхние точки деления обозначают буквами ОЗ и О4. Точку О соединяют пунктирными линиями с точками О, и П2, а точку О4 с точкой П2. Пересечение линии О1Н1 пунктирной линией ставят точку О5. Каждый отрезок пунктирной линии делят пополам. Затем от точки деления отрезка О3О откладывают вверх 1 см, ОО5 — 1,5 см, О5П2 вниз 1 см, П2О4 вниз 1 см.

Линию оката рукава проводят через точки: О3, 1, О, 1,5, О5, 1, П2 1, О4. О — высокая точка рукава.

Боковые линии рукава. От точки D вправо, а от точки С влево откладывают по 2 см. Боковую линию слева проводят через точки О3, П, Л, 2, удлинив ее вниз на 1 см. Боковую линию справа проводят через точки О3, П, Л, 2.

Линия низа. От точки Н4 вверх откладывают 1 см. Линию низа проводят через точки 1, Н, 1, 2.

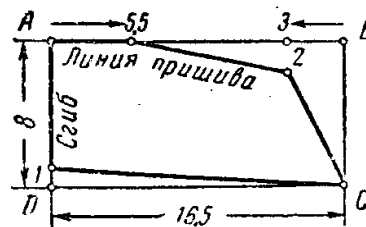
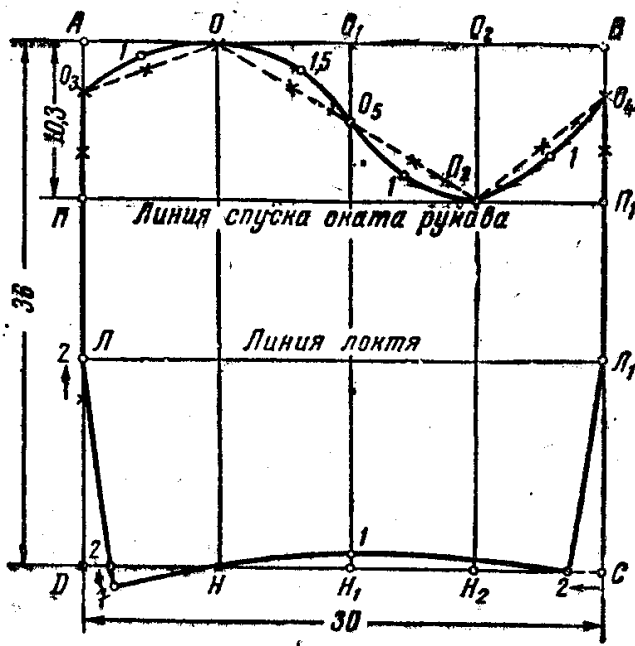


Рис. 28. Чертеж выкройки рукава Рис. 29. Чертеж выкройки воротника

Воротник к куртке для мальчика дошкольного возраста (Рис. 29)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 16,5 см (полуокружности шеи по мерке воротника, у плюс 3 см для всех размеров):

$$13,5+3=16,5.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 8 см.

Линия пришива. От точки А вправо откладывают 5,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$13,5:3+1=5,5.$$

От точки В влево откладывают 3 см. От точки 3 вниз откладывают 2 см. Линию пришива проводят через точки А, 5,5, 2.

Мысик. Точки 2 и С соединяют.

Нижняя линия. От точки D вверх откладывают 1 см. Точки 1 и С соединяют.

Штанишки для мальчика дошкольного возраста

(Размер 30, рис. 26)

Построение чертежа выкройки

Для построения чертежа выкройки штанишек для мальчика дошкольного возраста необходимо снять следующие мерки.

1. Полуокружность талии 30 см
2. Полуокружность бедер 30 см

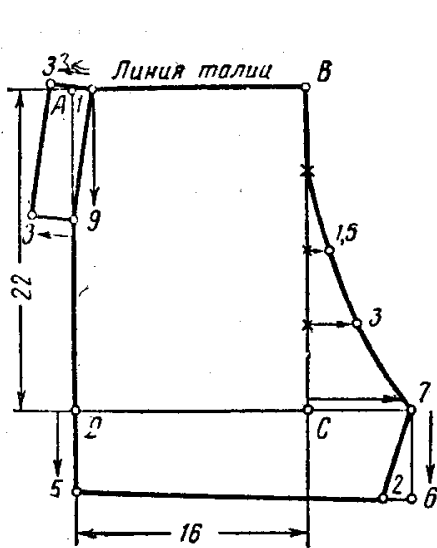


Рис. 30. Чертеж выкройки передней половинки штанишек

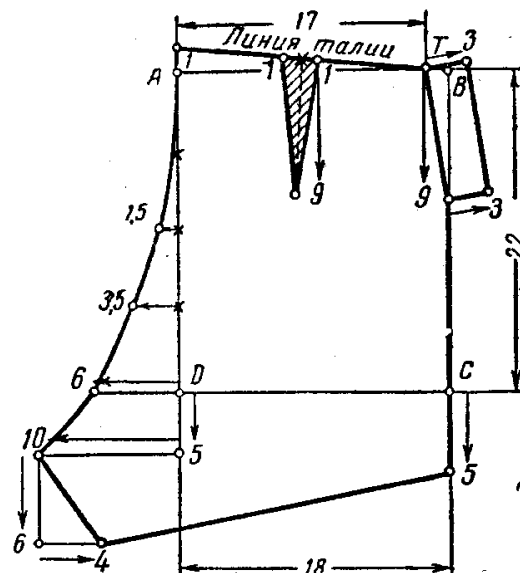


Рис. 31. Чертеж выкройки задней половинки штанишек

Построение передней половинки штанишек (Рис. 30)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина штанишек. Линии прямоугольника АВ и DC равны 16 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$30:2+1=16.$$

Длина штанишек. Линии прямоугольника AD и BC равны 22 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 7 см):

$$30:2+7=22.$$

Ширина шага. От точки С линию DC удлиняют вправо на 7 см (1/2 ширины прямоугольника минус 1 см для всех размеров):

$$16:2-1=7.$$

Линия банта. Линию BC делят на четыре равные части. От среднего деления вправо откладывают 1,5 см, а от нижнего — 3 см. Линию банта проводят от точки В через верхнее деление линии BC и точки 1,5, 3 и 7.

Шаговый шов. От точки 7 вниз проводят прямую линию длиной 6 см. От точки 6 влево откладывают 2 см. Точки 7 и 2 соединяют.

Линия талии. От точки А вправо откладывают 1 см. Линия талии проходит через точки 1 и В.

Линия бока. От точки D линию AD удлиняют вниз на 5 см. От точки А вниз откладывают 9 см. Линию бока проводят через точки 1, 9, D и 5. Линия низа. Точки 5 и 2 соединяют.

Планка. От точек 1 и 9 вправо под прямым углом к линии 1 и 9 откладывают по 3 см. Точки 1, 3, 3 и 9 соединяют.

Построение задней половинки штанишек (Рис. 31)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина штанишек. Линии прямоугольника АВ и DC равны 18 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$30:2+3=18.$$

Длина штанишек. Линии прямоугольника AD и BC равны 22 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 7 см для всех размеров):

$$30:2+7=22.$$

Линия талии. От точки Л вправо откладывают 17 см и ставят точку Т (1/2 полуокружности талии по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$30 : 2 + 2=17.$$

От точки А вверх откладывают 1 см. Точки 1 и Т соединяют.

Линия слонки (сидения). Из точки D линию DC удлиняют влево на 6 см (1/3 ширины прямоугольника):

$$18 : 3 =6.$$

Из точки D линию AD удлиняют вниз на 5 см и затем влево откладывают 10 см (1/2 ширины прямоугольника плюс 1 см):

$$18:2 + 1=10.$$

Линию AD делят на четыре равные части. От среднего деления линии AD влево откладывают 1,5 см, а от нижнего — 3,6 см.

Линию слонки (сидения) проводят от точки 1 через точку А, верхнее деление линии AD и точки 1, 5, 3, 5, 6, 10.

Шаговый шов. Из точки 10 проводят вниз линию длиной 6 см и затем вправо 4 см. Точки 10 и 4 соединяют.

Линия бока. От точки В вниз откладывают 9 см. Точки Т и 9 соединяют. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 5 см.

Линия низа. Точки 4 и 5 соединяют.

Планка. От точек Т и 9 вправо под прямым углом к линии Т9 откладывают по 3 см. Точки Т, 3, 3, 9 соединяют.

Платье для девочки школьного возраста (основа)

(Размер 40, рис. 32)

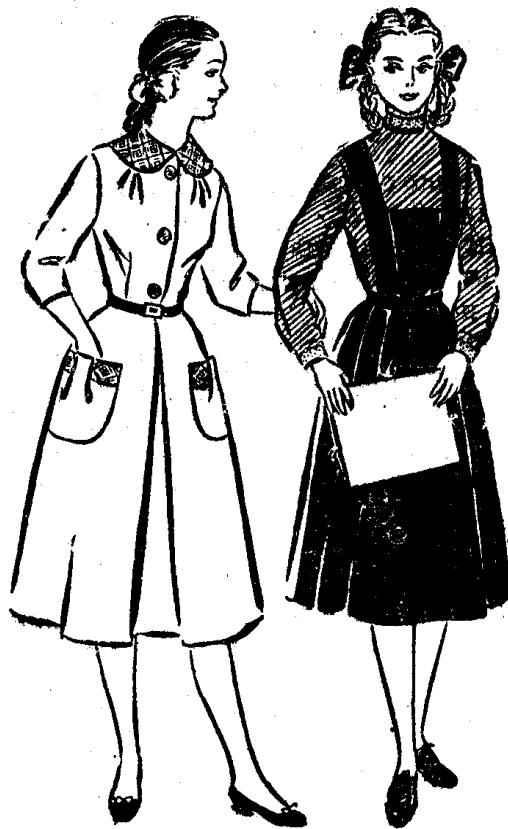


Рис. 32. Платье для девочки школьного возраста

Для построения чертежа выкройки платья (основа) для девочки школьного возраста (рис. 33) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина спины до талии	33 см
2. Длина платья	80 см
3. Длина плеча	11 см
4. Полуокружность шеи	16,5 см
5. Полуокружность над грудью	38 см
6. Полуокружность груди	40 см

7. Полуокружность талии	34 см
8. Полуокружность бедер	42см
9. Длина рукава	56 см

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина платья. Линии прямоугольника AD и BC равны 80 см (длине платья по мерке).

Ширина платья. Линии прямоугольника AB и DC равны 46 см (полуокружности груди его мерке плюс 6 сантим метров для всех размеров):

$$40+6=46.$$

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 17,3 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$40:3+4=17,3.$$

От точки Г вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC. Точку пересечения ставят точку Г1.

Линия талии. От точки А вниз откладывают 33 см (длину спины до талии по мерке) и ставят точку Т. От точки Т вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC. Точку пересечения ставят точку Т1.

Линия бедер. От точки Т вниз откладывают 16 см и ставят точку Л. От точки Л вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC, Точку пересечения ставят точку Л1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 16,3 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$40:3+3=16,3$$

От точки Г2 проводят вверх прямую линию до пересечения с линией AB. Точку пересечения ставят точку П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 11 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$40:4+1 =11$$

Подъем полочки. От точки Г3 вверх откладывают 20,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$40:2+0,5=20,5.$$

От точки Г3 проводят вверх прямую линию длиной 20,5 см и ставят точку П1. Точку пересечения с линией AB ставят точку П2. Точки П1 и Ш соединяют.

Линия спуска проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 удлиняют вниз на 2 см и соединяют их.

Линия бока. От точки 2 вправо откладывают 3 см и ставят точку Г4. От точки Г4 проводят вниз прямую линию до пересечения с линией DC; точку пересечения обозначают Н, пересечение с линией ТТ1 — буквой Т2, а пересечение с линией ЛЛ1— Л2.

Вспомогательные линии плеча и проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

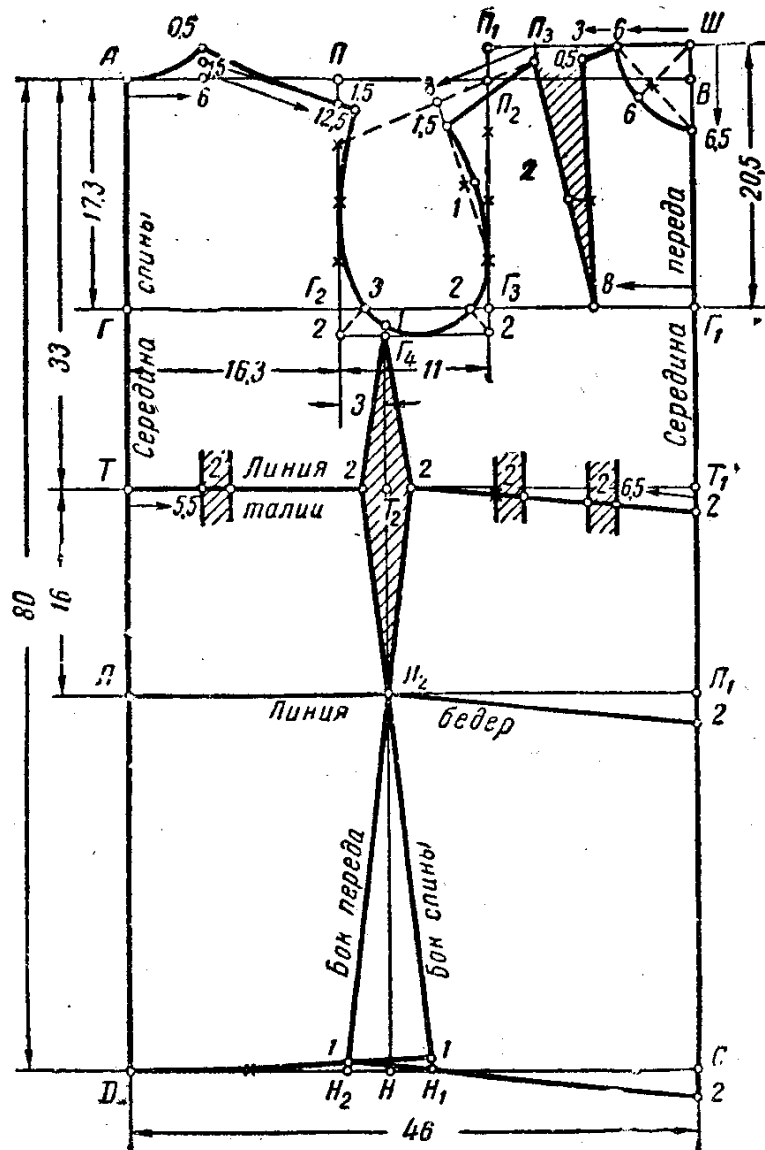


Рис. 33. Чертеж выкройки платья для девочки школьного возраста

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$16,5:3+0,5=6.$$

От точки 6 вверх откладывают 1,5 см. От точки 1,5 вверх откладывают 0,5 см. Точки А и 0,5 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Линия плеча. От точки 1,5 (горловины) через точку 1,5 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 12,5 см (длина плеча по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$11+1,5=12,5.$$

Точку 0,5 соединяют с линией плеча.

Линия проймы. От точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 3 см. Линию бока от точки Г4 удлинляют вверх на 1 см. Линию проймы проводят от точки 12,5, через среднюю точку деления линии ПГ2, точки 3 и 1.

Линия бокового шва. От точки Т2 влево откладывают 2 см. Линию бокового шва проводят через точки 1, Г4, 2 (линия талии), Л2 и до пересечения с линией ДС. Точку пересечения ставят точку Н1.

Линия низа. От точки Н1 вверх откладывают 1 см. Расстояние ДН делят пополам и точку деления соединяют с точкой 1 (боковой шов).

Вытачка на линии талии. От точки Т вправо откладывают 5,5 см. От точки 5,5 вправо откладывают 2 см и через намеченные точки проводят линии вверх и вниз произвольной длины.

Построение переда

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$16,5:3+0,5=6.$$

От точки Ш вниз откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$16,5:3+1=6,5.$$

Точки 6 и 6,5 соединяют пунктирной линией и делят ее пополам. Затем от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают также 6 см. Точки 6, 6 и 6,5 соединяют вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки 6 влево откладывают 3 см. Затем от точки 3 вниз откладывают 0,5 см и соединяют ее с точкой 6. Далее от точки Г1 влево откладывают 8 см (вырез горловины переда плюс 3 см минус 1 см):

$$6 + 3 - 1 = 8.$$

Точки 0,5 и 8 соединяют.

Нагрудная вытачка. Правую линию вытачки от точки 0,5 до точки 8 делят пополам и от точки деления влево откладывают 2 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность над грудью по мерке для всех размеров);

$$40 - 38 = 2.$$

Левую линию вытачки от точки 8 через точку 2 проводят дли ной, равной правой линии вытачки, и ставят точку П3.

Длина плеча от нагрудной вытачки до проймы. Точку П3 соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГ2 (спины). Затем от точки П3 по

пунктирной линии влево откладывают 8 см (длина плеча по мерке минус 3 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки для всех размеров):

$$11 - 3 = 8.$$

Точку 8 соединяют пунктирной линией с нижним делением линии П2Г2. От точки 8 по пунктирной линии вниз откладывают 1,5 см. Точки 1,5 и П3 соединяют.

Линия проймы. Пунктирную линию от точки 1,5 до нижней точки деления линии П2Г3 делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. Затем от точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию проймы проводят через точки 1,5, 1, нижнюю точку деления линии П2Г3 точку 2 и, касаясь линии Г Г1, к точке 1.

Линия бокового шва. От точки Т2 вправо откладывают 2 см. Линию бокового шва проводят через точки 1, Г4, 2, Л2 до пересечения с линией DC. Точку пересечения обозначают буквой Н2.

Оформление линии талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой 2.

Оформление линии бедер. От точки Л1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой Л2.

Оформление линии низа. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см. Затем от точки Н2 вверх откладывают 1 см и соединяют с точкой 2.

Вытачка на линии талии (передняя). От точки 2 (линия талии) влево откладывают 6,5 см (расстояние Г1 8 минус 1,5 см для всех размеров);

$$8 - 1,5 = 6,5.$$

От точки 6,5 влево откладывают глубину вытачки 2 см. Через намеченные точки проводят линии вверх и вниз произвольной длины.

Вытачка на линии талии (боковая). Расстояние от точки 2 (боковой шов) до точки 2 (глубина на передней вытачке) делят пополам и от точки деления вправо откладывают 2 см. Через линию деления и точку 2 проводят линии вверх и вниз произвольной длины.

Построение чертежа выкройки одношовного рукава к платью для девочки школьного возраста (Рис. 34)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина рукава. Линии прямоугольника АВ и DC равны 34,6 см (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см, умноженное на 2 для всех размеров):

$$(40 : 3 + 4) \times 2 = 34,6.$$

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 56 см (длине рукава по мерке).

Высота оката. От точки А. вниз откладывают 13 см и ставят точку и (3/4 глубины проймы основы платья):

$$17,3 : 4 \times 3 = 13 \text{ (с округлением).}$$

От точки П вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и ставят точку П1.

Вспомогательные линии рукава. Линию АВ делят на четыре равные части. Среднюю точку деления ставят точку О, а точки деления слева и справа — О1 и О2. От точек О1, О и О2 опускают вниз прямые линии до пересечения с линией DC. Точки пересечения обозначают Н, Н1, Н2.

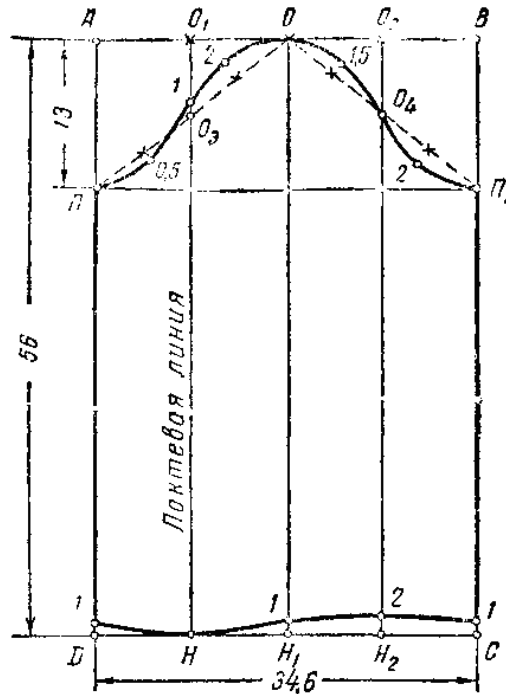


Рис. 34. Чертеж выкройки одношовного рукава

Линия оката рукава. Точки ПО и ОП1 соединяют пунктирными линиями. Точки пересечения ими вспомогательных линий обозначают буквами О3 и О4. Затем отрезки пунктирных линий делят по полам. От точки деления отрезка ПО3 вниз откладывают 0,5 см, от О3О вверх — 2 см, ОО4 вверх — 1,5 см, О4П1 вниз — 2 см. От точки О3 вверх откладывают 1 см. Линию оката рукава проводят через точки П, 0,5, 1, 2, О, 1,5, О4, 2, П1.

О — высокая точка рукава.

Линия низа рукава. От точек D, Н1 и С вверх откладывают по 1 см, а от точки Н2 вверх — 2 см. Линию низа рукава проводят через точки 1, Н, 1, 2 и 1.

Костюм для мальчика школьного возраста

(Размер 38, рис. 35)

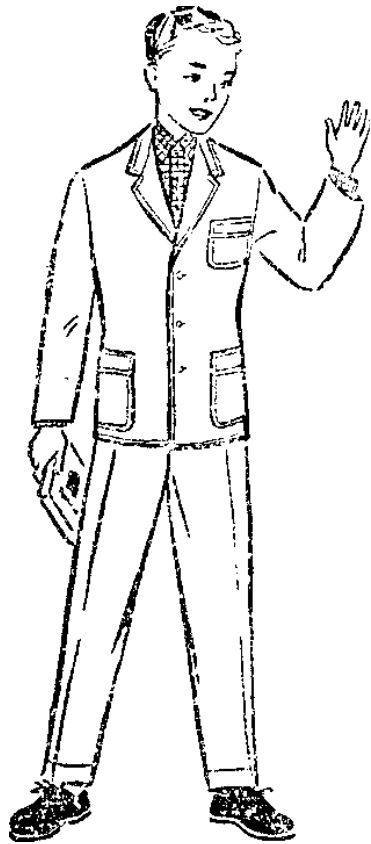
Для построения чертежа выкройки тужурки для мальчика (рис. 36) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина тужурки	55 см
2. Длина спины до талии	32 см
3. Длина плеча	11 см
4. Полуокружность шеи	16,5 см

- 5. Полуокружность груди 38 см
- 6. Длина рукава 52 см
- 7. Полуокружность талии 34 см
- 8. Полуокружность бедер 38 см

Построение чертежа выкройки тужурки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.



Ряс. 35. Костюм для мальчика школьного возраста

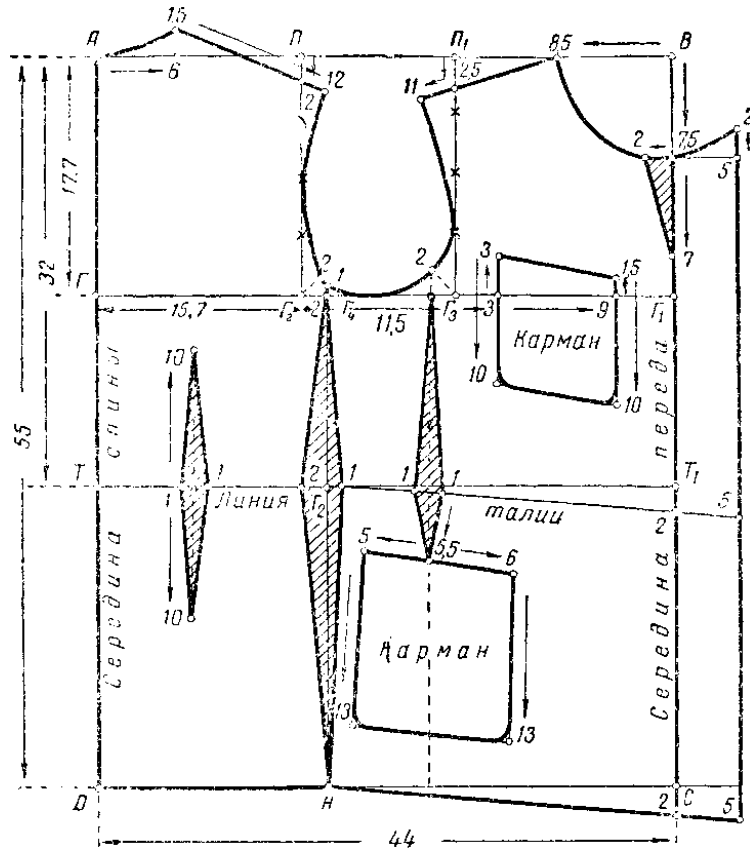


Рис. 36. Чертеж выкройки куртки для мальчика школьного возраста

Длина тужурки. Линии прямоугольника AD и BC равны 55 см (длине тужурки по мерке).

Ширина тужурки. Линии прямоугольника AB и DC равны 44 см (полуокружность груди по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$38+6=44.$$

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 17,7 см и ставят точку Г (1/3полуокружности груди по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$38:3+5=17,7.$$

От точки Г проводят вправо прямую линию до пересечения с линией BC и ставят точку Г1.

Линия талии. От точки А вниз откладывают 32 см (длина спины до талии по мерке) и ставят точку Т. От точки Т про водят вправо прямую линию до пересечения с линией ВС, точку пересечения ставят точку Т1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 15,7 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$38:3+3=15,7.$$

От точки Г2 вверх проводят прямую линию и точку пересечения ее с линией АВ ставят точку П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 11,5 см и ставят точку Г3 (3/4 полуокружности груди по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$38:4+2=11,5.$$

От точки Г3 вверх проводят прямую линию и точку пересечения ее с линией АВ ставят точку П1.

Линия бока. От точки Г2 вправо откладывают 2 см, ставят точку Г4. От намеченной точки опускают вниз прямую линию до пересечения с линией DC и точку пересечения ставят точку Н; пересечение с линией ТТ1 обозначают бук вой Т2.

Вспомогательные линии проймы ПГ2 делят на четыре равные части.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$16,5:3+0,5 =6.$$

От точки 6 вверх откладывают 1,5 см и соединяют с точкой А слегка вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 2 см.

Линия плеча. От точки 1,5 через точку 2 проводят линию плеча длиной 12 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$11 + 1 =12.$$

Линия проймы. От точки Г2, разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию бока от точки Г4 удлиняют вверх на 1 см.

Линию проймы проводят от точки 12 через среднюю точку деления линии ПГ2, через точку 2 к точке 1.

Линия бокового шва. От точки Т2 влево откладывают 2 см и соединяют с точками Г4, 1 и Н.

Вытачка на линии талии. Линию талии от точки Т до точки 2 (линия бока) делят пополам и от точки деления вверх и вниз проводят пунктирную линию длиной по 10 см, а вправо и влево — по 1 см и соединяют с точками 10.

Построение переда

Вырез горловины. От точки В влево откладывают 8,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$16,5:3 + 3 = 8,5.$$

Затем от точки В вниз откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$16,5:3+2 = 7,5.$$

Точки 8,5 и 7,5 соединяют вогнутой линией.

Вытачка горловины. От точки 7,5 вниз откладывают 7 см, а влево по линии выреза горловины — 2 см. Точки 7 и 2 соединяют.

Наклон плеча. От точки П1 вниз откладывают 2,5 см.

Линия плеча. От точки 8,5 (горловина) через точку 2,5 (наклон плеча) линию плеча проводят длиной 11 см по мерке.

Вспомогательные точки П линия проймы. От точки Г2, разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию проймы проводят от точки 11 через нижнюю точку деления линии П1Г3, через точку 2, касаясь линии ГГ1, к точке 1.

Линия бокового шва. От точки Т2 вправо откладывают 1 см и соединяют с точками Г4 и Н.

Линия талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой 1.

Нижняя линия переда. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и соединяют с точкой Н.

Прибавка на застежку (борт). От точки 7,5 (горловина) вправо откладывают 5 см и затем вверх 2 см. Точку 2 соединяют с точкой 7,5. От точек 7, 5, 2 и 2 (на линии ВС) вправо откладывают по 5 см. Линию борта проводят от точки 7,5 через точки 2, 5,5 к точке 2.

Боковая вытачка. От точки Г3 влево откладывают 2 см. От точки 2 опускают вниз до пересечения с линией DC прямую пунктирную линию. Затем от точки пересечения с линией талии вправо и влево откладывают по 1 см, а вниз — 5,5 см. Затем обе точки 2 соединяют с точкой 2 и с точкой 5,5. Точку 2 соединяют с линией проймы.

Боковой накладной карман. От точки 5,5 проводят верхнюю линию кармана на одинаковом расстоянии от линии талии: влево 5 см, вправо 6 см. Затем от намеченных точек 5 и 6 проводят вниз линии длиной 13 см на одинаковом расстоянии от середины переда. Точки 13 соединяют. Нижние углы кармана закругляют.

Нагрудный накладной карман. От точки Г3 вправо откладывают 3 см и затем вверх тоже 3 см, а вправо — 9 см. От точки 9 вверх откладывают 1,5 см. Точки 3 и 1,5 соединяют. Затем от этих точек проводят вниз прямые линии длиной по 10 см и соединяют их. Нижние углы кармана закругляют.

Построение чертежа выкройки двухшовного рукава (Рис. 37)

Построение верхней половинки рукава.

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 52 см (длине рукава по мерке).

Ширина верхней половинки рукава. Линии прямоугольника AB и DC равны 17,7 см (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$38:3+5=17,7.$$

Линия спуска оката рукава. От точки A вниз откладывают 12,7 см и ставят точку и (1/3 полуокружности груди по мерке):

$$38:3=12,7.$$

От точки П вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC и точку пересечения ставят точку П1.

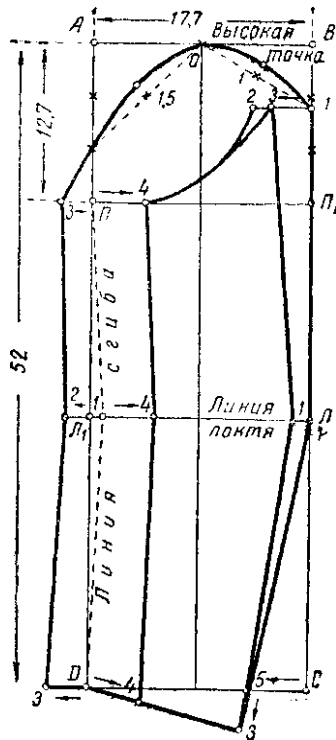


Рис. 37. Чертеж выкройка двухшовного рукава для тужурки

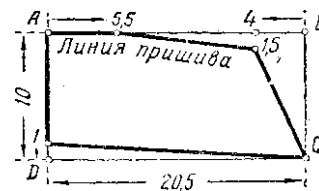


Рис. 38. Чертеж выкройки отложного воротника

Линия локтя. Линию П1С делят пополам, от точки деления откладывают вверх 1 см и ставят точку Л. От точки Л влево проводят линию локтя за линией AD на 2 см. Пересечение с линией AD ставят точку Л1.

Передний шов рукава. От точки П влево откладывают 3 см. Затем от точки D также влево откладывают 3 см. Линию переднего шва проводят от точки 3 через точку 2 (локтевая линия) к точке 3 (линия низа).

Линия оката рукава. Линию АН делят на три равные части. Линию АВ делят пополам и точку деления ставят точку О, которую соединяют пунктирной линией с нижним делением линии АП. Затем пунктирную линию делят пополам и от точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1,5 см. Линию ВП1 делят на три равные части и от верхнего деления вниз откладывают 1 см. Точку 1 соединяют пунктирной линией с точкой О. Затем пунктирную линию делят пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см.

Линию оката рукава проводят от точки 3 через нижнее деление линии АП, через точки 1,5, О и 1 к точке 1.0 — высокая точка рукава.

Линия локтевого шва. От точки С влево по линии DC откладывают 5 см. Линию локтевого шва проводят от точки 1 (окат рукава) через точки П1,Л и 5,удлинив ее вниз на 3 см.

Нижняя линия рукава. Точку 3 (низ рукава) соединяют с точкой D и 3.

Линия сгиба передней части рукава. От точки Л1 откладывают вправо 1 см. Линию сгиба проводят от оката рукава через точки П и 1 (локтевая линия) до точки D.

Верхнюю половинку рукава по линии переднего шва при утюжке оттягивают, а по линии локтевого шва сутюживают (припосаживают).

Построение нижней половинки рукава

Передний шов рукава. От точек П, 1 (линия сгиба) и точки D вправо откладывают по 4 см. Линию переднего шва проводят через точки 4.

Ширина нижней половинки понизу. Линию низа проводят от точки 4 до точки 3.

Ширина нижней половинки рукава по линии локтя. От точки Л влево откладывают 1 см.

Ширина нижней половинки рукава сверху. От точки 1 влево откладывают 3 см и соединяют с точкой 4 вогнутой линией. От точки 3 влево откладывают 2 см и соединяют с линией выемки.

Линия локтевого шва. Линию локтевого шва проводят от точки о через точку 1 к нижней точке 3.

Построение чертежа выкройки отложного воротника (Рис. 38)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 20,5 см (полуокружность шеи по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$16,5+4=20,5.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 10 см.

Линия пришива воротника. От точки В влево откладывают 4 см и от намеченной точки откладывают вниз 1,5 см. Затем от точки А вправо откладывают 5,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке для всех размеров):

$$16,5:3=5,5.$$

Линию пришива проводят через точки А, 5,5 и 1,5.

Низ воротника. От точки D вверх откладывают 1 см и соединяют с точкой С.

Линия мысика. Точку С соединяют с точкой 1,5.

Брюки для мальчика школьного возраста

(Размер 387 рис. 35)

Для построения чертежа выкройки брюк для мальчика школьного возраста необходимо снять следующие мерки.

1. Длина брюк по боку 80 см
2. Полуокружность талии 34 см
3. Полуокружность бедер 38 см

Построение чертежа выкройки передней половинки брюк (Рис. 39)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина брюк. Линии прямоугольника АВ и DC равны 25 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$38:2+6=25$$

Длина брюк. Линии прямоугольника AD и BC равны 80 см (длине брюк по мерке).

Линия шага. От точки А вниз откладывают 21 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$38:2+2=21.$$

Из точки Ш вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC, точку пересечения ставят точку Ш1.

Линия банта. От точки Ш1 влево откладывают 4 см. Из точки 4 проводят вверх прямую линию до пересечения с линией АВ и ставят точку Г. Затем от точки 4 вверх откладывают 4 см. Линию банта проводят через точки Т, 4, Ш1.

Линия талии. От точки Т влево откладывают 20 см и ставят точку Т1 (1/2 полуокружности талии до мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$34:2+3=20.$$

Линия колена. Линию Ш1С делят пополам и от точки деления вверх откладывают 6 см. От точки 6 влево проводят прямую линию до пересечения с линией AD.

Линия заутюжки. Линию делят пополам и через точку деления проводят прямую линию вниз до пересечения с линией DC и вверх до пересечения с линией АВ. Точку пересечения линии талии ставят точку Т2.

Линия низа брюк. От точки D вправо откладывают 3 см и ставят точку Н. От точки С влево откладывают 3 см и ставят точку Н1. Точки Н и Н1 соединяют.

Шаговый шов. Точки Ш1 и Н1 соединяют.

Боковой карман. От точки А вниз откладывают 17 см. Точки Т1 и 17 соединяют. От точки Т1 вниз откладывают 3 см. Расстояние от линии талии до начала кармана застрачивают.

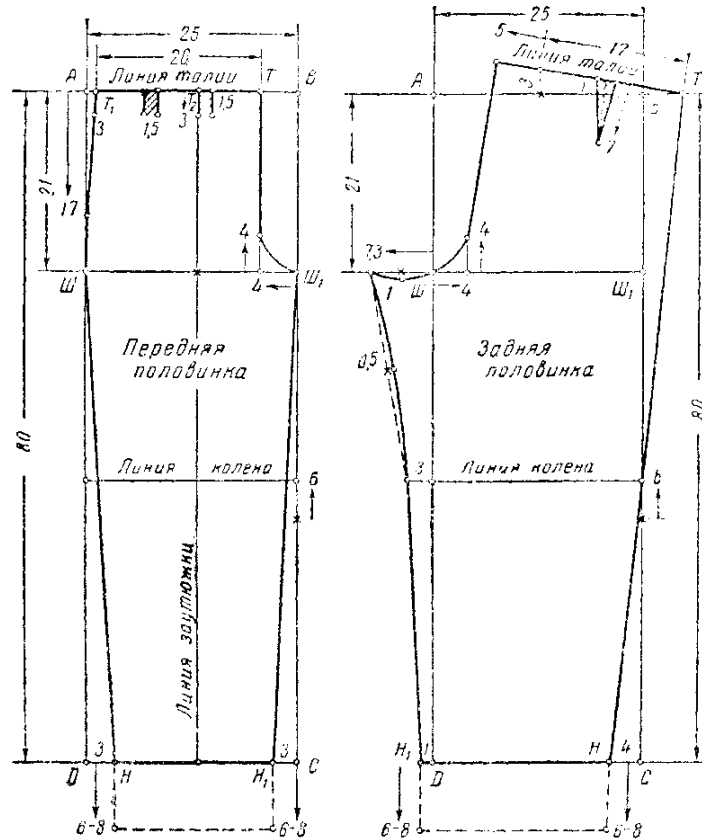


Рис. 39 Чертеж выкройки передней половинки брюк.

Рис. 40. Чертеж выкройки задней половинки брюк.

Боковой шов. Точки 17, Ш, Н соединяют.

Вытачки или складки на линии талии. От точки Т2 вправо откладывают 1,5 см. Линию Т1Т2 делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1,5 см. Из точек 1,5, Т2, 1,5 и середины линии Т1Т2 откладывают вниз по 3 см.

Манжета. Из точек Н и Н1 линии удлиняют вниз на 6—8 см и соединяют пунктирной линией.

Построение задней половинки брюк (Рис. 40)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина брюк. Линии прямоугольника АВ и DC равны 25 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$38:2+6=25.$$

Длина брюк. Линии прямоугольника AD и BC равны 80 см.

Длина и ширина шага. От точки А вниз откладывают 21 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$38 : 2 + 2 = 21.$$

От точки Ш проводят линию вправо до пересечения с линией ВС. Точку пересечения ставят точку Ш1. От точки Ш влево проводят линию длиной 7,3 см (1/4 расстояния ШШ1 плюс 1 см для всех размеров):

$$25:4+1=7,3.$$

Линия колена. Линию Ш1С делят пополам и от точки деления вверх откладывают 6 см. От точки 6 влево проводят прямую линию до пересечения с линией AD и за линию на 3 см.

Линия талии. Из точки В право удлиняют линию талии произвольно. Затем линию АВ делят пополам и от точки деления вверх откладывают 3 см. От точки 3 вправо до пересечения с удлиненной линией АВ проводят линию талии, равную 17 см, и ставят точку Т (1/2 полуокружности талии по мерке):

$$34:2=17.$$

Линию талии из точки 3 влево удлиняют на 5 см.

Линия слонки (сидения). Линию 7,3 И делят пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Затем от точки Ш вправо откладывают 4 см и затем вверх также 4 см. Линию слонки (сидения) проводят через точки 7, 3, 1, И, 4, 5.

Линия низа брюк. От точки С влево откладывают 4 см и ставят точку Н. От точки D влево откладывают 1 см и ставят точку Н1. Точки Н1 и Н соединяют.

Боковой шов. Точки Т и Н соединяют.

Шаговый шов. Точки 7,3 и 3 (колени) соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо откладывают 0,5 см. Линию проводят через точки 7,3, 0,5, 3, Н1.

Вытачка на линии талии. Линию 3Т делят пополам и от точки деления вправо и влево откладывают по 1 см, а вниз — 7 см. Точки 1, 7 и 1 соединяют.

Манжета. Из точек Н1 и Н вниз линии удлиняют на 6—8 см. Точки 6—8 соединяют пунктирной линией.

Верхняя рубашка для мальчика

(Размер 36, рис. 41)

Для построения чертежа выкройки верхней рубашки для мальчика (рис. 42) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина рубашки	65 см
2. Длина плеча	11 см
3. Полуокружность шеи	16,5 см
4. Полуокружность груди	36 см
5. Длина рукава	50 см



Рис. 41. Верхняя рубашка для мальчика.

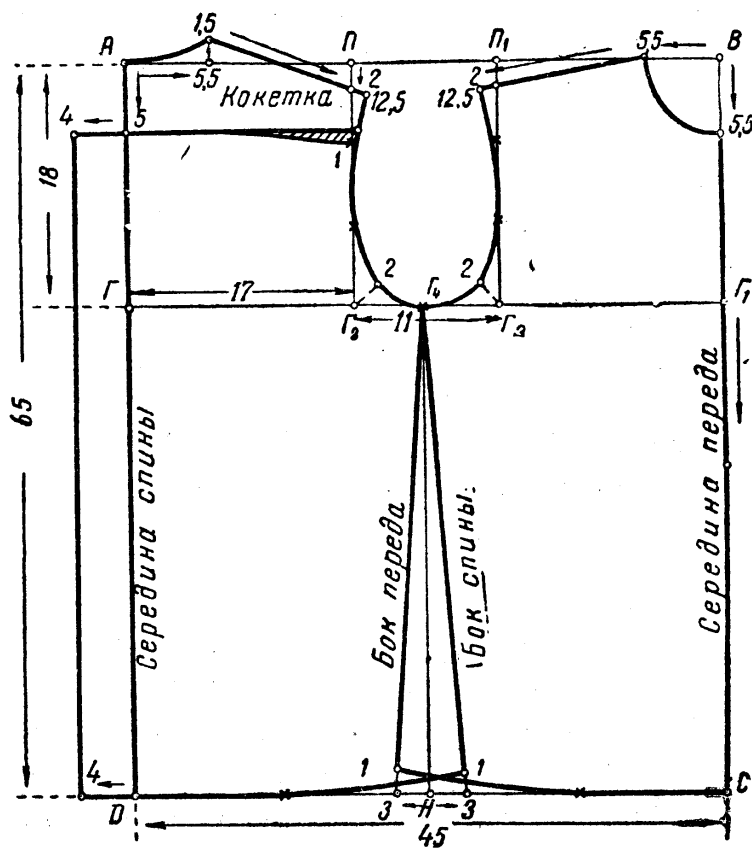


Рис. 42. Чертеж выкройки верхней рубашки для мальчика.

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина рубашки. Линии прямоугольника AD и BC равны 65 см (длине рубашки по мерке).

Ширина рубашки. Линии прямоугольника AB и DC равны 45 см (полуокружность груди по мерке плюс 9 см для всех размеров):

$$36+9=45.$$

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 18 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$36:3+6=18.$$

От точки Г вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC и ставят точку Г1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 17 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$36:3+5=17.$$

От точки Г2 проводят вверх линию до пересечения с линией АВ; точку пересечения ее ставят точку П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 11 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$36:4+2=11.$$

От точки А вверх проводят прямую линию до пересечения с линией АВ и точку пересечения ставят точку П1.

Вспомогательные линии проймы ПГ2 и П1Г2 делят на три равные части.

Линия бока. Расстояние Г2Г3 делят пополам и ставят точку Г4. От точки Г4 опускают вниз прямую линию до пересечения с линией DC и точку пересечения ставят точку Н.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 5,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке):

$$16,5 : 3=5,5.$$

От точки 5,5 вверх откладывают 1,5 см и соединяют с точкой А вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 2 см.

Линия плеча. От точки 1,5 (горловина) через точку 2 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 12,5 см (длина плеча по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$11 + 1,5=12,5.$$

Линия проймы. От точки Г2, разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию проймы проводят от точки 12,5 через верхнее и нижнее деления линии ПГ2, через точку 2 к точке Г4.

Линия бокового шва. От точки П вправо откладывают 3 см и соединяют ее с точкой Г4.

Низ рубашки. От точки 3 по линии бокового шва вверх откладывают 1 см и соединяют с серединой линии ДН.

Кокетка спины. От точки А вниз откладывают 5 см. От точки 5 вправо проводят прямую линию до пересечения с линией проймы. Затем от точки пересечения вниз по линии проймы откладывают 1 см и соединяют плавной линией с линией кокетки.

Увеличение ширины спины на сборку под кокетку. От точки 5 и точки Д влево откладывают по 4 см и соединяют их прямой линией.

Построение переда

Вырез горловины. От точки В влево и вниз откладывают по 5,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке):

$$16,5 : 3=5,5.$$

Точки 5,5 и 5,5 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П1 вниз откладывают 2 см.

Линия плеча. От точки 5,5 (горловина) через точку 2 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 12,5 см (длина плеча по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$11+1,5=12,5.$$

Линия проймы. От точки Г3, разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию проймы проводят от точки 12,5 через нижнее деление линии П1Г2, через точку 2 к точке Г4.

Линия бокового шва. От точки П влево откладывают 3 см. Точку 3 соединяют с точкой Г4.

Низ рубашки. От точки 3 вверх откладывают 1 см и соединяют с серединой линии НС.

Построение чертежа выкройки рукава (Рис. 43)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 50 см — длине рукава по мерке.

Ширина рукава. Линии прямоугольника AB и DC равны 36 см (полуокружность груди по мерке).

Линия спуска оката рукава. От точки А вниз откладывают 8 см и ставят точку и (1/8 полуокружности груди по мерке плюс 2 см):

$$36:6+2=8.$$

От точки П вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC и точку пересечения ставят точку П1.

Вспомогательные линии рукава. Линию AB делят пополам и ставят точку О. От точки О опускают вниз линию до пересечения с линией DC и точку пересечения ставят точку Н.

Линия оката рукава. Точку О соединяют пунктирными линиями с точками и Н П1. Затем линию ПО делят пополам и от точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1,5 см. Пунктирную линию ОП1 делят на четыре равные части и от верхнего деления откладывают вверх 1 см, а от нижнего деления вниз 0,5 см.

Линию оката рукава проводят через точки П 1,5, О, 1, середину линии ОП1, точку 0,5 к точке П1.

Боковые и нижняя линии рукава. От точки D вправо откладывают 3 см и соединяют ее с точкой П. Затем от точки С влево откладывают 3 см и соединяют с точкой П1.

Разрез для застежки. Расстояние от точки П до точки 3 слева делят пополам и от точки деления вверх проводят линию длиной 8 см.

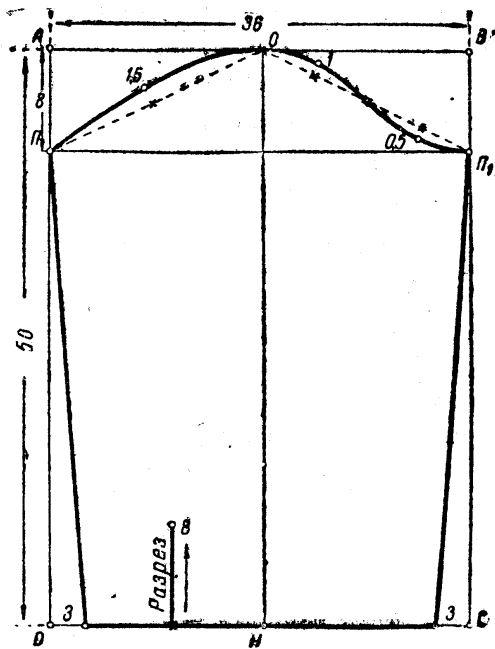


Рис. 43 Чертеж выкройки рукава

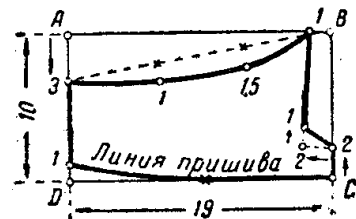


Рис. 44 Чертеж выкройки воротника

Построение чертежа выкройки воротника (Рис. 44)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника AB и DC равны 19 см (полуокружность шеи по мерке плюс 2,5 см для всех размеров):

$$16,5 + 2,5 = 19.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 10 см.

Линия пришива воротника. Линию DC делят пополам. Затем от точки D вверх откладывают 1 см. Линию пришива проводят от точки 1 через точку деления линии DC к точке C.

Нижняя линия воротника. От точки A вниз откладывают 3 см, от точки B влево откладывают 1 см. Точку 3 соединяют пунктирной линией с точкой 1. Пунктирную линию делят на три равные части. От точки деления (слева) откладывают вниз 1 см, а от точки деления (справа) — 1,5 см. Нижнюю линию воротника проводят от точки 3 через точки 1 и 1,5 к точке 2.

Мысик. От точки C вверх откладывают 2 см. От точки 2 влево откладывают также 2 см и от намеченной точки вверх — 1 см. Точку 1 соединяют с точкой 2 на линии BC и с точкой 1 на линии AB.

ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖЕЙ ВЫКРОЕК ЖЕНСКОЙ ОДЕЖДЫ

Бюстгальтер с большой вытачкой

(Размер 48, рис, 45)

Для построения чертежа выкройки бюстгалтера с большой вытачкой необходимо снять следующие мерки.

1. Полуокружность груди 48 см
2. Полуокружность под грудью 40 см

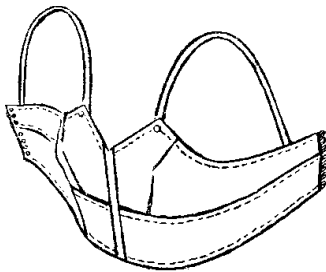


Рис. 45. Бюстгальтер с большой вытачкой

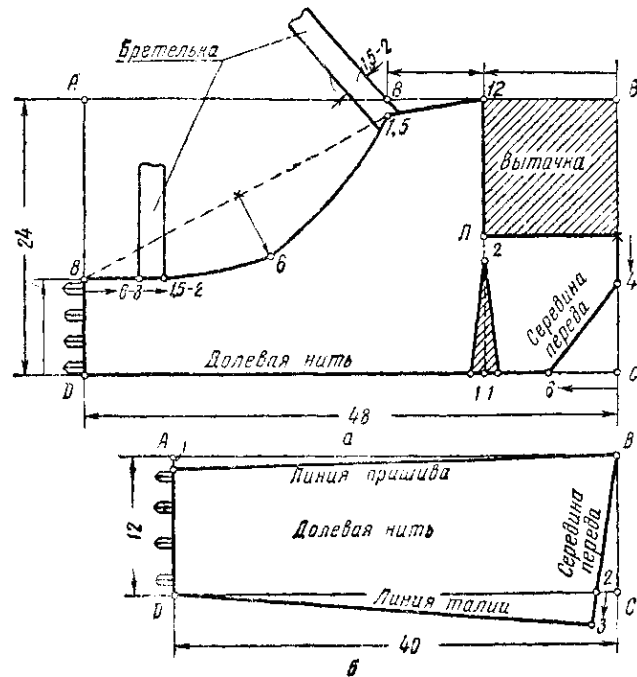


Рис 46—47. Чертеж выкройки верхней части бюстгалтера (а); чертеж выкройки нижней части бюстгалтера (б)

Построение чертежа выкройки верхней части бюстгалтера (Рис. 46)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина бюстгалтера. Линии прямоугольника AB и DC равны 48 см (полуокружность груди по мерке).

Ширина бюстгалтера. Линии Прямоугольника AD и BC равны 24 см (1/2 полуокружности груди по мерке):

$$48:2=24.$$

Большая вытачка. От точки В влево откладывают 12 см (1/4 полуокружности груди по мерке):

$$48:4=12$$

От точки 12 вниз проводят прямую линию произвольной длины. Затем линию BC делят пополам, от точки деления влево проводят прямую линию до пересечения с вертикальной линией. Точку пересечения ставят точку Л.

Середина переда. От точки деления линии BC вниз откладывают 4 см. Затем от точки С влево откладывают 6 см. Точки 4 и 6 соединяют.

Расстояние от большой вытачки до бретельки. От точки 12 на линии АВ влево откладывают 8 см. От точки 8 вниз откладывают 1,5 см. Точки 1,5 и 12 соединяют.

Ширина бюстгалтера по линии середины спины и верхняя выемка. От точки D вверх откладывают 8 см. Точки 8 и 2,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам, и от точки деления вниз под прямым углом к пунктирной линии откладывают 6 см. Линию выемки проводят через точки 1,5, 6, 8.

Бретелька. От точки 8 вправо откладывают 6—8 см и затем еще 1,5—2 см для бретельки.

Нижняя вытачка. От точки Л вниз откладывают 2 см, затем вниз от точки 2 проводят пунктирную линию до пересечения с линией DC. От точки пересечения с линией DC вправо и влево откладывают по 1 см и соединяют с точкой 2.

Петли. От точки D до точки 8 намечены петли. Длина и количество петель, а также расстояние между ними произвольны.

Построение чертежа выкройки нижней части бюстгалтера (Рис. 47)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина нижней части бюстгалтера. Линии прямоугольника АВ и DC равны 40 см (полуокружность под грудью по мерке).

Ширина нижней части бюстгалтера. Линии прямоугольника AD и BC равны 12 см.

Линия пришива. От точки А вниз откладывают 1 см. Точки В и 1 соединяют.

Середина переда и линии низа. От точки С влево откладывают

2 см. Точки В и 2 соединяют, удлиняя линию вниз на 3 см. Точки 3 и D соединяют.

Петли. От точки D до точки 1 намечают петли. Длина и количество петель, а также расстояние между ними произвольны.

Женские трусы

(Размер 48, рис. 48)

Для построения чертежа выкройки женских трусов необходимо снять следующие мерки.

1. Длина от талии до колена 56 см
2. Полуокружность талии 38 см
3. Полуокружность бедер 50 см

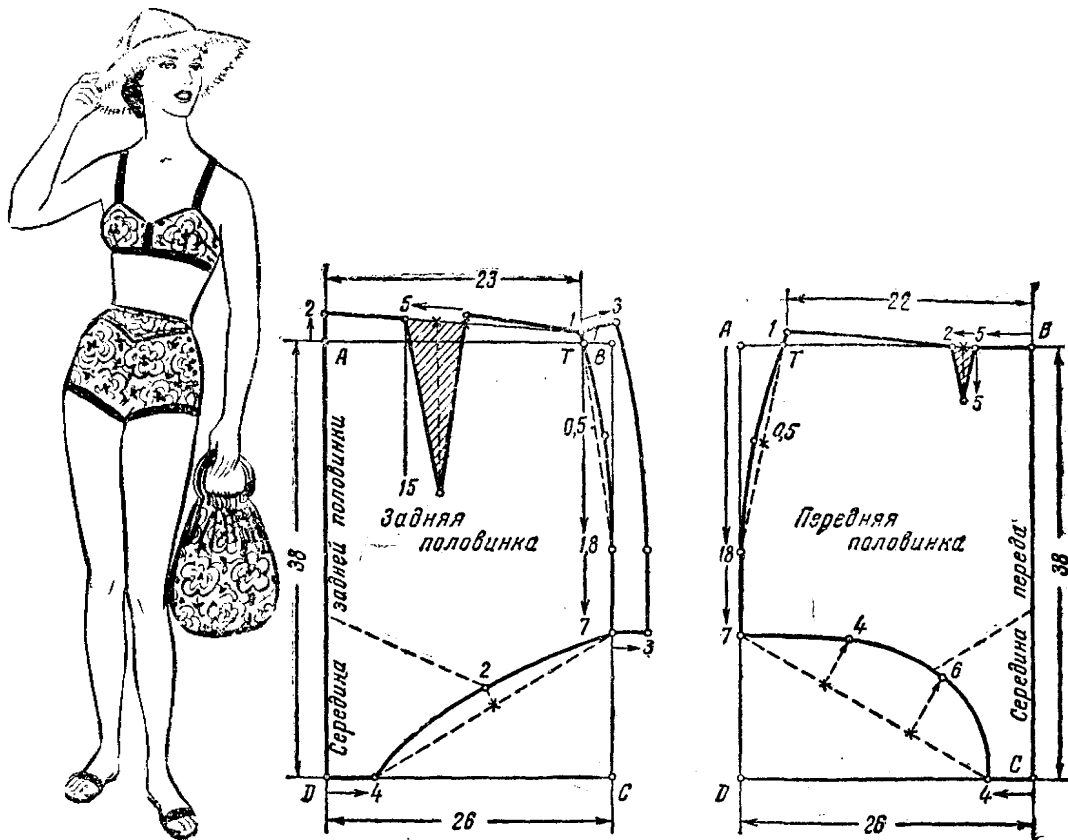


Рис 48. Женские трусы

Построение чертежа выкройки задней половинки трусов (Рис. 49)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина трусов. Линии прямоугольника AD и BC равны 38 см (1/2 длины от талии до колена по мерке плюс 10 см для всех размеров):

$$56:2 + 10 = 38.$$

Ширина трусов. Линии прямоугольника AB и DC равны 26 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$50:2 + 1 = 26.$$

Линия талии. От точки A линию AD удлиняют вверх на 2 см. От точки A вправо откладывают 23 см и ставят точку T (1/2 полуокружности талии по мерке минус 1 см к переду для всех размеров, плюс 5 см глубина вытачки):

$$38:2 - 1 + 5 = 23.$$

От точки T вверх откладывают 1 см. Точки 2 и 1 соединяют.

Вытачка на линии талии. Линию талии от точки 2 до точки 1 делят пополам, за тем от точки деления влево откладывают 5 см. Расстояние от точки деления линии талии до точки 5 делят пополам и от точки деления вниз опускают пунктирную линию

длиной 15 см. Точку 15 соединяют с точкой 5 и точкой деления линии талии. Правую сторону вытачки удлиняют до размера левой и соединяют ее с точкой 1.

Линия бока. От точки В вниз откладывают 18 см. Затем от точки 18 вниз откладывают 7 см. Точки Т и 18 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо откладывают 0,5 см. Линию бока проводят через точки 1, 0,5, 18 и 7.

Ширина трусов внизу и нижняя выемка. От точки D вправо откладывают 4 см. Точки 4 и 7 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 2 см. Линию выемки проводят через точки 4, 2 и 7.

Планка для пуговиц. От точек 1 и 7 вправо откладывают по 3 см. Линию планки проводят на расстоянии 3 см от линии бока через точки 1, 3, 3,7.

Двойная (нижняя) часть трусов показана пунктирной линией.

Построение чертежа выкройки передней половинки трусов (Рис. 50)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина трусов. Линии прямоугольника AD и BC равны 38 см (1/2 длины от талии до колена по мерке плюс 10 см для всех размеров):

$$56 : 2 + 10 = 38.$$

Ширина трусов. Линии AB и DC равны 26 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$50 : 2 + 1 = 26.$$

Линия талии и вытачка. От точки В влево откладывают 22 см и ставят точку Т (1/2 полуокружности талии по мерке плюс 1 см от задней половинки, плюс 2 см глубина вытачки):

$$38 : 2 + 1 + 2 = 22.$$

От точки Т вверх откладывают 1 см. От точки В влево откладывают 5 см. Затем от точки 5 влево откладывают 2 см (глубина вытачки). Расстояние от точки 5 до точки 2 делят пополам и от точки деления вниз опускают пунктирную линию длиной 5 см. Точку 5 соединяют с точками 2 и 5. Точки 1 и 2 соединяют.

Линия бока. От точки А вниз откладывают 18 см. От точки 18 вниз откладывают 7 см. Точки Т и 18 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 0,5 см. Линию бока проводят через точки 1 Т, 0,5, 18 и 7.

Ширина трусов внизу и нижняя выемка. От точки С влево откладывают 4 см. Точки 7 и 4 соединяют пунктирной линией и делят ее на три равные части. От верхней точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 4 см, а от нижней точки деления — 6 см. Нижнюю выемку проводят через точки 7, 4, 6, 4.

Двойная (нижняя) часть трусов показана пунктирной линией.

Пояс для резинок (Размер 48)

Для построения чертежа выкройки пояса для резинок (рис. 51) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина пояса 30 см
2. Полуокружность талии 38 см
3. Полуокружность бедер 50 см

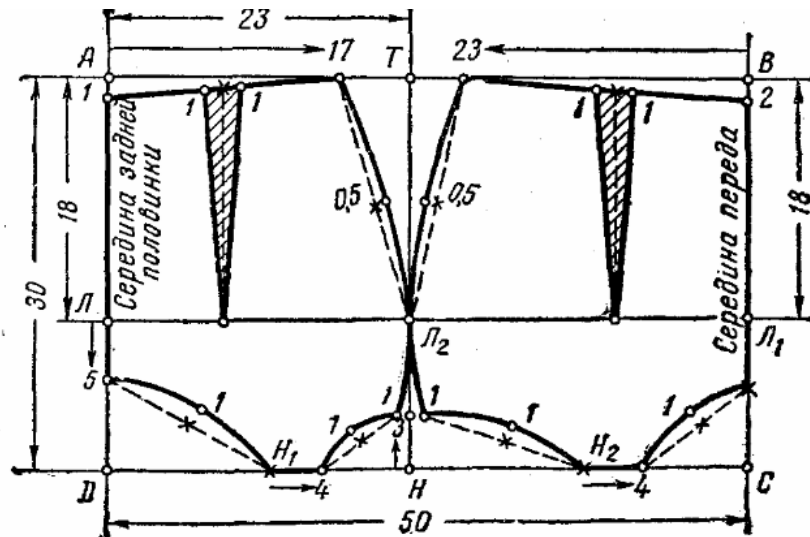


Рис. 51. Чертеж выкройки пояса для резинок

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина пояса. Линии прямоугольника AD и BC равны 30 см (длина пояса по мерке).

Ширина пояса. Линии прямоугольника AB и DC равны 50 см (полуокружности бедер по мерке).

Линия бока. От точки A вправо откладывают 23 см и ставят точку T (1/2 полуокружности бедер по мерке минус 2 см для всех размеров):

$$50:2 - 2 = 23.$$

От точки T опускают вниз прямую линию и точку пересечения ее с линией DC ставят точку H.

Линия бедер. От точек A и B вниз откладывают по 18 см и обозначают буквами Л и Л1. Точки Л и Л1 соединяют.

Пересечение с линией HT ставят точку Л2.

Построение задней половинки пояса

Линия талии. От точки A вниз откладывают 1 см, а вправо — 17 см (полуокружности талии по мерке минус 2 см для всех размеров):

$$38:2 - 2 = 17.$$

Точки 17 и 1 соединяют.

Боковой шов. Точки 17 и Л2 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо откладывают 0,5 см. От точки П вверх откладывают 3 см и затем влево — 1 см. Линию бокового шва проводят через точки 17, 0,5, Л2, 1.

Нижняя линия пояса. От точки Л вниз откладывают 5 см. Расстояние ДН делят пополам и ставят точку Н1. От точки Н1 вправо откладывают 4 см. Точки 5 и Н, соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Точки 4 и 1 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Нижнюю линию проводят через точки 5, 1, Н1, 4, 1 и 1.

Вытачка на линии талии. Линию талии делят пополам и от точки деления (под прямым углом к линии) опускают вниз пунктирную линию до пересечения с линией ЛЛ1. От точки деления линии талии вправо и влево откладывают по 1 см и соединяют их с точкой пересечения линии ЛЛ1.

Построение передней половинки пояса

Линия талии. От точки В влево откладывают 23 см (полуокружность талии по мерке минус талия задней половинки плюс глубина вытачки):

$$38 - 17 + 2 = 23.$$

От точки В вниз откладывают 2 см. Точки 23 и 2 соединяют.

Линия бокового шва. Точки 23 и Л2 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 0,5 см. От точки 3 (линия низа) вправо откладывают 1 см. Линию бокового шва проводят через точки 23, 0,5, Л2, 1.

Нижняя линия пояса. Расстояние НС делят пополам и точку деления ставят точку Н2. Точки 1 и Н2 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Расстояние Л2С делят пополам. От точки Н2 вправо откладывают 4 см и соединяют ее пунктирной линией с точкой деления линии Л1С, делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Линию проводят от середины линии Л1С через точки 1, 4, Р2, 1, 1.

Вытачки на линии талии. Линию талии делят пополам и от точки деления опускают вниз пунктирную линию до пересечения с линией ЛЛ1. От точки деления линии талии вправо и влево откладывают по 1 см и соединяют их с точкой пересечения линии ЛЛ1.

Женская блуза с нагрудной вытачкой

(Размер 48, рис. 52)

Для построения чертежа выкройки женской блузы (рис. 53) необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|-------------------------|----------|
| 1. Длина спины до талии | 38 см |
| 2. Длина плеча | 13-14 см |
| 3. Полуокружность шеи | 18 см |

- | | |
|------------------------------|-------|
| 4. Полуокружность над грудью | 44 см |
| 5. Полуокружность груди | 48 см |
| 6. Полуокружность бедер | 50 см |
| 7. Длина рукава. | 58 см |
| 8. Полуокружность запястья | 9 см |



Ряс. 52. Женские блузки с нагрудной вытачкой

Построение чертежа выкройки блузы

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина блузки. Линии AB и CD прямоугольника равны 53 см (полуокружность груди плюс 5 см для всех размеров):

$$48+5=53.$$

Длина блузки Линии AC и BD равны 53 см (длина спины по мерке плюс 18 см для всех размеров):

$$38+18=56.$$

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48 : 3+4=20.$$

От точки Г проводят вправо горизонтальную линию до пересечения с линией BD, пересечение ставят точку П.

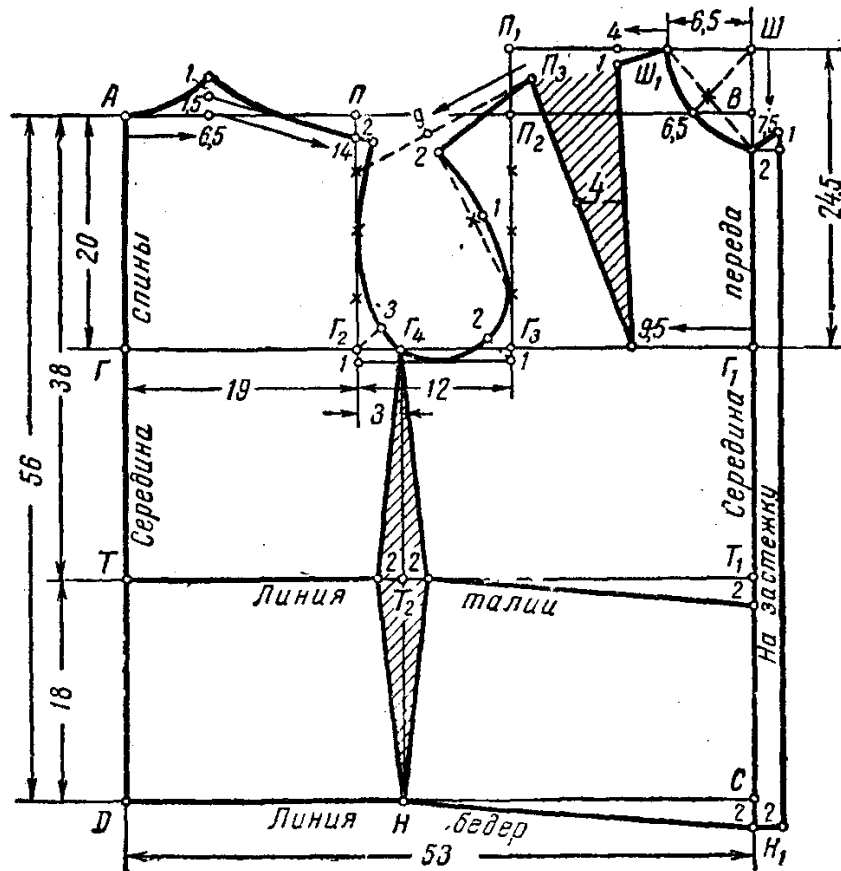


Рис. 53. Чертеж выкройки женской блузки с нагрудной вытачкой

Линия талии. От точки А вниз откладывают 38 см и ставят точку Т (длина спины по мерке). От точки Т проводят линию вправо до пересечения с линией ВD, пересечение ставят точку Т1.

Ширина спины. От точки Г2 вправо откладывают 18 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$48 : 3 + 3 = 19.$$

От точки Г2 под прямым углом проводят линию до пересечения с верхней горизонтальной линией. Пересечение ставят точку П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 12 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке)

$$48 : 4 = 12.$$

Подъем полочки. От точки Г1 вверх проводят линию длиной 24,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48 : 2 + 0,5 = 24,5.$$

От точки Г3 вверх откладывают 24,5 см и ставят точку П1, а пересечение с линией АВ ставят точку П2. Точки П1 и Ш соединяют.

Линия бока. От точки Г2 вправо откладывают 3 см (для всех размеров) и ставят точку Г4 (1/4 ширины проймы):

$$12:4=3$$

От точки Г4 опускают вниз прямую линию до пересечения с линией CD и ставят точку Н, а пересечение с линией Т Т1 — буквой Т2.

Вспомогательные линии плеча и проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18 : 3 + 0,5 = 6,5.$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см (для всех размеров), от точки 1,5 вверх — 1 см. Точки А и 1 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 2 см.

Длина плеча. От точки 1,5 (горловина) через точку 2 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 14 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$13 + 1 = 15.$$

Линия проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 удлиняют вниз на 1 см. Точки 1 соединяют. От точки Г2, разделяя угол пополам» откладывают 3 см. Линию проймы проводят от точки 14, через среднюю точку деления линии ПГ2, точки 3 и Г4.

Боковой шов. От точки Т2 влево откладывают 2 см. Боковой шов проводят через точки Г4, 2 к точке Н.

Построение переда

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см и ставят точку Ш1 (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки Ш вниз откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3+1,5=7,5.$$

Точки Ш1 и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 6,5 см. Точки Ш1, 6,5, 7,5 соединяют вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки Ш1 влево откладывают 4 см и затем вниз — 1 см. Точки Ш1 и 1 соединяют. От точки Г1 влево откладывают 9,5 см (вырез горловины плюс длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки минус 1 см):

$$6,5+4-1=9,5.$$

Точки 1 и 9,5 соединяют.

Нагрудная вытачка. Правую линию вытачки от точки 1 до точки 9,5 делят пополам и от точки деления влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность над грудью по мерке):

$$48 - 44 = 4.$$

Левую линию вытачки проводят от точки 9,5 через точку 4 длиной, равной правой линии вытачки, и ставят точку ПЗ.

Длина плеча от нагрудной вытачки до проймы. Точку П2 соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГ2 (спина). Затем от точки П2 по пунктирной линии влево откладывают 9 см (длина плеча по мерке минус 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$13 - 4 = 9.$$

Точку 9 соединяют пунктирной линией с нижней точкой деления линии П2Г3. Затем от точки 9 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой ПЗ.

Линия проймы. Пунктирную линию от точки 2 до нижней точки деления линии П2Г3 делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. Затем от точки 1, разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию проймы проводят от точки 2 (плечо) через точку 1, нижнюю точку деления линии П2Г3, точку 2 и, касаясь линии спуска проймы, к точке Г4.

Боковой шов. От точки Т3 вправо откладывают 2 см. Боковой шов проводят через точки Г4, 2 к точке Н.

Оформление линии талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой 2 (линия бока).

Оформление линии бедер. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и ставят точку Н1. Точки Н и Н1 соединяют.

Прибавка на застежку. От точек 7,5 (горловина) и Н1 вправо откладывают по 2 см. Точки 2 соединяют прямой линией и, удлинив ее вверх на 1 см, соединяют с точкой 7,5.

Длина блузки от талии до низа равна 18 см. При крое длину блузки от линии талии до низа можно брать по желанию 12—15 см.

Примечание. Если полуокружность бедер по мерке (вместе с прибавкой 2 см) окажется больше, чем по чертежу выкройки, то при крое делают соответствующую прибавку; $2/3$ разницы между полуокружностью бедер по мерке (вместе с прибавкой) и чертежу выкройки прибавляют к переду и $1/3$ — к спине.

Построение чертежа выкройки одношовного рукава (Рис. 54)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина рукава. Линии прямоугольника AD и DC равны 38 см ($1/3$ полуокружности груди по мерке плюс 3 см, умноженное на 2 для всех размеров):

$$(48:3+3) \times 2 = 38.$$

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 58 см (длина рукава по мерке), Высота оката рукава. От точки А вниз откладывают 15 см и ставят точку и (3/4 глубины проймы блузки с нагрудной вытачкой):

$$20:4 \times 3 = 15.$$

От точки П вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС. Точку пересечения обозначают буквой П1.

Вспомогательные линии рукава. Линию АВ делят на четыре равные части. Среднюю точку деления обозначают буквой О, а точки деления слева и справа — О1 и О2. От точек О1, О, О2 опускают вниз прямые линии до пересечения с линией DC и точки пересечения их обозначают буквами Н, Н1, Н2.

Линии оката рукава. Точки П, О, а также О, П1 соединяют пунктирными линиями. Точки пересечения пунктирными линиями вспомогательных обозначают буквами О3 и О4. Затем все отрезки пунктирных линий (между вспомогательными линиями) делят пополам. От точек деления под прямым углом к пунктирной линии откладывают: линии ПО, вниз 0,5 см, линии О3О вверх 2 см, ОО4 вверх 1,5 см, О4П1 вниз 2 см. От точки О3 вверх откладывают 1,5 см и ставят точку О5. Линию оката проводят через точки П, 0,5, О5, 2, О, 1,5, О4, 2, П1.

О — высокая точка рукава.

Линия низа рукава. От точек Н2 и С вверх откладывают по 1 см и ставят точки Н3 и Н4. От точки Н2 вверх откладывают 2 см. Линию низа рукава проводят через точки Н3, Н, Н1, 2, Н4.

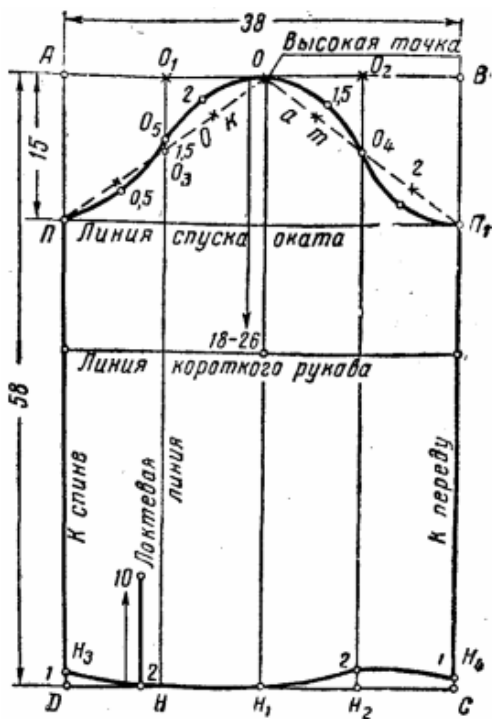


Рис. 54. Чертеж выкройки одношовного рукава к женской блузке

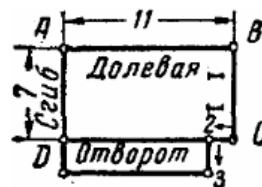


Рис. 55. Чертеж выкройки манжеты с отворотом

Разрез для застежки. От точки П по низу рукава влево откладывают 2 см и затем вверх 10 см.

Короткий рукав. От точки О вниз откладывают 18—26 см. Через намеченную точку проводят прямую линию до пересечения с линиями AD и BC.

Построение чертежа выкройки манжеты с отворотом (Рис. 55)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина манжеты. Линии прямоугольника AB и DC равны 11 см (полуокружности запястья по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$9+2=11$$

Ширина манжеты. Линии прямоугольника AD и BC равны 7 см.

Отворот манжеты. От точки С влево откладывают 2 см. От точек 2 и D вниз откладывают по 3 см и соединяют их.

Построение чертежа выкройки воротника № 1 (для блузы с закрытым воротником) (Рис. 56)

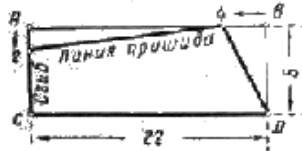


Рис. 56. Чертеж выкройки воротника № 1

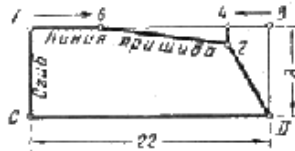


Рис. 57. Чертеж выкройки воротника № 2

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии AB и CD равны 22 см (полуокружность шеи по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$18+4=22.$$

Ширина воротника. Линии AC и BD равны 8 см.

Линия пришива. От точки В влево откладывают 4 см. Затем от точки А вниз откладывают 2 см. Точки 2 и 4 соединяют.

Линия мысика. Точки 4 и С соединяют.

Нижняя линия воротника. От точки D вверх откладывают 1 см. Точки 1 и С соединяют.

Построение чертежа выкройки воротника № 2 (для блузы с открытым воротником) (Рис. 57)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии АВ и CD равны 22 см (полуокружность шеи по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$18+4=22$$

Ширина воротника. Линии AC и BD равны 8 см.

Линия пришива. От точки А вправо откладывают 6 см (1/3 полуокружности шеи по мерке):

$$18 : 3 + 0,5=6,5$$

Затем от точки В влево откладывают 4 см и затем вниз 2 см. Точки 6,5 и 2 соединяют.

Линия мысика. Точки 2 и С соединяют.

Нижняя линия воротника. От точки D вверх откладывают 1 см и соединяют с точкой С.

Схема втачки рукава (Рис. 58)

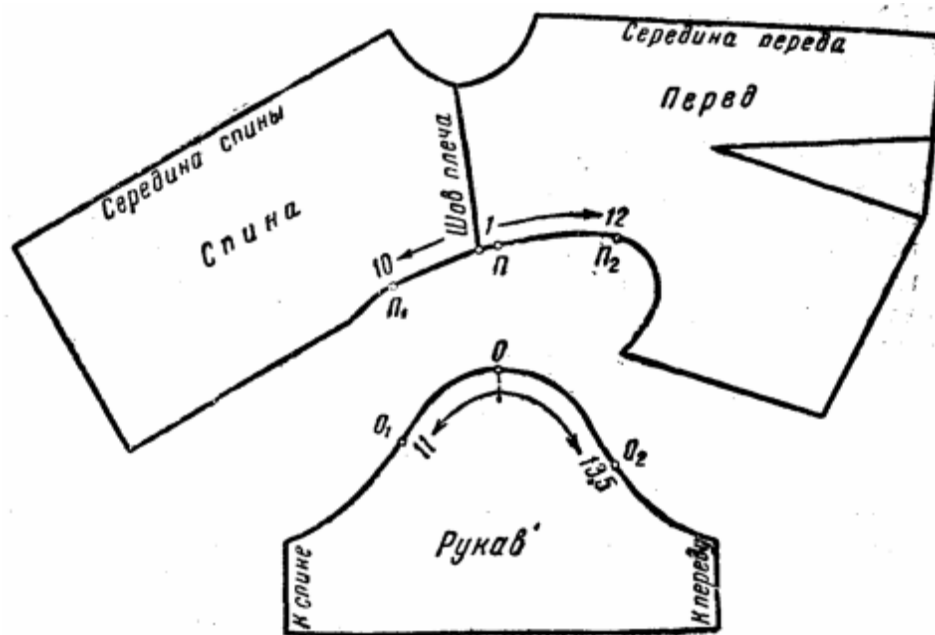


Рис. 58. Схема втачки рукава

При раскрое рукава необходимо отметить высокую точку на рукаве — точку О.

При втачке рукава в пройму следует отметить высокую точку и на пройме. Для этого от плечевого шва по пройме переда вправо откладывают 1 см (для всех размеров) и ставят точку П. Затем от точки П по пройме спины влево откладывают 10 см и ставят точку П1 (1/2 длины проймы спины от точки П до бокового шва спины):

$$20:2=10.$$

Затем от точки О по окату рукава вправо к переду откладывают 13,5 см и ставят точку О1 (расстояние по пройме от точки до точки П2 плюс 1,5 см на посадку рукава):

$$12+1,5=13,5.$$

После того как отметили точки на пройме и рукаве, по окату рукава от точки О1 до точки О2 прокладочным швом прокладывают первую нитку на 0,5 см, а вторую на 1 см от обрезного края. Затем все отмеченные точки по линии оката рукава и линии проймы соединяют: и Н О, П1 и О1, и О2 и вметывают по рукаву. Для более равномерного распределения посадки рукав вметывают между проложенными нитками.

Юбка шестиклинка

(Размер 48, рис. 59)



Рис 59. Юбка шестиклинка

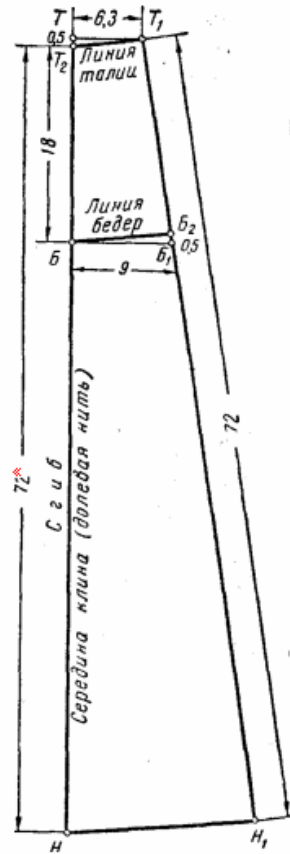


Рис. 60. Чертеж выкройки юбки шестиклинки.

Для построения чертежа выкройки юбки шестиклинки (рис, 60) необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Длина юбки | 72 см |
| 2. Полуокружность талии | 38 см |

3. Полуокружность бедер 50 см

На чертеже выкройки дан расчет половины клина. При построении чертежа выкройки следует бумагу сложить вдвое а от сгиба вести построение клина.

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямой угол с вершиной в точке Т.

Линия талии. От точки Т вправо откладывают 6,3 см и ставят точку Т1 (полуокружность талии по мерке, деленная на количество клиньев):

$$38:6=6,3.$$

От точки Т вниз откладывают 0,5 см (для всех размеров) и ставят точку Т2. Точки Т2 и Т1 соединяют.

Линия середины клина (сгиб). От точки Т2 вниз откладывают 72 см (длина юбки по мерке) и ставят точку Н.

Линия бедер и бока. От точки Т2 вниз откладывают 18 см (для всех размеров) и ставят точку Б, из которой вправо проводят прямую линию произвольной длины.

От точки Б вправо откладывают 9 см и ставят точку Б1 (полуокружность бедер по мерке плюс 4 см, деленная на количество клиньев):

$$50+4:6=9$$

От точки Б1 вверх откладывают 0,5 см и ставят точку Б3. Точки Б и Б3 соединяют.

От точки Т1 через точку Б1 проводят линию бока длиной 72 см (длина юбки по мерке) и ставят точку Н1.

Линия низа юбки. Точки Н и Н1 соединяют.

**.

По данному принципу расчета чертежа выкройки юбки шестиклинки можно пошить юбку с любым количеством клиньев — четных и нечетных. Для этого полуокружность талии и бедер по мерке (вместе с прибавкой) делят на количество установленных клиньев до фасону, то есть на шесть, восемь, девять, десять и т. д.

Юбка прямая с шестью вытачками

(Размер 48, рис. 61)

Для построения чертежа выкройки юбки прямой с шестью вытачками (рис. 62) необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Длина юбки | 72 см |
| 2. Полуокружность талии | 38 см |
| 3. Полуокружность бедер | 50 см |

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина юбки. Линии прямоугольника АВ и DC равны 52 см (полуокружности бедер по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$50+2-52$$

Длина юбки. Линии прямоугольника AD и BC равны 72 см (длина юбки по мерке).

Линия бока. От точки A вправо откладывают 23 см и ставят точку T (1/2 полуокружности бедер по мерке минус 2 см для всех размеров);

$$50:2 - 2 = 23.$$

Из точки T опускают вниз прямую линию до пересечения с линией DC.



Рис. 61. Юбка прямая с шестью выточками

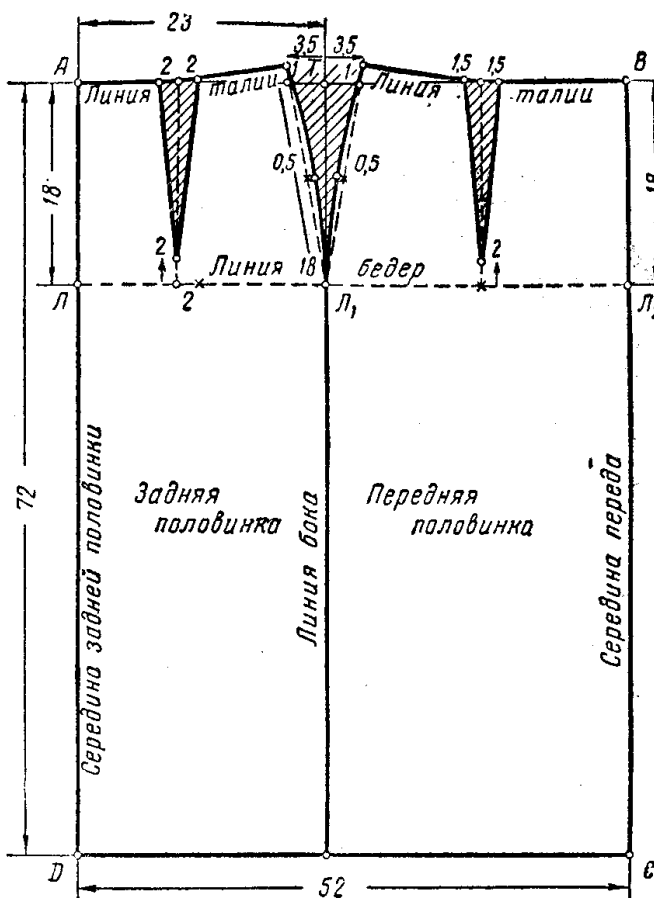


Рис. 62. Чертеж выкройки юбки прямой с шестью выточками

Линия бедер. От точек Л, Г, В откладывают вниз по 18 см, ставят точки Л, Л1 и Л2 и соединяют их пунктирной линией.

Расчет глубины выточек на линии талии. Определяют разницу между полуокружностью бедер по мерке (вместе с прибавкой) и полуокружностью талии по мерке:

$$52 - 38 = 14.$$

Разница равна 14 см. В боковую вытачку убирают 7 см (половина разницы), в переднюю — 3 см и в заднюю — 4 см (остаток от разницы).

Боковая вытачка. Боковая вытачка равна 7 см. От точки Т вправо и влево откладывают по 3,5 см (половина глубины боковой вытачки):

$$7:2=3,5.$$

От точек 3,5 вверх откладывают по 1 см. Точки 1 соединяют пунктирными линиями с точкой Л%1 делят их пополам и от точек деления левой вправо и правой влево откладывают по 0,5 см. Линию слева проводят через точки 1, 0,5, Л1, линию справа — через точки 2, 0,5, Л1.

Передняя вытачка. Глубина передней вытачки равна 3 см. Линию Л1 Л2 делят пополам и от точки деления проводят вверх пунктирную линию до пересечения ее с линией АВ. От точки пересечения вправо и влево откладывают по 1,5 см (половина глубины передней вытачки):

$$3:2=1,5$$

От точки деления линии бедер вверх откладывают 2 см. Точки 1,5, 1,5 и 2 соединяют.

Задняя вытачка. Глубина задней вытачки равна 4 см, Линию бедер задней половинки (ЛЛ1) делят пополам в от точки деления влево откладывают 2 см. От точки 2 проводят вверх пунктирную линию до пересечения ее с линией АВ. От точки 2 вверх откладывают 2 см. От точки пересечения вправо и влево откладывают по 2 см (половина глубины вытачки) и все точки 2 соединяют.

Оформление линии талии задней половинки. Точку 1 соединяют с точкой 2 (вытачки).

Оформление линии талии передней половинки. Точку 1 соединяют с точкой 1,5 (вытачки).

Юбка «полусолнце»

(Размер 48, рис. 63)

Для построения чертежа выкройки юбки «полусолнце» (рис. 64) необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Длина юбки | 72 см |
| 2. Полуокружность талии | 38 см |

Для выкройки юбки клеш «полусолнце» расчет по бедрам не делают.

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямой угол с вершиной в точке А.

Линия талии юбки. От точки А влево и вниз откладывают по 4 см и ставят точки Т и Т1 (1/2 полуокружности талии по мерке плюс 5 см):

$$38:2+5=24$$

Точки Г и Г, соединяют пунктирной линией и делят ее пополам. От точки А через точку деления откладывают 24 см и обозначают буквой Т2. Через точки Т, Т2 и Т1 проводят линию талии.

Длина юбки. От точек Т, Т1 и Т2 откладывают по 72 см (длина юбки по мерке).

Низ юбки. Через намеченные точки 72 проводят линию низа юбки.



Рис. 63. Юбка «полусолнце»

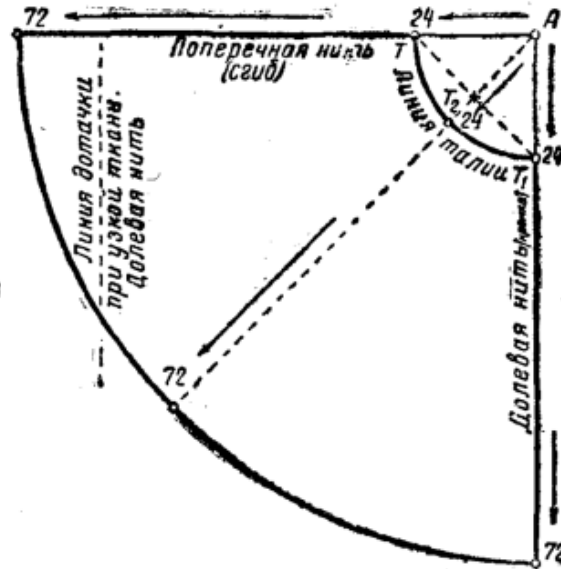


Рис. 64 Чертеж выкройки юбки «полусолнца»

По чертежу юбки клеш «полусолнце» можно пошить юбку с одним швом, расположенным посередине переда или сзади юбки. Ткань при таком крае складывают по поперечной нити вдвое. Если длина юбки не проходит по ширине ткани, допускаются притачки, как показано пунктиром на чертеже, но при строгом соблюдении направления нити, то есть долевая нить ткани стачивается с долевой.

Выкройку юбки клеш «полусолнце» можно разрезать на любое количество клиньев. Для этого необходимо линию талии и низа юбки разделить на количество клиньев, точки деления соединить и разрезать выкройку юбки «полусолнце» на клинья. При крае долевая нить ткани должна проходить посередине каждого клина.

Юбка «солнце»

(Размер 48, рис. 65)

Для построения чертежа выкройки юбки «солнце» (рис. 66) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина юбки 72 см
2. Полуокружность талии 38 см

Расчеты юбки «солнце» по бедрам не делают.

Построение чертежа выкройки

Проводят горизонтальную линию произвольной длины и делят ее пополам. Середину ее обозначают буквой А. От точки А вниз опускают линию также произвольной длины.

Линия талии. От точки А влево, вниз и вправо откладывают по 11,7 см и обозначают буквами Т, Т1 и Т2 ($1/3$ полуокружности талии минус 1 см для всех размеров):

$$38:3-1=11,7.$$

Линию талии проводят через точки Т, Т1 и Т2 полуокружностью.



Рис. 65. Юбка «солнце»

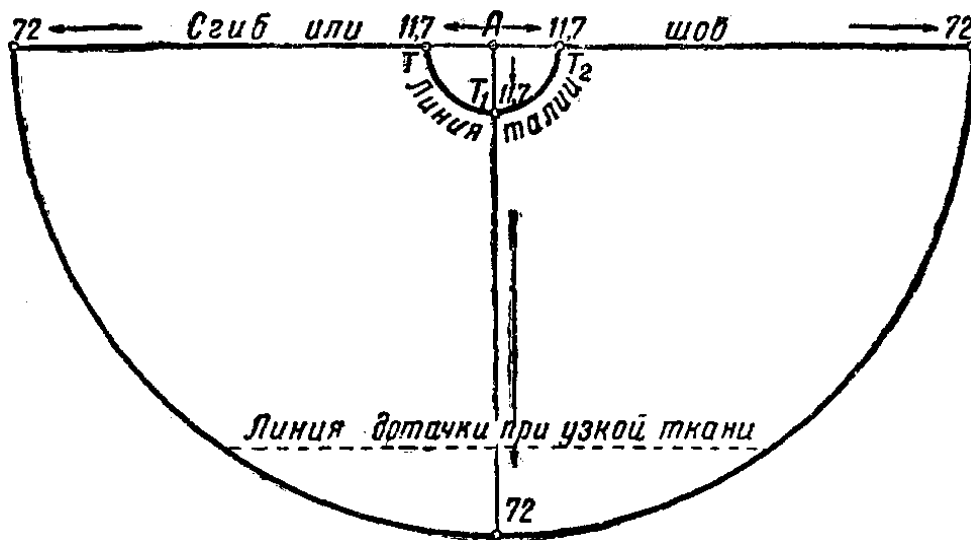


Рис. 66. Чертеж выкройки юбки «солнце»

Длина юбки. От точек Т, Т1 и Т2 откладывают влево, вниз и вправо по 72 см (длина юбки по мерке).

Линия низа юбки. Линию низа юбки проводят через точки 72.

**.

Если длина юбки не проходит по ширине ткани, допускаются притачки, как показано пунктиром на чертеже, но при строгом соблюдении направления нити, то есть долевая нить должна стачиваться с долевой. После раскроя юбку необходимо повесить ; на вешалку на несколько часов и к косому направлению нити прикрепить груз. После оттяжки косых направлений низа вновь отложить длину юбки от линии талии, подравнять ее по низу и подшить.

Юбка двухшовная с вытачками

(Размер 48, рис. 67)

Для построения чертежа выкройки юбки двухшовной с вытачками необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Длина юбки | 72 см |
| 2. Полуокружность талии | 38 см |
| 3. Полуокружность бедер | 50 см |

Ширина юбки по линии бедер задней и передней половинок. Ширина юбки равна 52 см (полуокружность бедер по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$50+2=52.$$

Расчет глубины вытачек на линии талии. Определяют разницу между полуокружностью бедер по мерке (вместе с прибавкой) и полуокружностью талии по мерке:

$$52 - 38=14.$$

Разница равна 14 см. В боковую вытачку убирают 7 см (половина разницы). В переднюю вытачку — 3 см, в заднюю вытачку — 4 см (остаток от разницы):

$$7 - 3 = 4.$$

Построение задней половинки юбки (Рис. 68)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

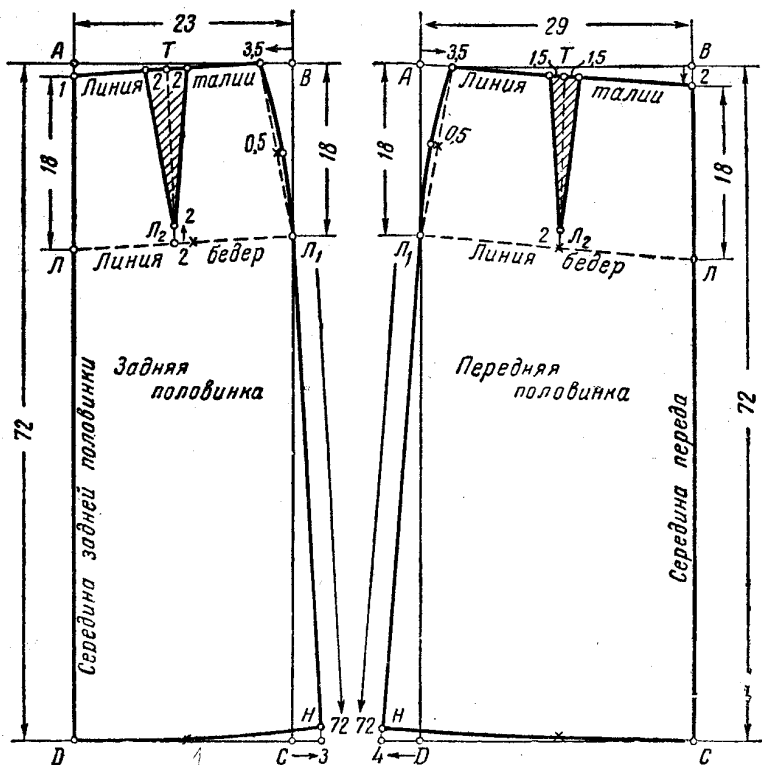


Рис. 67. Юбка двухшовная с вытачками

Рис. 68. Чертеж выкройки задней половинки юбки

Рис. 69. Чертеж выкройки передней половинки юбки

Ширина юбки. Линии прямоугольника АВ и DC равны 23 см (1/2 полуокружности бедер по мерке минус 2 см для всех размеров):

$$50:2 - 2 = 23.$$

Длина юбки. Линии прямоугольника AD и BC равны 72 см (длина юбки по мерке).

Линия талии. От точки А вниз откладывают 1 см. От точки В влево откладывают 3,5 см (1/2 глубины боковой вытачки):

$$7:2 = 3,5.$$

Точки 1 и 3,5 соединяют.

Линия бедер. От точек 1 и В вниз откладывают по 18 см, ставят точки Л и Л1 и соединяют их пунктирной линией.

Вытачка на линии талии. Линию ЛЛ1 делят пополам, от точки деления влево откладывают 2 см и ставят точку Л2. Из точки Л2 проводят вверх прямую пунктирную линию до пересечения с линией талии и ставят точку Т. От точки Л2 вверх откладывают 2 см. Затем от точки Т вправо и влево откладывают по 2 см (54 глубины задней вытачки). Точки 2, 2 и 2 соединяют.

Линия бока. От точки С вправо линию DC удлиняют на 3 см. Затем точки 3,5 и Л1 соединяют пунктирной линией, которую делят пополам, и от точки деления вправо откладывают 0,5 см. Линию бока проводят через точки 3,5, 0,5, Л1, 3. Затем от точки 3,5 по линии бока вниз откладывают 72 см (длина юбки по мерке) и ставят точку Н.

Линия низа. Линию DC делят пополам и точку деления соединяют с точкой Н.

Построение передней половинки юбки (Рис. 69)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина юбки. Линии прямоугольника А В и DC равны 29 см (У2 полуокружности бедер по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$50:2+4=29.$$

Длина юбки. Линии прямоугольника AD и BC равны 72 см (длина юбки по мерке).

Линия талии. От точки В вниз откладывают 2 см. От точки А вправо откладывают 3,5 см глубины боковой вытачки):

$$7:2=3,5.$$

Точки 3,5 и 2 соединяют.

Линия бедер. От точек 2 и А вниз откладывают по 18 см и ставят точки Л и которые соединяют пунктирной линией.

Вытачка на линии талии. Линию ЛЛ1 делят пополам и точку деления обозначают буквой Л2. Из точки Л2 проводят вверх пунктирную линию до пересечения с линией талии, пересечение обозначают буквой Т. От точки Л2 вверх откладывают 2 см. От точки Т вправо и влево откладывают по 1,5 см (1/2 глубины передней вытачки):

$$3:2=1,5$$

Точки 1,5 соединяют с точкой 2.

Линия бока. Точки 3,5 и Л1 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам, от точки деления влево откладывают 0,5 см. Из точки D влево линию DC удлиняют на 4 см. Линию бока проводят через точки 3,5, 0,5, Л1, 4. От точки 3,5 по линии бока вниз откладывают 72 см (длина юбки по мерке) и ставят точку Н.

Линия низа. Линию DC делят пополам, точку деления соединяют с точкой Н.

Женское платье (основа)

(Размер 48, рис. 70)

Для построения чертежа выкройки основы женского платья (рис. 71) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина платья	100 см
2. Длина спины до талии	38 см
3. Длина плеча	13—14 см
4. Полуокружность шеи	18 см
5. Полуокружность над грудью	44 см
6. Полуокружность груди	48 см
7. Полуокружность талии	38 см
8. Полуокружность бедер	50 см

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина платья. Линии прямоугольника AB и DC равны 52 см (полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48+4=52.$$

Длина платья. Линия прямоугольника AD и BC равны 100 см (длине платья по мерке).

Глубина проймы. От точки A вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20.$$

От точки Г проводят вправо линию до пересечения с линией BC и точку пересечения обозначают буквой Г1.

Линия талии. От точки A вниз откладывают 38 см (длину спины до талии по мерке) и ставят точку Т. От точки Т вправо проводят линию до пересечения с линией BC. Точку пересечения обозначают буквой Т1.

Линия бедер. От точки Т вниз откладывают 18 см и ставят точку Л, от которой вправо проводят линию до пересечения с линией BC. Точку пересечения обозначают буквой Л1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 18,5 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 2,5 см для всех размеров):

$$48:3+2,5=18,5.$$

От точки Г2 проводят вверх линию до пересечения с линией AB и точку пересечения обозначают буквой П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 12 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке):

$$48:4=12.$$



Рис. 70. Женское платье

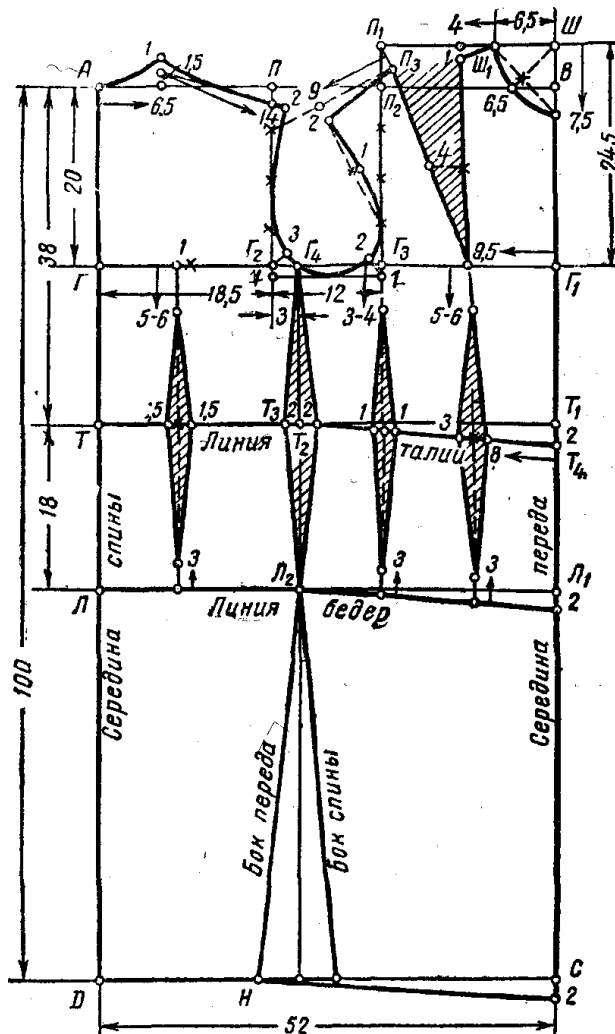


Рис. 71. Чертеж выкройки женского платья (основы)

Подъем полочки. От точки Г1 вверх откладывают 24,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:2+0,5=24,5.$$

От точки Г3 вверх откладывают также 24,5 см и ставят точку П1, а точку пересечения с линией АВ обозначают буквой П2. Точки П1 и Ш соединяют.

Линия бока. От точки Г2 вправо откладывают 3 см и ставят точку Г4 (1/4 ширины проймы):

$$12:4=3.$$

От точки Г4 опускают вниз линию до пересечения с линией DC пересечение ее с линией ТТ1 обозначают буквой Т2, а пересечение с линией ЛЛ1— буквой Л2.

Вспомогательные точки плеча и проймы. Линии ПГ3 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см; От точки 1,5 вверх откладывают 1 см. Точки А и 1 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 2 см.

Линия плеча. От точки 1,5 (горловина) через точку 2 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 14 см (длина плеча по мерке плюс 1 см на посадку для всех размеров):

$$13+1=14.$$

Точку 1 (горловина) соединяют с линией плеча.

Линия проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 удлиняют вниз на 1 см. Точки 2 соединяют. От точки 1, разделяя угол пополам, откладывают 3 см. Линию проймы проводят через точки 14, среднюю точку деления линии ПГ2, точки 3 и Г4.

Боковой шов. От точки Т2 влево откладывают 2 см и ставят точку Т3. Линию бокового шва проводят через точки Г4 Т2 и Л2 и далее до пересечения с линией DC.

Вытачка на линии талии. Расстояние ГГ2 делят пополам, от точки деления влево откладывают 1 см и затем вниз опускают пунктирную линию до пересечения с линией ЛЛ1. Затем от точки 1 вниз откладывают 5—6 см, а от точки пересечения линии бедер вверх —3 см. От точки пересечения линии талии вправо и влево откладывают по 1,5 см, которые соединяют с точками 5—6 и 3.

Построение переда

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см и ставят точку Ш1 (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5$$

От точки Ш вниз откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3+1,5=7,5$$

Точки Ш и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 6,5 см. Точки Ш1, 6,5 и 7,5 соединяют вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки Ш1 влево откладывают 4 см и от этой точки вниз откладывают 1 см. Точки Ш1 и 1 соединяют. От точки Г влево откладывают 9,5 см (вырез горловины плюс длина плеча до нагрудной вытачки минус 1 см):

$$6,5+4 - 1 = 9,5$$

Точки 9,5 и 1 соединяют.

Нагрудная вытачка. Правую линию вытачки от точки 1 до точки 9,5 делят пополам и от точки деления влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность над грудью по мерке):

$$48 - 44 = 4.$$

Левую линию вытачки проводят от точки 9,5 через точку 4 длиной, равной правой линии вытачки, и ставят точку П2.

Длина плеча от нагрудной вытачки до проймы. Точку П3 соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГ2 (спины). Затем от точки П3 по пунктирной линии влево откладывают 9 см (длина плеча по мерке минус 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$13 - 4 = 9.$$

Точку 9 и нижнюю точку деления линии П2Г3 соединяют пунктирной линией. От точки 9 по пунктирной линии вниз откладывают 2 см. Точки 2 и П3 соединяют.

Линия проймы. Пунктирную линию от точки 2 до нижней точки деления линии П2Г3 делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. От точки 1, разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию проймы проводят через точки 2, 1, нижнюю точку деления линии П2Г3, точку 2 и, касаясь линии спуска проймы, к точке Г4.

Боковой шов. От точки Т2 вправо откладывают 2 см. Линию бокового шва проводят через точки Г4, 2, Л2 и далее до пересечения с линией ВС. Точку пересечения обозначают буквой Н.

Оформление линии талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см. Точки 2 и 2 (линия бока) соединяют.

Оформление линии бедер. От точки Л1 вниз откладывают 2 см. Точки 2 и Л2 соединяют.

Оформление нижней линии. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см. Точки 2 и Н соединяют.

Вытачка на линии талии (передняя). От точки 2 влево откладывают 8 см (расстояние от точки Г1 до точки 9,5 минус 1,5 см (для всех размеров):

$$9,5 - 1,5 = 8.$$

Точку 8 и 9,5 соединяют. От точки 9,5 вниз откладывают 5—6 см. От точки 8 влево откладывают 3 см, делят это расстояние пополам и от точки деления опускают вниз пунктирную линию (на одинаковом расстоянии от линии середины переда) до пересечения с линией бедер. От точки пересечения линии бедер вверх откладывают 3 см. Точки 5—6 и 3 соединяют с точками 8 и 3.

Вытачка на линии талии (боковая). От точки Г3 вниз опускают пунктирную линию до пересечения с линией бедер. От точки пересечения линии бедер вверх откладывают 3 см, а от точки Г3 вниз 3—4 см. Затем от точки пересечения с линией талии вправо и влево откладывают по 1 см и соединяют их с точками 3—4 и 3.

Примечание. Если полуокружность бедер по мерке (вместе 6 прибавкой 2 см) окажется больше, чем по чертежу выкройки (рис. 71), то при крое делают соответствующую прибавку; $2/3$ разницы между полуокружностью бедер по мерке (вместе с прибавкой) и чертежу выкройки прибавляют к переду и $1/3$ к спине.

Одношовный узкий рукав (Рис. 72)



Рис. 72. Платье с одношовным узким рукавом



Рис. 73. Чертеж выкройки одношовного узкого рукава

Для построения чертежа выкройки одношовного узкого рукава (рис. 73) необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Длина рукава | 58 см |
| 2. Длина рукава до локтя | 33 см |
| 3. Полуокружность запястья | 9 см |

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина рукава. Линии прямоугольника AB и равны 38 см (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 3 см, умноженное на; 2 для всех размеров):

$$(48:3+3) \times 2=38.$$

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 60 см (длина рукава по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$58+2=60.$$

Высота оката рукава. От точки А вниз откладывают 15 см и ставят точку и (3/4 глубины проймы основы платья, блузки):

$$20:4 \times 3 = 15.$$

От точки П проводят вправо прямую линию до пересечения с линией ВС. Точку пересечения обозначают буквой П1.

Локтевая линия. От точки А вниз откладывают 33 см (длина рукава до локтя по мерке) и ставят точку Л. От точки Л вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС, точку пересечения обозначают буквой Л1.

Вспомогательные линии оката и низа рукава. Линию АВ делят на четыре равные части. Среднюю точку деления обозначают буквой О, а слева и справа — О1 и О2. От точек О, О1, О2 опускают вниз прямые линии до пересечения с линией ВС и точки пересечения обозначают буквами Н, Н1, Н2.

Линия оката рукава. Точку О соединяют пунктирными линиями с точками и Н П1. Точки пересечения ими вспомогательных линий обозначают буквами О3 и О4. Отрезки пунктирных линий делят пополам. От точек деления отрезков откладывают (под прямым углом к пунктирной линии) ПО3 вниз 0,5 см, О3О вверх — 2 см, ОО4 вверх — 1,5 см, О4П1 вниз — 2 см. От точки О3 вверх откладывают 1,5 см. Линию оката рукава проводят через точки П, 0,5, 1,5, 2, О, 1,5, О4, 2, П1.

О — высокая точка рукава.

Боковые линии рукава. Ширина рукава по низу равна 20 см (окружность запястья по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$9 \times 2 + 2 = 20.$$

Разница от ширины рукава равна 18 см (ширина рукава минус окружность запястья вместе с прибавкой):

$$38 - 20 = 18.$$

От точки D вправо откладывают 12 см (3/4 разницы между шириной рукава и окружностью запястья вместе с прибавкой):

$$18:3 \times 2 = 12$$

От точки С влево откладывают 6 см (2/3 разницы между шириной рукава и окружностью запястья вместе с прибавкой):

$$18:3 = 6.$$

От точки 6 вверх откладывают 2 см. Точки 2 и П, соединяют пунктирной линией и от пересечения с линией ЛЛ1 влево откладывают 1 см. Правую боковую линию рукава проводят через точки П1, 1 к точке 2. Затем от точки Л вправо откладывают 2 см. Точки 2 и 12 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 1 см. Линию левой стороны рукава проводят через точки П, 2, 1, 12.

Линия низа рукава. От точки П1 вверх откладывают 1 см. От точки Н2 вверх откладывают 2 см. Линию низа рукава проводят через точки 12, 1,2 к точке 2.

Правую сторону рукава у локтя при утюжке оттягивают, а левую припосаживают.

Лиф с цельнокроеным коротким рукавом

(Размер 48, рис. 74)



Рис. 74. Лиф с цельнокроеным коротким рукавом

Для построения чертежа выкройки лифа с цельнокроеным коротким рукавом (рис. 75, 76) необходимо снять следующие мерки:

- | | |
|------------------------------|----------|
| 1. Длина спины до талии | 38 см |
| 2. Длина плеча | 13—14 см |
| 3. Полуокружность шеи | 18 см |
| 4. Полуокружность над грудью | 44 см |
| 5. Полуокружность груди | 48 см |

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD (отдельно для спины и переда).

Ширина лифа. Линии прямоугольника AB и DC равны 52 см (полуокружность груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48+4=52$$

Длина лифа. Линии прямоугольника АД и ВС равны 38 см (длина спины до талии по мерке).

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20.$$

От точки Г проводят вправо прямую линию до пересечения с линией ВС, точку пересечения обозначают буквой Г1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 18,5 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 2,5 см для всех размеров):

$$48:3+2,5=18,5.$$

От точки Г2 проводят вверх прямую линию до пересечения с линией АВ и точку пересечения обозначают буквой П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 12 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке):

$$48:4=12.$$

Подъем полочки. От точки Г1 вверх откладывают 24,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:2+0,5=24,5.$$

От точки Г3 вверх откладывают также 24,5 см и ставят точку П1, Точку пересечения с линией АВ обозначают буквой П2. Точки Ш и П1 соединяют.

Спуск линии проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 удлиняют вниз на 1—2 см и соединяют их. Если рукав делают более открытым, внизу вспомогательную пунктирную линию подводят к середине линии спуска проймы, а последующие расчеты остаются без изменений.

Линия бока. Линию Г2Г3 делят пополам и точку деления обозначают буквой Г4, от которой вниз опускают прямую линию до пересечения с линией DC. Точку пересечения обозначают буквой Н.

Вспомогательные точки плеча. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Построение спины (Рис. 75)

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см. От точки 1,5 вверх откладывают еще 1 см. Затем от точки 1 пинию выреза горловины удлиняют вверх на 1,5 см, Точки А и 1,5 соединяют.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

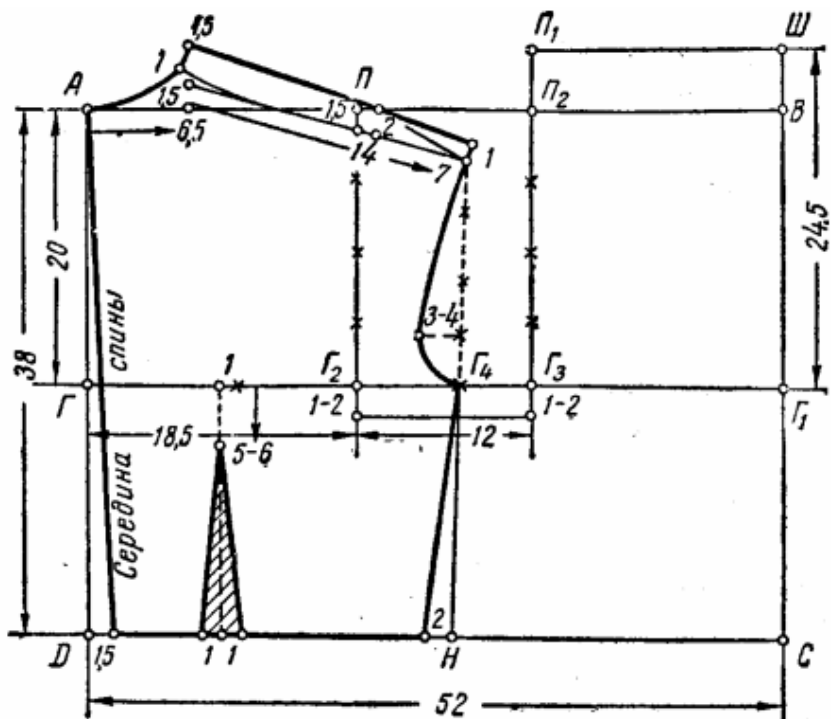


Рис. 75. Чертеж выкройки спины лифа с цельнокроеным коротким рукавом

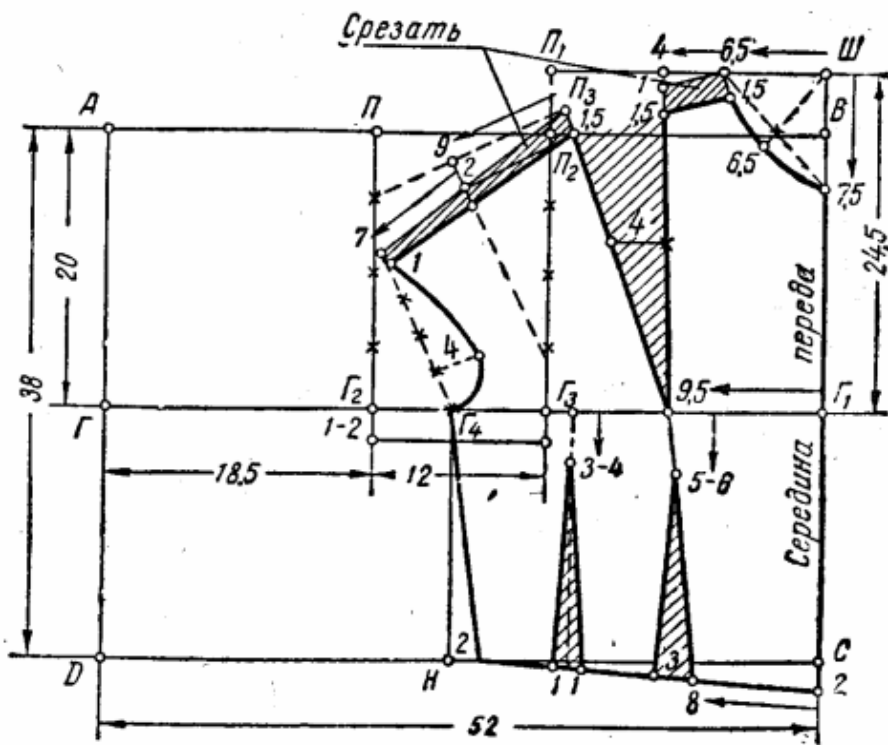


Рис. 76. Чертеж выкройки переда лифа с цельнокроеным коротким рукавом

Линия плеча и цельнокроенного рукава. Линию плеча проводят от точки 1,5 (горловина) через точку 1,5 (наклон плеча) длиной 14 см и за нее на 7 см (длина плеча по мерке плюс 1 см посадки для всех размеров):

$$13+1=14.$$

От точки 7 вверх откладывают 1 см. От точки 14 вверх откладывают 2 см. Линию плеча и цельнокроенного рукава проводят через точки 1,5 (горловина), 2 и 1. Точку 1 соединяют с линией плеча.

Вытачка на линии талии. Расстояние ГГ2 делят пополам и от точки деления влево откладывают 1 см. От точки 1 вниз опускают пунктирную линию до пересечения с линией DC и от точки пересечения вправо и влево откладывают по 1 см. От точки 1 (на линии ГГ1) вниз откладывают 5-6 см и соединяют с точками 1 на линии талии.

Построение переда (Рис. 76)

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки Ш вниз откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3+1,5=7,5.$$

Точки 6,5 и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 6,5 см. Вырез горловины проводят через точки 6,5, 6,5 и 7,5 вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки 6,5 влево откладывают 4 см, затем вниз 1 см. Точки 1 и 6,5 соединяют. От точки Г1 влево откладывают 9,5 см (вырез горловины переда плюс 4 см — для плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки минус 1 см для всех размеров):

$$6,5+4 - 1=9,5.$$

Точки 9,5 и 1 соединяют.

Нагрудная вытачка. Правую линию вытачки от точки 1 до точек 9,5 делят пополам и от точки деления влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность под грудью по мерке):

$$48 - 44=4.$$

Левую линию вытачки проводят через точки 9,5 и 4 длиной, равной правой линии вытачки, и ставят точку ПЗ.

Линия плеча и цельнокроенного рукава. Точку ПЗ соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГЗ. От точки П2 влево по пунктирной линии откладывают 9 см (длина плеча по мерке минус 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$13 - 4=9.$$

Точку 9 и нижнюю точку деления линии П2Г3 соединяют пунктирной линией. От точки 9 по пунктирной линии вниз откладывают 2 см. Линию плеча и цельнокроенного рукава проводят от точки П3 через точку 2 и за нее на 7 см. От точек 1, П3 вниз откладывают по 1,5 см. Линию среза проводят через точки 1,5 к точке 2. От точки 7 вниз откладывают 1 см и соединяют с точкой 1,5.

Линия низа рукава. Точки 1 и Г4 соединяют пунктирной линией и делят ее на четыре равные части. От нижней точки деления вправо под прямым углом к пунктирной линии откладывают 4 см. Линию низа рукава проводят через точки 1, 4 и Г4.

Боковой шов. От точки П вправо откладывают 2 см и соединяют с точкой Г4.

Оформление линии талии. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и соединяют с точкой 2 (боковой шов).

Вытачка на линии талии (передняя). От точки 2 влево откладывают 8 см (расстояние Г1 9,5 минус 1,5 см для всех размеров):

$$9,5 - 1,5 = 8.$$

Точку 8 соединяют с точкой 9,5. От точки 9,5 вниз откладывают 5-6 см. От точки 8 влево откладывают 3 см соединяют с точкой 5-6.

Вытачка на линии талии (боковая). Линию талии от точки 2 до точки 3 делят пополам и из точки деления вверх проводят пунктирную линию до пересечения с линией ГГ1. От точки пересечения вниз откладывают 3-4 см, а от точки деления линии талии вправо и влево по 1 см и соединяют их с точкой 3-4.

Лиф с цельнокроеным коротким рукавом и подрезом

(Размер 48, рис. 77)

Для построения чертежа выкройки лифа с цельнокроеным коротким рукавом и подрезом (рис. 78, 79) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина спины до талии	38 см
2. Длина плеча	13—14 см
3. Полуокружность шеи	18 см
4. Полуокружность над грудью	44 см
5. Полуокружность груди	48 см

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD (для спины и переда отдельно).

Длина лифа. Линии прямоугольника AD и BC равны 38 см (длине спины до талии по мерке).

Ширина лифа. Линии прямоугольника AB и DC равны 52 см (полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48 + 4 = 52.$$

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20.$$



Рис. 77. Лиф с цельнокроеным коротким рукавом и подрезом

От точки Г вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и ставят точку Г1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 18,5 см и ставят точку Г1 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 2,5 см для всех размеров):

$$48:3+2,5=18,5.$$

От точки Г1 проводят вверх прямую линию до пересечения с линией АВ и точку пересечения обозначают буквой П.

Ширина проймы. От точки Г1 вправо откладывают 12 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке):

$$48:4=12.$$

Подъем полочки. От точки Г1 вверх откладывают 24,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:2+0,5=24,5.$$

От точки Г3 вверх откладывают также 24,5 см и ставят точку П1; пересечение с линией АВ обозначают буквой П2. Точки П1 и Ш соединяют.

Спуск проймы. От точек Г2 и Г3 линии ПГ2 и П1Г3 удлиняют вниз на 1 см и соединяют их прямой линией.

Линия бока. От точки 1 (спуск проймы) вправо откладывают 3 см и ставят точку Г4 (1/4 ширины проймы):

$$12:4=3.$$

От точки Г2 вниз проводят прямую линию до пересечения с линией DC, точку пересечения обозначают буквой Н.

Вспомогательные точки плеча. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Построение спины (Рис. 78)

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех РазмеР0В):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см и от точки 1,5 вверх — 1 см. Затем от точки 1 вырез горловины удлиняют вверх на 1,5 см. Точки А, 1 и 1,5 соединяют.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Вспомогательная линия плеча. От точки 1,5 (горловина) через точку 1,5 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 14 см (длину плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$13+1=14.$$

Точку 1 (горловина) соединяют с линией плеча.

Линия плеча и цельнокроенного рукава. От точки 14 линию плеча удлиняют вправо на 13 см. От точки 14 вверх откладывают 2 см. Линию плеча и цельнокроенного рукава проводят от точки 1,5 через точки 2 и 13. От точки 13 вверх откладывают 1 см и соединяют с точкой 2.

Боковой шов. От точки П влево откладывают 2 см и соединяют с точкой Г4.

Подрез низа рукава. От точки Г4 вниз по линии бокового шва откладывают 6 см и затем вправо 2 см. Точки Г4 и 2 соединяют.

Низ рукава. От точки 2 вправо откладывают 5-6 см. Точки 5-6 и 1 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и точки деления влево откладывают 1 см. Линию низа рукава проводят через точки 1, 1, 5—6.

Вытачка на линии талии. Расстояние от точки Г до точки Г2 делят пополам, от точки деления влево откладывают 1 см. От точки 1 опускают вниз пунктирную линию до пересечения с линией талии. От точки пересечения с линией талии вправо и влево откладывают по 1,5 см. От точки 1 вниз откладывают 4—5 см и соединяют с точками 1,5.

Построение переда (Рис. 79)

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки Ш вниз откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3+1,5=7,5.$$

Точки 6,5 и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее полам и от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 6,5 см. Точки 6,5 и точку 7,5 соединяют вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки 6,5 влево откладывают 4 см. От этой точки вниз откладывают 1 см. Точки 6,5 и 1 соединяют.

От точки Г1 влево откладывают 9,5 см (вырез горловины переда плюс 4 см минус 1 см для всех размеров):

$$6,5+4-1=9,5.$$

Нагрудная вытачка. Точки 1 и 9,5 соединяют. Правую линию вытачки делят пополам и от точки деления влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность грудью по мерке);

$$48 - 44 = 4$$

Левую линию вытачки проводят через точки 9,5 и 4, равную длине правой линии вытачки, и ставят точку ПЗ.

Длина плеча и цельнокроенного рукава от нагрудной вытачки. Точку ПЗ соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГ2. От точки ПЗ влево по пунктирной линии откладывают 9 см (длина плеча по мерке минус 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$13 - 4 = 9.$$

Точку 9 соединяют пунктирной линией с нижней точкой деления линии П2Г3. От точки 9 по пунктирной линии вниз откладывают 2 см. Линию плеча и цельнокроенного рукава проводят от точки ПЗ через точку 2 и далее на 13 см. От точек 6,5, 1 и П4 вниз откладывают по 1,5 см. Точки 1,5 и точку 2 соединяют. От точек 2 и 13 вниз откладывают по 1 см. Линию среза проводят через точки 1,5 и точки 1.

Боковой шов. От точки П вправо откладывают 2 см и соединяют с точкой Г4.

Подрез низа рукава. От точки Г4 вправо откладывают 5—6 см (расстояние, равное низу рукава спины от точки 2 до точки 5—6).

Низ рукава. Точки 1 и Г4 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1,5 см. Линию низа рукава проводят через точки 1, 1,5, Г4.

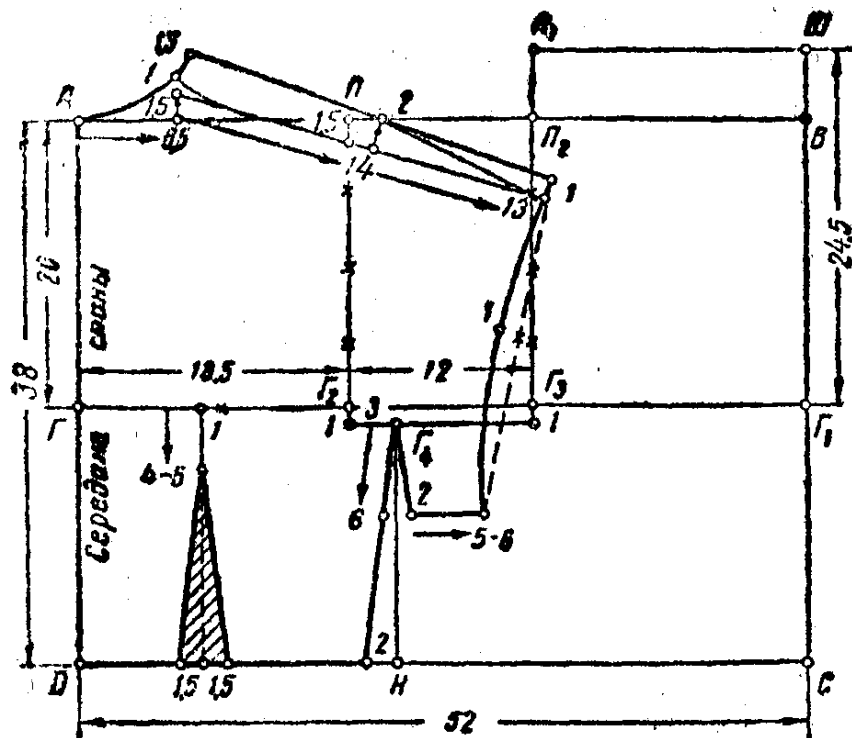


Рис. 78. Чертеж выкройки спины лифа с цельнокроенным коротким рукавом и подрезом.

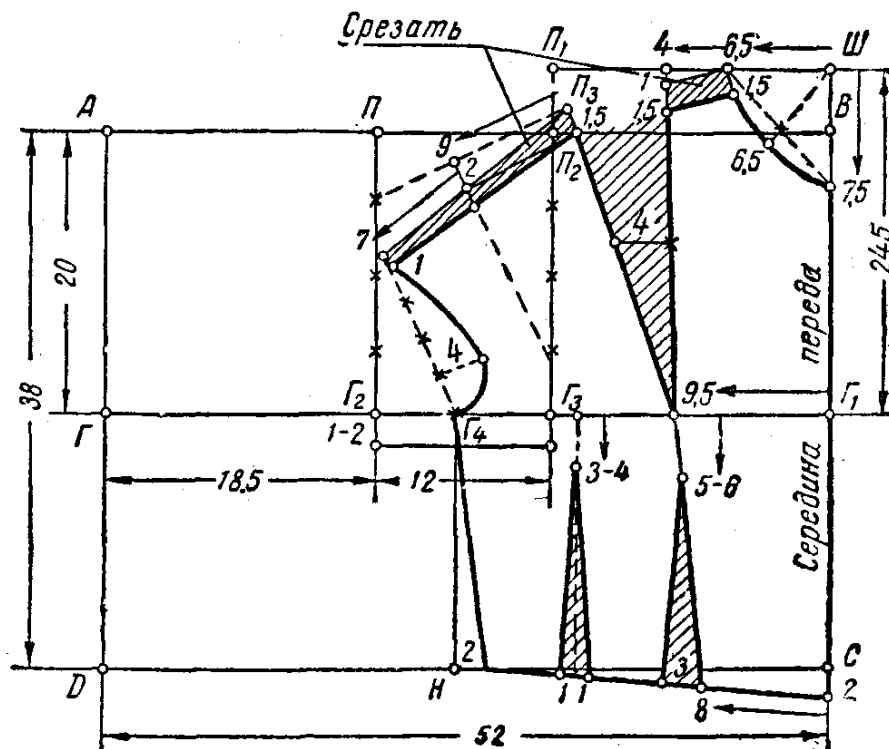


Рис. 79. Чертеж выкройки переда лифа с цельнокроенным коротким рукавом и подрезом

Оформление линии талии. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и соединяют с точкой 2.

Вытачка на линии талии (передняя). От точки 2 влево откладывают 8 см и соединяют с точкой 9,5 (расстояние от точки Г1 до точки 9,5 минус 1,5 см для всех размеров):

$$9,5 - 1,5 = 8$$

Затем от точки 9,5 вниз откладывают 5 см, а от точки 8 влево по линии талии — 3 см и соединяют с точкой 5.

Вытачка на линии талии (боковая). От точки Г3 опускают вниз пунктирную линию до пересечения с линией талии. От точки пересечения линии талии вправо и влево откладывают по 1 см, а от точки Г3 вниз — 5 см. Точку 5 соединяют с точками 1.

Линии подреза рукава спины и переда соединяют в следующих точках: точку 5—6 спины с точкой Г4 переда, 2 спины с 5—6 переда, Г4 спины с Г4 переда.

Лиф с цельнокроенным длинным рукавом и ластовицей

(Размер 48, рис. 80)

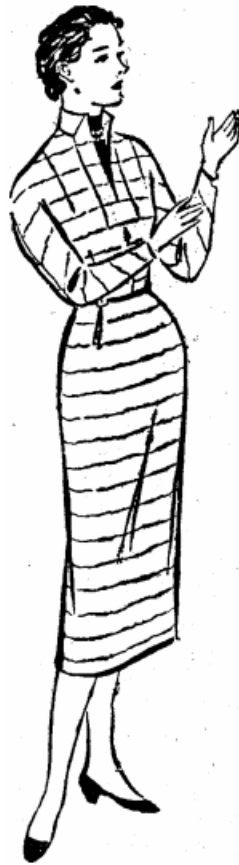


Рис. 80. Лиф с цельнокроенным длинным рукавом и ластовицей

Для построения чертежа выкройки лифа с цельнокроенным рукавом и ластовицей (рис. 81—84) необходимо спять следующие мерки.

1. Длина спины до талии	38 см
2. Длина плеча	13—14 см
3. Полуокружность шеи	18 см
4. Полуокружность над грудью	44 см
5. Полуокружность груди	48 см
6. Длина "рукава"	58 см
7. Длина рукава до локтя	33 см
8. Полуокружность запястья	9 см

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD (отдельно для спины и переда).

Ширина лифа. Линии прямоугольника AB и DC равны 52 см (полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48+4=52.$$

Длина лифа. Линии прямоугольника AD и BC равны 38 см (длине спины до талии по мерке).

Глубина проймы. От точки A вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20.$$

От точки Г проводят вправо прямую линию до пересечения с линией BC, точку пересечения обозначают буквой Г1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 18,5 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 2,5 см для всех размеров):

$$48:3+2,5=18,5.$$

От точки Г2 проводят вверх прямую линию до пересечения с линией AB, точку пересечения обозначают буквой П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 12 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке):

$$48:4=12.$$

Подъем полочки. От точки Г1 вверх откладывают 24,5 см и ставят точку Ш (1/2а полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:2+0,5=24,5.$$

От точки Г3 вверх откладывают также 24,5 см и ставят точку П1. Точку пересечения с линией AB обозначают буквой П2. Точки П1 и Ш соединяют.

Линия бока. Расстояние Г2Г3 делят пополам и точку деления обозначают буквой Г4, от которой опускают вниз прямую линию до пересечения с линией DC. Точку пересечения обозначают буквой Н.

Вспомогательные точки плеча. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Построение спины (Рис. 81)

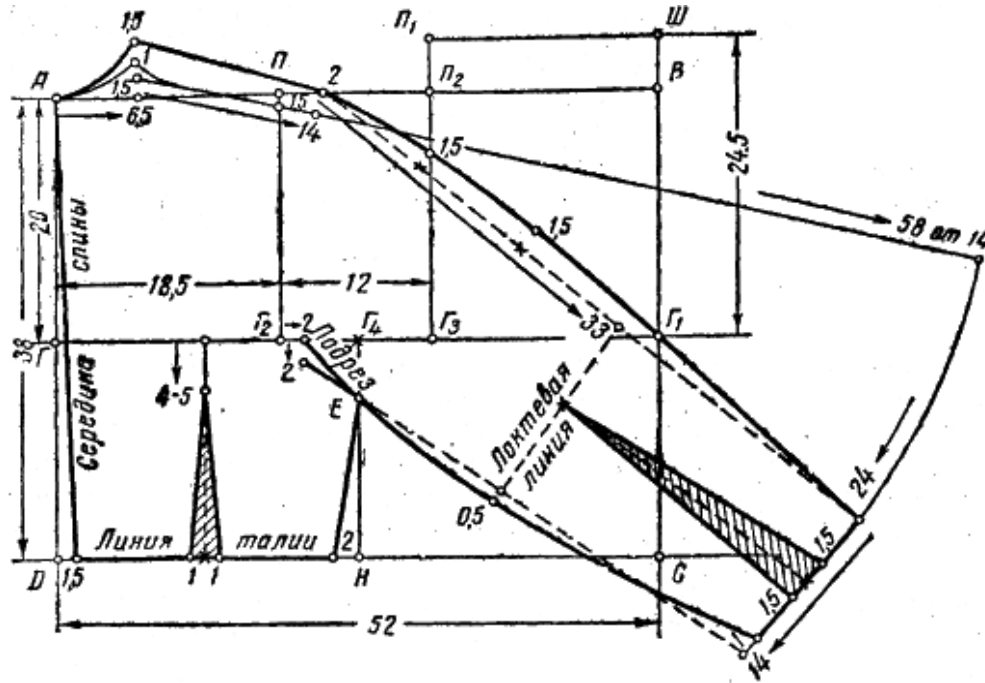


Рис. 81. Чертеж выкройки спины лифа

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6,5 см ($1/3$ полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см. От точки 1,5 вверх — 1 см. Точки А и 1 соединяют вогнутой линией. От точки 1 вверх откладывают 1,5 см. Точки 1,5 и А соединяют.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Вспомогательная линия плеча. От точки 1,5 (горловина) через точку 1,5 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 14 см (длину плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$13+1=14$$

Точку 1 соединяют с линией плеча.

Линия плеча и цельнокроенного рукава. От точки 14 линию плеча удлиняют вправо произвольно. Затем от точка 14 вправо откладывают 58 см (длину рукава по мерке). От точки 14 через точку 58 проводят вспомогательную линию полуокружности.

От точки 58 вниз откладывают 24 см, от точки 14 вверх 2 см. Точки 2 и 24 соединяют пунктирной линией.

От точки 2 (плечо) вниз откладывают 33 см (длину рукава до локтя по мерке). Расстояние от точки 2 до точки 33 делят на три равные части и от точек деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают по 1,5 см.

Линию плеча и цельнокроенного рукава проводят через точки 1,5 (горловина), через точки 2, 1,5, 1,5 к точке 24.

Ширина рукава по низу. От точки 24 вниз откладывают 14 см (полуокружность запястья по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$9+5-14.$$

Нижняя линия цельнокроенного рукава. От точки вправо откладывают 2 см и затем вниз 2 см. Точки 2 (нижнюю) и 14 соединяют пунктирной линией. От точки 33 вниз (под прямым углом к линии рукава) опускают локтевую линию до пересечения с нижней пунктирной линией и от точки пересечения вниз на 0,5 см. От точки 14 вверх откладывают 1 см.

Пересечение с линией Г4Н обозначают буквой Е. Нижнюю линию цельнокроенного рукава проводят через точки 2 (нижнюю), Е, 0,5, 1. Точку 2 (верхнюю) соединяют с точкой Е. На чертеже показаны два подреза; верхний подрез делает рукав более узким.

Вытачки рукава. Локтевую пунктирную линию от точки 33 до точки 0,5 делят пополам. Линию низа рукава от точки 24 до точки 1 также делят пополам. Точки деления соединяют пунктирной линией.

От точки деления линии низа рукава вверх и вниз откладывают по 1,5 см. Точки 1,5 соединяют с точкой деления локтевой линии.

Боковой шов. От точки П влево откладывают 2 см и соединяют с точкой Е.

Скос середины спины. От точки О вправо откладывают 1,5 см и соединяют с точкой А.

Вытачка на линии талии. Линию талии от точки 1,5 до точки 2 делят пополам и от точки деления вверх проводят пунктирную линию до пересечения с линией ГГ1. От точки пересечения вниз откладывают 4—5 см, а от точки деления линии талии вправо и влево — по 1 см и соединяют с точкой 4-5.

Построение переда (Рис. 82)

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см ($1/3$ полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки Ш вниз откладывают 7,5 см ($1/3$ полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3+1,5=7,5$$

Точки 6,5 и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 6,5 см. Вырез горловины проводят через точки 6,5, 6,5 и 7,5 вогнутой линией.

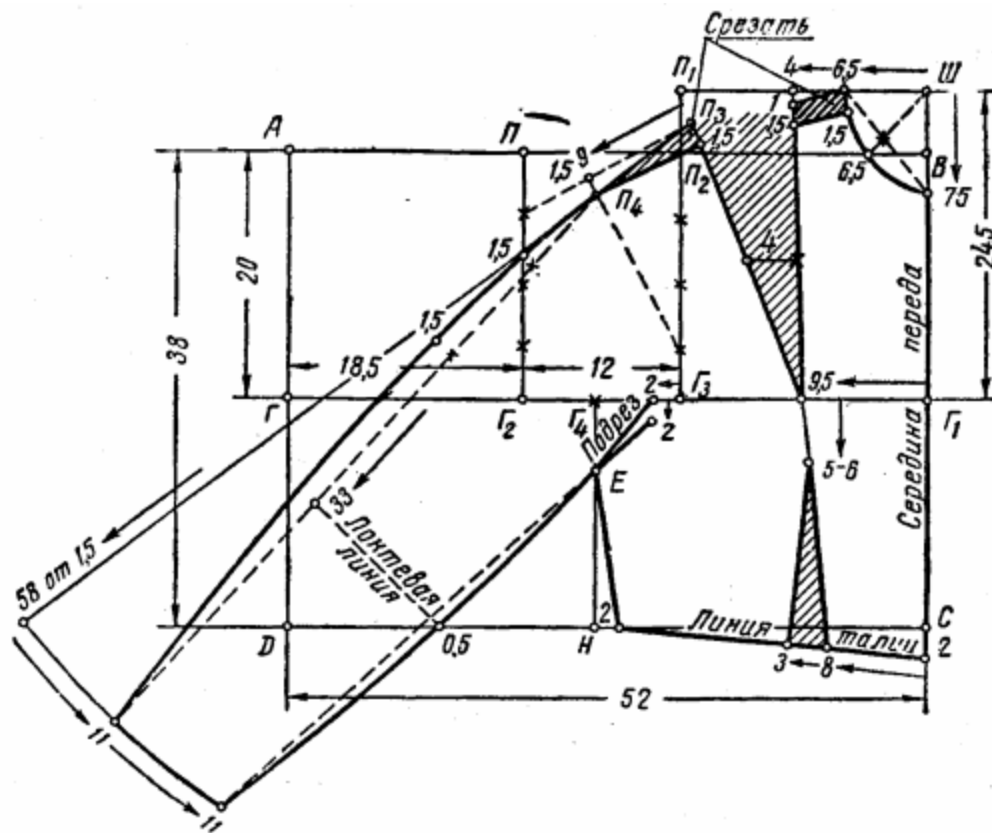


Рис. 82 Чертеж выкройки переда лифа

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки 6,5 влево откладывают 4 см и затем вниз — 1 см. Точки 6,5 и 1 соединяют. От точки влево откладывают 9,5 см (вырез горловины переда плюс 4 см от выреза горловины до нагрудной вытачки минус 1 см для всех размеров):

$$6,5+4-1=9,5.$$

Точки 1 и 9,5 соединяют.

Нагрудная вытачка. Правую линию вытачки (от точки 1 до точки 9,5) делят пополам и от точки деления влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность над грудью по мерке):

$$48 - 44 = 4.$$

Левую линию вытачки проводят через точки 9,5 и 4, равную длине правой линии вытачки, и ставят точку П3.

Линия плеча и цельнокроенного рукава. Точку П3 соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГ2. От точки П3 по пунктирной линии влево откладывают 9 см (длина плеча по мерке минус 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$13 - 4 = 9.$$

Точку 9 и нижнюю точку деления линии П2Г3 соединяют пунктирной линией. От точки 9 по пунктирной линии вниз откладывают 1,5 см и ставят точку П4. Точки П4 и П3 соединяют.

От точек 6,5, 1 и П3 вниз откладывают по 1,5 см и через них проводят линию среза. От точки П3 через точку П4 проводят вспомогательную линию. Затем от точки П4 влево по вспомогательной линии откладывают 58 см (длину рукава по мерке).

От точки П4 через точку 58 проводят вспомогательную линию полуокружности. От точки 58 откладывают вниз 11 см.

Точки 11 и П4 соединяют пунктирной линией.

От точки П4 откладывают 33 см (длина рукава до локтя по мерке). Пунктирную линию от точки П4 до точки 33 делят пополам и от точки деления до точки П4 также делят пополам.

От точек деления вверх (под прямым углом к пунктирной линии) откладывают по 1,5 см. Линию цельнокроенного рукава проводят через точки П4, 1,5, 1,5, 11.

Ширина рукава по низу. От точки 11 вниз откладывают 11 см (полуокружность запястья по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$9+2=11$$

Нижняя линия цельнокроенного рукава. От точки Г3 влево откладывают 2 см и затем вниз 2 см. Точки 2 (нижнюю) и 11 соединяют пунктирной линией, от точки 33 вниз проводят пунктирную линию под прямым углом к нижней линии и удлиняют ее за линию на 0,5 см.

Пересечение с линией Г4Н обозначают буквой Е. Нижнюю линию цельнокроенного рукава проводят через точки 2 (нижняя), Е, 0,5, 11. Точки 2 (верхняя) и Е соединяют. На чертеже показаны два подреза. Верхний подрез лает рукав более узким.

Боковой шов. От точки П вправо откладывают 2 см, точки 2 и Е соединяют.

Оформление линии талии. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и соединяют с точкой 2.

Вытачка на линии талии. От точки 2 влево откладывают 8 см (расстояние Г1 9,5 минус 1,5 см для всех размеров):

$$9,5-1,5=8.$$

Точку 8 соединяют с точкой 9,5. От точки 9,5 вниз откладывают 5—6 см. Затем от точки 8 влево откладывают 3 см и соединяют с точкой 5—6.

Примечание. Нижнюю линию цельнокроенного рукава спины и переда измеряют. Эти линии должны быть равны между собой. Если получается расхождение, то нижнюю линию рукава переда подравнивают по нижней линии цельнокроенного рукава спины.

Построение чертежа выкройки ластовицы (Рис.83)

Проводят прямую линию длиной 10 см (равную длине подреза спины и переда) и ставят точки Л и Л1.

Линию ЛЛ1 делят пополам, от точки деления вниз опускают линию длиной 15 см. Точки Л и Л1 соединяют с точкой 15.

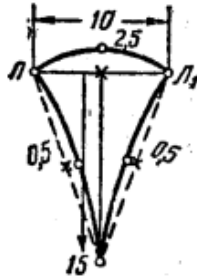


Рис. 83. Чертеж выкройки ластовицы

Затем от точки деления линии ЛЛ1 вверх под прямым углом к линии ЛЛ1 откладывают 2,5 см. Верхнюю линию проводят через точки Л, 2,5, Л1. Точки Л и Л1 соединяют пунктирными линиями с точкой 15, затем делят их пополам и от точек деления к середине ластовицы откладывают по 0,5 см. Точки Л, 0,5, 15, 0,5 и Л1 соединяют.

Вставка ластовицы. При вставке ластовицы в подрезы лифа точка 2 переда лифа должна совпадать с точкой Л ластовицы, точка 2 спины сточкой Л1 ластовицы. Точка 15 ластовицы должна располагаться в направлении к низу рукава.

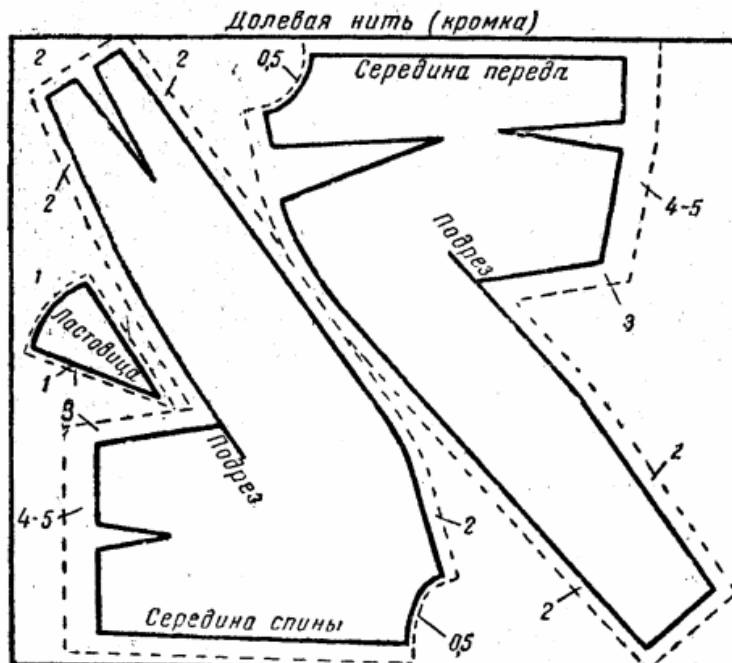


Рис. 84. Раскладка на ткань выкройки лифа с цельнокроенным длинным рукавом и ластовицей

Обтяжной лиф

(Размер 48, рис. 85)



Рис. 85. Обтяжной лиф

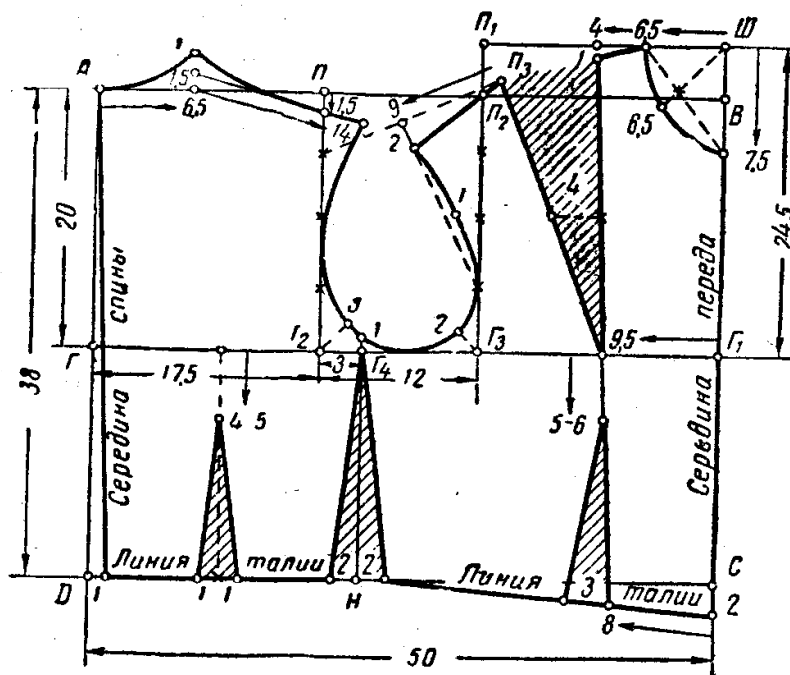


Рис. 86. Чертеж выкройки обтяжного лифа

Для построения чертежа выкройки обтяжного лифа (рис. 86) необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|------------------------------|----------|
| 1. Длина спины до талии | 38 см |
| 2. Длина плеча | 13—14 см |
| 3. Полуокружность шеи | 18 см |
| 4. Полуокружность над грудью | 44 см |
| 5. Полуокружность груди | 48 см |

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина лифа. Линии прямоугольника АВ и DC равны 50 см (полуокружности груди по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$48+2=50$$

Длина лифа. Линии прямоугольника AD и BC равны 38 см (длине спины до талии по мерке).

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20.$$

От точки Г вправо проводят прямую линию и точку пересечения ее с линией ВС обозначают буквой Г1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 17,5 см и ставят точку Г2 (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$48:3+1,5=17,5$$

От точки Г2 вверх проводят прямую линию и точку пересечения ее с линией АВ обозначают буквой П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 12 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке):

$$48:4=12$$

Подъем полочки. От точки Г1 вверх откладывают 24,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:2+0,5=24,5$$

От точки Г3 вверх откладывают также 24,5 см и ставят точку П1. Точку пересечения с линией АВ обозначают буквой П2. Точки Ш и П1 соединяют.

Линия бока. От точки Г2 вправо откладывают 3 см и ставят точку Г4 (1/4 ширины проймы):

$$12:4=3$$

От точки Г4 вниз опускают прямую линию до пересечения с линией DC. Точку пересечения обозначают буквой Н.

Вспомогательные точки плеча и проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6,5 см (1/2 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18 : 3+0,5=6,5$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см, от точки 1,5 вверх — 1 см. Точки А и 1 соединяют вогнутой линией. Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Линия плеча. Линию плеча проводят от точки 1,5 (горловина) через точку 1,5 (наклон плеча) длиной 14 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$13+1=14$$

Точку 1 (горловина) соединяют с линией плеча.

Построение спины

Линия проймы. От точки Г2, разделяя угол пополам, откладывают 3 см. Затем от точки Г4 линию бока удлиняют вверх на 1 см. Линию проймы проводят через точку 14, среднюю точку деления линии ПГ2, точки 3 и 1.

Боковой шов. От точки П влево откладывают 2 см. Линию бокового шва проводят через точки 1, Г4, 2.

Середина спины. От точки D вправо откладывают 1 см и соединяют с точкой А.

Вытачка на линии талии. Расстояние от точки 1 до точки 2 делят пополам и от точки деления вверх проводят прямую пунктирную линию до пересечения с линией ГГ1. От точки пересечения вниз откладывают 4—5 см, а от точки деления линии талии вправо и влево — по 1 см и соединяют их с точкой 4-5.

Построение переда

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5$$

От точки Ш вниз откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3+1,5=7,5$$

Точки 6,5 и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 6,5 см.

Точки 6,5 и точку 7,5 соединяют вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки 6,5 влево откладывают 4 см. От точки 4 вниз откладывают 1 см. Точки 6,5 и 1 соединяют. От точки Г1 влево откладывают 9,5 см (вырез горловины переда плюс 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки — минус 1 см для всех размеров):

$$6,5+4-1=9,5$$

Точки 1 и 9,5 соединяют.

Нагрудная вытачка. Правую линию вытачки делят пополам и от точки деления влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность над грудью по мерке):

$$48 - 44 = 4$$

Левую линию вытачки проводят через точки 9,5 и 4, равную длине правой линии вытачки, и ставят точку П2.

Длина плеча от нагрудной вытачки до проймы. Точку П2 соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГ2 (спины). От точки П3, по пунктирной линии влево откладывают 9 см (длина плеча по мерке минус 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$13 - 4 = 9.$$

Точку 9 соединяют пунктирной линией с нижней точкой деления линии П2Г3. От точки 9 по пунктирной линии вниз откладывают 2 см. Точки 2 и П3 соединяют.

Линия проймы. Пунктирную линию от точки 2 до нижней точки деления линии П2Г3 делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. Затем от точки Г3, разделяя угол пополам, откладывают 2 см. Линию проймы проводят через точки 2, 1, нижнюю точку деления линии П2Г3, точку 2 и, касаясь линии ГГ1, к точке 1.

Боковой шов. От точки П вправо откладывают 2 см. Точки 2, Г4 и 1 соединяют.

Оформление линии талии. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и соединяют с точкой 2.

Вытачка на линии талии. От точки 2 влево откладывают 8 см и соединяют с точкой 9,5. От точки 9,5 вниз откладывают 5—6 см. От точки 8 влево по линии талии откладывают 3 см и соединяют с точкой 5—6.

Жакет, суживающийся книзу

(Размер 48, рис. 87)

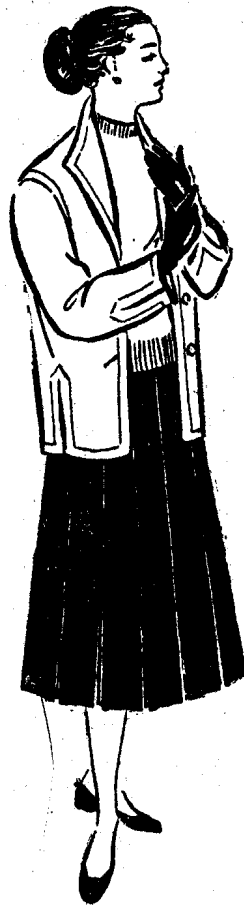


Рис. 87. Жакет, суживающийся книзу

Для построения чертежа выкройки жакета, суживающегося книзу (рис. 88), необходимо снять следующие мерки.

1. Длина спины до талии	38 см
2. Длина плеча	18—14 см
3. Полуокружность шеи	18 см
4. Полуокружность над грудью	44 см
5. Полуокружность груди	48 см
6. Полуокружность бедер	80 см

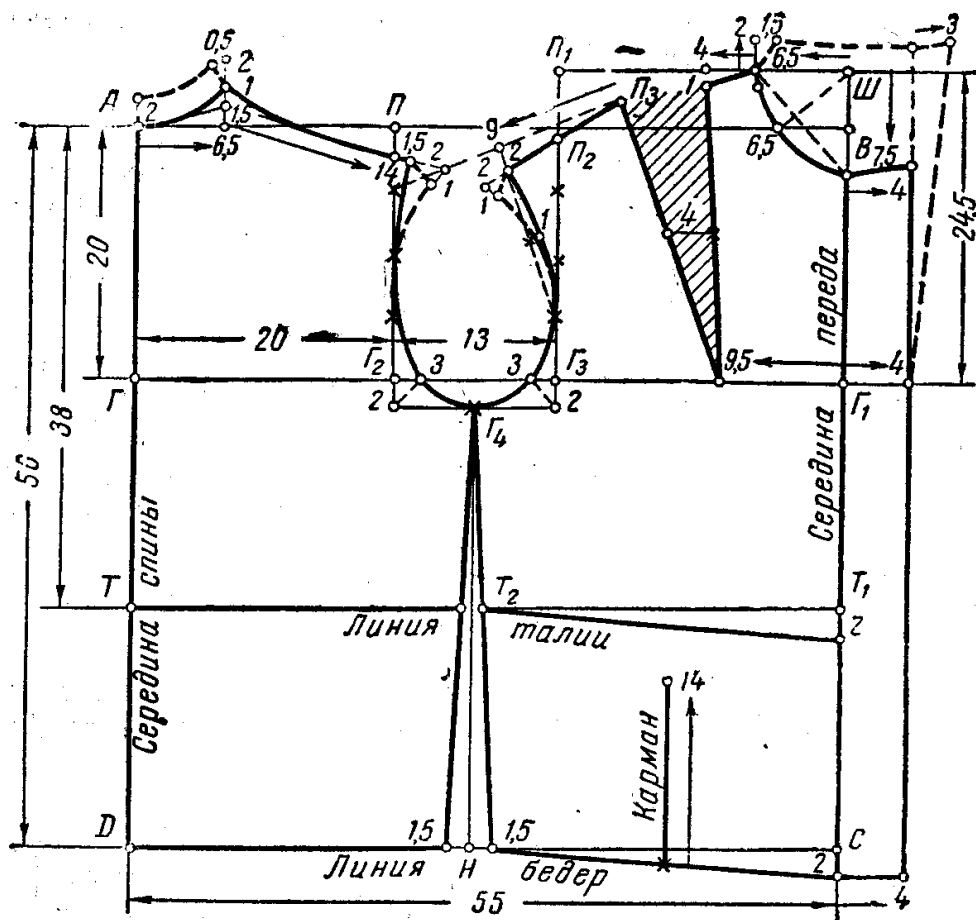


Рис 88. Чертеж выкройки жакета, суживающегося книзу

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина жакета. Линии прямоугольника AB и DC равны 55 см (полуокружности груди по мерке плюс 7 см для всех размеров):

$$48+7=55$$

Длина жакета. Линии прямоугольника AD и BC равны 56 см (длине спины до талии по мерке плюс 18 см для всех размеров):

$$38+18=56$$

Глубина проймы. От точки A вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20.$$

От точки Г вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC, точку пересечения обозначают Г1.

Линия талии. От точки А вниз откладывают 38 см (длину спины до талии по мерке) и ставят точку Т, от которой вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС; точку пересечения обозначают буквой

Линия бедер. Линия бедер проходит через точки ОС.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 20 см и ставят точку Г2 (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20$$

Из точки Г2 вверх проводят линию до пересечения с линией АВ и ставят точку П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 13 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$48:4+1=13$$

Ширина проймы для размеров 54 и последующих равна 1/4 полуокружности груди.

Подъем полочки. От точки вверх откладывают 24,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:2+0,5=24,5$$

От точки Г2 вверх откладывают 24,5 см и ставят точку П1; точку пересечения с линией АВ обозначают буквой П2. Точки П1 и Ш соединяют.

Спуск линии проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 удлиняют вниз на 2 см и соединяют их.

Линия бока. Линию спуска проймы делят пополам и ставят точку Г4 из которой вниз опускают прямую линию до пересечения с линией DC. Точку пересечения обозначают буквой Н.

Вспомогательные линии плеча и проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см, от точки 1,5 вверх — 1 см.

Точки А и 1 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Линия плеча. Линию плеча проводят от точки 1,5 (горловина) через точку 1,5 (наклон плеча) длиной 14 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$13+1=14.$$

Точку 1 соединяют с линией плеча.

Линия проймы. От точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 3 см.

Линию проймы проводят от точки 14 через среднюю точку деления линии ПГ2, точки 3 и Г4.

Боковой шов. От точки П влево откладывают 1,5 см. Точки Г4 и 1,5 соединяют.

Линия удлинненного плеча. Линию плеча от точки 14 удлиняют вправо на 2 см, а затем вниз откладывают 1 см и соединяют с точкой 14 и линией проймы.

Линия стойки воротника. Из точек А и 1 откладывают вверх по 2 см. Затем от верхней точки 2 влево откладывают 0,5 см и соединяют с точкой 2 и 1.

Построение переда

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки Ш вниз откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3+1,5=7,5.$$

Точки 6,5 и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 6,5 см. Вырез горловины проводят через точки 6,5; 6,5; 7,5 вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки 6,5 влево откладывают 4 см и затем вниз 1 см. Точки 1 и 6,5 соединяют.

От точки Г1 влево откладывают 9,5 см (вырез горловины переда плюс 4 см — (длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки, минус 1 см для всех размеров):

$$6,5+4 - 1=9,5$$

Точки 9,5 и 1 соединяют.

Нагрудная вытачка. Правую линию вытачки от точки 1 до точки 9,5 делят пополам, от точки деления влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность над грудью по мерке):

$$48 - 44=4$$

Левую линию вытачки проводят через точки 9,5 и 4 длиной, равной правой линии вытачки, и ставят точку ПЗ.

Длина плеча от нагрудной вытачки до проймы. Точку ПЗ и верхнюю точку деления линии ПГЗ (спины) соединяют пунктирной линией.

Затем от точки ПЗ по пунктирной линии влево откладывают 9 см (длина плеча по мерке минус длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$13-4=9$$

Точку 9 и нижнюю точку деления линии ПЗГЗ соединяют пунктирной линией. От точки 9 вниз по пунктирной линии откладывают 2 см и соединяют с точкой ПЗ.

Линия проймы. Пунктирную линию от точки 2 до нижней точки деления линии П2ГЗ делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см.

От точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 3 см. Линию проймы проводят через точки 2, 1, нижнюю точку деления линии П2ГЗ, 3, Г4.

Боковой шов. От точки П вправо откладывают 1,5 см. Точки Г4 и 1,5 соединяют. Пересечение с линией ТТ1 обозначают буквой Т2.

Линия талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой Т2.

Линия низа жакета. Из точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см. Точки 2 и 1,5 соединяют.

Прибавка на застежку. От точек 7,5, Г1 и 2 вправо откладывают по 4 см и соединяют.

Линия удлиненного плеча. Линию плеча от точки 2 удлиняют влево на 2 см, а затем вниз на 1 см и соединяют с точкой 2 и линией проймы.

Линия стойки и отворота. От точки 4 (борт) линию удлиняют вверх произвольно. От точки 6,5 вверх откладывают 2 см и затем вправо 1,5 см и соединяют с точкой 6,5.

От точки 1,5 вправо проводят линию до пересечения с пунктирной линией и за нее на 3 см и соединяют с точкой 4.

Карман. Расстояние от точки 1,5 до точки 2 делят пополам и от точки деления вверх (на одинаковом расстоянии от середины переда) проводят линию длиной 14 см.

Примечание. Расчеты чертежа выкройки даны для однобортного жакета. Для выкройки двубортного жакета делают прибавку на борт не 4 см, а 8—10 см.

Если полуокружность бедер по мерке (вместе с прибавкой 2 см для всех размеров) окажется больше, чем по чертежу выкройки, то при крое делают соответствующую прибавку: $\frac{2}{3}$ разницы между полуокружностью бедер по мерке (вместе с прибавкой) и чертежу выкройка прибавляют к переду и $\frac{1}{3}$ разницы к спине.

Жакет прилегающий

(Размер 48, рис. 89)



Рис. 89. Жакет прилегающий

Для построения чертежа выкройки жакета прилегающего (рис. 90) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина жакета	63 см
2. Длина спины до талии	38 см
3. Длина плеча	13 —14 см
4. Полуокружность шеи	18 см
5. Полуокружность над грудью	44 см
6. Полуокружность груди	48 см
7. Полуокружность талии	38 см
8. Полуокружность бедер	50 см
9. Длина рукава	58 см
10. Полуокружность запястья	9 см

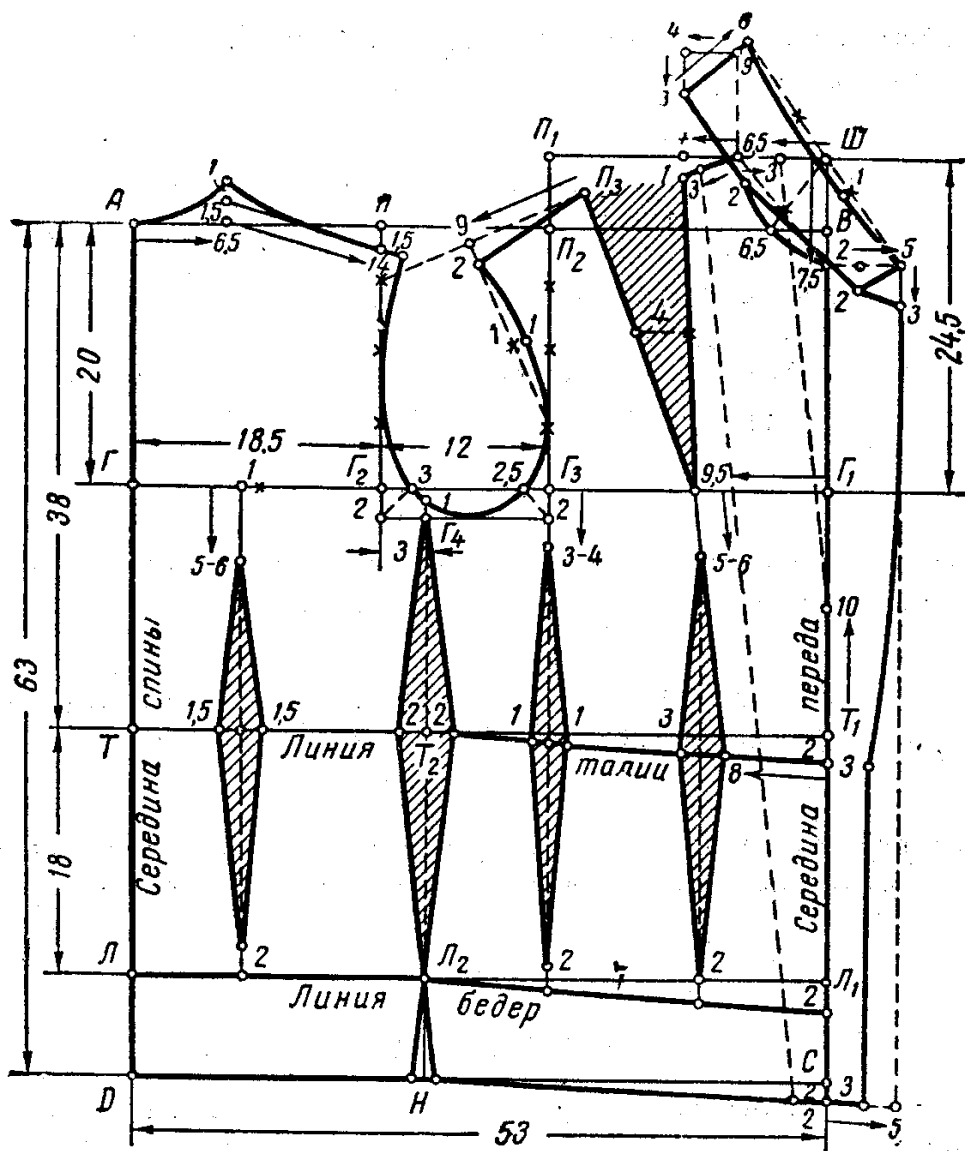


Рис. 90. Чертеж выкройки жакета прилегающего

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD. Ширина жакета. Линии прямоугольника AB и DC равны 53 см (полуокружность груди по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$48+5=53$$

Длина жакета. Линии прямоугольника AD и BC равны 63 см (длине жакета по мерке).

Длину жакета делают по желанию.

Глубина проймы. От точки A вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20$$

От точки Г вправо проводят прямую линию и точку пересечения ее с линией ВС обозначают буквой Г1.

Линия талии. От точки А вниз откладывают 38 см (длину спины до талии по мерке) и ставят точку Т. От точки Т вправо проводят прямую линию и точку пересечения ее с линией ВС обозначают буквой Т1.

Линия бедер. От точки Т вниз откладывают 18 см и ставят точку Л. От точки Л вправо проводят прямую линию а точку пересечения с линией ВС обозначают буквой Л1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 18,5 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 2,5 см для всех размеров):

$$48:3+2,5=18,5$$

Из точки Г2 проводят вверх линию и точку пересечения ее с линией АВ обозначают буквой П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 12 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке):

$$48:4=12$$

Подъем полочки. От точки Г1 вверх откладывают 24,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:2+0,5=24,5$$

От точки Г3 вверх откладывают также 24,5 см и ставят точку П1. Точку пересечения с линией АВ обозначают П2. Точки П1 и Ш соединяют.

Спуск линии проймы. От точек Г2 и Г3 линии ПГ2 и П2Г3 удлиняют вниз на 2 см. Точки 2 соединяют.

Линия бока. От точки 2 вправо откладывают 3 см и ставят точку Г4 (1/4 ширины проймы):

$$12:4=3$$

Из точки проводят вниз линию до пересечения с линией DC и ставят точку и пересечение с линией ТТ1 обозначают буквой Т2, а с линией бедер ЛЛ1 буквой Л2.

Вспомогательные линии плеча и проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Расчет глубины вытачек на линии талии. Определяют разницу между шириной жакета и полуокружностью талии по мерке вместе с прибавкой 3 см (для всех размеров):

$$53-(38 + 3)=12$$

Глубина вытачек спины и переда (передняя) равна 3 см (1/4разницы):

$$12:4=3$$

Глубина боковой вытачки переда равна 2 см (1/4 разницы минус 1 см для всех размеров):

$$12:4-1=2$$

Глубина вытачки по линии бокового шва равна 4 см (1/4 разницы плюс 1 см для всех размеров):

$$12:4+1=4$$

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см, от точки 2,5 вверх — 1 см. Точки А и 1 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Линия плеча. Линию плеча проводят от точки 1,5 (горловина) через точку 1,5 (наклон плеча) длиной, равной 14 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$13+1=14.$$

Точку 1 соединяют с линией плеча.

Линия проймы. От точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 3 см. От точки вверх откладывают 1 см. Линию проймы проводят через точку 14, среднюю точку деления линии ПГ2г точки 3 и 1.

Боковой шов. От точки Т2 влево откладывают 2 см. Линию бокового шва проводят через точки 1, Г4, 2, ЛЗ до пересечения с линией DC.

Вытачка на линии талии. Расстояние ГГ2 делят пополам и от точки деления влево откладывают 1 см.

Из точки 1 вниз проводят линию до пересечения с линией бедер ЛЛ1 и от точки пересечения откладывают вверх 2 см. От точки 1 вниз откладывают 5-6 см. От точки пересечения с линией талии ТТ1 вправо и влево откладывают по 1,5 см и соединяют их с точками 5—6 и 2.

Построение переда

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки Ш вниз откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3+1,5=7,5.$$

Точки 6,5 и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам. От точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 6,5 см. Точки 6,5 соединяют с точкой 7,5 вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки 6,5 (верхней) влево откладывают 4 см и затем вниз — 1 см. Точки 1 и 6,5 (верхнюю) соединяют.

От точки Г1 влево откладывают 9,5 см (вырез горловины от точки Ш до точки 6,5 плюс 4 см — длина плеча от выреза горловины до вытачки минус 1 см для всех размеров):

$$6,5+4 - 1 = 9,5.$$

Точки 1 и 9,5 соединяют.

Нагрудная вытачка. Правую линию вытачки от точки 1 до точки 9,5 делят пополам и от точки деления влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность над грудью по мерке):

$$48 - 44 = 4.$$

Левую линию вытачки проводят через точки 9,5 и 4 длиной, равной правой линии вытачки, и ставят точку ПЗ.

Длина плеча от нагрудной вытачки до проймы. Точку ПЗ соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии (спины). От точки ПЗ по пунктирной линии влево откладывают 9 см (длина плеча по мерке минус 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$13 - 4 = 9.$$

Точку 9 соединяют с нижней, точкой деления линии П2ГЗ. От точки 9 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой ПЗ.

Линия проймы. Пунктирную линию от точки 2 до нижней точки деления линии П2ГЗ делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. От точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. Линию проймы проводят через точки 2, 1, нижнюю точку деления линии П2ГЗ, точку 2,5 и, касаясь линии спуска проймы, к точке 1.

Боковой шов. От точки Т2 вправо откладывают 2 см. Линию бокового шва проводят через точки 1, Г4, 2, Л2 до пересечения с линией DC и ставят точку Н.

Оформление линии талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой 2 (боковой шов).

Оформление линии бедер. От точки Л1 вниз откладывают 2 см и соединяют ее с точкой Л2.

Оформление нижней линии жакета. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и соединяют с точкой Н. Вытачка на линии талии (передняя). От точки 2 (линия талии) влево откладывают 8 см (расстояние от точки 9,5 до точки Г1 минус 1,5 см для всех размеров):

$$9,5-1,5=8.$$

Точку 8 соединяют с точкой 9,5. От точки 9,5 вниз откладывают 5—6 см.

От точки 8 влево откладывают 3 см и соединяют с точкой 5—6.

Глубину передней вытачки делят пополам и от точки деления вниз проводят пунктирную линию до пересечения с линией бедер. От точки пересечения вверх откладывают 2 см и соединяют с точками 8 и 3.

Вытачка на линии талии (боковая). От точки Г3 вниз проводят пунктирную линию до пересечения с линией бедер. От точки пересечения линии бедер вверх откладывают 2 см, а от точки Г2 вниз откладывают 3—4 см. От точки пересечения пунктирной линии с линией талии вправо и влево откладывают по 1 см и соединяют их с точками 3—4 и 2.

Прибавка на застежку (борт). От точки 7,5 (горловина) и точки 2 (линия низа) вправо откладывают по 5 см и соединяют их.

От точки 7,5 вправо откладывают 2 см и затем вниз 2 см. От точки 5 вниз откладывают 3 см. От точек 2 (линия талии) и 2 (линия низа) вправо откладывают по 3 см. От точки 6,5 вниз по вырезу горловины откладывают 2 см. Точки 6,5, 2, 2, 3, 3, 2 соединяют.

Воротник. От точки 6,5 вверх откладывают 9 см и затем влево 4 см. От точки 4 вниз откладывают 3 см и соединяют с точкой 6,5. От точки 3 через точку 9 проводят линию длиной 6 см.

Точки 6 и 5 (горловина) соединяют пунктирной линией и делят ее на три равные части. От нижней точки деления вниз откладывают 1 см.

Линию воротника проводят через точки 6, 1, 5 и 2.

Примечание. Воротник кроится отдельно.

Линия сгиба борта. От точки 6,5 (горловина) вправо откладывают 3 см.

От точки 2 (линия талии) вверх откладывают 10 см. Точки 3 и 10 соединяют пунктирной линией.

Линия подборта. От точки 6,5 влево по линии плеча откладывают 3 см, а по низу от точки 2 влево 2 см. Точки 3 и 2 соединяют.

Примечание. Расчеты чертежа выкройки даны для однобортного жакета. Для выкройки двубортного жакета делают прибавку на борт 8—10 см. Если полуокружность бедер по мерке (вместе с прибавкой 2 см для всех размеров) окажется больше, чем по чертежу выкройки, то при крое делают соответствующую прибавку: $2/3$ разницы между полуокружностью бедер по мерке (вместе с прибавкой) и чертежу выкройки прибавляют к переду и $1/3$ разницы — к спине.

Построение чертежа выкройки двухшовного рукава к жакету (Рис. 91)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина рукава. Линии прямоугольника AB и DC равны 18 см ($1/3$ полуокружности груди по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$48:3+2=18.$$

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 58 см (длине рукава по мерке).

Высота оката рукава. От точки А вниз откладывают 17 см и ставят точку и ($3/4$ глубины проймы жакета плюс 2 см для всех размеров):

$$(20:4 \times 3) + 2 = 17$$

От точки П вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и точку пересечения обозначают буквой П1.

Линия локтя. Линию ПД делят пополам. От точки деления вверх откладывают 2 см и ставят точку J1. От точки Л вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и точку пересечения обозначают буквой Л1.

Построение верхней половинки рукава

Передний шов. От точек П, Л и D влево откладывают по 4 см и соединяют. От точки Л влево откладывают 2 см. Линию переднего шва проводят через точки 4, 2, 4.

Линия оката рукава. Линию АВ делят пополам и точку деления обозначают буквой О. От точки П вверх откладывают 5 см.

Точки О и 5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам, точку деления обозначают буквой О1. Точки А и О соединяют пунктирной линией и делят ее на три равные части. Нижнюю точку деления обозначают буквой О2. От точки П, разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. От точки П1 вверх откладывают 5 см и ставят точку П2.

Через точку П2 вправо и влево проводят пунктирную линию произвольной длины. От точки П2 вправо откладывают 4 см.

Расстояние ВП2 делят пополам, точку деления обозначают О3. Точки О и О3 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам, от точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1,5 см. Линию оката рукава проводят через точки 4, 2,5, 5, О2, О, 1,5, О3, 4.

Линия локтевого шва. От точки Л1 вправо откладывают 4 см и соединяют с точкой 4 (верхней). От точки 4 (верхней) вниз откладывают 9 см. Затем от точки D вправо откладывают 14 см (полуокружность запястья по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$9+5=14.$$

Точки 14 и 9 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. Линию локтевого шва проводят через точки 4, 9т 1, 14, удлинив ее вниз на 3 см.

Линия низа. Линию низа проводят через точки 4, D, 3.

Линия сгиба передней части рукава. От точки Л вправо откладывают 2 см. Линию сгиба проводят через точки D, 2, и Н далее до пересечения с линией оката рукава.

Линию переднего шва при утюжке оттягивают, а линию локтевого шва суживают.

Построение нижней половинки рукава

Передний шов. От точек П, 2 и D вправо откладывают по 3 см и соединяют их.

Линия низа. От точки 3 влево откладывают 2 см. Линия низа проходит через точки 3 и 2.

Линия локтя. От точки 3 вправо откладывают 9,5 см (1/4 полуокружности груди по мерке минус 2,5 см для всех размеров):

$$48:4 - 2,5 = 9,5.$$

Линия локтевого шва. От точки 3 вправо откладывают 10 см (1/4 полуокружности груди по мерке минус 2 см для всех размеров):

$$48:4 - 2 = 10.$$

Линию локтевого шва проводят через точки 2, 9,5, 10 и далее до пересечения с пунктирной линией. Точку пересечения обозначают буквой О4.

Верхняя выемка. Линию от точки 3 до точки 10 делят на три равные части и точку деления слева обозначают буквой О5. Линию выемки проводят через точки 3, О5 и О4. От точки О4 влево откладывают 2 см и соединяют с линией выемки (прибавка на случай сужения рукава).

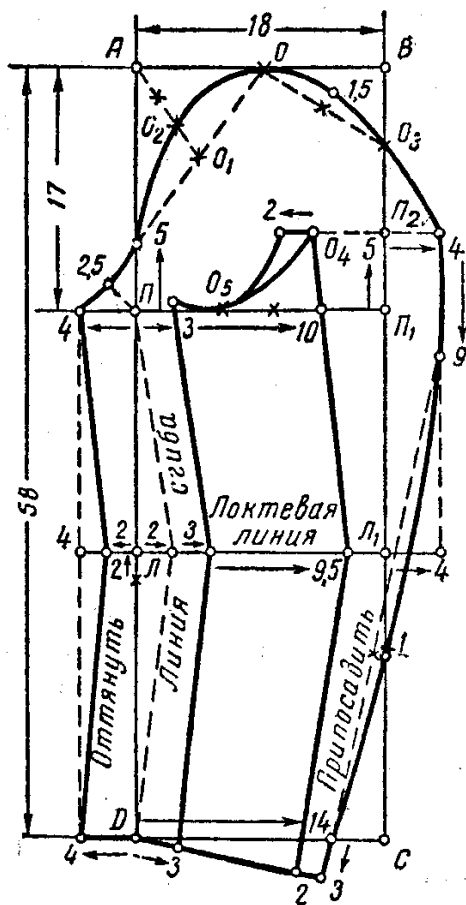


Рис. 91. Чертеж выкройки двухшовного рукава к жакету

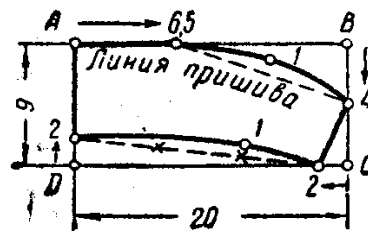


Рис. 92. Чертеж выкройки воротника

Построение чертежа выкройки воротника к жакету (Рис. 92)

Вычерчивают "прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника AB и DC равны 20 см (полуокружности шеи по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$18+2=20.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 8 см.

Линия пришива. От точки A вправо откладывают 6,5 см полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки B вниз откладывают 4 см. Точки 6,5 и 4 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Линию пришива проводят через точки A, 6,5, 1 и 4.

Линия мысика. От точки C влево откладывают 2 см. Точки 4 и 2 соединяют.

Нижняя линия воротника. От точки D вверх откладывают 2 см. Точки 2 и 2 соединяют пунктирной линией, делят ее на три равные части и от точки деления справа откладывают вверх 1 см. Нижнюю линию воротника проводят через точки 2, 1, 2.

Воротники к женским платьям

Построение чертежа выкройки воротника №1 (Рис. 93, 94)



Рис. 93. Воротник № 1

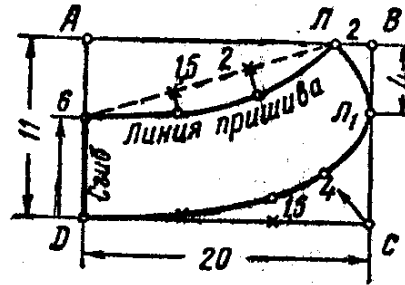


Рис. 94. Чертеж выкройки воротника № 1

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника AB и DC равны 20 см (полуокружность шеи по мерке плюс 2 см):

$$18+2=20.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 11 см.

Линия пришива. От точки D вверх откладывают 6 см. Затем от точки В влево откладывают 2 см и ставят точку Л. Точки 6 и Л соединяют пунктирной линией, делят ее на три равные части, от точки деления слева вниз под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1,5 см, а от точки деления справа вниз — 2 см. Линию пришива проводят через точки 6, 1,5, 2, Л.

Нижняя линия воротника. Линию DC делят на три равные части. От точки деления справа откладывают вверх 1,5 см. От точки С, разделяя угол пополам, откладывают 4 см. От точки В вниз откладывают 4 см и ставят точку Л1. Нижнюю линию проводят через точки Л, Л1, 4, 1,5, и точку деления линии DC к точке D.



Рис. 95. Воротник № 2



Рис. 97. Воротник № 3

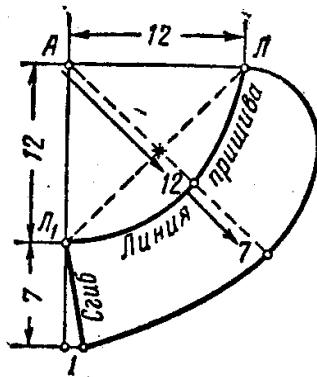


Рис. 96. Чертеж выкройки воротника № 2

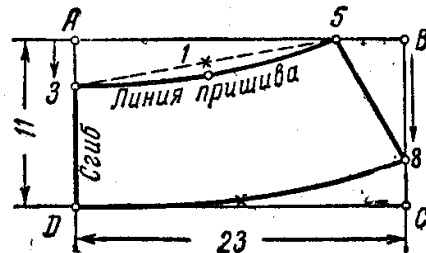


Рис. 98. Чертеж выкройки воротника № 3

Построение чертежа выкройки воротника № 2 (Рис. 95, 96)

Вычерчивают прямой угол с вершиной в точке А. К Линия пришива. От точки А вправо и вниз откладывают по 12 см и ставят точки Л и Л1 (2/3 полуокружности шеи по мерке):

$$18:3 \times 2 = 12.$$

Точки Л и Л1 соединяют пунктирной линией и делят ее пополам. От точки А через точку деления пунктирной линии откладывают также 12 см. Линию пришива воротника проводят через точки Л1, 12 и Л.

Ширина воротника. От точки Л1 вниз откладывают 7 см, а затем вправо — 1 см и соединяют с точкой Л1.

Нижняя линия воротника. От точки 12 по пунктирной линии вниз откладывают 7 см. Нижнюю линию проводят от точки Л через точки 7 и 1.

Построение чертежа выкройки воротника № 3 (Рис. 97, 98)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 23 см (полуокружность шеи по мерке плюс 5 см):

$$18+5=23.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 11 см.

Линия пришива. От точки А вниз откладывают 3 см. От точки В влево откладывают 5 см. Намеченные точки соединяют пунктирной линией и делят ее пополам. Затем от точки деления вниз откладывают 1 см. Линию пришива проводят через точки 3, 1, 5.

Мысик и нижняя линия воротника. От точки В вниз откладывают 8 см и соединяют ее с точкой 5. Линию DC делят пополам и точку деления соединяют с точкой 8.

Построение чертежа выкройки воротника № 4 (Рис. 99, 100)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника и DC равны 21 см (полуокружность шеи по мерке плюс 3 см):

$$18+3=21.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 14 см.

Линия пришива. От точки С влево откладывают 3 см и затем вверх — 1 см. От точки D вверх откладывают 1 см. Линию пришива проводят от точки 1, касаясь линии DC, к точке 1.

Линия сгиба. От точки 1 вверх откладывают 4 см.

Нижняя линия воротника. Точки 4 и В соединяют пунктирной линией и делят ее на три равные части. От точки деления слева вниз под прямым углом к пунктирной линии откладывают 2 см, а справа низ—1 см. Линию проводят через точки 4, 2, 2, В.

Линия мысика. Точки В и 1 соединяют пунктирной линией и делят на три равные части. Затем от точек деления влево откладывают по 0,5 см. Линию мысика проводят от точки В через точки 0,5 к точке 1.



Рис. 99. Воротник № 4

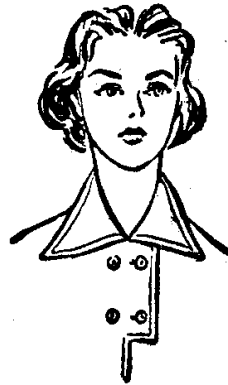


Рис. 101. Воротник № 5

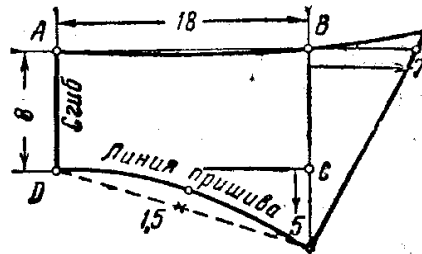
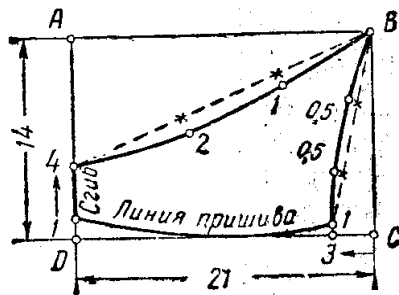


Рис. 100. Чертеж выкройки воротника № 4 Рис. 102. Чертеж выкройки воротника № 5

Построение чертежа выкройки воротника № 5 (Рис. 101, 102)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника AB и DC равны 18 см (полуокружность шеи по мерке).

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 8 см.

Линия пришива. От точки C вниз откладывают 5 см. Точки D и 5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1,5 см. Линию пришива проводят от точки D через точку 1,5 к точке 5.

Нижняя линия воротника. От точки B линию AB удлиняют вправо на 7 см. Затем от точки 5 проводят линию через точку 7, удлиняя ее вверх на 1 см. Точку 1 соединяют с точкой B.



Платье цельнокроенное с большим воротником (слева). Платье цельнокроенное с вшивным рукавом и цельнокроенным воротником (справа).



Платье отрезное по линии талии со спущенным плечом. Юбка широкая в сборку, пояс широкий (слева). Платье цельнокроенное с подрезом по линии передней планки и груди (справа).

Построение чертежа выкройки воротника № 6 — стойки (Рис. 103, 104)

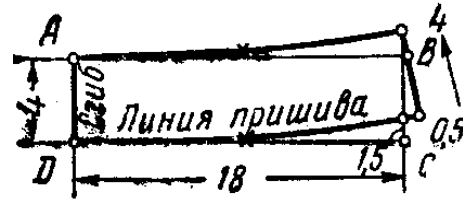
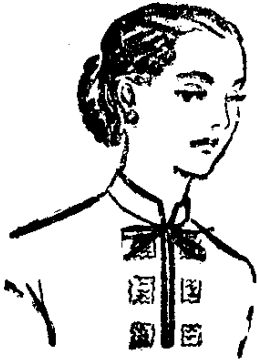


Рис. 103. Воротник № 6 стойка

Рис. 104. Чертеж выкройки воротника № 6 — стойки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника-стойки. Линии прямоугольника AB и DC равны 18 см (полуокружность шеи по мерке).

Ширина воротника-стойки. Линии прямоугольника AD и BC равны 4 см.

Линия пришива. Линию DC делят пополам. От точки C вверх откладывают 1,5 см. Линию пришива проводят от точки D через точку деления линии DC, точку 1,5, удлиняя ее за линию BC на 0,5 см.

Верхняя линия стойки. От точки 0,5 через точку B проводят линию длиной 4 см. Линию AB делят пополам. Верхнюю линию стойки проводят через точку Л, точку деления линии AB к точке 4.

Построение чертежа выкройки воротника № 7 стойки с отворотом (Рис. 105, 106)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника AB и DC равны 18 см (полуокружность шеи по мерке).

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 4 см.

Линия пришива. Линию DC делят пополам. Затем от точки C вверх откладывают 1,5 см. Линию пришива проводят от точки D через точку деления линии DC, точку 2,5, удлиняя ее за линию BC на 0,5 см.

Отворот. От точки B влево откладывают 10 см. Затем от точки 0,5 через точку B проводят линию произвольной длины, на ней от точки 0,5 вверх откладывают 4 см и соединяют с точкой 10. Затем от точки 0,5 вверх откладывают 12 см. Намеченную точку соединяют с точкой 10 пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Линию проводят через точки 10, 2, 12.



Рис. 105. Воротник № 7 — стойка с отворотом



Рис. 107. Воротник № 8

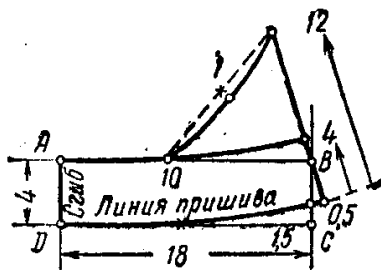


Рис. 106. Чертеж выкройки воротника № 7 — стойки с отворотом

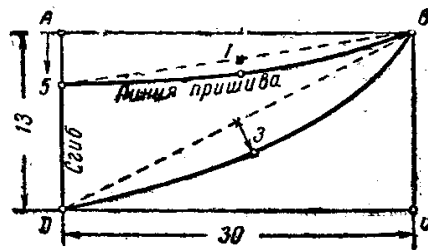


Рис. 108. Чертеж выкройки воротника № 8

Построение чертежа выкройки воротника № 8 (Рис. 107, 108)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 30 см (полуокружность шеи по мерке плюс 12 см):

$$18 + 12 = 30.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 13 см.

Линия пришива. От точки А вниз откладывают 5 см. Точки 5 и В соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1 см. Линию пришива проводят через точки 5, 1, В.

Нижняя линия воротника. Точки D и В соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз под прямым углом к пунктирной линии откладывают 3 см. Нижнюю линию проводят через точки D, 3, В.

Построение чертежа выкройки воротника № 9 (Рис. 109, 110)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 30 см (полуокружность шеи по мерке плюс 12 см):

$$18 + 12 = 30.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 15 см.

Линия пришива. От точки Л вниз откладывают 5 см. Точки В и 5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Линию пришива проводят через точки 5, 1 и В.

Нижняя линия воротника и мысика. От точки С влево откладывают 6 см. От точки D вверх откладывают 3 см. Точки 3 и 6 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Линию проводят через точки 3, 1 и 6. Точки В и 6 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 1 см. Линию проводят через точки В, 1 и 6.



Рис. 109. Воротник № 9.



Рис. 110. Чертеж выкройки воротника № 9.

Построение чертежа выкройки воротника № 10 — кокилье (Рис. 111, 112)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина прямоугольника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 28 см.

Длина прямоугольника. Линии прямоугольника AD и BC равны 30 см.

Вспомогательные точки. Линии прямоугольника АВ, ВС, DC, AD делят пополам и точки деления их обозначают буквами К, К1, К2, К3. От точки К3 вверх и вниз откладывают по 3 см и ставят точки К4 и К5.

Нижняя линия. От точки К4 вправо откладывают 3 см и ставят точку К6. Точки К6 и К соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево под прямым углом к пунктирной линии откладывают 2 см. Затем от точки В, разделяя угол пополам, откладывают 5 см. От точки С, разделяя угол пополам, откладывают также 5 см. От точки D вверх откладывают 3 см. От точки К5 вправо откладывают 7 см. Нижнюю линию проводят через точки К6, 2, К, 5, К1, 5, К2, 3 и 7.

Линия пришива. От точки К вниз откладывают 8 см. От точки К1 влево откладывают 9 см. От точки К2, вверх откладывают 10 см. Линию пришива проводят через точки К6, 8, 9, 10, 7.

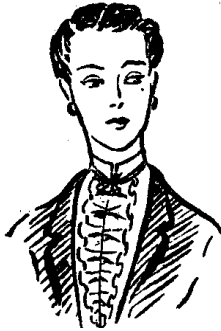


Рис. 111. Воротник № 10—кокилье



Рис. 113. Воротник № 11

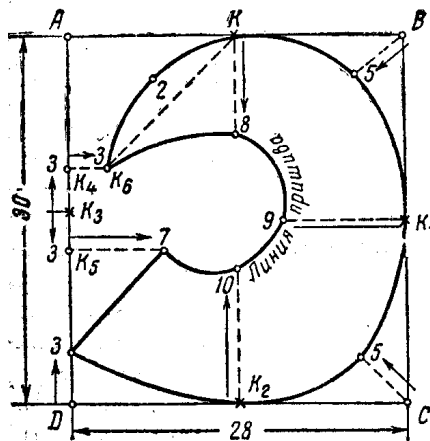


Рис. 112. Чертеж выкройки воротника № 10 — кокилье

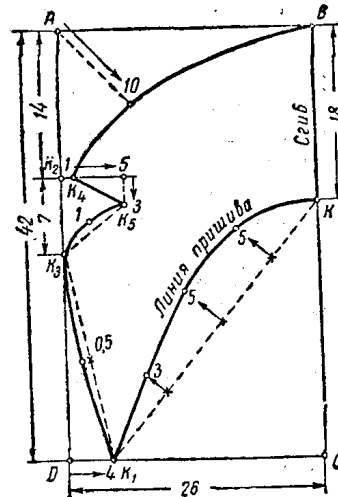


Рис. 114. Чертеж выкройки воротника № 11

Построение чертежа выкройки воротника № 11 (Рис. 113, 114)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина прямоугольника. Линии прямоугольника AB и DC равны 26 см.

Длина прямоугольника. Линии прямоугольника AD и BC равны 42 см.

Ширина воротника. От точки В вниз откладывают 18 см и ставят точку К.

Линия пришива. От точки D вправо откладывают 4 см и ставят точку К1. Точки К и К1, соединяют пунктирной линией и делят ее на четыре равные части. От верхней и средней точки деления влево под прямым углом к пунктирной линии откладывают по 5 см, а от нижней — 3 см. Линию пришива проводят через точки К, 5, 5, 3, К1.

Нижняя линия воротника. От точки А вниз откладывают 14 см и ставят точку К2, от которой вниз откладывают 7 см и ставят точку К3. От точки А, разделяя угол пополам, откладывают 10 см. От точки К2 вправо откладывают 1 см и ставят точку К4. От точки К4 вправо откладывают 5 см, от этой точки вниз — 3 см и ставят точку К5. Линию проводят через точки В, 10, К4, К5. Затем точки К5 и К3, соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Точки К3 и К1 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 0,5 см. Нижнюю линию продолжают вести через точки К5, 1, К3, 0,5, К1.



Рис. 115. Воротник № 12.



Рис. 117. Воротник № 13.

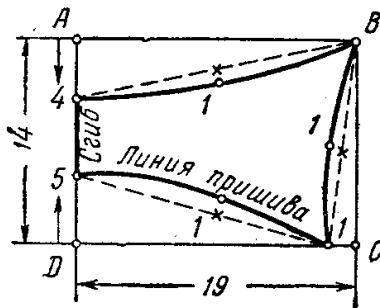


Рис. 116. Чертеж выкройки воротника № 12.

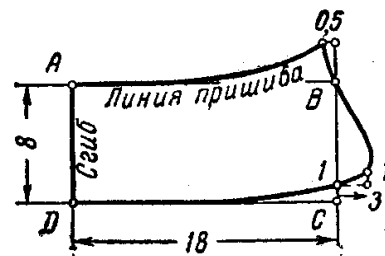


Рис. 118. Чертеж выкройки воротника № 13.

Построение чертежа выкройки воротника № 12 (Рис. 115, 116)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 19 см (полуокружность шеи по мерке плюс 1 см):

$$18+1=19.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 14 см.

Линия пришива. От точки D вверх откладывают 5 см, а от точки C влево 1 см. Точки 5 а 1 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Линию пришива проводят через точки 5, 1 и 1.

Линия мысика. Точки В и 1 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 1 см. Линию мысика проводят через точки В, 1, 1.

Нижняя линия воротника. От точки А вниз откладывают 4 см. Точки 4 и В соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Нижнюю линию проводят через точки 4, 1, В.



Рис. 119. Воротник № 14



Рис. 121. Воротник № 15

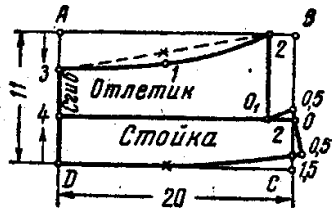


Рис. 120. Чертеж выкройки воротника № 14

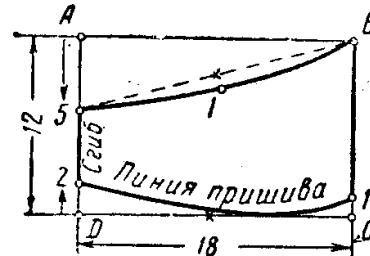


Рис. 122. Чертеж выкройки воротника № 15

Построение чертежа выкройки воротника № 13 (Рис. 117, 118)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 18 см (полуокружность шеи по мерке).

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 8 см.

Линия пришива. От точки В вверх откладывают 3 см и затем влево — 0,5 см. Точку А соединяют с точкой 0,5 вогнутой линией.

Нижняя линия. От точки С вверх откладывают 1 см, затем вправо — 3 см и вверх 1 см. Нижнюю линию проводят через точки D, 1, 1, В и 0,5.

Построение чертежа выкройки воротника № 14 (Рис. 119, 120)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 20 см (полуокружность шеи по мерке плюс 2 см):

$$18+2=20.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 11 см.

Стойка. От точки D вверх откладывают 4 см. От точки 4 вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC. Точку пересечения обозначают буквой O. От точки O влево откладывают 2 см и ставят точку O1. Линию DC делят пополам. Затем от точки C вверх откладывают 1,5 см. Линию проводят от точки D через точку деления линии DC, точку 7,5 и, удлинив ее за линию BC на 0,5 см, ведут к точке O и далее вверх на 0,5 см и соединяют с точкой O1.

Отлетик. От точки A вниз откладывают 3 см. От точки B влево откладывают 2 см. Точки 2 и Oх соединяют. Точки 2 и 3 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Линию проводят через точки 3, 1, 2.

Построение чертежа выкройки воротника № 15 (Рис. 121, 122)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника AB и DC равны 18 см (полуокружность шеи по мерке).

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 12 см.

Линия пришива. Линию DC делят пополам. От точки D вверх откладывают 2 см, а от точки C вверх — 1 см. Линию пришива проводят через точки 2, середину линии DC к точке 1.

Нижняя линия воротника. От точки A вниз откладывают 5 см. Точки 5 и B соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Линию проводят через точки 5, 1, B.

Отделки к женским платьям

Защипки. Защипками называются мелкие складочки, которые строчат от края на расстоянии 0,1 см. Чем меньше захват ткани для защипки, тем лучше; на изделии защипки располагают по-разному, в зависимости от фасона: группами, в комбинации со складками шириной 0,5 и 1 см. Сначала застрачивают защипки на ткани (для блузы, платья), а затем уже выкраивают деталь по намеченному фасону. Защипки идут в долевом, поперечном или косом направлении.

Фестоны. Фестоны служат отделкой женских платьев и блузок. Отделяют ими воротники, манжеты, карманы. Форма фестона сначала делается на выкройке, а затем переносится на ткань.

На детали, предназначенные для отделки фестонами, накладывают подкладку, приметывают, затем приметывают выкройку с намеченными фестонами и все вместе строчат с изнанки¹ по контуру фестонов. После этого по контуру отстроченных фестонов ткань срезают с оставлением на швы 0,5 см. В углах делают надсечки, швы расправляют на две стороны, выворачивают, отметывают, перегоняя шов наизнанку, и аккуратно отглаживают, чтобы сохранить намеченную форму фестонов/

Воланы. Воланы и баски выкраивают в виде полукруга. Верхняя часть волана делается вогнутой, что дает фалды по линии низа, а низ — закругленным.

Края воланов или басок заделывают швом в край, пико или косой полоской.

Бейки. Бейки бывают одинарные и двойные. Для получения одинарных и двойных беек нарезают по косой ткани полоски, [длина и ширина которых определяется по намеченному фасону. Одинарные бейки пришивают следующим образом: одну сторону бейки пристрачивают на машине, а другую сторону пришивают ручным способом потайным швом и приутюживают. Двойные бейки сначала складывают по ширине вдвое, прометывают, затем прострачивают, выворачивают, отглаживают и пришивают вручную потайным швом. Нижний край бейки не прикрепляют. Он остается отлетным.

Оборки. Оборки — это косая или поперечная полоска ткани. Ширина и длина оборки определяется по намеченному фасону. Край оборки заделывают различным способом: в закрутку на руках, пико или на машине прострачивают в край, обрезают лишнюю ткань от строчки, затем подгибают и вторично прострачивают на машине или же край окантовывают. Противоположную сторону оборки собирают на нитку в два ряда для равномерной сборки. К платью оборки пристрачивают на машине с изнанки, а затем отгибают и заглаживают или же встрачивают в складки или рельеф.

Рюш. Рюш — это отделка, изготовленная из полоски ткани, косой или поперечной, подшитой с краев пико, в закрутку или на машине. Рюш посередине собирается в сборку или закладывается в складку. Его приметывают к изделию и пришивают на машине или вручную потайным швом.

Вафли. Для обработки вафель на изделии намечают горизонтальные и вертикальные линии на равном расстоянии одна от другой. Точки пересечения линии скрепляют нитками через одно пересечение.

Канты. Кант рекомендуется выкраивать из полоски с косым направлением ткани. Канты бывают одинарные, двойные и тройные из разных цветов для отделки. В таких случаях один кант выкраивают шире другого в два раза. Заготовленную полоску для канта складывают вдвое на лицевую сторону, замечают и заутюживают. Край, где будет вставляться кант, также подготавливают: сначала подгибают на 0,5 см, отмечают и заутюживают и только после этого приступают к выпуску канта с лицевой стороны.

Рулик. Рулик, так же как и кант, делается из косой полоски ткани. Ширина 2—2,5 см. Косую полоску прострачивают. Начало рулика строчат шире в виде воронки, чтобы удобнее было вывернуть, и лишний материал воронки вырезают, а на протяжении всей косой полоски материал оставляют для плотности и упругости рулика. Выворачивают рулик с помощью иглы и нитки. Нитку прикрепляют к воронке и ушком внутрь продергивают рулик. Применяют рулик для петель, изготовления пуговиц и отделки изделия: выкладывают узоры на воротниках, карманах, манжетах и по низу юбки.

Буффы. Буффы применяют для отделки женских и детских платьев. Вместо вытачек на плече и талии делают буффы. На выкроенной детали изделия намечают линии в месте расположения буффов и определяют количество их рядов. Затем по намеченным линиям прострачивают на машине ослабленной строчкой, затягивают нитку и после этого собирают ткань в буффы. Можно делать их также и вручную.

Рельефные швы. Рельефные швы применяют на жакетах, платьях-пальто, платьях из плотной ткани, чаще не отрезных по линии талии.

Обычно в такие рельефы убирают вытачки по плечу, а также по линии талии. Строчат рельеф от линии плеча до низа изделия с изнанки или с лицевой стороны. Отстрочку с лицевой стороны делают шелком в тон основной ткани.

Летнее женское пальто

(Размер 48, рис. 123)

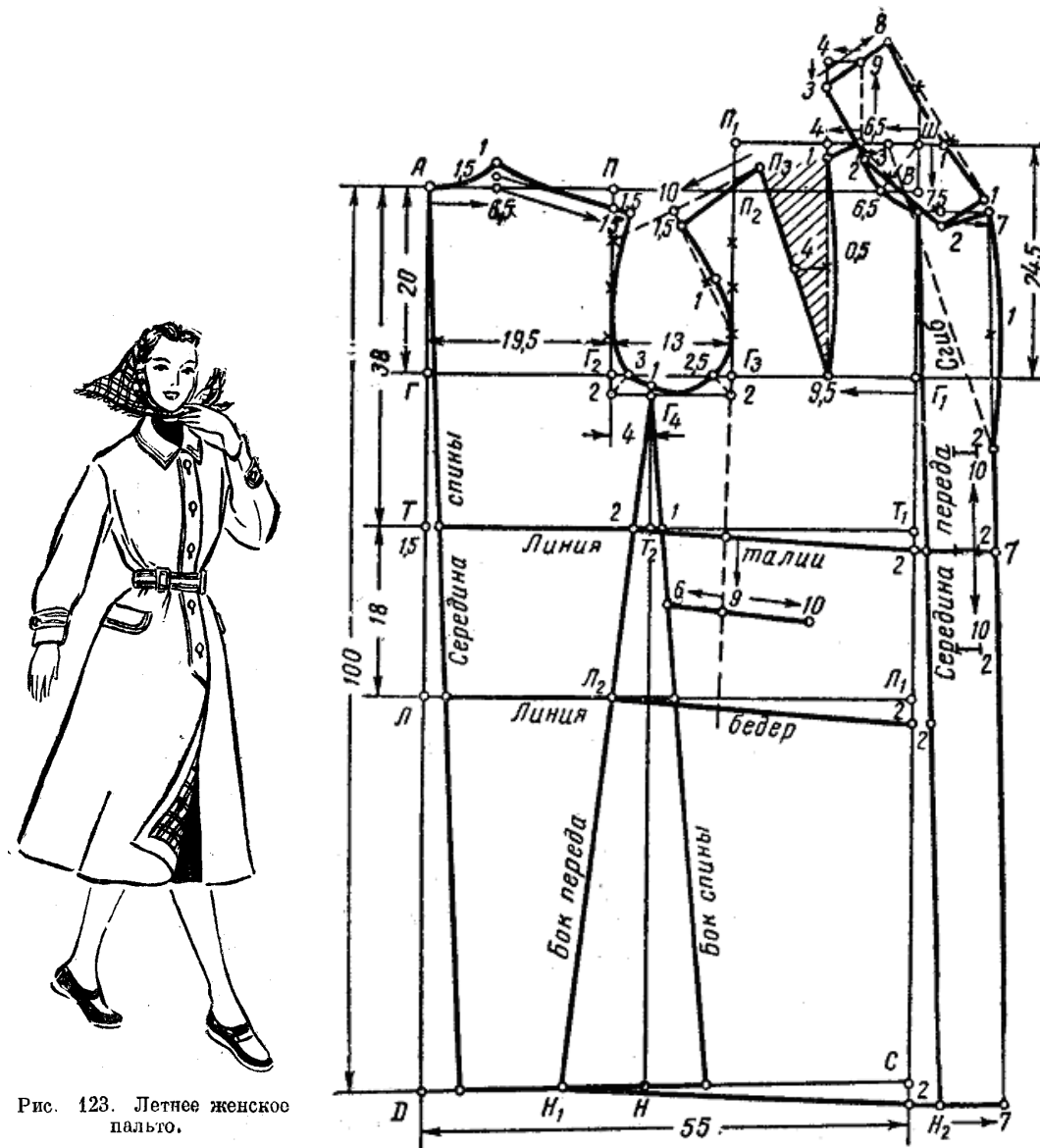


Рис. 123. Летнее женское пальто.

Рис. 124. Чертеж выкройки летнего женского пальто

Для построения чертежа выкройки летнего женского пальто (рис. 124) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина пальто	100 см
2. Длина спины до талии	38 см
3. Длина плеча	13—14 см
4. Полуокружность шеи	18 см
5. Полуокружность над грудью	44 см
6. Полуокружность груди	48 см
7. Полуокружность талии	38 см
8. Полуокружность бедер	50 см
9. Длина рукава	58 см
10. Полуокружность запястья	9 см

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина пальто. Линии прямоугольника AB и DC равны 55 см (полуокружность груди по мерке плюс 7 см для всех размеров):

$$48+7=55.$$

Длина пальто. Линии прямоугольника AD и BC равны 100 см (длина пальто по мерке).

Глубина проймы. От точки A вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20.$$

Из точки Г проводят вправо прямую линию до пересечения с линией BC; точку пересечения обозначают буквой Г1.

Линия талии. От точки A вниз откладывают 38 см (длина спины до талии по мерке) и ставят точку Т. От точки Т вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC, Точку пересечения обозначают буквой Т1.

Линия бедер. От точки Т вниз откладывают 18 см и ставят точку Л, от точки Л вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC. Точку пересечения обозначают буквой Л1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 19,5 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 3,5 см для всех размеров):

$$48:3+3,5=19,5.$$

Из точки Г2 вверх проводят линию до пересечения ее с линией AB и обозначают буквой П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 13 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$48:4+1=13.$$

Ширина проймы для размеров 54 и последующих равна 1/4 полуокружности груди.

Подъем полочки. Из точки Г1 вверх проводят линию длиной 24,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:2+0,5=24,5.$$

Из точки Г3 вверх проводят линию длиной 24,5 см и ставят точку П2. Точку пересечения с линией АВ обозначают буквой П2. Точки П1 и Ш соединяют.

Спуск проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 удлиняют вниз на 2 см и соединяют их.

Линия бока. От точки 2 вправо откладывают 4 см и ставят точку Г4, из которой проводят вниз линию до пересечения с линией DC и точку пересечения ее обозначают буквой Н, а пересечения с линией ТТ1— буквой Т2.

Вспомогательные линии плеча и проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см. От точки 1,5 вверх откладывают 1 см. Точки А и 1 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Линия плеча. Линию плеча проводят от точки 1,5 (горловина) через точку 1,5 (наклон плеча) длиной 15 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$14+1=15.$$

Точку 1 соединяют с линией плеча.

Линия проймы. От точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 3 см, а от точки Г4 вверх откладывают 1 см. Линию проймы проводят через точку 15, среднюю точку деления линии ПГ2, точки 3 и 1.

Середина спины. От точки Т вправо откладывают 1,5 см. Линию середины спины проводят через точки А и 1,5 до пересечения с линией DC.

Боковой шов. От точки Т2 вправо откладывают 1 см. Боковой шов проводят через точки 1, Г4, 1 до пересечения с линией DC.

Построение переда

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки Ш вниз откладывают 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3 + 1,5=7,5.$$

Точки 6,5 и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки Ш через середину пунктирной линии откладывают 6,5 см. Точки 6,5 и 7,5 соединяют вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки 6,5 влево откладывают 4 см и затем вниз 1 см, Точки 1 и 6,5 соединяют, От точки Г1 влево откладывают 9,5 см (вырез горловины переда плюс 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки минус 1 см для всех размеров):

$$6,5 + 4 - 1 - 9,5.$$

Точки 9,5 и 1 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо откладывают 0,5 см. Правую линию вытачки проводят через точки 1, 0,5, 9,5.

Нагрудная вытачка. От середины правой линии вытачки влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность над грудью по мерке):

$$48 - 44 = 4.$$

Левую линию вытачки проводят через точки 9,5 и 4 длиной, равной правой линии вытачки, и ставят точку ПЗ.

Длина плеча от нагрудной вытачки до проймы. Точку ПЗ и верхнюю точку деления линии ПГ2 (спина) соединяют пунктирной линией. Затем от точки ПЗ по пунктирной линии влево откладывают 10 см (длина плеча по мерке минус 4 см длины плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$14 - 4 = 10.$$

Точку 10 соединяют пунктирной линией с нижним делением линий П2Г3. От точки 10 вниз по пунктирной линии откладывают 1,5 см и соединяют с точкой ПЗ.

Линия проймы. Пунктирную линию от точки 1,5 до нижней точки деления линии П2Г3 делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. От точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. Линию проймы проводят через точки 1,5, 1, нижнюю точку деления линии П2Г3, 2,5 и, касаясь линии спуска проймы, к точке 1.

Боковой шов. От точки Т2 влево откладывают 2 см. Линию бокового шва проводят через точки 1, 2 до пересечения с линией DC и ставят точку Н1, а пересечение с линией бедер ЛЛ1 обозначают буквой Л2.

Оформление линии талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой 2 (линия бока), а вправо проводят линию произвольной длины.

Оформление линии бедер. От точки Л1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой Л2.

Оформление линии низа. Из точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см. Точки 2 и Н1 соединяют. От точки 2 вправо проводят линию произвольной длины.

Перенос середины переда. Для того чтобы полы пальто не расходились, середину переда переносят вправо. От точки 2 (линия бедер) вправо откладывают 2 см. Линию середины переда проводят через точки 7,5 и 2 до пересечения с линией низа, очку пересечения обозначают буквой Н2.

Боковой карман. От точки ГЗ проводят вниз линию произвольной длины. От точки пересечения линии талии вниз откладывают 9 см. От точки 9 на одинаковом расстоянии от линии талии вправо проводят линию длиной 10 см, влево 6 см.

Прибавка на застежку (борт). От точек 7,5, 2 Н2 и линии талии вправо откладывают по 7 см. Точки 7 и Н2 соединяют. От точки 7 (на линии талии) вверх и вниз откладывают по 10 см. Расстояние от точки 10 (верхней) до точки 7 (верхней) делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см.

От точки 6,5 по вырезу горловины вниз откладывают 2 см. От точки 7,5 вправо откладывают 2 см, а затем вниз тоже 2 см.

Линию борта проводят через точки 6,5, 2, 2, 7, 1, 10. Петли для пуговиц намечают от точек 10, 7 и 10 влево на 2 см.

Воротник. От точки 6,5 вверх откладывают 9 см. От точки 9 влево откладывают 4 см, затем вниз 3 см. Точки 3 и 2 соединяют. Затем от точки 3 через точку 9 проводят линию длиной 8 см. От точки 7 вверх откладывают 1 см. Точки 8 и 1 соединяют пунктирной линией, делят ее на три равные части, от нижней точки деления влево откладывают 1 см. Линию проводят через точки 8, 1, 1. Точки 1 и 2 соединяют.

Линия сгиба (борта). От точки 6,5 вправо откладывают 3 см. Точки 3 и 10 (верхнюю) соединяют.

Построение чертежа выкройки двухшовного рукава к летнему пальто (Рис. 125)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина рукава. Линии прямоугольника АВ и DC равны 20 см (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20.$$

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 58 см (длина рукава по мерке).

Высота оката рукава. От точки А вниз откладывают 17 см и ставят точку Я (3/4 глубины проймы пальто плюс 2 см для всех размеров):

$$(20:4 \times 3)4 - 2 = 17.$$

Из точки П вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC. Точку пересечения обозначают буквой П1.

Линия локтя. Расстояние ПД делят пополам и от точки деления вверх откладывают 2 см и ставят точку Л, из которой вправо проводят линию произвольной длины. Точку пересечения с линией BC обозначают буквой Л1.

Построение верхней половинки рукава

Передний шов рукава. От точек и Н D влево откладывают по 4 см, а от точки Л влево откладывают 2 см. Точки 4, 2 и 4 соединяют.

Линия оката рукава. Линию АВ делят пополам и точку деления обозначают буквой О. От точки Я вверх откладывают 5 см. Точки О и 5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам, точку деления соединяют пунктирной линией с точкой А.

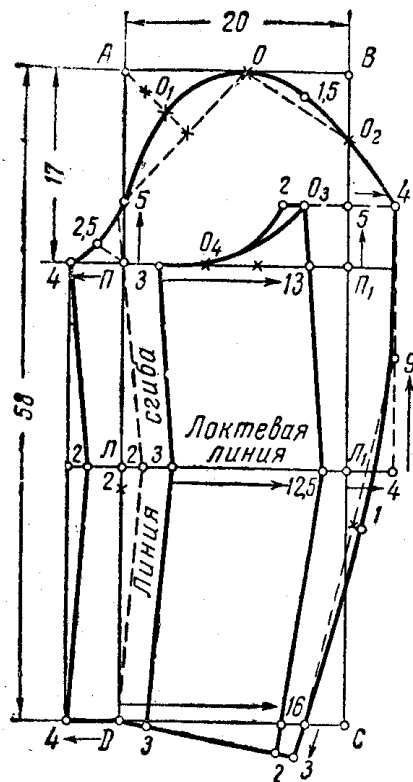


Рис. 125. Чертеж выкройки двухшовного рукава к летнему женскому пальто.

Затем пунктирную линию делят на три равные части и нижнюю точку деления обозначают буквой O_1 . От точки P_1 вверх откладывают 5 см. Через точку 5 вправо и влево проводят пунктирную линию произвольной длины. От точки 5 вправо откладывают 4 см. Расстояние B_5 делят пополам и ставят точку O_2 . Точку O_2 соединяют пунктирной линией с точкой O , делят ее пополам и от точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1,5 см. От точки P , разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. Линию оката рукава проводят через точки 4, 2,5, 5, O_1 , O , 1,5, O_2 , 4.

O — высокая точка рукава.

Линия локтевого шва. От точки L_1 вправо откладывают 4 см. Точки 4 соединяют пунктирной линией. От точки 4 (нижней) вверх откладывают 9 см. Затем от точки D вправо откладывают 16 см (полуокружность запястья и мерке плюс 7 см для всех размеров):

$$9+7=16.$$

Точки 9 и 16 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. Линию локтевого шва проводят через точки 4, 9, 1, 16 и за линию DC вниз удлиняют ее на 3 см.

Линия низа. Точки 4, D , 3 и 3 соединяют.

Линия сгиба передней части рукава. От точки Л вправо откладывают 2 см. Линию сгиба проводят через точки D, 2, и Н далее до линии оката рукава. Передний шов при утюжке вытягивают, а локтевой припосаживают.

Построение нижней половинки рукава

Передний шов рукава. От точек П, 2 и D вправо откладывают по 3 см, которые затем соединяют.

Ширина нижней половинки рукава по линии низа. От точки 3 влево откладывают 2 см. Линия низа проходит через точки 3 и 2.

Ширина верхней линии. От точки 3 вправо откладывают 13 см (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$48:4+1=13.$$

Ширина по линии локтя. От точки 3 (локтевая линия) вправо откладывают 12,5 см (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:4+0,5=12,5.$$

Локтевой шов. Локтевой шов проводят через точки 2, 12,5, 13 до пересечения с пунктирной линией. Точку пересечения обозначают буквой ОЗ.

Выемка рукава. Расстояние от точки 3 до точки 13 делят на три равные части и точку деления 3, О4, ОЗ.

От точки ОЗ влево откладывают 2 см. Точку 2 соединяют вогнутой линией с линией выемки (на случай сужения рукава).

Построение чертежа выкройки воротника к летнему пальто (Рис.126)

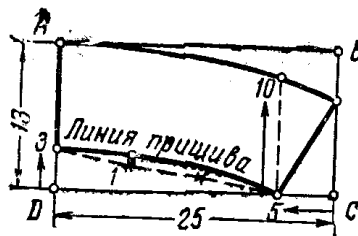


Рис. 126. Чертеж выкройки воротника к летнему пальто

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника AB и DC равны 25 см (полуокружность шеи по мерке плюс 7 см для всех размеров):

$$18+7=25.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 13 см.

Линия пришива. От точки C влево откладывают 5 см, затем от точки D вверх 3 см. Точки 3 и 3 соединяют пунктирной линией, делят ее на три равные части и от точки

деления слева вверх откладывают 1 см, Ливию пришива проводят через точки 3} 1, 5.

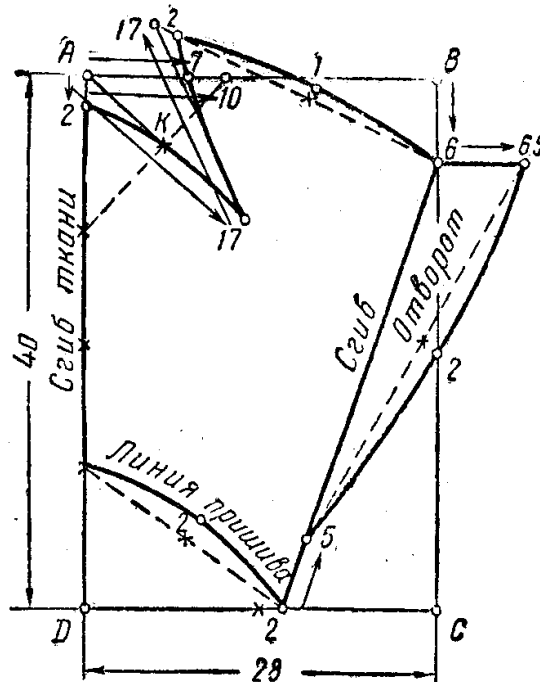
Нижняя линия воротника. Из точки 5 вверх откладывают 10 см. Нижнюю линию воротника проводят через точки А, 10 до пересечения с линией ВС.

Линия мысика. Точку 6 соединяют с точкой пересечения линии ВС.

Капюшон к летнему пальто

Для построения чертежа выкройки капюшона (рис, 127) необходимо снять следующие мерки.

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 1. Длина от лба до шейного позвонка | 40 см |
| 2. Окружность головы | 56 см |



Рис, 127. Чертеж выкройки капюшона к летнему пальто

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина капюшона. Линии AB и DC равны 28 см ($1/3$ окружности головы по мерке):

$$56:2=28.$$

Длина капюшона. Линии AD и BC равны 40 см (длина по мерке).

Вспомогательные точки. Линию AD делят на четыре равные части.

Вытачка капюшона. От точки А вправо откладывают 10 см (1/4 длины капюшона). Точку 10 и верхнюю точку деления линии AD соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и точку деления обозначают буквой К. От точки А через точку К проводят линию длиной 17 см.

От точки А вниз откладывают 2 см и соединяют с точками К и 17.

От точки А вправо откладывают 7 см. От точки 17 через точку 7 проводят линию длиной 17 см.

От точки В вниз откладывают 6 см. Точки 6 и 17 (верхнюю) соединяют пунктирной линией.

От точки 17 вправо по пунктирной линии откладывают 2 см и соединяют с точкой 7 и 17.

Верхняя линия капюшона. Пунктирную линию от точки 2 до точки 6 делят пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Верхнюю линию проводят через точки 2, 1, 6.

Линия пришива капюшона. Линию DC делят пополам и от точки деления вправо откладывают 2 см. Точки 2 и нижнюю точку деления линии AD соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 2 см. Линию пришива проводят через нижнюю точку деления линии AD, точки 2 и 2.

Отворот капюшона. Точки 2 (нижняя) и 6 соединяют. От точки 2 вверх откладывают 5 см. Затем от точки 6 вправо откладывают 6,5 см. Точки 5 и 6,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо под прямым углом к пунктирной линии откладывают 2 см. Линию отворота проводят через точки 6,5, 2, 5.

Брюки

(Размер 48)

Для построения чертежа выкройки женских брюк (рис. 128 и 129) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина брюк	104 см
2. Полуокружность талии	38 см
3. Полуокружность бедер	50 см

Построение чертежа выкройки передней половинки брюк (Рис. 128)

Вычерчивают прямой угол с вершиной в точке А.

Длина брюк. От точки А вниз откладывают 104 см и обозначают буквой D (длина брюк по мерке). От точки D проводят вправо прямую линию произвольной длины.

Ширина передней половинки брюк (по верхней линии). От точки Л вправо откладывают 25 см и обозначают Точку пересечения линии ШШ1 с линией от точки В обозначают буквой Ш2.

От точки Ш1 опускают вниз линию до пересечения с линией от точки D. Точку пересечения обозначают буквой С.

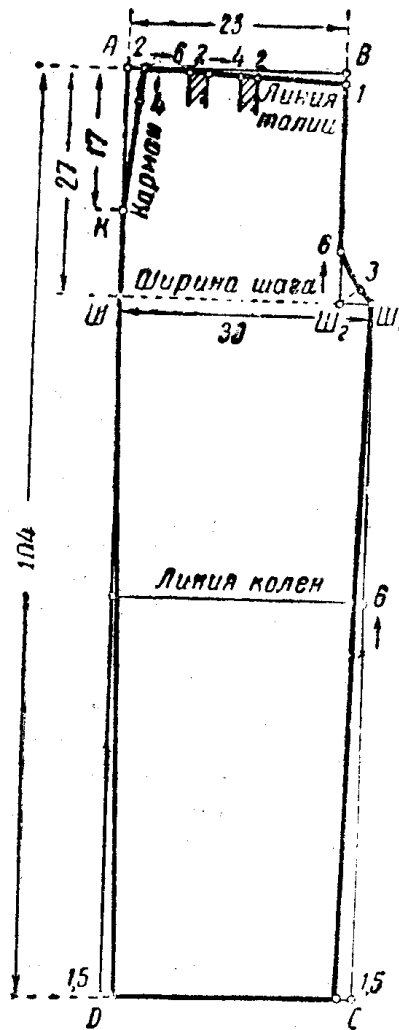


Рис. 128. Чертеж выкройки передней половинки брюк.

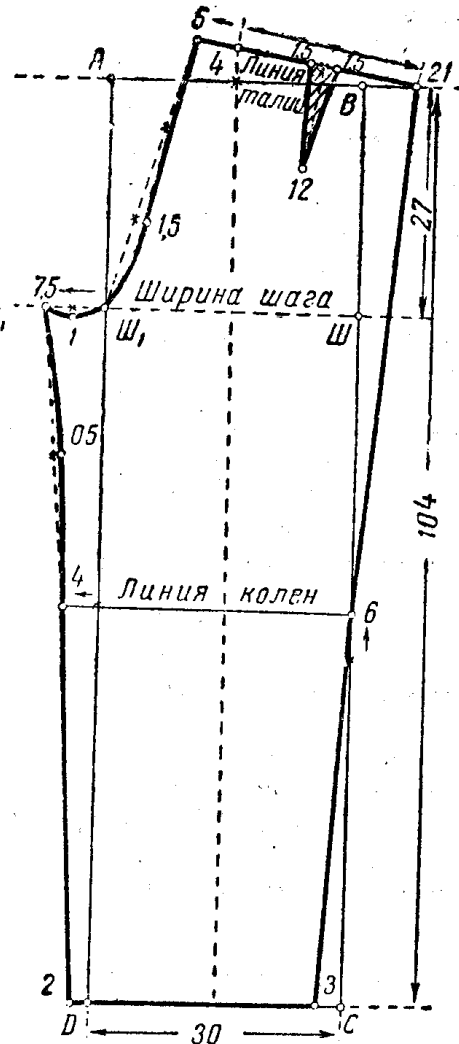


Рис. 129. Чертеж выкройки задней половинки брюк.

Линия колена. Линию Ш1С делят пополам и от точки деления вверх откладывают 6 см. Затем от точки 6 влево проводят прямую линию до пересечения с линией AD.

Линия талии. От точки В вниз откладывают 1 см, затем от точки А вправо — 2 см. Точку 2 соединяют с точкой 1.

Вытачки или складки на линии талии. От точки 2 по линии талии вправо откладывают 6 см. Затем от точки 6 вправо откладывают 2 см. От точки 2 вправо откладывают 4 см и затем снова вправо 2 см. От намеченных точек линии складок проводят вниз произвольно.

Линия шагового шва. От точки Ш2 вверх откладывают 6 см. Затем от точки Ш2, разделяя правый угол пополам, откладывают 3 см. От точки С влево откладывают

1,5 см. Линию шагового шва проводят от точки 1 (линия талии) вниз через точки 6 и 3 к точке Ш1 и от точки Ш1 до точки 1,5 (низ брюк).

Линия бокового шва. От точки D вправо откладывают 1,5 см. Затем от точки A вниз — 17 см (длина кармана) и обозначают буквой К. Точку К соединяют с точкой 2 (по линии талии). Затем от точки 2 вниз откладывают 4 см. Это расстояние застрачивают до начала кармана. Затем от точки К продолжают линию бокового шва через точку Ш к точке 1,5 (низ брюк).

Построение чертежа выкройки задней половинки брюк (Рис. 129)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина брюк. Линии прямоугольника AD и BC равны 104 см (длина брюк по мерке).

Ширина брюк. Линии прямоугольника AB и DC равны 30 см (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$50:2+5=30.$$

Длина шага. От точки B откладывают вниз 27 см и обозначают буквой И (1/2 полуокружности бедер плюс 2 см для всех размеров):

$$50:2+2=27.$$

Ширина шага. От точки Ш проводят влево прямую пунктирную линию до пересечения с линией AD. Пересечение обозначают буквой Ш1 и продолжают линию далее за точку Ш1 на расстояние 7,5 см (1/4 ширины шага);

$$30:4=7,5.$$

Линия колена. Линию ШС делят пополам и от точки деления откладывают вверх 6 см. Линию колена проводят от точки 6 влево до пересечения с линией AD и продолжают ее далее за точку пересечения на 4 см.

Ширина задней половинки брюк по линии талии. Верхнюю линию AB делят пополам и от точки деления вниз проводят пунктирную линию до пересечения с линией DC. От точки деления линии AB вверх откладывают 4 см, затем от точки В вправо линию удлиняют произвольно. Линию талии проводят следующим образом: линейку прикладывают на точку 4 (верхнюю) и проводят линию (до пересечения с произвольной линией от точки В), равную 21 см (1/2 полуокружности талии по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$38:2+2=21.$$

От точки 4 линию талии удлиняют влево на 5 см.

Линия слонки (сидения). Точку 5 (по линии талии) соединяют пунктирной линией с точкой Ш1, пунктирную линию делят на 3 равные части. От нижней точки деления вправо откладывают 1,5 см, пунктирную линию от точки Ш1 до точки 7,5 делят пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Линию слонки (сидения) проводят от точки 5 через точки 1,5, Ш1, 1 к точке 7,5.

Линия шагового шва. От точки D влево линию DC удлиняют на 2 см. Затем точку 4 (линия колена) и точку 7,5 соединяют пунктирной линией и делят ее пополам. От

точки деления вправо откладывают 0,5 см. Линию шагового шва проводят от точки 7,5 через точки 0,5, 4 до точки 2 (линия низа).

Линия бокового шва. От точки С влево откладывают 3 см. Линию бокового шва проводят от точки 21 (линия талии) через точку 6 к точке 3 понизу.

Вытачка на линии талии. Линию от точки 4 до точки 21 делят пополам и от точки деления вниз проводят пунктирную линию длиной 12 см. Затем от точки деления по линии талии вправо и влево откладывают по 1,5 см и соединяют с точкой 12.

Женский халат для работы

(Размер 48, рис. 130)

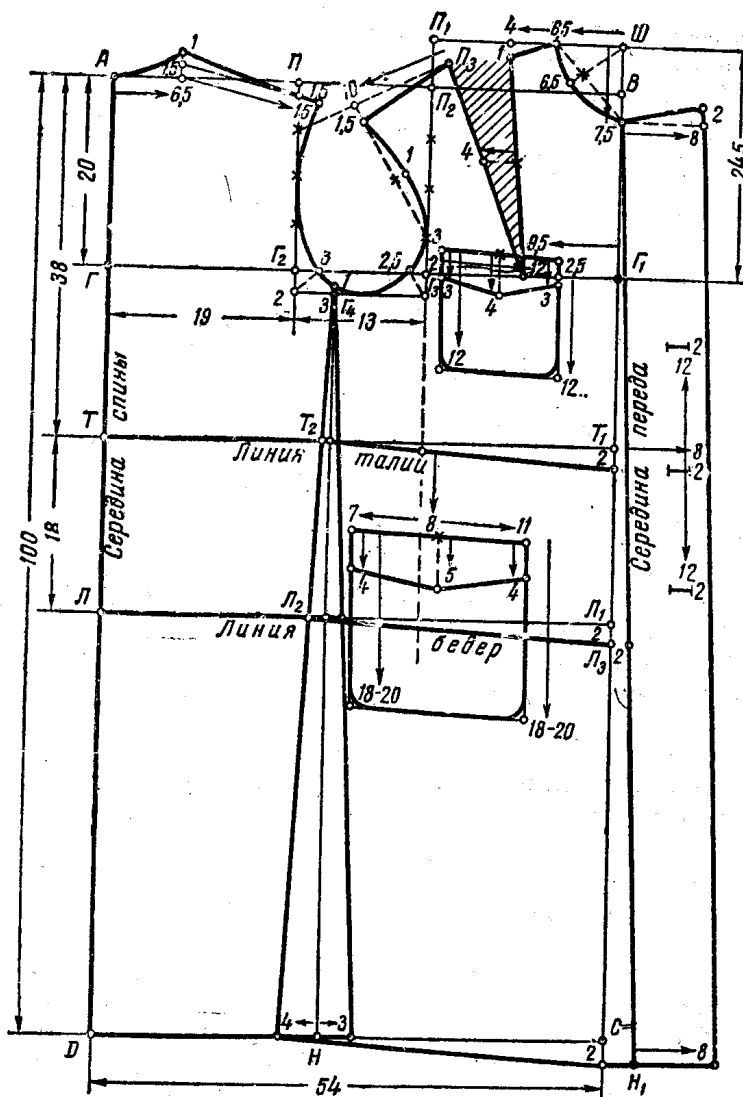


Рис. 130. Женский халат для работы

Рис. 131. Чертеж выкройки халата для работы

Для построения чертежа выкройки женского халата для работы (рис. 131) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина халата	100 см
2. Длина спины до талии	38 см
3. Длина плеча	13—14 см
4. Полуокружность шеи	18 см
5. Полуокружность над грудью	44 см
6. Полуокружность груди	48 см
7. Полуокружность бедер	50 см
8. Длина рукава	58 см
9. Полуокружность запястья	9 см

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина халата. Линии прямоугольника AB и DC равны 54 см (полуокружности груди по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$48+6=54.$$

Длина халата. Линии AD и BC равны 100 см (длине халата по мерке).

Глубина проймы. От точки А вниз откладывают 20 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров):

$$48:3+4=20.$$

От точки Г проводят вправо прямую линию до пересечения с линией BC и точку пересечения обозначают буквой Г1.

Линия талии. От точки А вниз откладывают 38 см (длину спины до талии по мерке) и ставят точку Т, от которой проводят вправо прямую линию до пересечения ее с линией BC. Точку пересечения обозначают буквой Т1.

Линия бедер. От точки Т вниз откладывают 18 см (для всех размеров) и ставят точку Л, от которой вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC. Точку пересечения обозначают буквой Л1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 19 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$48:3+3=19.$$

От точки Г2 вверх проводят прямую линию до пересечения с линией AB. Точку пересечения обозначают буквой П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 13 см метров и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$48:4+1=13.$$

Ширина проймы для размера 52 и последующих должна равняться 1/4 полуокружности груди.

Подъем полочки. От точки Г1 вверх откладывают 24,5 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$48:2+0,5=24,5.$$

От точки ГЗ вверх откладывают также 24,5 см а и ставят точку П1, а пересечение с линией АВ обозначают буквой П2. Точки Ш и П1 соединяют.

Линия спуска проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 удлиняют вниз на 2 см и соединяют их.

Линия бока. От точки 2 вправо откладывают 3 см и ставят точку Г4 от которой опускают вниз прямую линию до пересечения с линией DC, и обозначают его буквой Н.

Вспомогательные точки плеча и проймы. Линии ПГ2 и П2Г3 делят на четыре равные части.

Построение спины

Вырез горловины. От точки Л вправо откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки 6,5 вверх откладывают 1,5 см, от точки 1,5 вверх откладывают 1 см. Точки А и 1 соединяют вогнутой линией.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 1,5 см.

Линия плеча. От точки 1,5 (горловина) через точку 1,5 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 15 см (длину плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$14+1=15.$$

Точку 1 (горловины) соединяют с линией плеча.

Линия проймы. От точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 3 см. Затем от точки Г4 боковую линию удлиняют вверх на 1 см. Линию проймы проводят через точки 15, среднюю точку деления линии ЛГ2, точки 3 и 1.

Боковой шов. От точки П вправо откладывают 3 см. Линию бокового шва проводят через точки 1, Г4 и далее до точки 3 (линия низа).

Построение переда

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 6,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$18:3+0,5=6,5.$$

От точки Ш вниз откладывают также 7,5 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$18:3+1,5=7,5.$$

Точки 6,5 и 7,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам, затем от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 6,5 см. Точки 6,5 и 7,5 соединяют вогнутой линией.

Длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки. От точки 6,5 влево откладывают 4 см. От точки 4 вниз откладывают 1 см. Точки 6,5 и 1 соединяют. От

точки Г1 влево откладывают 9,5 см (вырез горловины переда плюс 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки — минус 1 см для всех размеров):

$$6,5+4-1=9,5.$$

Точки 1 и 9, 5 соединяют.

Нагрудная вытачка. Правую линию вытачки (от точки 1 до точки 9,5) делят пополам и от точки деления влево откладывают 4 см (полуокружность груди по мерке минус полуокружность над грудью по мерке):

$$48 - 44 = 4.$$

Через точки 9,5 и 4 проводят левую линию вытачки, равную длине правой линии вытачки, и ставят точку П3.

Длина плеча от нагрудной вытачки до проймы. Точку П3 соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГ2 (спины). Затем от точки П3 по пунктирной линии влево откладывают 10 см (длина плеча по мерке минус 4 см — длина плеча от выреза горловины до нагрудной вытачки):

$$14 - 4 = 10.$$

Точку 10 и нижнюю точку деления линии П2Г3 соединяют пунктирной линией. Затем от точки 10 вниз по пунктирной линии откладывают 1,5 см. Точки 1,5 и П3 соединяют.

Линия проймы. Расстояние от точки 1,5 до нижней точки деления линии П2Г3 делят пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. От точки 2, разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. Линию проймы проводят через точки 1,5, 1, нижнюю точку деления линии П2Г3, точку 2,5 и, касаясь линии спуска проймы, к точке 1.

Боковой шов. От точки П влево откладывают 4 см. Линию бокового шва проводят через точки 1, Г4 и 4. Точку пересечения с линией ТТ1 обозначают буквой Т2, а пересечения с линией ЛЛ1 — буквой Л2.

Оформление линии талии. От точки Т1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой Т2.

Оформление линии бедер. От точки Л1 вниз откладывают 2 см и соединяют с точкой Л2.

Оформление линии низа. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 2 см и соединяют с точкой 4, а вправо проводят линию произвольной длины.

Перенос середины переда. Для того чтобы полы халата не расходились, середину переда от точки 2 (линия бедер) переносят вправо на 2 см. Линию середины переда проводят от точки 7,5 (горловины) через точку 2 и далее до пересечения с нижней линией. Точку пересечения обозначают буквой Н1.

Прибавка на застежку (борт). От середины переда по линии талии, а также от точек 7,5 и Н1 вправо откладывают по 8 см. Затем от точки 8 (верхняя) откладывают вверх 2 см. Точки 7,5, 2, 8, 8, 8 и Н1 соединяют. Петли для пуговиц намечают от точки 8 (линия талии) вверх и вниз на 12 см, а от края борта на 2 см.

Накладной нагрудный карман (верхний). От точки Г3 вправо откладывают 2 см, а вверх 3 см. От точки 2 вправо откладывают 12 см, а вверх — 2,5. Точки 3 и 2,5 соединяют. От этих точек вниз (на одинаковом расстоянии от середины переда) откладывают по 12 см и соединяют их. Углы кармана закругляют.

Клапан кармана. Верхнюю линию кармана делят пополам а от точки деления вниз откладывают 4 см, а от точек 3 и 2,5 — по 3 см.

Точки 3 соединяют с точкой 4.

Накладной боковой карман (нижний). От точки ГЗ опускают вниз прямую линию произвольной длины. От точки пересечения с линией талии вниз откладывают 8 см. От точки 8 на одинаковом расстоянии от линии талии вправо откладывают 11 см, а влево — 7 см. От точек 7 и 11 проводят вниз линии (на одинаковом расстоянии от середины переда) длиной 18—20 см и соединяют их. Нижние углы кармана закругляют.

Клапан кармана. Верхнюю линию кармана делят пополам и от точки деления вниз откладывают 5 см, а от точек 7 и 11 — по 4 см. Точки 4 соединяют с точкой 5.

Построение чертежа выкройки рукава к женскому халату для работы делают по рис. 54, а воротник — по рис. 57.

На рисунке 130 показан халат с круглым вырезом горловины, который наносится на основной чертеж выкройки халата. На застежку (борт) в этом случае прибавляют не 8, а 2-3 см.

МЕТОДЫ РАЗРАБОТКИ ВЫКРОЕК РАЗЛИЧНЫХ ФАСОНОВ (МОДЕЛИРОВАНИЕ)

Для того чтобы по основному чертежу выкройки пошить любой фасон блузы, юбки или платья, следует усвоить принципы изменения направлений линий деталей выкройки.

Нагрудная вытачка в основном чертеже выкройки необходима для оформления выпуклости груди. Такая вытачка может быть расположена не обязательно по линии плеча. Ее можно переносить в линию талии, в пройму, горловину, середину переда, бок, рельеф, под кокетку и так далее.

Перевод нагрудной вытачки или изменение чертежа выкройки по установленному фасону называется моделированием. Чтобы выполнить перевод нагрудной вытачки по фасону, вытачку, сделанную на выкройке, закалывают булавками и делают разрез к концу нагрудной вытачки в том направлении, куда наметили по фасону перевод вытачки. После этого нагрудная вытачка переносится в направлении разреза (см. схему моделирования). Если необходимо добавить ткань на складки или сборки, то при раскрое по намеченным линиям разреза выкройку раздвигают в зависимости от ткани и фасона.

Для моделирования лифа можно брать основные чертежи блузки, платья или лифа до линии талии, а также основы женского платья. Вытачки по линии талии при моделировании также можно убирать в линии фасона. Моделирование лифа с цельно-кроенным рукавом и ластовицей, а также юбки и платья производят по тому же принципу, что и лифа со вшивным рукавом.

При разработке различных фасонов выкроек, помещенных ниже, цифры взяты примерные, и их необходимо уточнять в зависимости от размера изделия и особенности фигуры, а также используемой ткани для данного изделия.

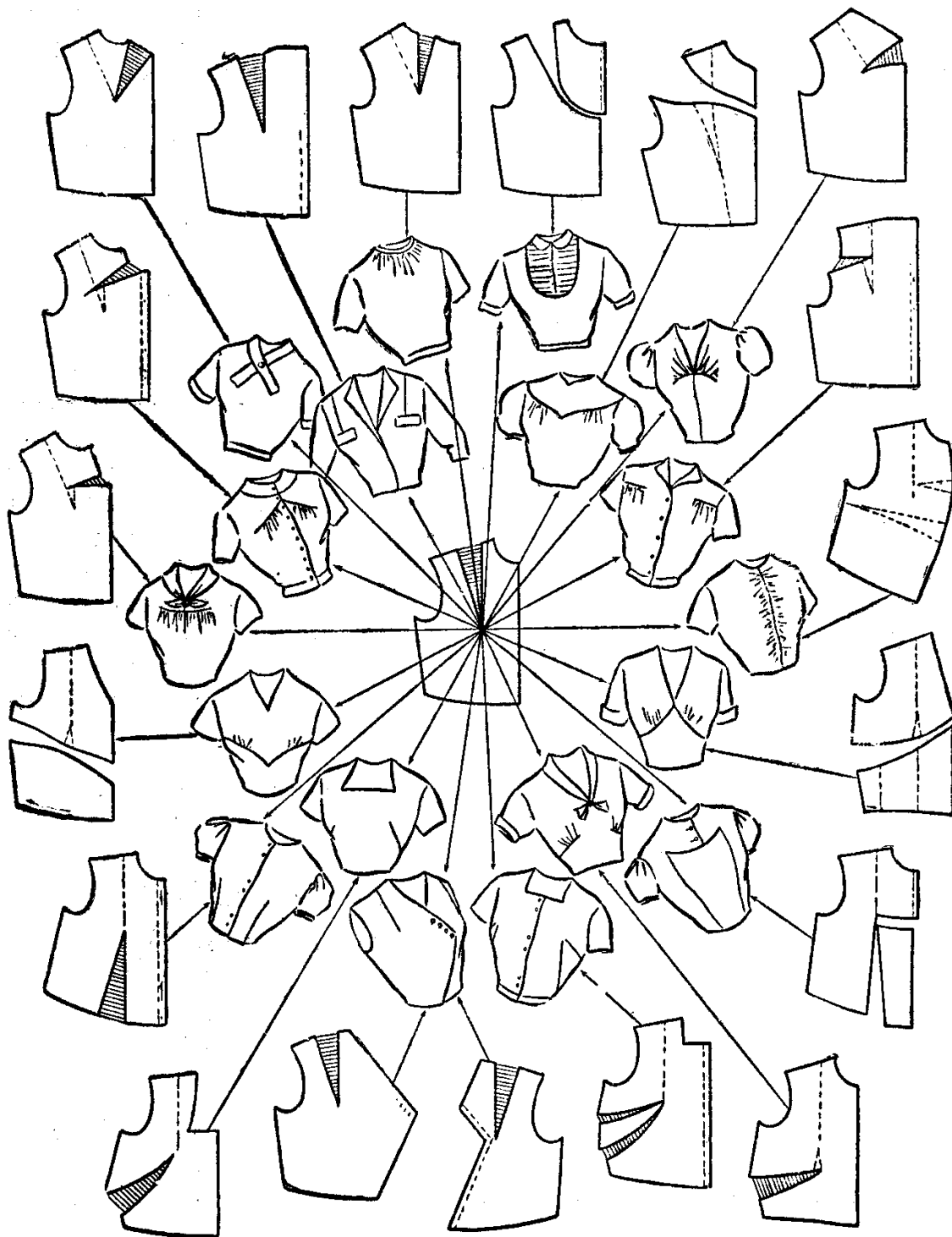


Схема моделирования.

В разделе «Кройка и шитье» использованы чертежи и моделировки Государственных курсов № 1 при Мосгорисполкоме, а также чертежи и моделировки из книги «Кройка и шитье» Государственного издательства технической литературы УССР (Киев, 1956 г.)

Перевод нагрудной вытачки на линию талии

На основной выкройке закрывают нагрудную вытачку. По линии талии влево от середины переда откладывают 7 см и соединяют с концом нагрудной вытачки. По намеченной линии делают разрез, и нагрудная вытачка переходит на линию талии.

На ткани вытачку не вырезают, а застрачивают или закладывают мягкие складки или сборки.

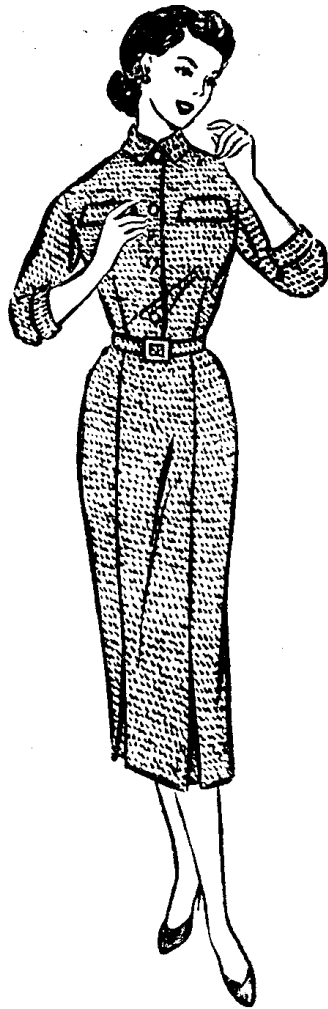


Рис. 132. Лиф с нагрудной вытачкой, переведенной на линию талии.



Рис. 134. Лиф со спущенным плечом и подрезом

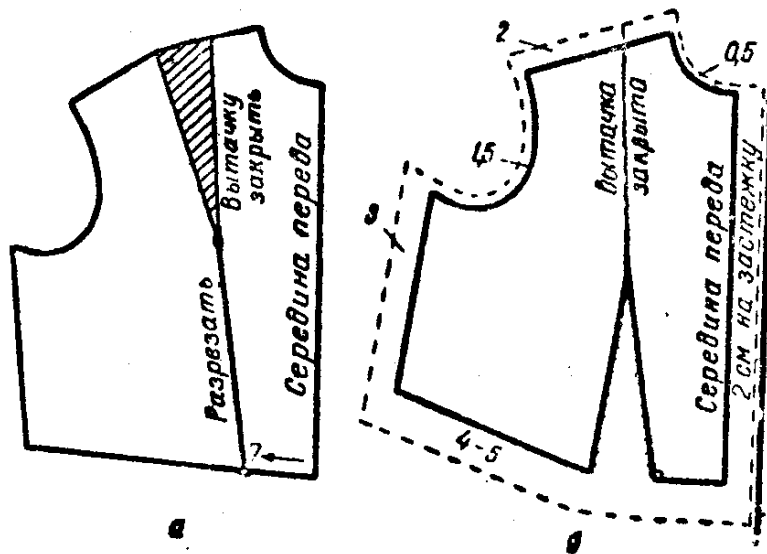


Рис. 133. Перевод нагрудной вытачки на линию талии: нанесение линий фасона на основную выкройку, раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см)

Лиф со спущенным плечом и подрезом

(Рис. 134, 135)

Линии фасона лифа со спущенным плечом и подрезом наносят на основную выкройку спины, переда и рукава.

Спина (рис. 135, а). Линию плеча удлиняют вправо на 5 см. От точки 5 откладывают вниз 1 см. Точку 1 соединяют с линией плеча.

Затем от плеча по пройме вниз откладывают 6 см, Линию подреза проводят от точки 1 через точку 6 и далее на 7 см. От точки 7 опускают вниз линию на одинаковом расстоянии от середины спины.

Перед (рис. 135, в). Нагрудную вытачку закрывают. Плечо удлиняют влево на 5 см. От точки 5 откладывают вниз 1 см. Точку 1 соединяют с линией плеча.

От плеча по пройме вниз откладывают 6 см. Линию подреза проводят от точки 1 через точку 6 и далее до пересечения с нагрудной вытачкой.

Для увеличения сборок намечают линию разреза, Для этого от середины переда влево по линии талии откладывают 7 см. Точку 7 соединяют с концом нагрудной вытачки.

Рукав (рис. 135, б). На основной выкройке одношовного рукава (рис. 54) отрезают длину рукава 20—25 см. От высокой точки рукава вниз откладывают 5 см. Через точку 5 намечают линию среза. Для сборок по середине рукава намечают линию разреза для раздвижки. Низ рукава опускают на 4 см и соединяют с боковыми линиями.

Раскладка на ткань

Спина (рис. 135, г). Выкройку прикладывают серединой спины к сгибу ткани по долевой нити. Для образования сборок по линии подреза делают раздвижку на 4 см.

Перед (рис. 135, д). Выкройку прикладывают серединой переда к сгибу ткани по долевой нити. На сборки остаток нагрудной вытачки оставляют открытым. Если сборок недостаточно, дополнительно раздвигают на 5 см.

Рукав (рис. 135, е). При раскрое рукава долевая нить ткани проходит посередине рукава. Для образования сборок делают раздвижку на 10 см.

При крое на швы прибавляют по вырезу горловины 0,5—1 см, плечу 2, линии соединения подреза 1 см, пройме 1,5 см, боку 3 и низу 4—5 см.

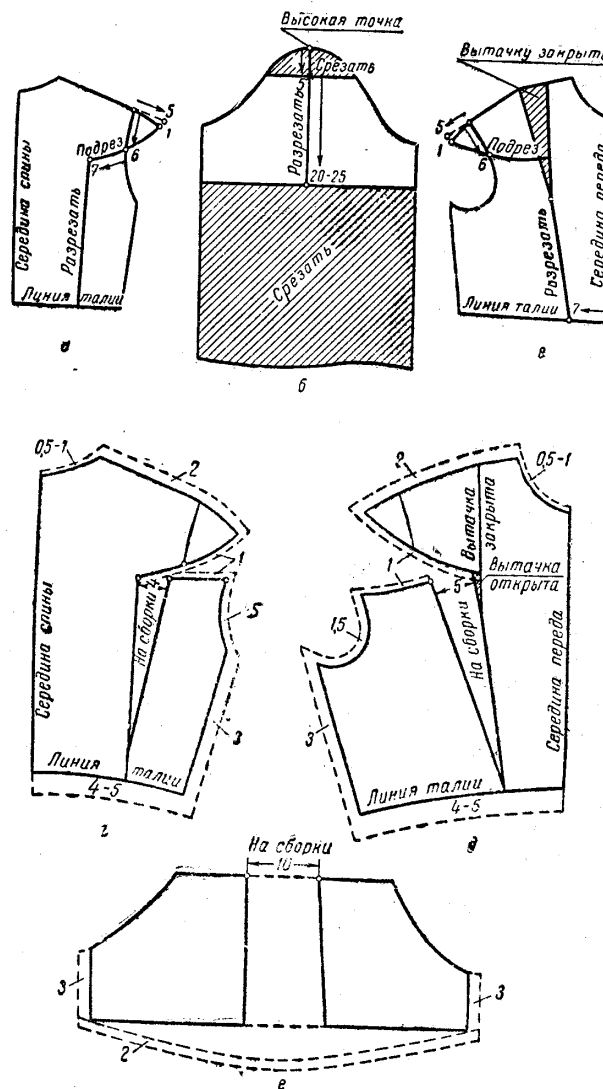


Рис. 135. Перевод нагрудной вытачки в подрез от плеча и спуск плеча: а, б, в - нанесение линий фасона на основную выкройку; г, д, е - раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см)

Перевод нагрудной вытачки под пластрон

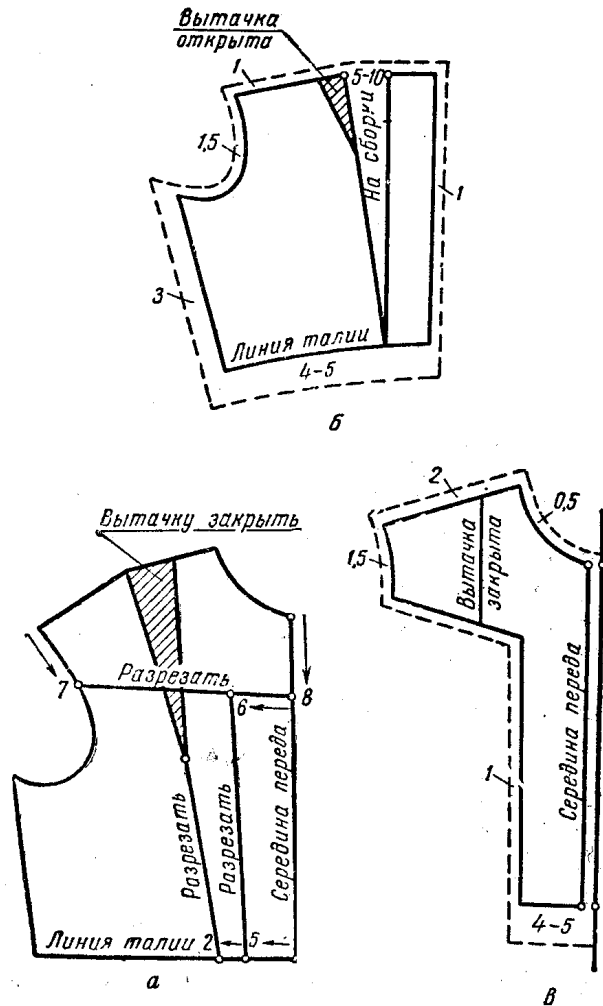


Рис. 136. Лиф с нагрудной вытачкой, переведенной под пластрон

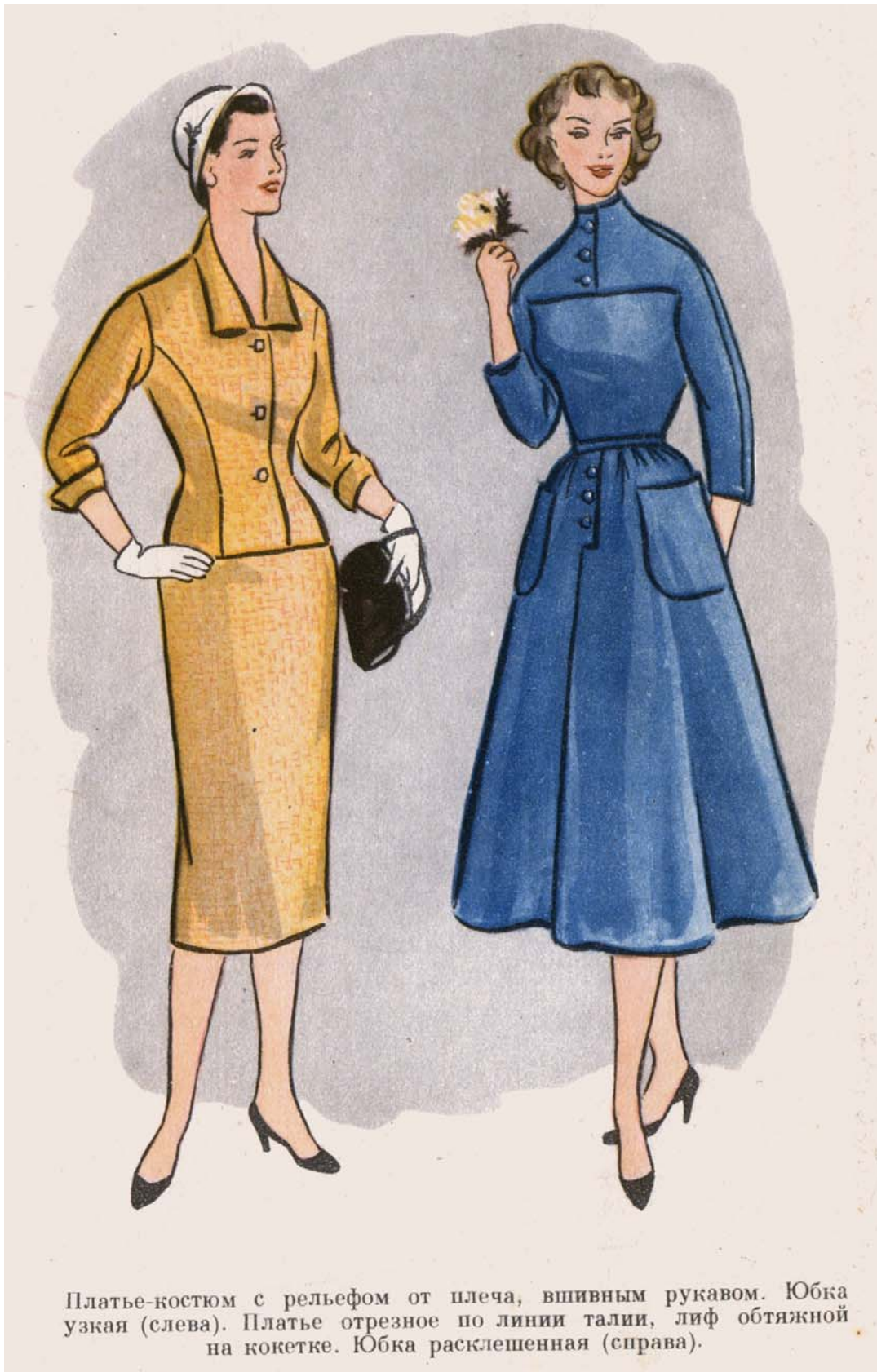
Рис. 137. Перевод нагрудной вытачки под пластрон: а — нанесение линий фасона на основную выкройку; б, в — раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см).

На основной выкройке переда нагрудную вытачку закрывают. От плеча по линии проймы вниз откладывают 7 см, а от горловины по линии середины переда вниз — 8 см. Точки 7 и 8 соединяют. Затем от точки 8 влево откладывают 6 см, а по линии талии от середины переда влево — 5 см. Точки 6 и 5 соединяют.

Для увеличения сборок по линии соединения лифа с пластроном делают дополнительно раздвижку. Для этого по линии талии от точки 5 влево откладывают 2 см, точку 2 соединяют с концом нагрудной вытачки.

При раскладке на ткань пластрон раскраивают с закрытой нагрудной вытачкой, а низ лифа с открытой. Если сборок недостаточно, делают разрез от конца нагрудной вытачки до точки 2 и раздвигают поверху дополнительно на 5 — 10 см. По линии талии раздвижку можно не делать.





Перевод нагрудной вытачки под кокетку в сборки

На основной выкройке переда нагрудную вытачку закрывают. Затем от линии плеча у горловины и проймы откладывают вниз до 4 см. Кокетку отрезают по линии, проведенной через точки 4. Кокетку раскраивают с закрытой вытачкой, а основную блузку — с открытой вытачкой, распределяя ее в сборки под кокетку. Если сборок получается недостаточно, вытачку разрезают до линии талии и раздвигают дополнительно.



Рис. 138. Лиф с нагрудной вытачкой, переведенной под кокетку в сборки

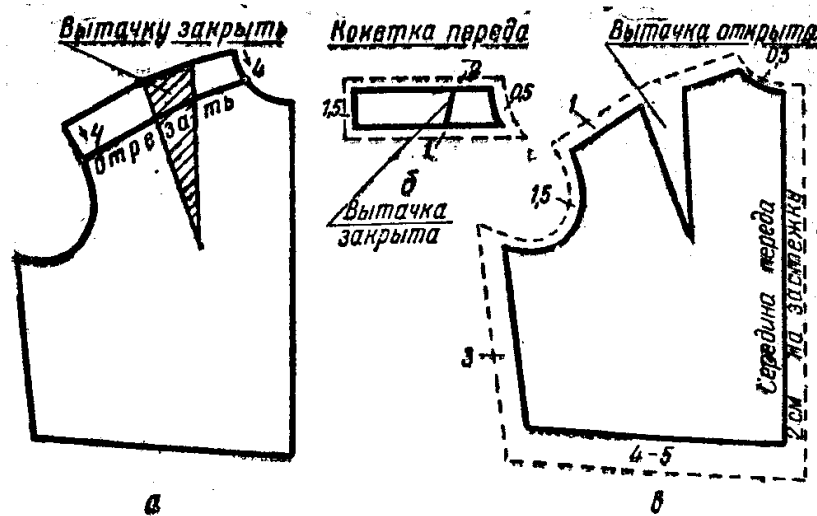


Рис. 139. Перевод нагрудной вытачки под кокетку в сборки: а — нанесение линий фасона на основную выкройку; б, в — раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см)

Перевод нагрудной вытачки на линию бока

На основной выкройке переда закрывают нагрудную вытачку. Затем линию бока делят на четыре равные части. Нижнюю точку деления соединяют с концом нагрудной вытачки и делают разрез от бока до конца нагрудной вытачки. Вытачку по линии бока можно не вырезать.



Рис. 140. Лиф с нагрудной вытачкой

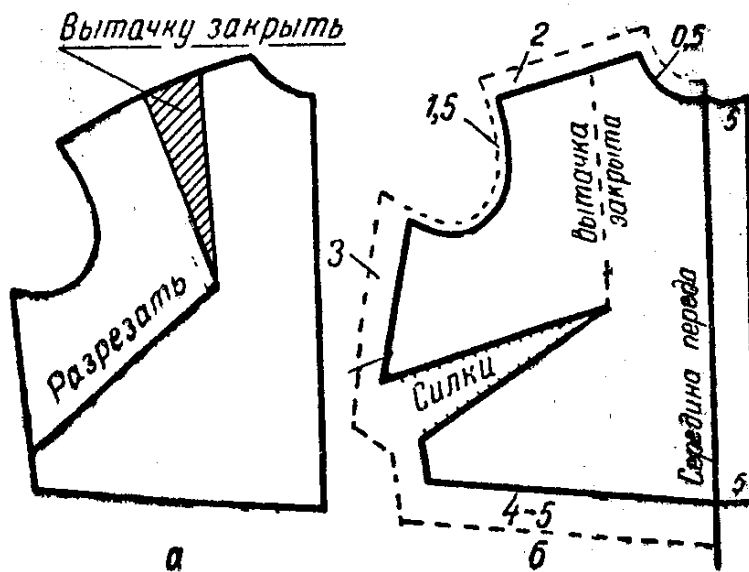


Рис 141. Перевод нагрудной вытачки да линию бока: а — нанесение линий фасона на основную выкройку; б — раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см)

Перевод нагрудной вытачки под вставку

На основной выкройке переда нагрудную вытачку вырезают. Затем середину переда делят на три равные части и нижнюю точку деления соединяют с концом нагрудной вытачки по форме вставки. По намеченной линии вставку вырезают.



Рис. 142. Лиф с нагрудной вытачкой, переведенной под вставку

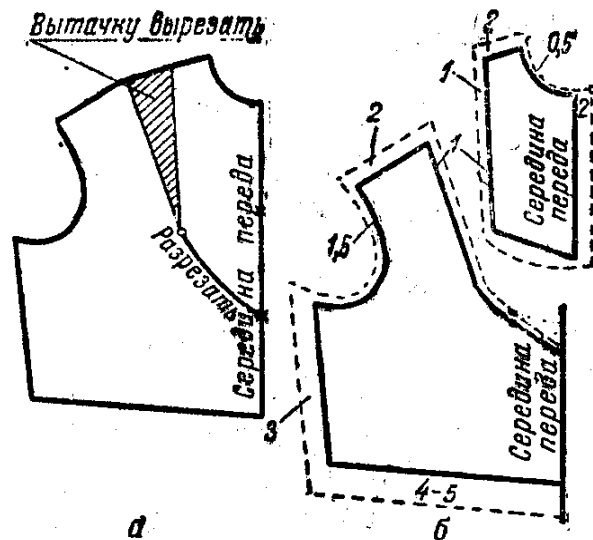


Рис. 143. Перевод нагрудной вытачки под вставку: а — нанесение линий фасона на основную выкройку; б — раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см)

Перевод нагрудной вытачки в две вытачки по линии горловины

На основной выкройке закрывают нагрудную вытачку. Линию выреза горловины делят на три равные части. От конца нагрудной вытачки вправо откладывают 2 см. Точки деления горловины соединяют с концом нагрудной вытачки и точкой 2. Затем делают разрез от выреза горловины до конца нагрудной вытачки и точки 2. У выреза горловины застрачивают или закладывают две мягкие вытачки.

Припуск. При крое на швы прибавляют по вырезу горловины 0,5 см, плечу 2, пройме 1,5, боку 3, низу 4—5 см.



Рис. 144. Лиф с нагрудной вытачкой, переведенной в две вытачки на линию горловины

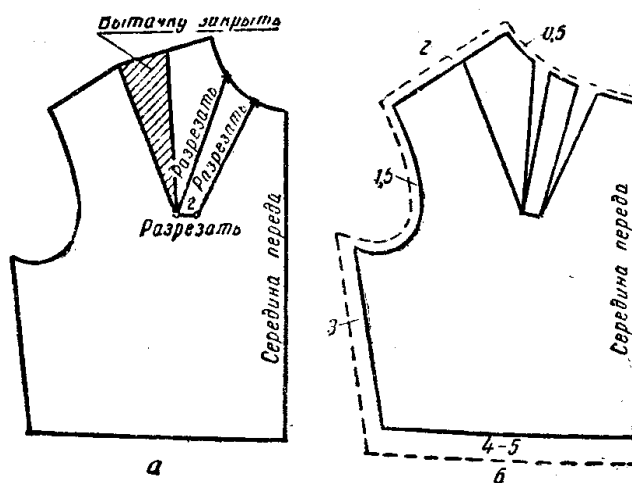


Рис. 145. Перевод нагрудной вытачки в две вытачки на линию горловины: в — нанесение линий фасона на основную выкройку; б — раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см)

Перевод нагрудной вытачки в боковой подрез со сборками

На основной выкройке закрывают нагрудную вытачку. Линию бока делят на три равные части. Затем по вытачке (первая вытачка от середины переда) от линии талии откладывают вверх 12 см. Намеченную точку соединяют с нижней точкой деления по линии бока и разрезают по намеченной линии от нижнего деления бока до точки 12. Затем разрезают от точки 12 до конца нагрудной вытачки.

При крае по линии талии вытачки закрывают, так как по фасону эта часть лифа обтяжная.



Рис. 146. Лиф с нагрудной вытачкой, переведенной в боковой подрез со сборками

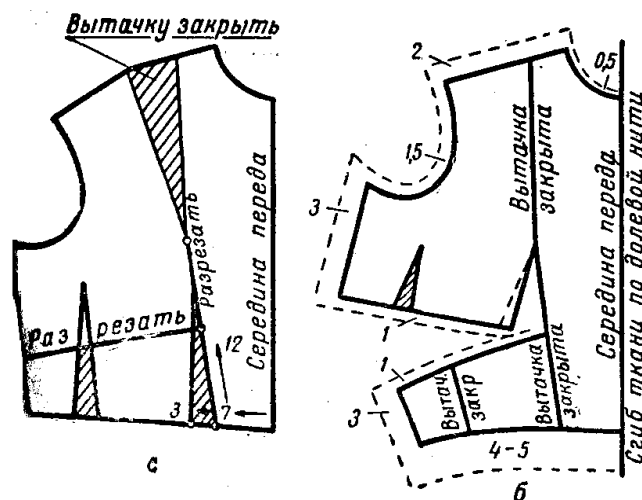


Рис. 147. Перевод нагрудной вытачки в боковой подрез со сборками: - нанесение линий фасона на основную выкройку; - раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см)

Цельнокроенное платье с рельефами от проймы

Линии фасона платья с рельефами от проймы наносят на основную выкройку спины и переда основы женского платья (рис. 71).

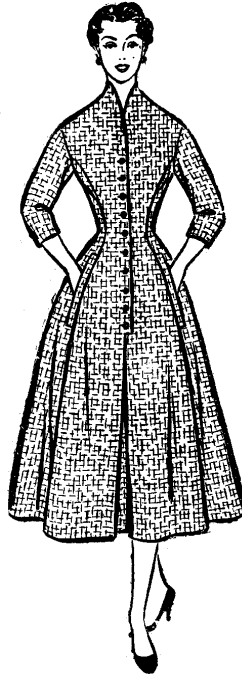


Рис. 148. Цельнокроенное платье с рельефом от проймы

Спина. Линию середины спины от выреза горловины удлиняют вверх на 2 см. От плеча на пересечении с вырезом горловины вверх откладывают 2 см и затем влево 1 см. Точки 2 и 1 соединяют вогнутой линией. От плеча по линии проймы вниз откладывают 8 см. Точку 8 соединяют с вытачкой на линии талии. От конца Вытачки проводят вниз линию разреза до низа платья на одинаковом расстоянии от середины спины.

Перед. Нагрудную вытачку закрывают. От выреза Горловины на пересечении с линией плеча откладывают вверх 2 см и затем вправо 1 см. Точку 1 соединяют с линией плеча.

От выреза горловины вниз по линии середины переда откладывают 8 см и затем вправо — 2 см. Точки 1 и 2 соединяют. Линию бедер удлиняют за линию переда вправо на 2 см. Точки 2 соединяют. От плеча по линии проймы вниз откладывают 10 см. Точку 10 соединяют с нижним концом нагрудной и верхним концом передней вытачки на линии талии. От нижнего конца вытачки на линии талии проводят вниз линию разреза на одинаковом расстоянии от середины переда.

Раскладка выкройки на ткань

Спина. Выкройку прикладывают серединой спины к сгибу ткани по долевой нити. Для увеличения раскляса по низу платья делают раскос по вытачке, расположенной на линии талии.

Перед. Выкройку прикладывают серединой переда по долевой нити ткани. Нагрудная вытачка по плечу при крае закрывается.

Для увеличения раскляса по низу платья делают раскос по вытачке, расположенной на линии талии.

При крае прибавляют на швы по вырезу горловины 0,5 см, плечу 2, пройме 1,5, линии рельефа 1—2, боку 3, низу на подгиб 5—6 см.

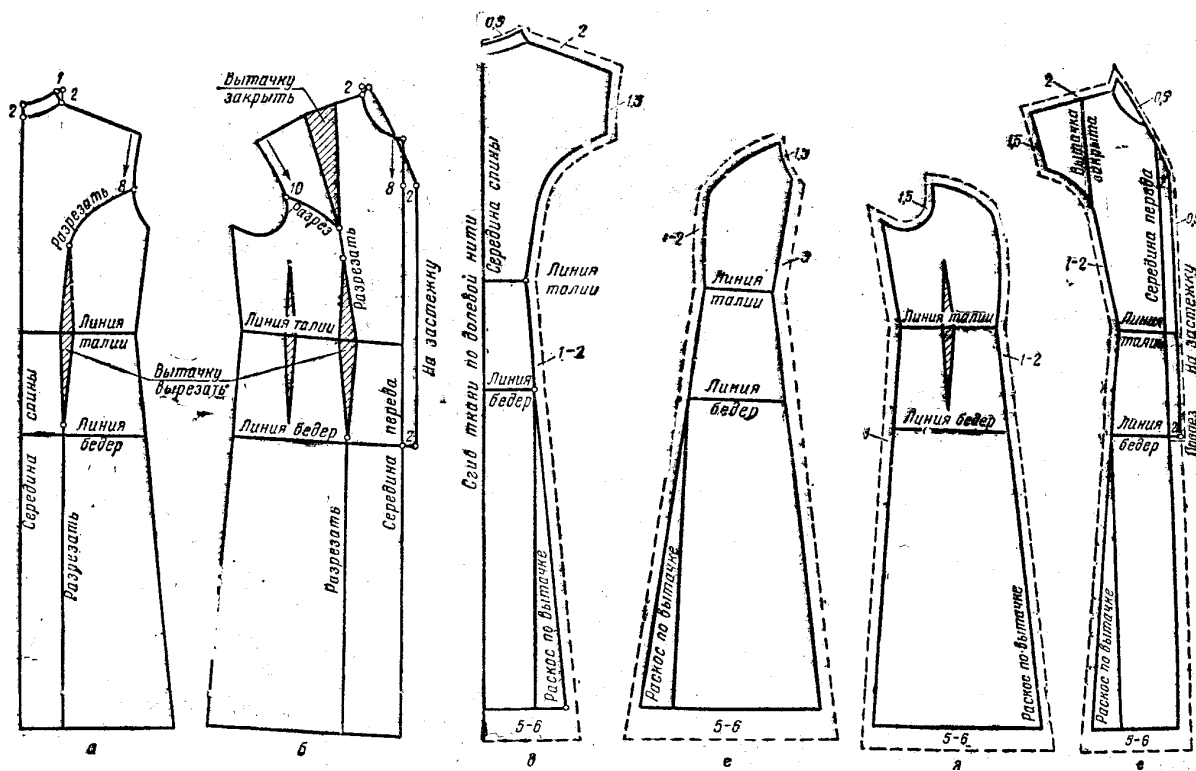


Рис. 149. Выкройка цельнокроенного платья с рельефами от проймы. а, б — нанесение линий фасона на основную выкройку; в, г, д, е — раскладка на ткань выкройки с прибавкой на швы (в см)

Разработка фасона сарафана и фигаро

(Размер 48, рис. 150)



Рис. 150. Сарафан и фигаро

На основную выкройку основы женского платья (рис. 71) наносят линии фасона сарафана, как показано на рисунке 151.

Спина. По линии талии спины отрезают лиф от юбки. Для нанесения верхней линии лифа сарафана откладывают вниз от проймы по линии бока 3 см и затем влево проводят горизонтальную линию до пересечения с линией середины спины. Далее от верхней линии лифа откладывают вниз 4—5 см и проводят линию параллельно верху лифа. На юбке от конца вытачки вниз проводят линию разреза. Вытачки по линии талии переносят вниз для расклешивания низа юбки.

Бретели. От горловины по плечу вправо откладывают 3 см, затем по верхней линии лифа от середины спины вправо — 5—6 см и соединяют с точкой 3. Ширину бретели 4—5 см откладывают по плечу от точки 3 и по верху лифа от точки 5—6, Намеченные точки соединяют.

Перед. По линии талии переда отрезают лиф от юбки. Нагрудную вытачку закрывают, а от линии талии вверх разрезают до конца нагрудной вытачки. Верхнюю линию лифа сарафана намечают следующим образом: от горловины вниз по линии середины переда откладывают 9 см, а от горловины по плечу влево — 3 см и от

намеченной точки вниз — 16 см. Затем от проймы по линии бока откладывают 3 см. Верхнюю линию лифа проводят от точки 9 через точку 16 к точке 3.

Линию отворота проводят ниже верхней линии лифа на расстоянии 4—5 см.

Бретели. От точки 3 по плечу влево откладывают ширину бретели 4—5 см. Затем от точки 16 влево по линии верха лифа откладывают также 4—5 см и намеченные точки соединяют прямой линией. Затем намечают мысик на отвороте. Для этого от точки 4—5 вниз опускают пунктирную линию до пересечения с линией отворота, делят ее пополам и от середины откладывают влево 2,5 см. Затем эту точку соединяют с концами пунктирной линии. На юбке от конца вытачек опускают вниз линии разреза (для переноса вытачек с талии вниз в расклеш юбки).

Карман. Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина кармана. Линии прямоугольника AB и DC равны 18 см.

Длина кармана. Линии AD и BC равны 20 см. От точек D и C, разделяя угол пополам, откладывают по 2 см и углы закругляют.

Отворот кармана. От точек A и B откладывают вниз по 4—5 см. От этих точек проводят линию отворота. Затем верхнюю и нижнюю линию отворота делят пополам и точки деления соединяют пунктирной линией, которую также делят пополам и от точки деления влево откладывают 2,5 см. Намеченную точку соединяют с концами пунктирной линии.

Раскладка выкройки на ткань

Спина. Выкройку лифа спины сарафана прикладывают (с закрытой вытачкой) серединой к сгибу ткани. На швы прибавляют по верхней линии 0,5 см, по боку 3, по низу 4—5 см. Юбку прикладывают серединой спины к сгибу ткани по долевой нити. Вытачка на выкройке по линии талии закрыта и перенесена вниз. На швы прибавляют по линии талии 1 см, по боку 3 и по низу 5—6 см на подгиб. Если по линии талии нужны сборки, вытачку не закрывают, а раздвигают по талии на 10 см, а по виду на 20. Отворот спины прикладывают серединой к сгибу ткани по долевой нити. На швы отворота прибавляют по верху и низу по 0,5 см и 2—3 см на боковому шву.

Перед. Нагрудную вытачку закрывают и переносят в линию талии. Середину переда прикладывают к сгибу ткани. На швы прибавляют по верху лифа 0,5 см, по боку 3 см, по низу 4-5 см.

Вытачку по линии талии не вырезают, а прокладывают силки.

Выкройку юбки прикладывают серединой переда к сгибу ткани по долевой нити. На швы прибавляют по линии талии 1 см, по боку 3 по низу 5—6 см. Вытачки по линии талии закрывают и переносят вниз в расклеш.

Если по фасону намечают сборки по талии, то по линии талии выточки не закрывают, а по линиям разреза раздвигают по линии талии на 5—10 см, а внизу на 15—20 см.

Отворот кроют подкройным, соблюдай одинаковое направление ниток как на лифе, так и на отвороте. На швы прибавляют по верху и низу по 0,5 см, а под мысик и в боковой шов — по 2—3 см.

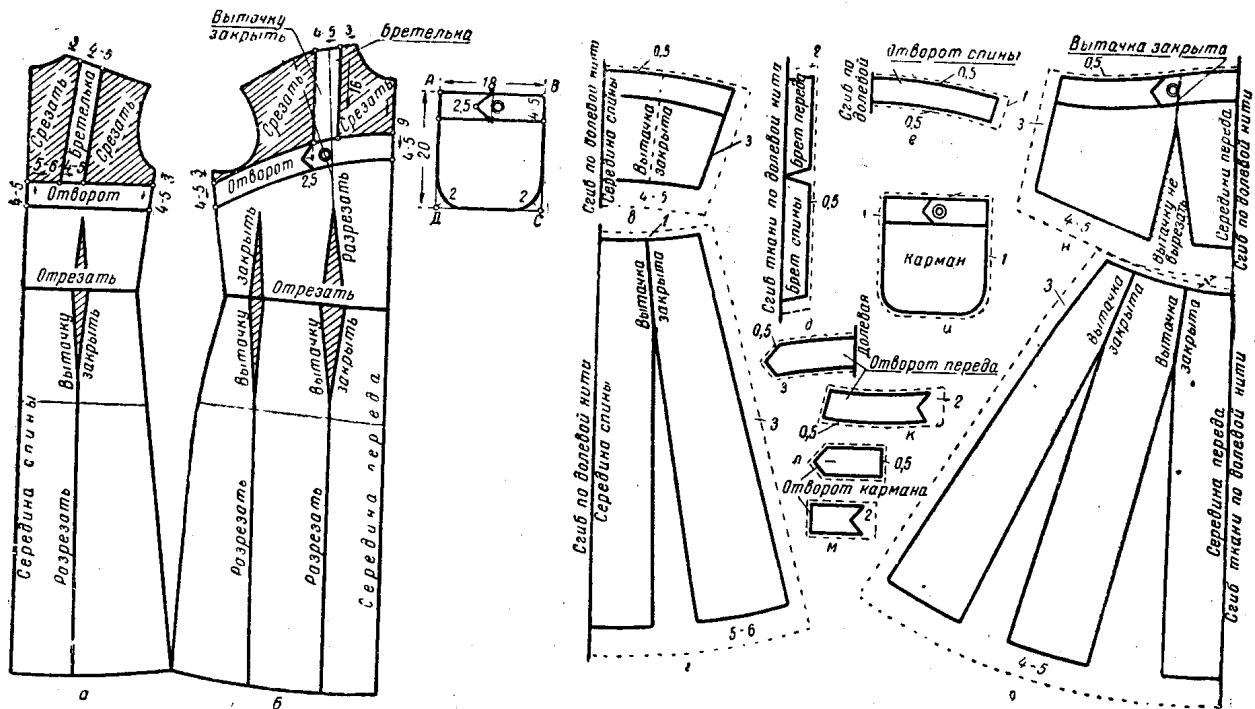


Рис. 151. Разработка выкройки сарафана: а, б - нанесение линий фасона сарафана на основную выкройку и чертеж кармана; в, г, д, е, з, и, к, л, м, н, о — раскладка на ткань деталей сарафана с прибавкой на швы (в см)

Карман кроют с прибавкой на швы вокруг него на 1 см. Направление долевой нити устанавливают в зависимости от фасона. Отворот кроют с прибавкой вокруг (на швы) 0,5 см, а под мысик на отвороте 2 см.

Бретели переда и спины соединяют по линии плеча и кроют без шва по долевой нити, прибавка на швы по бокам 0,5 см, а по низу 2 см.

Фигаро

(Рис.152)

Для нанесения фасона фигаро можно брать за основу выкройку блузы с цельнокроенным рукавом или основы женского платья до линии талии и другие основные чертежи выкроек.

Спина. Наносят линию фасона спины. От линии талии вверх откладывают 2 см и по намеченной линии срезают. Затем от точки 2 вверх откладывают ширину отворотика 4-5 см и проводят линию от середины спины до бока.

От горловины по плечу откладывают 4—5 см и от горловины вниз по линии середины спины — 4-5 см. Намеченные точки соединяют.

Перед. Наносят линию фасона переда. Расстояние по линии середины переда от горловины до линии талии делят пополам. Затем из нижнего правого угла, разделив его пополам, откладывают 9—10 см.

После этого от линии талии по линии бока вверх откладывают 2 см и проводят линию от горловины (по плечу) через точку деления середины переда и точку 9—10 к точке 2 (по боку).

Нанесение верхней линии отворота намечают так: от горловины по плечу, от точки 9—10 и от точки 2 откладывают по 4—5 см и затем проводят линию отворота.

Расстояние от точки 9—10 до точки 4—5 делят пополам и от середины влево откладывают 2,5 см, намеренную точку соединяют с точкой 4—5 и точкой 9—10.

Раскладка на ткань

Спину прикладывают к линии сгиба ткани. На швы прибавляют по горловине 0,5 см, по плечу 2, по пройме 0,5, по боку 3 и по низу 0,5 см.

Перед прикладывают так, чтобы долевая нить проходила по правой линии нагрудной вытачки. На швы прибавляют по плечу 2 см, по пройме 0,5, по боку 3, по низу и переду по 0,5 см. Отвороты кроют подкройными.

Отворот спины кроют так, чтобы середина проходила по долевой нити. На швы прибавляют по верху и низу 0,5 см, а по боку 2 см.

Отвороты переда кроют подкройными. На швы прибавляют по верху и низу 0,5 см, по боку 2 и под мысик 2 см.

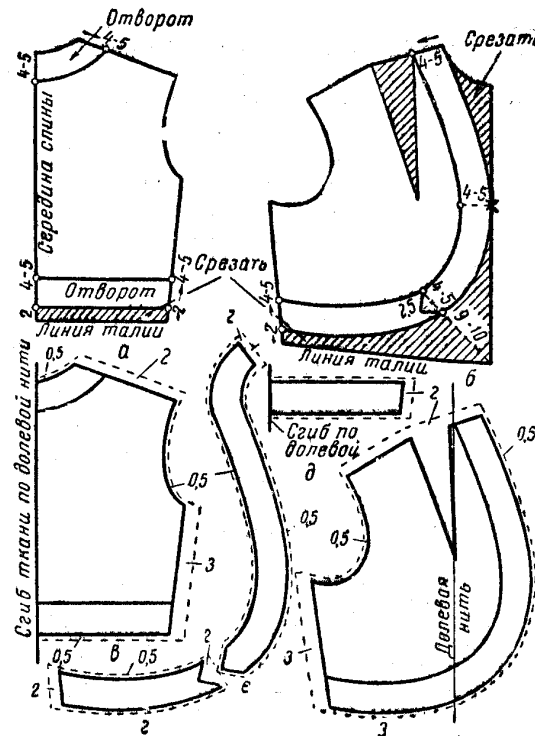


Рис. 152. Разработка выкройки фигаро к сарафану: а, б — нанесение линий фасоне фигаро на основную выкройку; в, г, д, е, з — раскладка на ткань деталей фигаро с прибавкой на швы (в см)

Женский халат

Выкройку женского халата делают по чертежу выкройки основы женского платья (рис. 71).

На рисунке 153 показан халат неотрезной по линии талии, рукав вшивной, воротник цельнокроенный шалевый, нагрудную вытачку застрачивают по плечу, карман накладной.

При крое халата неотрезного по линии талии середину переда переносят вправо, для того чтобы не расходились полы. Для этого линию бедер удлиняют вправо на 2 см. Затем от нижней точки горловины через точку 2 (линия бедер) проводят линию до низа халата. На застежку халата (на борт) к середине переда прибавляют 7 см.



Рис. 153. Женский халат

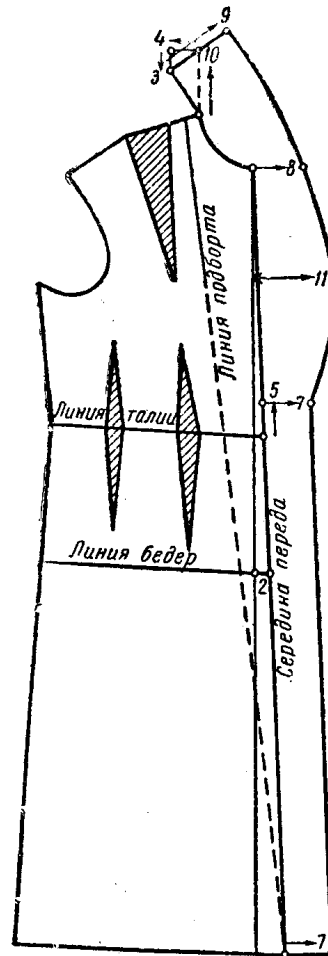


Рис. 154. Разработка выкройки женского халата с цельнокроенным шалевым воротником

Цельнокроенный шалевый воротник халата. От точки плеча (у выреза горловины) вверх откладывают 10 см и затем влево 4 см, от точки 4 вниз откладывают 3 см и соединяют с точкой плеча. Затем от точки 3 через точку 10 проводят линию длиной 9 см. От нижней точки горловины вправо откладывают 8 см, от линии талии вверх 8 см

и затем вправо 7 см. Расстояние от нижней точки выреза горловины до линии талии делят пополам и от точки деления вправо откладывают 11 см. Затем от нижней линии халата вправо откладывают 7 см. Линию шалевого воротника и борта проводят через точки 9, 5, 11, 7, 7. Спину кроют по чертежу выкройки женского платья—основы (рис. 71), а рукав по чертежу одношовного рукава к женской блузке (рис. 54).

Подборт вместе с воротником делают подкройным.

При крае отрезного халата юбку можно делать расклешенной. Для этого вытачки по линии талии закрывают и переносят их вниз юбки, в расклеш.

Женский фартук

(Размер 48, рис. 155, 156).

Фартук разрабатывают по основе женского платья (рис.71, стр. 329).



Рис. 166. Женский фартук

Нанесение линий фасона фартука

Спина. По линии талии отрезают лиф от юбки. Для увеличения расклеша низа фартука вытачку на линии талии юбки переносят вниз. Для этого вытачку на линии талии закрывают и от конца ее вниз намечают линию разреза.

Бретель. От выреза горловины спины по плечу вправо откладывают 4 см, от середины спины по линии талии вправо 3 см. Точки 3 и 4 соединяют. Затем от точек 3 и 4 вправо откладывают по 5 см и соединяют их.

Перед. По линии талии отрезают лиф от юбки. Нагрудную вытачку закрывают. Затем от выреза горловины по линии середины переда вниз откладывают 12 см и от этой точки проводят влево прямую линию произвольной длины. От точки пересечения ее с линией нагрудной вытачки влево откладывают 5 см и затем вниз проводят прямую линию до пересечения с линией талии. По плечу от нагрудной вытачки влево откладывают 5 см. Точки 5 соединяют.

На нижней части фартука переднюю вытачку на линии талии переносят вниз для увеличения расклеша низа фартука. Для этого переднюю вытачку на линии талии закрывают и от конца ее вниз намечают линию разреза.

Карман. От талий по передней линии вытачки вниз откладывают 6 см. Затем от точки 6 влево проводят линию кармана на одинаковом расстоянии от линии талии длиной 16 см.

От точек 6 и 16 проводят вниз линии на одинаковом расстоянии от середины переда длиной по 18 см, которые и соединяют.

Клапан. От точек 6 и 16 вниз откладывают по 5 см. Точки 5 соединяют.

Пояс. Длина пояса равна 41 см (полуокружности талии по мерке плюс 3 см):

$$38+3-41.$$

Ширина пояса равна 4 сантиметрам.

Раскладка на ткань деталей фартука (Рис.156)

Основной чертеж выкройки после нанесения линии фасона фартука разрезают по отрисованным линиям и приступают к раскладке на ткань.

Спина. Выкройку серединой юбки фартука прикладывают к ткани по долевой нити с прибавкой к середине на застежку и подгиб 6 см.

При раскрое прибавка на швы следующая: по линии талии 1 см, боку 3 см, низу 4 см.

Перед. Серединой переда верхнюю часть фартука прикладывают к сгибу ткани по долевой нити. При раскрое прибавка на швы в см следующая: по верхней, боковой и нижней линии 1. Выкройку юбки фартука серединой переда прикладывают к сгибу ткани по долевой нити.

При раскрое прибавка на швы следующая: по линии талии 1 см, боку 3 см, низу 4 см.

Бретели. При раскладке на ткань бретели спины и переда соединяют по линии плеча и кроют без шва. Бретели по длине раскладывают по долевой нити ткани. Прибавка на швы 1 см.

Карман. При раскрое кармана долевая нить ткани проходит по длине его. Прибавка на швы 1 см. Если ткань двусторонняя, клапан раскраивают вместе с карманом.

Пояс. Долевая нить ткани проходит по длине пояса. При раскрое прибавка на швы 1 см.

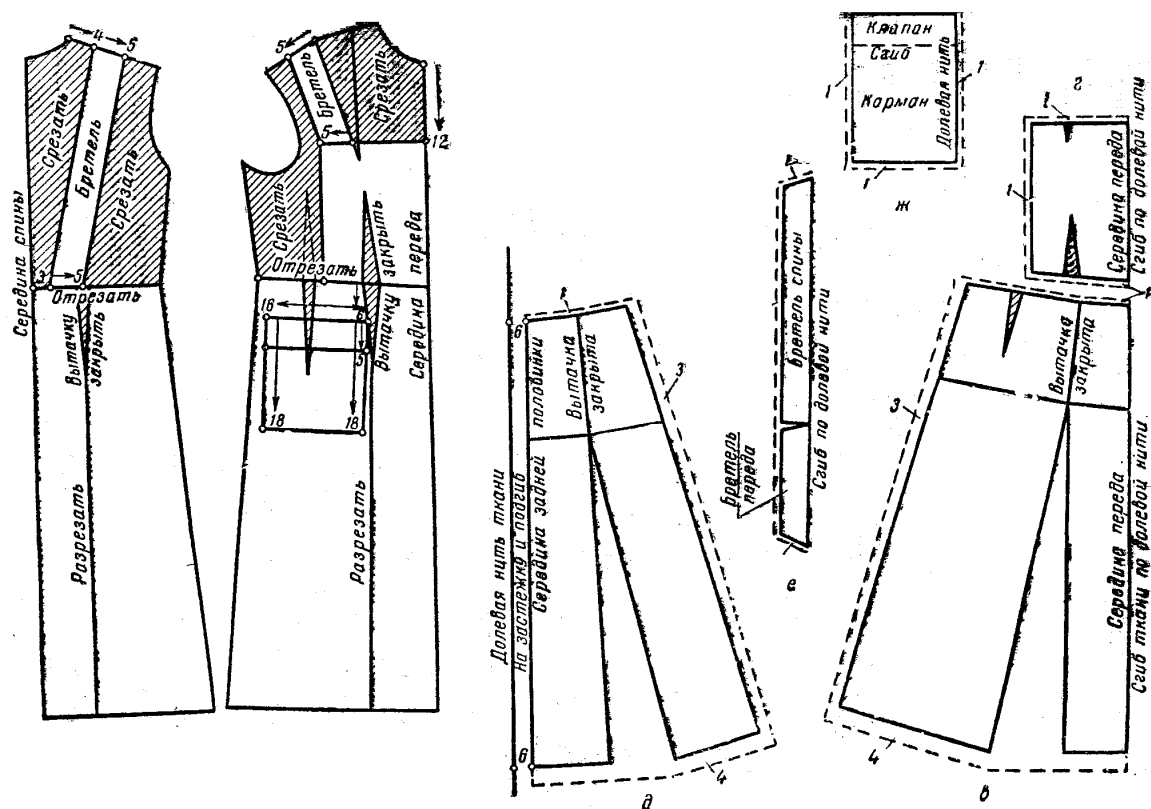


Рис. 156. Разработка выкройки фартука: а, б — нанесение линий фасона фартука на основную выкройку; г, д, е, ж — раскладка на ткань деталей выкройки с прибавкой на швы (6 см)

Рукав фонарик

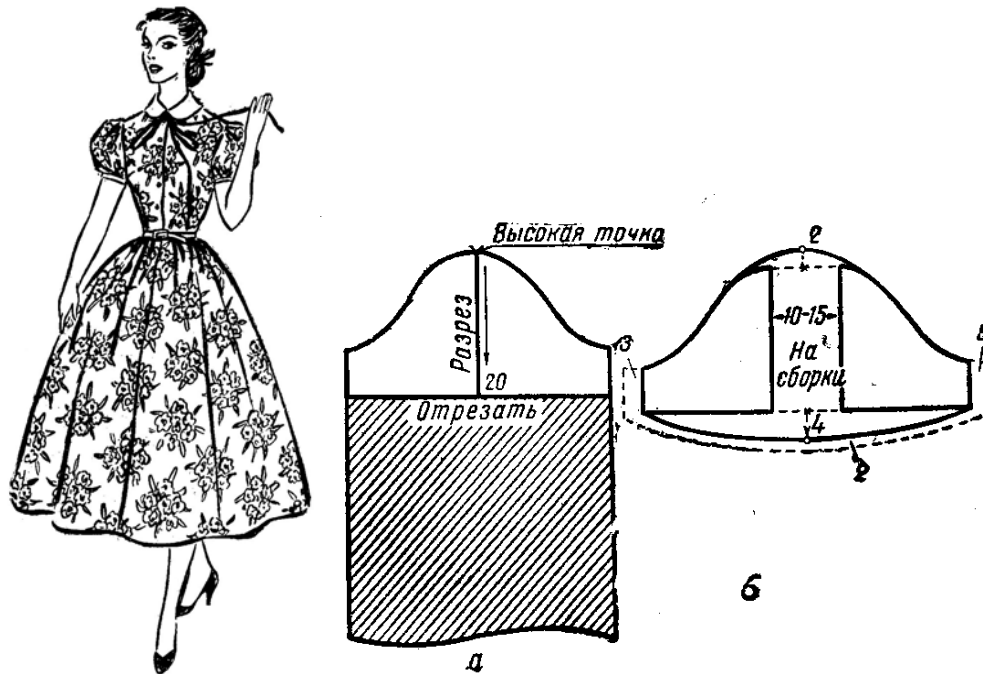


Рис. 157. Лиф с рукавом фонарик

Рис. 158. Рукав фонарик: а — нанесение линий фасона рукава на основную выкройку; б — раскладка выкройки рукава на ткань с прибавкой на швы (в см)

На основной выкройке одношовного рукава (рис. 54, стр. 315) отрезают длину рукава фонарик 20 см. Посредине рукава делают разрез и при раскладке на ткань раздвигают на сборки на 10—15 см. Высокую точку рукава повышают 2 см и соединяют с окатом рукава, а низ рукава опускают на 4 см и соединяют с боковыми линиями.

При раскладке на ткань долевая нить ткани проходит посредине рукава.

Рукав, расширенный книзу а присобранный на манжете

На основную выкройку одношовного рукава (рис. 54, стр. 315) наносят линии разреза для раздвижки на сборки. Для этого окат и низ рукава делят на четыре равные части и точки деления верха и низа рукава соединяют.

Затем при раскладке на ткань каждый разрез по низу рукава раздвигают на увеличение сборок: средний на 7 см, а боковые на 5.

Раздвинутую выкройку по левому разрезу соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз откладывают 5 см. От боковых линий вправо и влево откладывают по 2,5 см и затем (©дева) вниз 1 см. Точки 2,5 соединяют с линией спуска оката рукава. Линию низа рукава проводят от точки 1 через точку 5, далее к точке 2,5.



Рис. 159. Блузка с рукавом, расширенным книзу

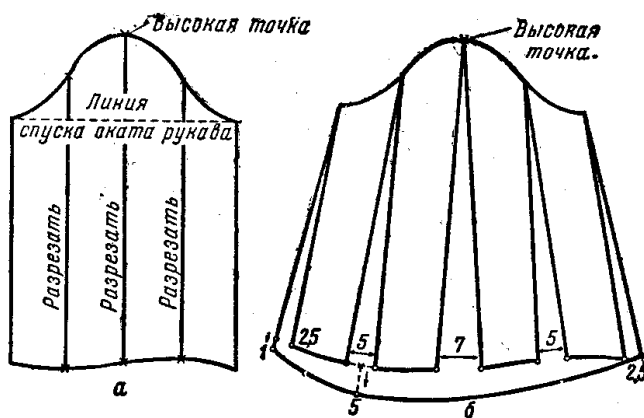


Рис. 160. Рукав, расширенный книзу: а — нанесение линий фасона рукава на основную выкройку; б — раскладка выкройки рукава на ткань с прибавкой на швы (в см)

Цельнокроенный шалевый воротник

На основную выкройку переда наносят линии фасона шалевого воротника. Для этого от выреза горловины на пересечении с линией плеча вверх откладывают 10 см и затем влево — 4 см.

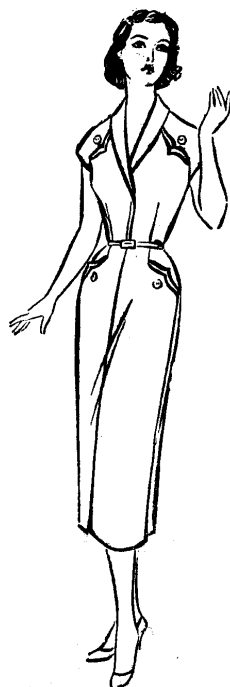


Рис. 161. Лиф с цельнокроенным шалевым воротником

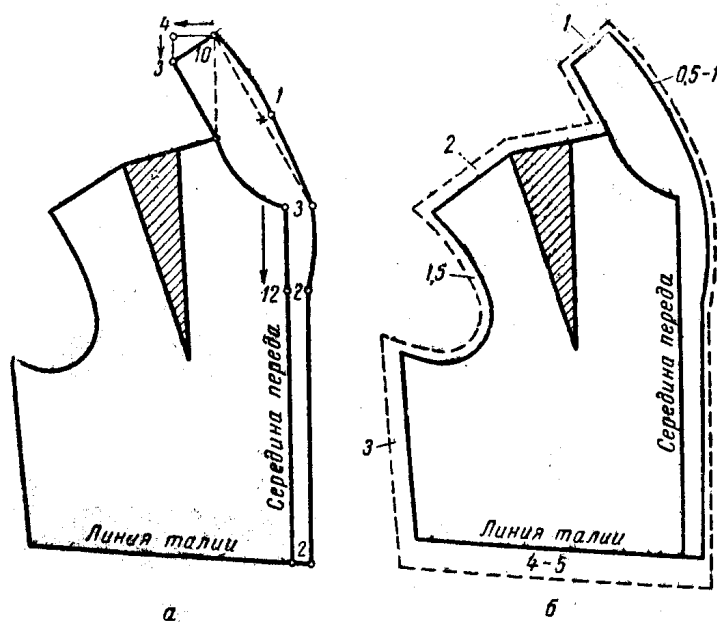


Рис. 162. Цельнокроеный шалевый воротник: нанесение линий фасона воротника на основную выкройку переда; раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см)

От точки 4 вниз откладывают 3 см. Точку 3 соединяют с точкой 10 и с концом плеча у горловины. Затем от выреза горловины вправо откладывают 3 см, а вниз — 12 см. От точки 12 и линии талии вправо откладывают по 2 см. Точки 10 и 3 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо откладывают 1 см. Линию шалевого воротника проводят через точки 10, 1, 3, 2 и 2.

Цельнокроенный отложной воротник



Рис. 163. Лиф с цельнокроенным отложным воротником

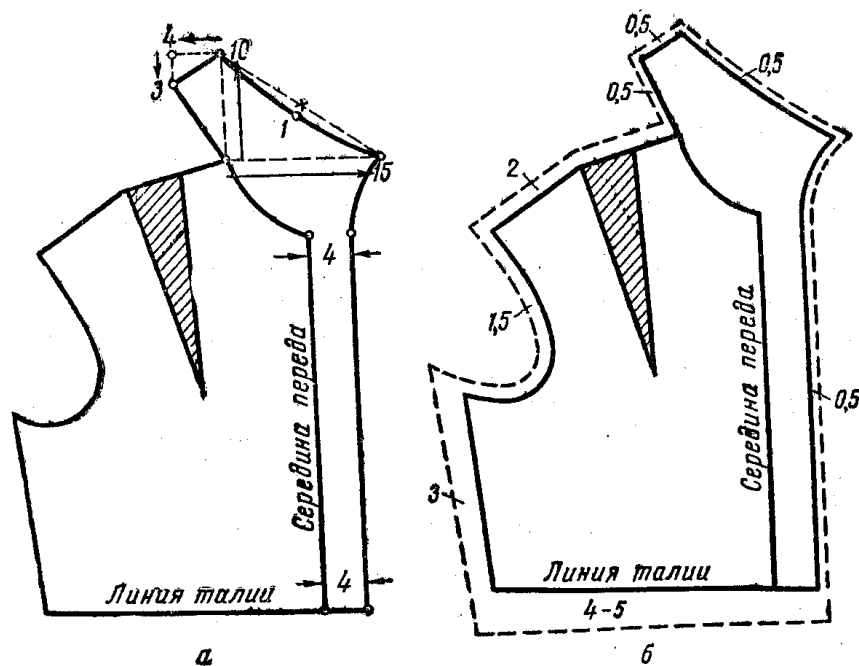


Рис. 164. Цельнокроенный отложной воротник: а — нанесение линий фасона отложного воротника на основную выкройку переда; раскладка выкройки на ткань с прибавкой на швы (в см)

На основную выкройку переда наносят линии фасона цельнокроенного отложного воротника. Для этого от плеча (у выреза горловины) вверх откладывают 10 см и затем влево — 4 см.

От точки 4 вниз откладывают 3 см и соединяют с точкой 10 и с точкой плеча, а от нее вправо откладывают 15 см. Точки 15 и 10 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см.

Затем от нижней точки выреза горловины и от линии талии вправо откладывают по 4 см.

Линию цельнокроенного отложного воротника проводят через точки 10, 1, 15, 4 и 4.

ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖЕЙ ВЫКРОЕК МУЖСКОЙ ОДЕЖДЫ

Мужские трусы

(Размер 48)

Для построения чертежа-выкройки мужских трусов (рис. 165) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина трусов 45 см
2. Длина от талии до колена 60 см
3. Полуокружность бедер 50 см

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина прямоугольника. Линии AB и DC равны 28 сантиметрам (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$50:2+3=28.$$

Длина прямоугольника. Линии прямоугольника AD и BC равны 45 см (длине трусов по мерке).

Длина шага. От точки A вниз откладывают 32 см и ставят точку и Ш (1/2 длины до колена по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$60:2+2=32.$$

Ширина шага. От точки П вправо проводят прямую линию за пересечение линии BC на 7 см (1/4 ширины прямоугольника):

$$28:4=7.$$

Точку пересечения с линией BC обозначают буквой Ш1.

Построение передней половинки трусов

Линия талии. От точки В влево откладывают 2 см и ставят точку Т.

Линия банта. От точки Ш1 вверх откладывают 6 см. Линию банта проводят через точки Т, 6 и 7.

Линия низа трусов. От точки С линию DC удлиняют вправо на 2 см и затем вниз откладывают 1 см. Точки D и 1 соединяют.

Шаговый шов. Точки 7 и 1 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 0,5 см. Линию шагового шва проводят через точки 7, 0,5.

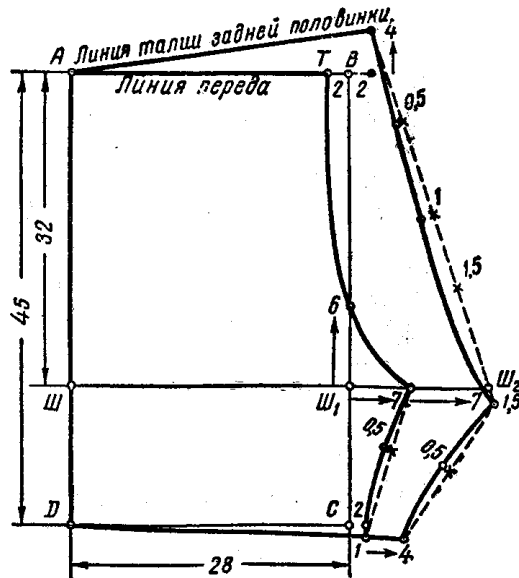


Рис. 165. Чертеж выкройки мужских трусов

Построение задней половинки трусов

Линия талии. От точки В вправо откладывают 2 см и затем вверх 4 см. Точки А и 4 соединяют.

Ширина шага. От точки 7 линию Ш, 7 удлиняют вправо на 7 см и ставят точку (1/4 ширины прямоугольника):

$$28:4=7.$$

Линия слонки (сидения). Точки 4 и Ш, соединяют пунктирной линией и удлиняют ее вниз за точку Ш₂ на 1,5 см. Пунктирную линию делят на четыре равные части. От верхней точки деления влево откладывают 0,5 см, от средней — 1 см и от нижней — 1,5 см. Линию слонки (сидения) проводят через точки 4, 0,5, 1, Ш₂ и 1,5.

Ширина низа. От точки 1 (линия низа) линию D1 удлиняют вправо на 4 см.

Шаговый шов. Точки 2,5 и 4 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 0,5 см. Линию проводят через точки 1,5, 0,5 и 4.

Линия низа. Точки D и 4 соединяют.

Кальсоны

(Размер 48)

Для построения чертежа выкройки кальсон (рис. 166) Необходимо снять следующие мерки:

1. Длина кальсон 100 см
2. Длина до колена 58—60 см
3. Полуокружность талии 42 см
4. Полуокружность бедер 50 см
5. Полуокружность ноги понизу (для манжеты) 12 см

Построение чертежа выкройки

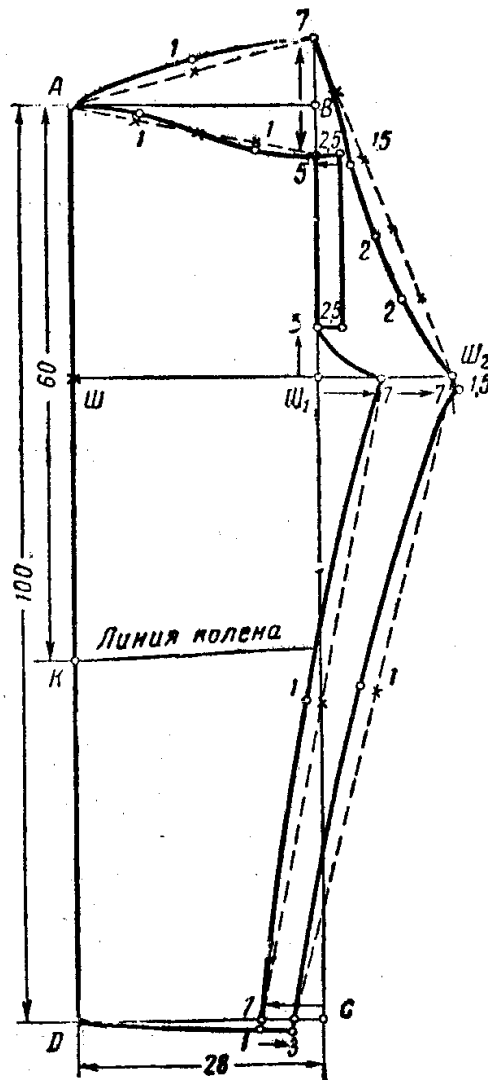


Рис. 166. Чертеж выкройки кальсон

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина кальсон. Линии прямоугольника АВ и ВС равны 100 см (длине кальсон по мерке).

Ширина кальсон. Линии прямоугольника АВ и ВС равны 28см (полуокружности бедер по мерке плюс 3 см для всех размеров):

$$50:2+3-28.$$

Длина до колена. От точки А вниз откладывают 60 см (длина до колена по мерке) и ставят точку К.

Построение передней половинки кальсон

Длина и ширина шага. Расстояние АК делят пополам и ставят точку Ш. Из точки Ш вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС. Точку пересечения обозначают буквой Ш1 и удлиняют линию вправо на 7 см (1/4 линии DC):

$$28:4=7.$$

Линия талии. От точки В вниз откладывают 5 см. Точки А и 5 соединяют пунктирной линией, делят ее на четыре равные части. От точки деления слева вверх откладывают 1 см и от точки деления справа вниз — 1 см. Линию талии проводят через точки А, 1, середину пунктирной линии, через точки 1 и 5.

Линия банта. От точки Ш1 вверх откладывают 5 см, линию банта проводят через точки 5, 5 и 7 вогнутой линией.

Прибавка для обработки банта. От точек 5 и 5 вправо откладывают по 2,5 см и соединяют их прямой линией.

Линии низа и шаговый шов кальсон. От точки С влево откладывают 7 см и затем вниз — 1 см. Точки 7 (верхнюю) и 1 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 1 см. Линию шагового шва проводят через точки 7, 1, 1.

Построение задней половинки кальсон

Линия талии. От точки В откладывают вверх 7 см.

Точки А и 7 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх откладывают 1 см. Линию талии проводят через точки А, 1, 7.

Ширина шага. От точки 7 (ширина шага) вправо откладывают 7 см и ставят точку Ш2 (1/4 линии DC):

$$28:4=7.$$

Линия слонки (сидения). Точки 7 (талия) и Ш2 соединяют пунктирной линией, делят ее на пять равных частей. От средних точек деления влево откладывают 1,5 и 2 см и от нижней — 2 см.

Линию сидения проводят через точки 7, верхнюю точку деления пунктирной линии, 1,5, 2, 2, и далее вниз на 1,5 см. Расстояние от точки 7 (талия) до верхней точки деления пунктирной линии оставляют незастроченным.

Оформление шаговой линии и низа кальсон. От точки 1 (нижней) вправо откладывают 3 см. Точки 3 и 1,5 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления влево откладывают 1 см. Линию проводят от точки 1,5 через точки 1 и 3. Точки 3 и D соединяют.

Построение пояса к кальсонам (Рис. 167)

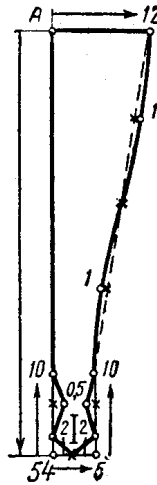


Рис. 167. Чертеж выкройки пояса к кальсонам

Вычерчивают прямой угол с вершиной в точке А.

Ширина пояса. От точки А вправо откладывают 12 см.

Длина пояса. От точки А вниз откладывают 54 см (полуокружность талии по мерке, плюс 10 см хлястик, плюс 2 см на застежку):

$$42+10+2=54.$$

Хлястик. От точки 54 вправо откладывают 5 см.

От точек 54 и 5 вверх откладывают по 10 см, а затем от точек 54 и 5 вверх по 2 см.

Расстояния от точек 2 до точек 10 делят пополам и от них вправо и влево откладывают по 0,5 см. Расстояние от точки 54 до точки 5 делят пополам. Линию хлястика проводят через точки 10, 0,5, 2, середину линии (54 и 5), 2, 0,5, 10.

Нижняя линия пояса. Точки 10 (справа) и 12 соединяют пунктирной линией, делят ее на четыре равные части; от верхней точки деления вправо, а от нижней влево откладывают по 1 см. Линию проводят через точки 12, 1, середину пунктирной линии, 1, 10.

Верхняя мужская сорочка

(Размер 48, воротник 39, рис. 168)



Рис. 168. Верхняя мужская сорочка

Для построения чертежа выкройки верхней мужской сорочки (рис. 169) необходимо снять следующие мерки.

- | | | |
|----|----------------------|----------|
| 1. | Длина сорочки | 75—80 см |
| 2. | Длина плеча | 16 см |
| 3. | Полуокружность шеи | 19,5 см |
| 4. | Полуокружность груди | 48 см |
| 5. | Длина рукава | 60 см |

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина сорочки. Линии прямоугольника AB и DC равны 60 см (полуокружность груди по мерке плюс 12 см для всех размеров):

$$48+12=60.$$

Длина сорочки. Линии прямоугольника AD и BC равны 75—80 см — длине сорочки по мерке.

Глубина проймы. От точки A вниз откладывают 25 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 9 см для всех размеров):

$$48:3+9=25.$$

От точки Г вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC; точку пересечения обозначают буквой Г1.

Для размера 52 и выше глубину проймы берут не более 26 см.

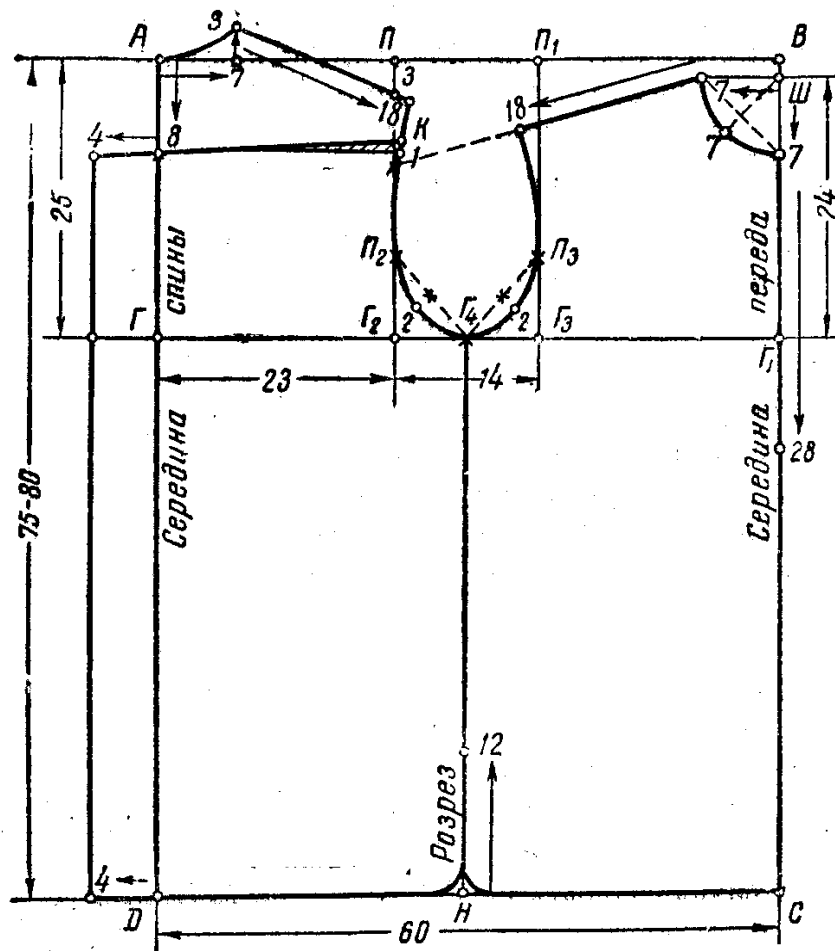


Рис. 169. Чертеж выкройки верхней мужской сорочки

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 23 см и ставят точку Г₂ (1/2 полуокружности груди по мерке плюс 7 см для всех размеров):

$$48:3+7=23.$$

От точки Г₂ вверх проводят прямую линию до пересечения с линией АВ и ставят точку П.

Ширина проймы. От точки Г₂ вправо откладывают 14 см и ставят точку Г₃ (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$48:4+2=14.$$

От точки Г₃ вверх проводят прямую линию до пересечения с линией АВ и ставят точку

Линия бока. Ширину проймы Г₂Г₃ делят пополам, точку деления обозначают буквой Г₄. От точки Г₄ опускают прямую; линию вниз до пересечения с линией Точку пересечения обозначают буквой Н.

Разрез по боку. От точки П вверх откладывают 12 см.

Вспомогательные точки плеча и проймы. Линии ПГ2 и П1Г3 делят на три равные части. Нижние точки деления обозначают буквами П2 и П3.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 7 см (1/3 полуокружности шей по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$19,5:3+0,5=7.$$

От точки 7 вверх откладывают 3 см.

Наклон плеча. От точки Я вниз откладывают 3 см.

Линия плеча. От точки 3 (горловина) через точку 3 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 18 см (длина плеча по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$16+2=18.$$

Линия проймы. Точки П2 и Г4 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз под прямым углом к пунктирной линии П2Г4 откладывают 2 см. Линию проймы проводят через точки 18, П2, 2, Г4.

Кокетка спины. От точки А вниз откладывают 8 см. От точки 8 вправо проводят прямую линию и точку пересечения ее с линией проймы обозначают буквой К. Затем от точки К вниз откладывают 1 см и соединяют плавной линией с линией кокетки.

Прибавка на складки или сборки. От точек 8 и D влево откладывают по 4 см и соединяют их.

Построение переда

Вспомогательная линия выреза горловины и плеча. От точки Г1 вверх откладывают 24 см и ставят точку Ш (1/2 полуокружности груди по мерке);

$$48:2=24.$$

От точки Ш влево проводят прямую линию произвольной длины.

Вырез горловины. От точки Ш влево откладывают 7 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров);

$$19,5:3+0,5=7.$$

Затем от точки Ш вниз откладывают также 7 см. Точки 7 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки Ш через точку деления пунктирной линии откладывают 7 см. Точки 7, 7 и 7 соединяют вогнутой линией.

Линия плеча. Точку 7 соединяют пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГ2. Затем от точки 7 влево по пунктирной линии откладывают 18 см (длина плеча по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$16+2=18.$$

Линия проймы. Точки П3 и Г4 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз под прямым углом к пунктирной линии откладывают 2 см. Линию проймы проводят через точки 18, П3, 2, Г4.

Длина разреза. От точки 7 (нижней) вниз откладывают 28 см.

Нижняя планка. Равна 30 сантиметрам (длина разреза плюс 2 см запас):

$$28+2=30.$$

Верхняя планка. Равна 34 сантиметрам (длина разреза плюс 6 см на оформление мысика и запас):

$$28+6=34.$$

Построение чертежа выкройки рукава к верхней мужской сорочке (Рис. 170)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина рукава. Линии прямоугольника AB и DC равны 48 сантиметрам (полуокружность груди по мерке).

Длина рукава. Линии AD и BC равны 56 сантиметрам (длина рукава по мерке минус 4 см — половина ширины манжеты):

$$60 - 4 = 56.$$

Высота оката рукава. От точки A вниз откладывают 10 см и ставят точку и (1/6 полуокружности груди по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$48:6+2=10.$$

От точки П вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC, точку пересечения обозначают буквой П1.

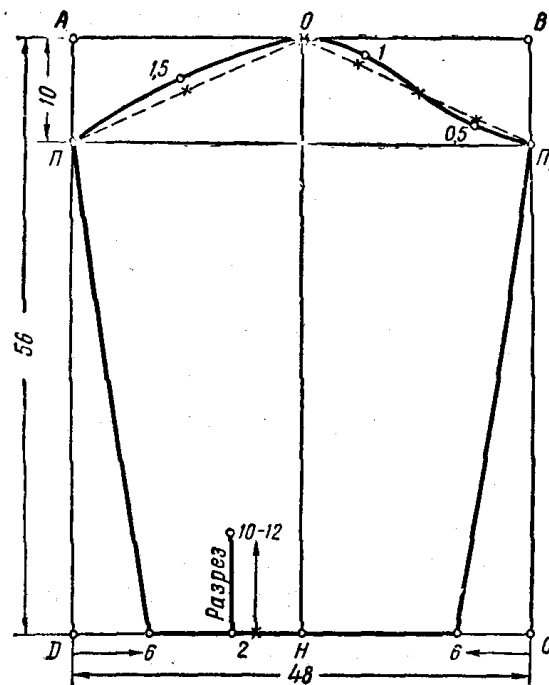


Рис. 170. Чертеж выкройки рукава к верхней мужской сорочке

Линия оката рукава. Линию АВ делят пополам и точку деления обозначают буквой О, от которой опускают прямую линию вниз до пересечения с линией DC и обозначают буквой Н. Точки Н и О соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вверх под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1,5 см. Затем точки О и П1 соединяют пунктирной линией, делят ее на три равные части. От верхней точки деления откладывают вверх 1 см, а от нижней вниз — 0,5 см. Линию проймы проводят через точки П, 1,5, О, 1, среднюю точку деления линии ОП1, точки 0,5, П1.

Боковые линии рукава. От точки D вправо, а от точки. С влево откладывают по 6 см (1/8 полуокружности груди по мерке):

$$48 : 8 = 6.$$

Точки и Н 6 и П1 и 6 соединяют.

Разрез для застежки рукава. Расстояние от точки 6 (слева) до точки П делят пополам и от точки деления влево откладывают 2 см и затем вверх 10—12 см.

Нижняя планка для оформления застежки рукава. Длина планки равна 11 сантиметрам (длина разреза для застежки рукава плюс 1 см запас):

$$10 + 1 = 11.$$

Ширина планки равна 2 сантиметрам.

Верхняя планка для оформления застежки рукава. Длина планки равна 14 сантиметрам (длина разреза для застежки рукава плюс 4 см на оформление мысика):

$$10 + 4 = 14.$$

Ширина планки равна 5 сантиметрам.

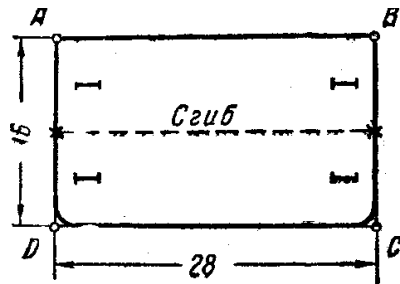


Рис. 171. Чертеж выкройки манжеты

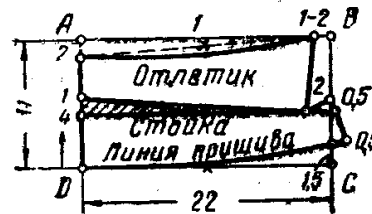


Рис. 172. Чертеж выкройки воротника со стойкой

Построение манжеты к рукаву верхней мужской сорочки (Рис. 171)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина манжеты. Линии прямоугольника AD и BC равны 16 сантиметрам.

Длина манжеты. Линии прямоугольника AB и DC равны 28 сантиметрам. Нижние углы закругляют.

Линия сгиба. Линии AD и BC делят пополам и точки деления соединяют пунктирной линией.

Построение чертежа выкройки воротника со стойкой к верхней мужской сорочке (Рис.172)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 11 сантиметрам.

Длина воротника. Линии прямоугольника AB и DC равны 22 сантиметрам (полуокружность шеи по мерке плюс 2,5 см для всех размеров):

$$19,5+2,5-22.$$

Стойка воротника. От точки D вверх откладывают 4 см и затем вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC и от точки пересечения влево откладывают 2 см, а вверх — 0,5 см и соединяют их. От точки C вверх откладывают 1,5 см, затем линию DC делят пополам и от точки деления проводят линию через точку 1,5 и далее за линию BC на 0,5 см. Точки 0,5 и 0,5 соединяют.

Отлетик. От точки 4 вверх откладывают 1 см и соединяют с точкой 2. От точки A вниз откладывают 2 см. Затем от точки B влево откладывают 1—2 см. Точки 2 и 1—2 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Линию проводят через точки 2, 1, 1—2. Точки 1—2 и 2 соединяют.

Мужской рабочий костюм. Мужская тужурка

(Размер 48, рис. 173)

Для построения чертежа выкройки мужской тужурки (рис. 174) необходимо снять следующие мерки.

1. Длина тужурки	76 см
2. Длина спины до талии	42 см
3. Длина плеча	16 см
4. Полуокружность шеи	19,5 см
5. Полуокружность груди	48 см
6. Длина рукава	60 см

Построение чертежа выкройки

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина тужурки. Линии прямоугольника AB и DC равны 56 сантиметрам (полуокружность груди по мерке плюс 8 см для всех размеров).

$$48+8-56.$$

Длина тужурки. Линии прямоугольника AD и BC равны 76 сантиметрам (длина по мерке).

Глубина проймы. От точки A вниз откладывают 24 см и ставят точку Г (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 8 см для всех размеров);

$$48 : 3 + 8=24.$$

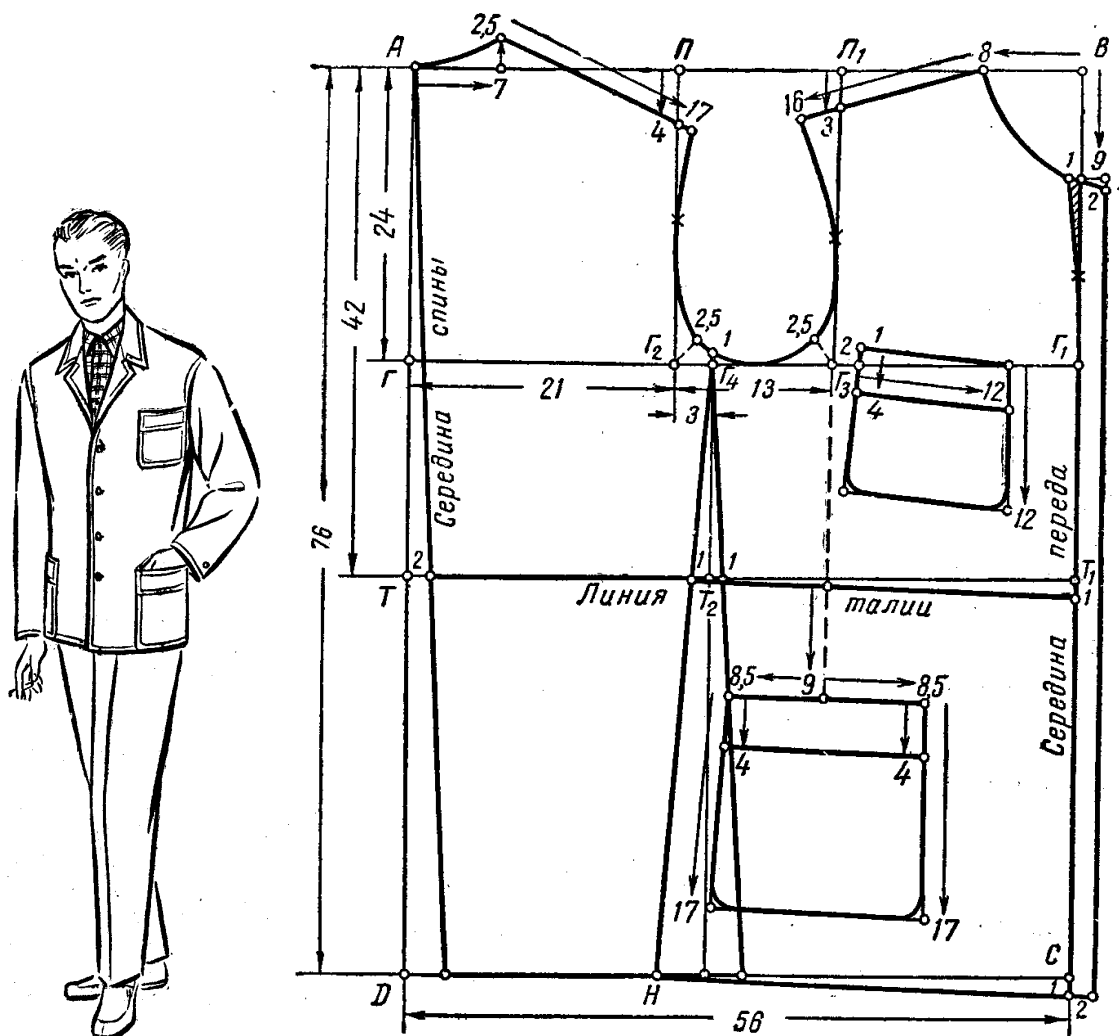


Рис. 173. Мужской рабочий костюм. Мужская тужурка

Рис. 174. Чертеж выкройки мужской тужурки

От точки Г вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и точку пересечения обозначают буквой Г1.

Для размера 54 и выше глубина проймы не должна превышать 26 см.

Линия талии. От точки А вниз откладывают 42 см (длина спины до талии по мерке) и ставят точку Т. От точки Т вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и точку пересечения обозначают буквой Т1.

Ширина спины. От точки Г вправо откладывают 21 см и ставят точку Г2 (1/3 полуокружности груди по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$48 : 3 + 6 = 21.$$

От точки Г2 вверх проводят прямую линию до пересечения с линией АВ и точку пересечения обозначают буквой П.

Ширина проймы. От точки Г2 вправо откладывают 13 см и ставят точку Г3 (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$48:4 + 1 = 13.$$

От точки Г3 вверх проводят прямую линию до пересечения с линией АВ и точку пересечения обозначают буквой П1.

Линии бока. От точки вправо откладывают 3 см и ставят точку Г4, От точки опускают вниз прямую линию до пересечения с линией DC и точку пересечения с линией ТТ1 обозначают буквой Т1.

Построение спины

Вырез горловины. От точки А вправо откладывают 7 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см Для всех размеров):

$$19,5:3 + 0,5 = 7.$$

От точки 7 вверх откладывают 2,5 см.

Наклон плеча. От точки П вниз откладывают 4 см.

Линия плеча. От точки 2,5 (горловина) через точку 4 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 17 см (длина плеча по мерке плюс 1 см для всех размеров):

$$16 + 1 = 17.$$

Линия проймы. Линию ПГ2 делят пополам. От точки Г2, разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. От точки Г4 линию бока удлиняют вверх на 1 см. Линию проймы проводят через точку 17, середину линии ПГ2, 2,5 к точке 1.

Боковой шов. От точки Т2 вправо откладывают 1 см. Линию бокового шва проводят через точки 2, Г4, 1 до пересечения с линией DC.

Скос середины спины. От точки Т вправо откладывают 2 см. Линию середины спины проводят через точки А и 2 до пересечения с линией DC.

Построение переда

Вырез горловины. От точки В влево откладывают 8 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$19,5:3 + 1,5 = 8.$$

От точки В вниз откладывают 9 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 2,5 см для всех размеров):

$$19,5:3 + 2,5 = 9.$$

Точки 8 и 9 соединяют вогнутой линией.

Вытачка на линии выреза горловины. Расстояние 9Г1 делят пополам. По вырезу горловины от точки 9 влево откладывают 1 см и соединяют с точкой деления расстояния 9Г1.

Наклон плеча. От точки П1 вниз откладывают 3 см.

Линия плеча. От точки 8 через точку 3 (наклон плеча) проводят линию плеча длиной 16 см (длина плеча по мерке).

Линия проймы. Линию П1ГЗ делят пополам. От точки разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. Линию проймы проводят через точки 16, середину линии П1ГЗ, 2,5, касаясь линии ГГ1, к точке 1.

Боковой шов. От точки Т2 влево откладывают 1 см. Линию бокового шва проводят через точки 1, 1 до пересечения с линией DC. Точку пересечения обозначают буквой Н.

Линия низа. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 1 см и соединяют с точкой Н.

Линия талии. От точки Т1 вниз откладывают 1 см и соединяют с точкой 1 (боковой шов).

Прибавка на застежку. От точек 9 и 1 (линия низа) вправо откладывают по 2 см. Точки 2 соединяют. Затем от точки 2 (горловина) вниз откладывают 1 см и соединяют с точкой 9.

Накладной нагрудный карман. От точки Г3 вправо откладывают 2 см и затем вверх — 1 см. От точки 2 вправо откладывают 12 см. Точки 1 и 12 соединяют.

От точек 1 и 12 на одинаковом расстоянии от середины переда откладывают по 12 см. Точки 12 соединяют.

Нижние углы кармана закругляют.

Клапан кармана намечают от точек 1 и 12 (верх кармана) вниз на 4 см. Точки 4 соединяют.

Накладной боковой карман. От точки Г3 опускают вниз пунктирную линию произвольной длины и от пересечения с линией талии вниз откладывают 9 см (1/2 расстояния от точки Г3 до пересечения с линией талии):

$$18:2=9.$$

Через точку 9 вправо и влево на одинаковом расстоянии от линии талии откладывают по 8,5 см. Из точек 8,5 под прямым углом к верхней линии кармана откладывают вниз по 17 см. Точки 17 соединяют. Нижние углы кармана закругляют. Клапан намечают от точек 8,5 вниз на 4 см. Точки 4 соединяют.

Построение чертежа выкройки воротника к мужской тужурке (Рис. 175)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Длина воротника. Линии прямоугольника АВ и DC равны 25 сантиметрам (полуокружность шеи по мерке плюс 5,5 см для всех размеров):

$$19,5+5,5=25.$$

Ширина воротника. Линии прямоугольника AD и BC равны 12 сантиметрам.

Линия пришива. От точки А вправо откладывают 7 см (1/3 полуокружности шеи по мерке плюс 0,5 см для всех размеров):

$$19,5:3+0,5=7.$$

От точки В влево откладывают 3 см, затем вниз 3 см и ставят точку Л. Линию пришива проводят через точки А, 7, Л.

Нижняя линия воротника. От точки D вверх откладывают 2 см. Точки 2 и С соединяют.

Линия мысика. Точки Л и С соединяют.

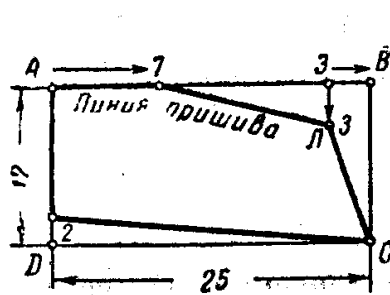


Рис. 175. Чертеж выкройки воротника

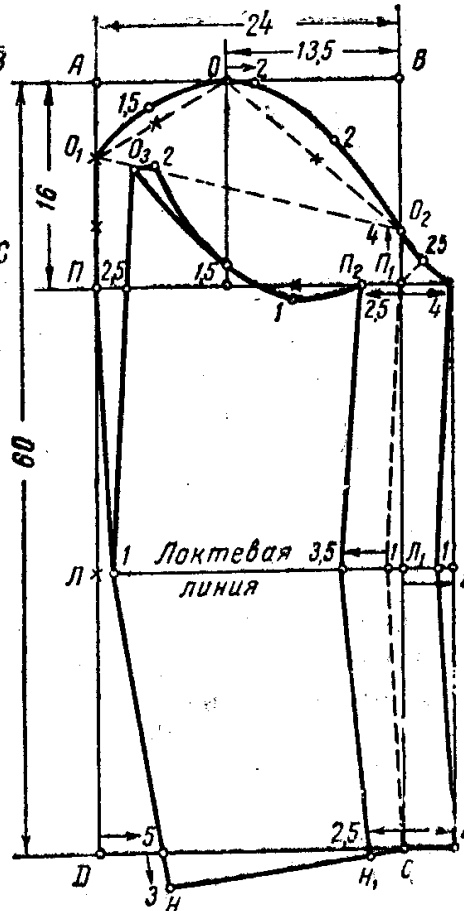


Рис. 176. Чертеж выкройки двухшовного рукава

Построение чертежа выкройки двухтонного рукава к мужской тужурке (Рис.176)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина рукава. Линии прямоугольника AB и DC равны 24 сантиметрам ($\frac{1}{3}$ полуокружности груди по мерке плюс 8 см для всех размеров):

$$48:3+8=24.$$

Длина рукава. Линии прямоугольника AD и BC равны 60 сантиметрам (длина по мерке).

Высота оката рукава. От точки А вниз откладывают 16 см и ставят точку и (1/3 полуокружности груди по мерке):

$$48:3=16.$$

От точки П вправо проводят прямую линию до пересечения с линией ВС и ставят точку П1.

Линия локтя. Расстояние ПД делят пополам и точку деления обозначают буквой Л, От точки Л вправо проводят прямую линию и точку пересечения с линией ВС обозначают буквой Л1. От точки Л1 линию ЛЛ1 удлиняют вправо на 4 см.

Построение верхней половинки рукава

Передний шов. От точек Л1 и С вправо откладывают по 4 см. Точки 4 соединяют. От точки 4 (локтевая линия) влево откладывают 1 см. Линию переднего шва проводят через точки 4, 1, 4.

Линия оката рукава. От точки В влево откладывают 13,5 см и ставят точку О (1/4 полуокружности груди по мерке плюс 1,5 см для всех размеров):

$$48:4+1,5=13,5.$$

Расстояние АП делят на три равные части, верхнюю точку деления обозначают буквой О1. Точки О1 и О соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления под прямым углом к этой линии вверх откладывают 1,5 см. От точки П1 вверх откладывают 4 см и ставят точку О2. Точки О и О2 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления под прямым углом к этой линии вверх откладывают 2 см. От точки О вправо откладывают 2 см.

От точки П1, разделяя угол пополам, откладывают 2,5 см. Линию оката рукава проводят через точки О1,1,5, О, 2, 2, О2, 2,5, 4.

Локтевой шов. От точки Л вправо откладывают 1 см. От точки D вправо откладывают 5 см. Линию локтевого шва проводят через точки О1, П, 1, 5 и далее вниз на 3 см и ставят точку Н.

Линия низа. Точки Н, С и 4 соединяют. Линия сгиба передней части рукава. От точки Л1 влево откладывают 1 см. Линию сгиба рукава проводят через точки С, 1, П1 и далее до линии оката рукава.

Построение нижней половинки рукава

Вспомогательная линия. Точки О1 и О2 соединяют пунктирной линией.

Передний шов. От точек П1 и С влево откладывают по 2,5 см и ставят точки П2 и Н1, а от точки 1 (локтевая линия) влево — 3,5 см. Линию переднего шва проводят через точки П2, 3,5, Н1.

Локтевой шов. От точки П вправо откладывают 2,5 см. Линию локтевого шва проводят через точки Н, 5, 1, 2,5 и далее до пересечения с пунктирной линией О1О2. Точку пересечения обозначают буквой О3. ;

Линия выемки. От точки О вниз опускают линию до пересечения с линией ПП1 и от точки пересечения вверх откладывают 1,5 см. Расстояние от точки пересечения

линии ПП1 до точки П2 делят пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Линию выемки проводят через точки ОЗ, 1,5, 1, П2. От точки ОЗ вправо откладывают 2 см (на случай сужения рукава) и соединяют с линией выемки.

Линия низа. Линия низа проходит через точки Н, Н1.

Данный чертеж дается с учетом прибавки на швы.

Мужской полукомбинезон

(Размер 48, рис. 177)

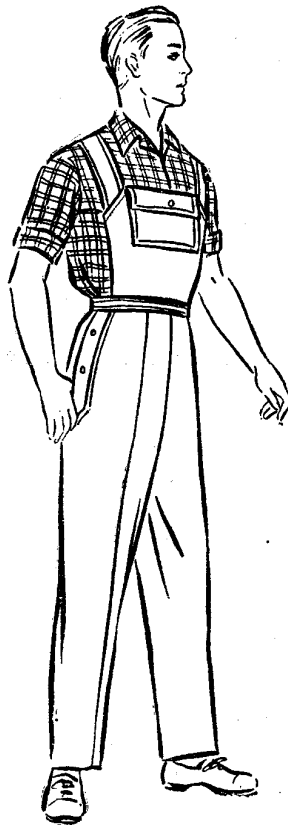


Рис. 177. Мужской полукомбинезон

Для построения чертежа выкройки мужского полукомбинезона необходимо, снять следующие мерки.

1. Длина брюк по боку	102 см
2. Длина шага.	76 см
3. Длина от талии до колена	58—60 см
4. Полуокружность талии	42 см
5. Полуокружность бедер	50 см

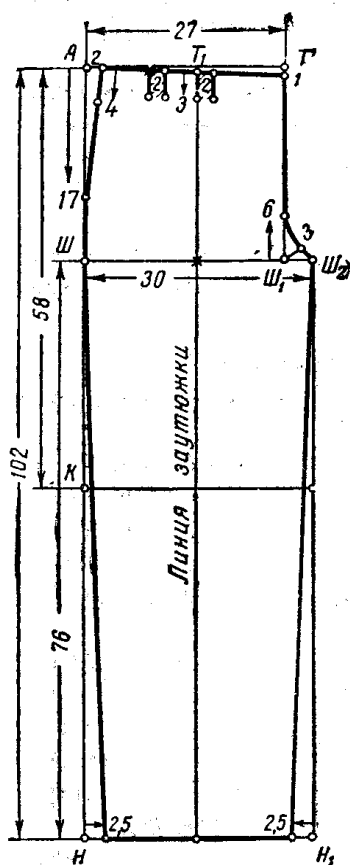


Рис. 178. Чертеж выкройки передней половинки брюк

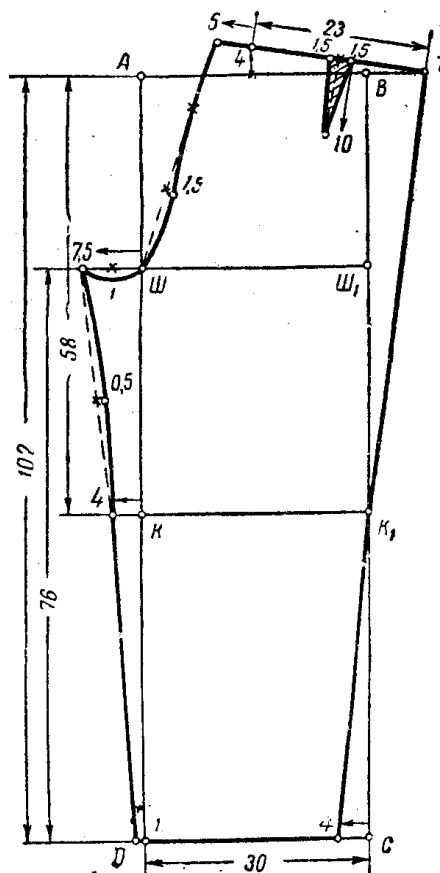


Рис. 179. Чертеж выкройки задней половинки брюк

Построение передней половинки брюк (Рис. 178)

Вычерчивают прямой угол с вершиной в точке А.

Длина брюк. От точки А вниз откладывают 102 см (длина брюк по мерке) и ставят точку Н, от которой вправо проводят прямую линию произвольной длины.

Длина шага. От точки П вверх откладывают 76 см (длина шага по мерке) и ставят точку Ш. От точки Ш вправо проводят прямую линию произвольной длины.

Длина до колена. От точки А вниз откладывают 58 см (длина от талии до колена по мерке) и ставят точку К, от которой вправо проводят прямую линию произвольной длины.

Линия талии. От точки А вправо откладывают 27 см и ставят точку Т (1/2 полуокружности талии по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$42:2+6=27.$$

От точки Т опускают вниз прямую линию до пересечения с линией от точки Ш. Точку пересечения обозначают буквой Ш1. От точки А вправо откладывают 2 см. От точки Т вниз откладывают 1 см. Точки 2 и 1 соединяют.

Ширина шага. От точки П вправо откладывают 30 см и ставят точку Ш2 (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$50:2+5=30.$$

От точки Ш2 опускают вниз прямую линию до пересечения с линией от точки Я и точку пересечения обозначают буквой Н1.

Линия, заутюжки. Линию ШШ2 делят пополам и через точку деления проводят прямую линию вверх до пересечения с линией АТ (точку пересечения обозначают буквой Т1), и вниз до пересечения с линией НН1.

Линия банта. От точки Ш1 вверх откладывают 6 см. От точки разделяя угол пополам, откладывают 3 см, Линию банта проводят через точки 1, 6, 3, Ш2.

Линия шагового шва. От точки Н1 влево откладывают 2,5 см. Точки Ш2 и 2,5 соединяют.

Линия бокового шва. От точки А вниз откладывают 17 см, от точки П вправо — 2,5 см. Линию бокового шва проводят через точки 2, 17, Ш, 2,5. От точки 2 (линия талии) вниз откладывают 4 см. Это расстояние до кармана застрачивают.

Вытачки на линии талии. От точки Т1 вправо откладывают 2 см (глубина вытачки). Затем расстояние 2 и Т1 делят пополам и от точки деления вправо откладывают 2 см (глубина вытачки). От намеченных точек проводят вниз линии складок длиной 3 см.

Линия низа проходит через точки 2,5 и 2,5, Ширину брюк понизу делают по желанию.

Построение задней половинки брюк (Рис. 179)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина брюк. Линии прямоугольника АВ и DC равны 30 сантиметрам (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$50:2+5=30.$$

Длина до колена. От точки А вниз откладывают 58 см (длина от талии до колена по мерке) и ставят точку К, от которой вправо проводят прямую линию произвольной длины.

Линия талии. От точки А вправо откладывают 27 см и ставят точку Т (1/2 полуокружности талии по мерке плюс 6 см для всех размеров):

$$42:2+6=27.$$

От точки Т опускают вниз прямую линию до пересечения с линией от точки Ш. Точку пересечения обозначают буквой Ш1. От точки А вправо откладывают 2 см. От точки Т вниз откладывают 1 см. Точки 2 и 1 соединяют.

Ширина шага. От точки П вправо откладывают 30 см и ставят точку (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$50:2+5=30.$$

От точки Ш2 опускают вниз прямую линию до пересечения с линией от точки П и точку пересечения обозначают буквой Н1.

Линия заутюжки. Линию ШШ2 делят пополам и через точку деления проводят прямую линию вверх до пересечения с линией АТ (точку пересечения обозначают буквой Т1), и вниз до пересечения с линией НН1.

Линия банта. От точки Ш1, вверх откладывают 6 см. От точки Ш1, разделяя угол пополам, откладывают 3 см. Линию банта проводят через точки 1, 6, 3, Ш2.

Линия шагового шва. От точки Н1 влево откладывают 2,5 см. Точки Ш2 и 2,5 соединяют.

Линия бокового шва. От точки А вниз откладывают 17 см, от точки П вправо — 2,5 см. Линию бокового шва проводят через точки 2, 17, Ш, 2,5. От точки 2 (линия талии) вниз откладывают 4 см. Это расстояние до кармана застрачивают.

Вытачки на линии талии. От точки Т1 вправо откладывают 2 см (глубина вытачки). Затем расстояние 2 и Т1 делят пополам и от точки деления вправо откладывают 2 см (глубина вытачки). От намеченных точек проводят вниз линии складок длиной 3 см.

Линия низа проходит через точки 2,5 и 2,5, Ширину брюк понизу делают по желанию.

Построение задней половинки брюк (Рис. 179)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина брюк. Линии прямоугольника АВ и DC равны 30 сантиметрам (1/2 полуокружности бедер по мерке плюс 5 см для всех размеров):

$$50:2+5=30.$$

Длина брюк. Линии прямоугольника AD и BC равны 102 сантиметрам (длина брюк по мерке).

Длина шага. От точки D вверх откладывают 76 см (длина шага по мерке) и ставят точку Ш.

Ширина шага. Через точку Ш проводят прямую линию вправо до пересечения с линией BC (точку пересечения обозначают буквой Ш1), а влево на 7,5 см (1/4 расстояния ШШ1).

$$30:4=7,5.$$

Длина до колена. От точки А вниз откладывают 58 см (длина от талии до колена) и ставят точку К, от которой вправо проводят прямую линию до пересечения с линией BC. Точку пересечения обозначают буквой К1.

Линия талии. Линию АВ делят пополам, от точки деления вверх откладывают 4 см. От точки В линию АВ удлиняют вправо произвольно. Затем от точки 4 до пересечения с продолжением линии АВ проводят линию длиной 23 см и ставят точку Т (1/2 полуокружности талий по мерке плюс 2 см для всех размеров):

$$42:2+2=23.$$

Линию талии от точки 4 удлиняют влево на 5 см.

Линия слонки (сидения). Расстояние 7,5 Ш делят пополам и от точки деления вниз откладывают 1 см. Точки 5 и Ш соединяют пунктирной линией, делят ее на три

равные части, от нижней точки деления вправо под прямым углом к пунктирной линии откладывают 1,5 см. Линию слонки (сидения) проводят через точку 5, верхнюю точку деления пунктирной линии и точки 7,5, Ш, 1, 7,5.

Линия шагового шва. От точки К влево откладывают 4 см. От точки D влево откладывают 1 см. Затем точки 7,5 и 4 соединяют пунктирной линией, делят ее пополам и от точки деления вправо откладывают 0,5 см. Линию шагового шва проводят через точки 7,5, 0,5, 4, 1.

Линия бокового шва. От точки С влево откладывают 4 см. Точки Т и 4 соединяют.

Вытачка на линии талии. Линию талии от точки 4 до точки Т делят пополам, от точки деления вниз опускают пунктирную линию (под прямым углом к линии талии) длиной 10 см, а вправо и влево откладывают по 1,5 см, которые соединяют с точкой 10.

Линия низа. Проходит через точки 1 и 4. Ширину брюк понизу делают по желанию.

Верхняя часть к мужскому полукombineзону (Рис. 180)

Вычерчивают прямоугольник ABCD.

Ширина грудки. Линии прямоугольника АВ и DC равны 14 сантиметрам.

Длина грудки. Линии прямоугольника AD и BC равны 24 сантиметрам.

Линия талии. От точки С линию ВС удлиняют вниз на 1 см. Точки 1 и D соединяют.

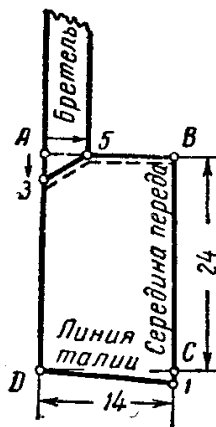


Рис. 180. Чертеж выкройки верхней части мужского полукombineзона

Линия пришива бретели. От точки А вниз откладывают 3 см, а вправо — 5 см. Точки 3 и 5 соединяют.

Бретели. Ширина бретелей 5 см, а длина их равна длине от линии талии спины через плечо до линии пришива бретели к верхней части полукombineзона.

ТЕХНОЛОГИЯ ПОШИВА

Предварительная обработка ткани

До раскроя любую ткань, из которой шьют изделие, декатируют, то есть увлажняют и просушивают утюгом. Делается это в основном для общей усадки тканей, а также для того чтобы не было разницы в цвете при обработке швов деталей влажной утюжкой.

Хлопчатобумажные ткани можно декатировать домашним способом. Достаточно намочить ткань в теплой воде, отжать, не выкручивая, растянуть для просушки не на веревку, а на длинную палку по поперечной нити (вдоль палки), выровнять и слегка влажнью, сложив ее вдвое по длине, проутюжить с изнанки вдоль кромки.

Шелк и шерсть во избежание перекосов рекомендуется декатировать в специальных пунктах. В крайнем случае можно декатировать в домашних условиях. Для этого надо намочить простыню, отжать ее, растянуть и ткань разложить на этой простыне ровным слоем.

Затем закатать ткань вместе с простыней и на несколько часов положить под груз. Волглую ткань проутюживают с изнанки в долевом направлении через влажную полотняную тряпку. После декатировки ткань должна отлежаться от шести до двенадцати часов, чтобы остыть и просохнуть.

Расчет количества ткани на изделие

При расчете количества ткани на изделие надо учитывать ширину ее, рисунок, а также фасон платья, рост и фигуру.

Для платья любого фасона при узком материале шириной 60—65 см нужно брать одну длину спинки лифа, две длины полочек, две длины рукава и, в зависимости от фасона, три или четыре длины юбки. К этому количеству надо добавить еще 10 процентов ткани на швы и обработку. Всего потребуется ткани при данной ширине материала для платья с коротким рукавом 4—5 метров, а с длинным — 5—6 метров.

Если ширина материала 90 см, то берут одну длину спинки лифа, одну длину полочек, одну длину рукава, две или три длины юбки. Учитывая прибавку на швы и обработку, расход ткани при такой ширине материала для платья с коротким рукавом 3-г-4 метра, а с длинным — 3,5—4,5 метра.

На тканях с крупным рисунком, а также с рисунком или ворсом, имеющими одно направление, расход ткани увеличивают примерно на 10 процентов.

Для юбок клешевого покроя расход ткани увеличивают на 25—30 процентов.

Для юбок «плиссе» берут три объема бедер по ширине ткани. Например, при ширине ткани 106 см для плиссе на 48 размер нужно взять 2,4 метра, для «гофре» клешевого покроя — две длины юбки плюс 40 процентов, то есть при ширине ткани 106 см надо взять 2,25 метра.

Имея готовую выкройку, легко определить, сколько нужно ткани на данное платье с учетом на швы, усадку и другое.

Усадка получается при увлажнении главным образом по доленой нити и очень незначительная по поперечной, которую при пошиве не принимают во внимание.

Хлопчатобумажные ткани имеют усадку в среднем 3—5-процентную. Ткани этой же группы с редким плетением (плетенка, эпонж и др.) имеют усадку до 10 процентов, а шерстяные и полушерстяные — в среднем до 4 процентов; ткани из натурального шёлка имеют усадку до 4 процентов, из искусственного шелка — от 2 до 10 процентов, штапельные — 4—7 процентов.

Раскрой ткани

Остывшую после декатировки ткань нужно тщательно проверить, чтобы выявить возможные ткацкие и отделочные пороки. Затем необходимо проверить направление рисунка и ворса.

На тканях, имеющих ворс или дающих разные оттенки в противоположном направлении, все основные детали изделия кроют в одном направлении, например: у вельвета и бархата ворс должен идти снизу вверх, у панбархата, фланели, байки, замши — сверху вниз. На тканях с рисунком, идущим в одну сторону, все детали изделия раскладывают также в одном направлении.

На тканях с крупным рисунком правая и левая стороны изделия по рисунку должны быть по возможности одинаковыми.

На тканях в полоску детали изделия располагают так, чтобы на середину переда или спины пришлась середина центральной полосы, а в местах соединений полосы совпадали.

Таблица норм расхода ткани (в метрах) на различные изделия в зависимости от ширины ткани, роста и размера фигуры

№ п.п.	Вид одежды	Рост	Размер (полуокружность груди)			
			44-46	48-50	52-54	56
1	Женская ночная сорочка при ширине ткани 60 см	Низкий	3,60	3,80	4,00	4,40
		Средний	3,90	4,10	4,40	4,80
		Высокий	4,20	4,50	4,80	5,20
	При ширине ткани 80 см	Низкий	3,00	3,20	3,60	3,70
		Средний	3,25	3,55	3,90	4,00
		Высокий	3,50	3,80	4,20	4,30
2	Трусы при ширине ткани 80 см	Низкий	1,00	1,00	1,20	1,30
		Средний	1,10	1,10	1,30	1,40
		Высокий	1,20	1,20	1,40	1,50
3	Бюстгальтер при ширине ткани 80 см		0,40	0,50	0,60	0,60
4	Блузка при ширине ткани 60 см с коротким рукавом		2,10	2,25	2,40	2,50
			1,40	1,60	1,80	1,90
			1,80	2,00	2,10	2,20

№ п.п.	Вид одежды	Рост	Размер (полуокружность груди)			
			44-46	48-50	52-54	56
5	Одношовная юбка при ширине ткани 140 см	Низкий	0,75	0,75	0,80	0,80
		Средний	0,80	0,80	0,85	0,90
		Высокий	0,85	0,85	0,90	0,95
6	Плиссированная юбка при ширине ткани 106 см	Низкий	2,25	2,25	3,00	3,00
		Средний	2,40	2,40	3,20	3,20
		Высокий	2,55	2,55	3,40	3,40
7	Юбка клинка при ширине ткани 90 см	Низкий	1,50	1,50	2,25	2,25
		Средний	1,60	1,60	2,40	2,40
		Высокий	1,70	1,70	2,70	2,70
8	Расклешенная юбка при ширине ткани 106 см	Низкий	1,60	1,60	1,80	2,00
		Средний	1,70	1,70	1,90	2,10
		Высокий	1,80	1,80	2,00	2,20
9	Платье простого фасона из хлопчатобумажной ткани при ширине 60 см с коротким рукавом	Низкий	3,50	3,50	4,00	4,00
		Средний	3,70	3,70	4,20	4,20
		Высокий	4,00	4,00	4,50	4,50
	С длинным рукавом	Низкий	3,80	3,80	4,10	4,10
		Средний	4,00	4,00	4,30	4,30
		Высокий	4,30	4,30	4,50	4,60
10	Платье сложного фасона из хлопчатобумажной ткани при ширине 60 см с коротким рукавом	Низкий	4,25	4,25	4,75	4,75
		Средний	4,50	4,50	5,00	5,00
		Высокий	4,85	4,85	5,35	5,35
	С длинным рукавом	Низкий	4,55	4,55	5,10	5,10
		Средний	4,80	4,80	5,30	5,30
		Высокий	5,15	5,15	5,65	5,65
11	Шелковое платье при ширине ткани 90 см с коротким рукавом	Низкий	3,30	3,50	3,60	3,70
		Средний	3,45	3,65	3,75	3,85
		Высокий	3,60	3,80	3,90	4,00
	С длинным рукавом	Низкий	3,50	3,80	3,80	4,00
		Средний	3,65	3,95	3,95	4,15
		Высокий	3,80	4,10	4,10	4,30
12	Шерстяное платье при ширине ткани 106 см с длинным рукавом	Низкий	3,00	3,25	3,25	3,50
		Средний	3,15	3,40	3,40	3,65
		Высокий	3,30	3,55	3,55	3,80
13	Женский сарафан при ширине ткани 130 см	Низкий	1,60	1,70	2,10	2,20
		Средний	1,75	1,85	2,25	2,35
		Высокий	1,90	2,00	2,40	2,50
14	Летний сарафан при ширине ткани 60 см	Низкий	3,60	4,50	4,50	4,70
		Средний	3,75	4,65	4,65	4,85
		Высокий	3,90	4,80	4,80	5,00
15	Короткая кофточка к сарафану или фигуро при		1,80	2,00	2,10	2,20

№ п.п.	Вид одежды	Рост	Размер (полуокружность груди)			
			44-46	48-50	52-54	56
	ширине ткани 60 см					
16	Домашний передник простого фасона при ширине ткани 60 см		1,80	2,00		
17	Расклеванный длинный халат при ширине ткани 60 см с длинным рукавом	Низкий	6,70	7,50	7,60	8,00
		Средний	6,85	7,65	7,75	8,15
		Высокий	7,00	7,80	7,90	8,30
18	Рабочий халат при ширине ткани 70 см	Низкий	3,80	4,00	4,20	4,50
		Средний	3,95	4,15	4,35	4,65
		Высокий	4,10	4,30	4,50	4,80
19	Пальто свободной формы при ширине ткани 140 см	Низкий	2,40	2,60	2,60	2,80
		Средний	2,50	2,70	2,70	2,90
		Высокий	2,60	2,80	2,80	3,0(5)
29	Жакет для костюма при ширине ткани 140 см		1,40	1,50	1,70	2,00
	Мужская одежда					
21	Мужская пижама с брюками при ширине ткани 75 см	Низкий	4,40	4,40	5,00	5,20
		Средний	4,50	4,50	5,10	5,30
		Высокий	4,60	4,60	5,20	5,40
22	Мужские брюки при ширине ткани 140 см	Низкий	1,15	1,20	1,30	1,40
		Средний	1,20	1,30	1,40	1,45
		Высокий	1,25	1,40	1,45	1,50
23	Мужская сорочка при ширине ткани 75 см с коротким рукавом		2,70	3,00	3,00	3,20
	С длинным рукавом		3,00	3,30	3,30	3,50
	При ширине ткани 90 см с коротким рукавом		2,00	2,20	2,40	2,60
	С длинным рукавом		2,50	3,00	3,10	3,30

При крое изделий из клетчатой ткани детали выкройки надо располагать так, чтобы на середину переда и спины пришлась середина клетки или основная полоса клетки. По швам рисунок клетки также должен совпадать (рис. 181 и 182).

При раскладке выкроек на материал нужно обращать внимание на то, где проходит долевая нить. Когда спинку делают целой, середину ее кладут на сгиб материала, а при стачной — на срез.

Выкройку переда лифа кладут на сгиб материала по долевой, если он не разрезной, или на срез, если он разрезной. Долевая нить на рукаве должна проходить вдоль него по линии от высокой точки рукава.

При крое одношовной или двухшовной юбки середину Передней и задней половинок кладут на сгиб материала по долевой нити; в юбке, состоящей из клиньев одинаковой ширины, долевая нить проходит по середине каждого клина.

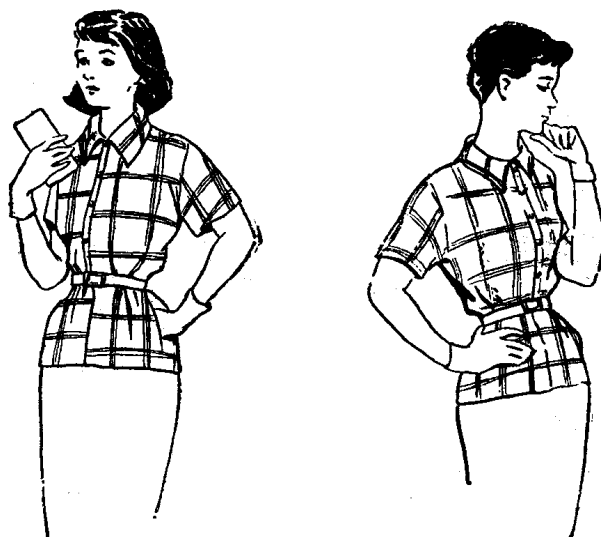


Рис. 181. Неправильно скроенная блузка Рис. 182. Правильно скроенная блузка

Сначала, как правило, выкраивают крупные детали изделия (после предварительной раскладки всех деталей на ткань), а затем мелкие детали (воротник, подворотник, подбортник, манжеты, карманы и т. д.). Эти мелкие детали нужно выкраивать после первой примерки, при которой могут быть изменения намеченной формы или линии их.

При крое воротника долевая нить может проходить по середине воротника, по линии мысика или же по нижней линии воротника.

У манжеты долевая нить должна проходить по середине или вдоль нее. При крое обтачки горловины долевая нить должна проходить так же, как и у лифа; при крое обтачки рукава долевая нить должна проходить так же, как у рукава, или же обтачки выкраивают косыми.

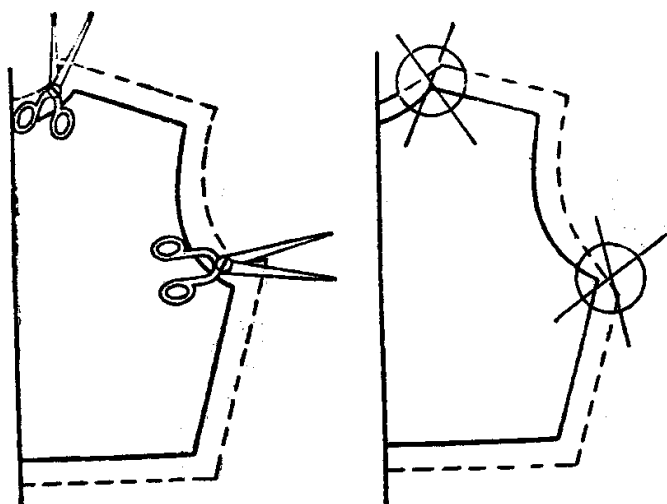


Рис. 183—184. Правильный крой (слева) и неправильный (справа) при выходе из кривых линий.

Долевая нить карманов проходит чаще всего вдоль кармана сверху вниз или по рисунку, а у клапанов — вдоль них или поперек, в зависимости от фасона.

Пояса или банты выкраивают по долевой нити.

Прибавки на швы учитывают при раскладке выкройки на ткань: по линии горловины прибавляют (в зависимости от ткани) 0,5—1 см, плеча — 2—3, проймы—1,5, бока — 2—3, талии — 3—4, низа изделия ~ 5—6, оката рукава — 1, шва рукава — 2, по обрезу всех мелких деталей — 1 см.

При крое выкройку тщательно прикалывают к ткани булавками. При выходе из кривых линий ножницы нужно повернуть так, чтобы не срезать уголок запаса (рис.183—184).

Подготовка к первой примерке

На выкроенных деталях по контуру выкройки нужно проложить швом вперед иголку линии середины переда и спины, груди, бедер, а на рукаве — линию ширины и линию высокой точки рукава.

В местах соединений деталей друг с другом нужно поставить марки, то есть сделать 2—3 стежка друг против друга, чтобы детали при сметывании и стачивании не перемещались.

Наиболее распространенным способом прокладывания ниток являются силки (рис. 185).

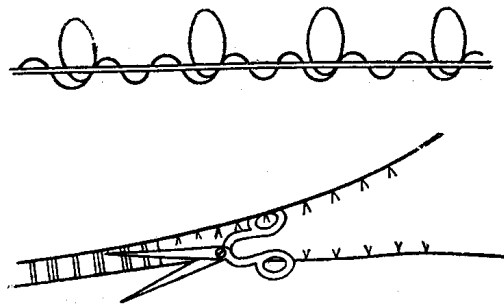


Рис. 185. Силки

Парные детали пришивают вместе швом «за иголку» (два стежка вперед и один обратно), но нитку до конца не протягивают, а оставляют свободную петлю. Затем детали раздвигают и растянутые нитки разрезают.

К первой примерке скалывают и сметывают вытачки от нижнего конца к широкой части, скалывают бок спинки с боком полочки, уравнивая между собой линии талии и груди, и сметывают. Скалывают плечо спинки с плечом полочки сначала у горловины, потом у проймы. Излишек спинки распределяют в середине плеча (припосаживают) или в первой трети плеча застрачивают маленькую вытачку. Плечо сметывают от горловины к пройме по спинке. Скалывание и сметку проводят по силкам или проложенным ниткам с особой тщательностью, чтобы избежать недочетов в последующих процессах. Рукав скалывают по линии силков и сметывают от оката к низу.

На юбке, так же как и на лифе, нужно проложить силки по контуру выкройки, по линиям фасона, а также по середине переднего и заднего полотнища и по линии бедер. Вначале нужно заметать линии фасона. Например, отрезанный край кокетки нужно подогнуть и заметать, заметать складки, собрать сборки. Затем нужно сметать бока от талии книзу. Если юбка состоит из клиньев, то нужно все клинья между собой сколоть и сметать от талии книзу. Если юбка клеш (солнце, полусолнце) и имеет надтачки, то эти надтачки нужно к первой примерке пристрочить на машине.

К первой примерке необходимо приметать лиф к юбке. Во время примерки фигура должна держаться в естественном положении.

Примерку делают на правой стороне фигуры и при выявлении недочетов исправляют их.

Изделие одевается на фигуру. Середину переда скалывают у горловины, против выпуклости груди и в талии. Для того чтобы во время примерки изделие не перемещалось, его прикалывают к белью по линиям середины переда и спины на груди и талии.

Примерку начинают делать сверху вниз. Вначале уточняют глубину и направление вытачек, затем выравнивают линию плечевого шва, уточняя правильность распределения припосадки в плече спинки. Проверяют линию выреза горловины, боковые швы лифа, пройму, линию талии, боковые швы юбки. Устанавливают линию пришива воротника, прикалывают рукав, устанавливают его длину и ширину, а также длину изделия.

Если при примерке спинка изделия перетягивает полочку назад или на спине образуются косые заломы в нижней части лифа, то боковой шов следует распороть и спинку поднять на 1—2 см. Линия талии спинки в этом случае переместится вниз. Излишек в пройме со стороны спинки забирают в плечевой шов.

Если на спинке изделия образуются поперечные складки и заломы у горловины, то нужно выпустить плечо спинки (ближе к пройме) и углубить вырез горловины сзади.

При образовании заломов у полочки и спинки около проймы надо или углубить вытачку, или забрать плечевой шов и переместить спинку или полочку по плечевому шву к горловине.

Если горловина переда затянута, то нужно ее углубить или выпустить плечевой шов полочки у вершины горловины.

Если пришитый воротник морщит, то его следует отпороть и укоротить, а вырез горловины на косых срезах слегка припосадить.

Если полы изделия расходятся, то нужно забрать полочку в плечевом срезе у горловины и выпустить у проймы или же сутюжить борт на кромку, а если они заходят друг на друга больше, чем следует, то отпустить полочку в плечевом срезе у горловины и забрать у проймы или же оттянуть утюгом.

Если юбка сзади или спереди висит и образует косые заломы, то нужно поднять ее по линии талии, а если вздернута, то отпустить.

При расхождении складки внизу увеличивают выпуск из нее, или поднимают талию юбки у складки, или поднимают на 0,5 см только верхнюю половину складки у наружного ребра, или, наконец, поднимают нижнюю половину складки у внутреннего ребра.

При образовании косых заломов у рукава выпускают окат рукава в верхней части или увеличивают глубину оката в нижней его части. Если нижняя половина короткого рукава спортивной формы висит, то нужно углубить нижнюю линию оката рукава.

Обработка после первой примерки

После первой примерки прокладывают нитки по булавкам в тех местах, где были произведены какие-либо изменения. Старую наметку удаляют, отмечают марками места вколки рукава — против плечевого шва, две марки в местах конца посадки рукава, а также в плечевых швах.

Затем откалывают рукав, распарывают изделие, детали складывают попарно и все исправления, сделанные во время примерки, переносят на другую сторону.

Исправленные детали заново скалывают и сметывают с большой тщательностью. После сметки начинают пошив. В первую очередь обрабатывают линии фасона и стачивают вытачки, затем стачивают стачным швом боковые и плечевые швы. Отдельно обрабатывают рукав, стачивают боковой шов рукава, заделывают низ рукава.

После обработки всех деталей лифа приступают к обработке юбки. Сначала обрабатывают линии фасона и стачивают вытачки, затем стачивают продольные швы юбки, подметывают подол. Ко второй примерке приметывают воротник, вметывают рукава и соединяют лиф с юбкой. Ко второй примерке должны быть готовы все детали изделия.

Вторая примерка

На второй примерке проверяют правильность вметки рукава, воротника, линию соединения юбки с лифом, уточняют места расположения отделки, проверяют длину изделия, исправления недочетов, обнаруженных в первой примерке. Намечается верхняя петля. Для проверки линии талии надевают поде или шнурок.

Окончательная отделка изделия

После второй примерки окончательно исправляют все линии изделия. Прежде всего делают вытачные петли, если лиф с застежкой. Выметные петли делают после отделки изделия. Если изделие с поясом, то нижнюю пуговицу пришивают от талии вверх на расстоянии 7 см. Затем расстояние от верхней петли (которую намечают при примерке) до последней измеряют и делят на количество пуговиц без одной.

При расположении застежки по середине изделия петлю режут на расстоянии 3—5 миллиметров от центра в сторону края борта, остальную часть петли разрезают в сторону основного изделия. При застегнутой пуговице от нее до края борта должно оставаться расстояние, равное половине диаметра пуговицы.

Если изделие делают с различными бантовками и планками, то петли прорезают в доленом направлении. Затем окончательно отделяют и пришивают воротник, втачивают рукава, сострачивают лиф с юбкой, пришивают отделку и удаляют всю наметку.

Утюжка

При шитье большое значение имеет утюжка.

К первой примерке производится утюжка мест стачки, которые часто получаются при недостаточной ширине ткани (надтачка рукавов, клиньев юбки и пр.).

При обработке деталей изделия рекомендуется утюжить все состроченные швы; перед сметыванием ко второй примерке заготовленные детали тщательно отутюживают.

Разутюживание и заутюживание швов (разутюжка — разглаживание разложенного на две стороны состроченного шва, а заутюживание — на одну сторону), вытачек, складок надо проводить после предварительного увлажнения до полного удаления влаги и плотного прилегания ткани, не допуская искажения линий швов и заутюживания заминов на ткани.

Утюжка производится в основном по изнаночной стороне ткани. Перед утюжкой детали изделия увлажняют. Шерстяные изделия увлажняют сильнее, так как при увлажнении и нагревании шерстяные волокна размягчаются и им можно сравнительно легко придать нужную форму и размер. При утюжке ткань надо увлажнять равномерно, чтобы не остались следы. Лучше всего гладить через мокрую хлопчатобумажную или полотняную тряпку.

Существует целый ряд тканей (сатин, саржа, многие шелка, некоторые сорта штапельного полотна), которые от утюжки меняют цвет и даже при равномерном увлажнении оставляют следы, 1 см от сгиба. На левой стороне (левая полочка) делают подгиб под пуговицы, для чего подгибают ткань наизнанку, выравнивая сгиб по правой стороне. От сгиба отмеряют 3,5—4 см и остаток срезают. Левую сторону подгибают на 0,5 см и пристрачивают в край. При одностороннем материале правую сторону отгибают наизнанку на 3,5—4 см и прострачивают от сгиба на 1 см. Затем еще раз перегибают наизнанку, от нового сгиба прострачивают на 1 см и разворачивают бантовку. Левую сторону обрабатывают так же, как и при двухстороннем материале.

На изделиях из тонких тканей бантовку можно сделать мягкой. Для этого край правой полочки надо отвернуть наизнанку на 0,5 см, а затем еще на 3,5—4 см и прострочить в край. Затем бантовку расправляют на две стороны так, чтобы шов не приходился посередине. Застежку можно сделать без строчки. Для этого край с кромкой отгибают наизнанку шириной 4—6 см и заутюживают. Левую полочку будут держать пуговицы, а правую — петли. У изделий с отворотами при достаточной ширине материала подбортник можно выкроить вместе с полочкой. Ширина его должна быть 10—12 см.

Соединение ткани по срезам и обработка швов

При сметывании деталей по различным срезам наверху располагают ту деталь, которая должна иметь посадку, так как при шитье на руках припосаживается верхний слой ткани. При стачивании на машине внизу должен быть тот слой, который нужно припосадить. }

Стачаные швы заделывают следующими способами: заделкой швов «через край» (рис. 186) косым стежком или в петлю; заделка краев шва на машине с загибом один раз (рис. 187); окантовка швов косой бейкой на толстых и сыпучих тканях (рис. 188).

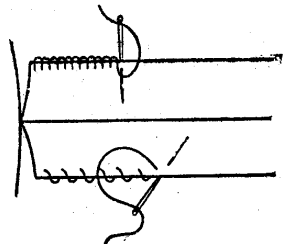


Рис. 186. Заделка швов косым стежком и в петлю

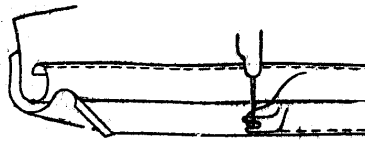


Рис. 187. Заделка швов на машине

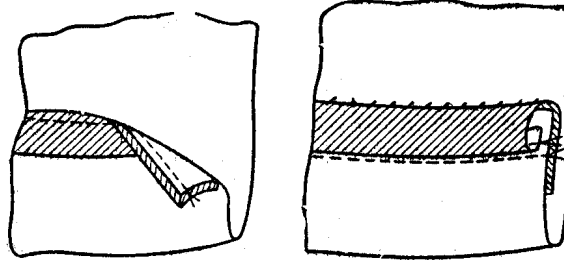


Рис. 188. Окантовка швов косой бейкой

Обработка вытачек

Сметывают вытачку от конца к широкой части, а стачивают* от широкой части к кончику. При стачивании строчка должна хорошо сойти на нет к концу вытачки.

При утюжке раскладывают вытачки на две или на одну сторону. При заутюжке вытачек в одну сторону сгиб ткани с изнанки должен быть всегда направлен к середине переда или спинки. Если изделия из толстой ткани, то вытачки разрезают и разутюживают, на две стороны.

Обработка подрезов

Подрезы, как простые, так и фигурные, обрабатывают стачным швом, настрочкой в край и настрочкой любой ширины, в зависимость от фасона.

При обработке подрезов стачным швом или настрочкой в край по лицу подрезы делают на 1 см короче, чем нужно, а строчку продолжают дальше подреза на 1 см.

При обработке подреза настрочкой любой ширины верхнюю линию подреза вытачивают той же тканью, а к нижней линии подреза пристрачивают полоску ткани, на которую затем настрачивают верхнюю линию подреза.

Обработка кокеток

Кокетки пришивают стачным швом, настрочкой в край и настрочкой любой ширины, в зависимости от фасона. У кокеток с фигурной линией среза и широкой отстрочкой нужно нижний край предварительно обработать выкройной бейкой или вытачать внутренние углы кусочком этой же ткани, имеющей одинаковое с кокеткой направление нити. Наружные углы стачивают с изнанки, срезают и выворачивают налицо.

Обработка плечевых и боковых швов

Плечевые швы сметывают от горловины к пройме и так же стачивают стачным швом. Плечо спинки должно лежать при сметывании сверху, а при стачивании — снизу. После стачки плечевой шов разутюживают на две стороны, когда плечо без вытачек и складок, и заутюживают в сторону спины, если есть вытачки или складочки.

Чтобы не допустить излишнего растяжения при шитье изделий из легко растягивающихся тканей, рекомендуется при стачивании плечевого шва подкладывать под строчку к спинке долевую полосу.

Боковые швы стачивают стачным швом и разутюживают на две стороны. Левый бок при пошиве платья облегающей формы не дострачивают до талии (для вставки молнии).

Обработка выреза горловины

Вырез горловины можно заделать косой или подкройной бейкой и руликом. Подкройную бейку выкраивают по нитке основной детали шириной 5 см. Шов обтачки горловины после пристрочки на машине надсекают в нескольких местах, затем разутюживают, отгибая одну сторону шва на обтачку. После этого подшивку отгибают с небольшим перекатом в сторону изнанки и край заметывают. Неподшитый край обтачки или пришивают незаметными стежками, или подворачивают один раз, прострачивают на машине и прикрепляют к основной детали в нескольких местах.

Для обработки выреза горловины руликом выкраивают косую бейку шириной 3—3,5 см, складывают пополам и заглаживают. Бейку притачивают с лицевой стороны, огибают шов притачки и пришивают незаметными стежками с изнанки за строчку или прострачивают с лицевой стороны в предыдущую строчку.

Обработка воротников

Способ обработки воротника зависит от его формы и фасона. Обычно воротники делают двойными — воротник и подворотник. Подворотник выкраивают по той же нити, что и воротник, но на 2—3 миллиметра меньше по низу и линии мысика, чтобы углы готового воротника не загибались кверху. При сметывании на мысике воротника (в уголках) делают припосадку. Если воротник не круглый, его стачивают в три приема.

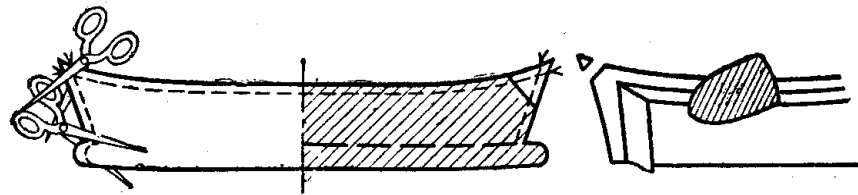


Рис 189: Обработка воротника

Каждую сторону строчат, отрывая нитку, чтобы форма углов правой и левой стороны была одинаковая. Состроченный воротник разутюживают, отгибая одну сторону шва на нижний воротник, срезают углы надсекают внизу мысика и выворачивают с перекатом в сторону подворотника (рис. 189). Затем воротник прометывают на 0,5 см от края и прокладывают середину его. Так как от наметки хлопчатобумажными нитками остаются следы, то рекомендуется производить эту работу шелковыми нитками.

При обработке круглых воротников посадку делают на закруглениях. Если воротник делают с прокладкой, то углы прокладки заранее срезают.

Способы пришива воротников

Прилегающие к шее воротники пришивают к вырезу горловины следующим способом. Верхний воротник прикладывают к изнанке горловины, пристрачивают, надсекают и заутюживают в сторону воротника.

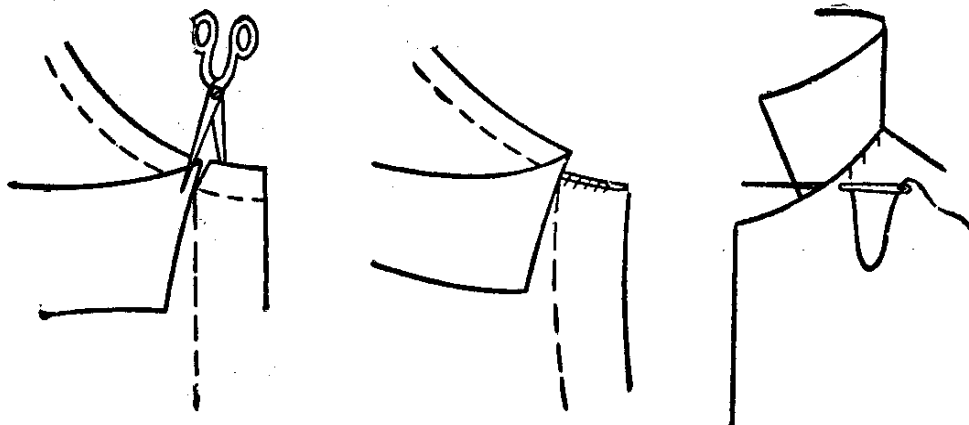


Рис. 190. Пришив воротника

Нижний воротник заделывают незаметными стежками за машинную строчку. Если лиф с застежкой посередине переда, делают надсечки, которые заправляют внутрь и заделывают незаметными стежками (рис. 190). Отложные воротники, кроме того, пришивают вместе с подворотником, вставив его между горловиной и подворотником (рис. 191).

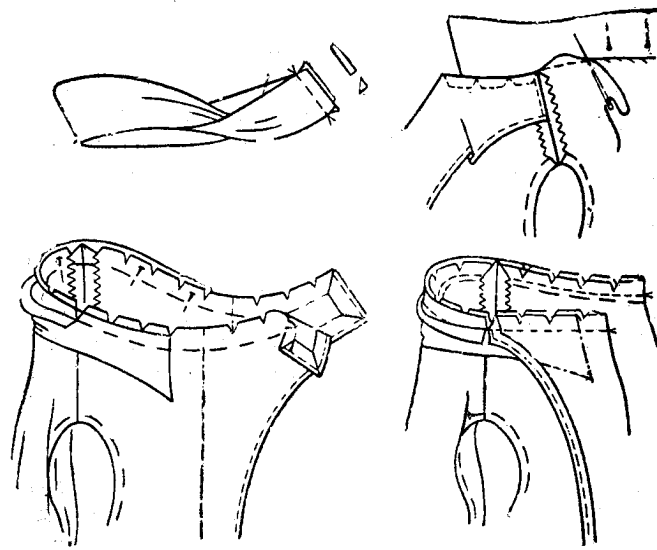


Рис. 191. Пришив воротника (второй способ)

Выкройные воротники пришивают к горловине косой бейкой. Свободный срез косой бейки пришивают к лифу незаметными стежками (рис. 192).

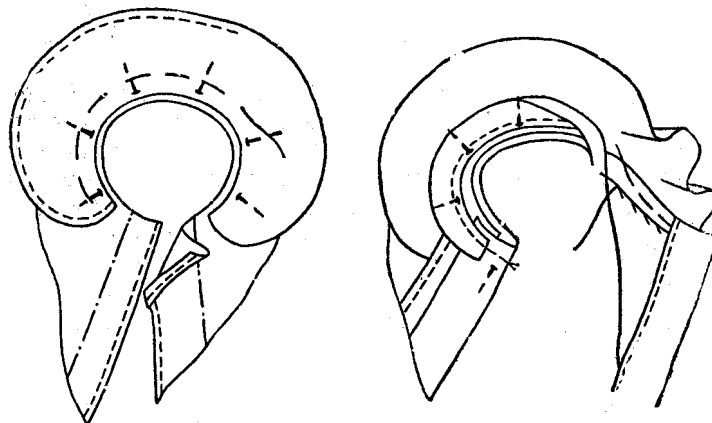


Рис. 192 Пришив воротника косой бейкой

Воротники типа апаш или шальки с отворотами обрабатывают следующим способом. Нижнюю часть воротника выкраивают отдельно и пристрачивают к вырезу горловины. Шов раскладывают на две стороны и разутюживают. Верхний воротник, выкроенный вместе с подбортником, складывают с нижним воротником лицевой стороной внутрь и сострачивают их на расстоянии 0,5 см от края. Шов разутюживают на две стороны и воротник выворачивают налицо. Подкроенный верхний * воротник с подбортником должен точно совпадать по форме с нижним воротником и отворотом, а по размеру должен быть шире нижней части на 3—5 миллиметров.

Обработка петель

Петли по способу обработки бывают выметные, воздушные, петли из рулика или плетеного шнура, соединительные и вытачные. Размер петли определяется диаметром пуговицы плюс 3—5 миллиметров на свободный проход пуговицы. Если застежка двубортная, то расстояние до петли от края борта должно равняться диаметру пуговицы. Форма и направление петли зависят от фасона. Намечают их нитками или мелом.

Для обработки выметной петли нужно по обе стороны намеченной линии петли на расстоянии 2—3 миллиметров проложить швы «вперед иголку». Затем наколоть эту линию на иголку, положить на карандаш, натянуть и разрезать бритвой. Обметывают ее справа налево, после первоначально сделанной скрепки у края. После обметки одного края делают вторую скрепку у другого края и обметывают его (рис. 193).

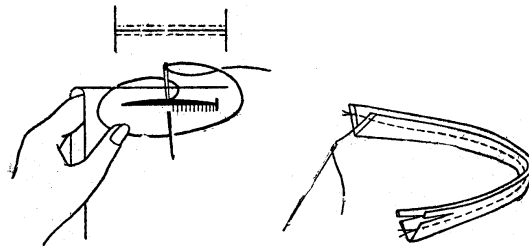


Рис. 193. Выметная петля Рис. 194. Обработка рулика

Руликовые петли делают из косой бейки. Чтобы рулик получился тугим и круглым, строчат его на целом куске в косом направлении, а затем отрезают шириной в два раза больше отстроченной части. В конце строчки делают воронку, чтобы удобнее было вытягивать его (рис. 194). Петли можно делать из целого рулика или из его частей. Для этого кусочки рулика укладывают на линии застежки согласно фасону и размеру пуговицы. Ширину делают равной диаметру пуговицы (рис. 195).

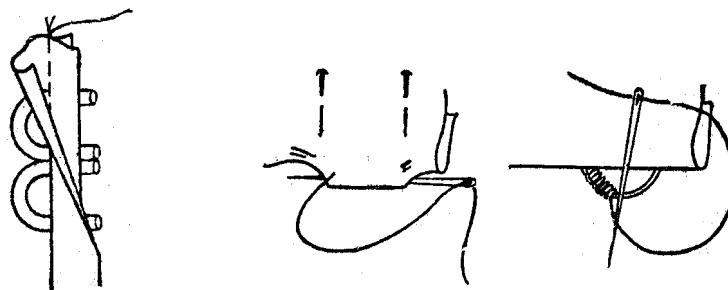


Рис. 195. Руликовые петли Рис. 196. Воздушные петли

Воздушные петли обычно делают для пуговиц небольшого размера. Применяют их для застежки манжет, закрытого воротника, на детских платьях. Делают их из ниток по размеру пуговицы. Нитку сначала закрепляют с одной стороны намеченной петли и несколько раз пропускают ее внутри сгиба ткани. Наружные нитки обметывают петельным швом (рис. 196) и конец нитки закрепляют с изнанки.

Вытачные петли делают из одного одинарного кусочка или из двух кусочков ткани, сложенной вдвое.

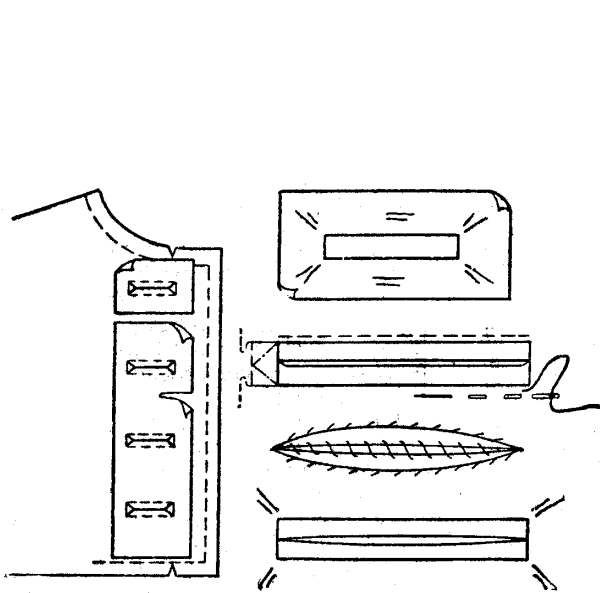


Рис. 197. Вытачные петли из одного кусочка

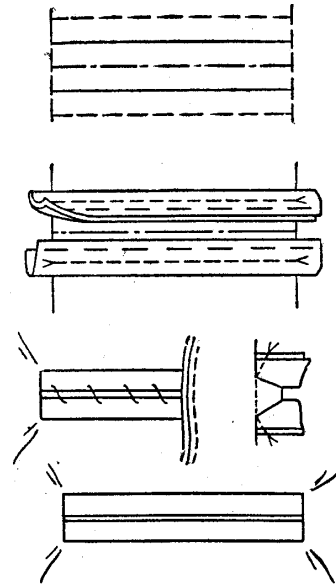


Рис. 198. Вытачные петли из двух кусочков

Для петли из одного кусочка (рис. 197) выкраивают полоску ткани по поперечной нити шириной 5 см и длиной, равной размеру петля плюс 3 см. Полоску приметывают серединой к середине намеченной петли и прострачивают по контуру намеченной петли один или два раза (в зависимости от сыпучести ткани), затем разрезают от середины в обе стороны, не доходя до конца петли на 0,8—1 см, и подсекают углы.

После этого петлю выворачивают, швы раскладывают в противоположные стороны, из разреза петли выпускают кант, равный половине ширины петли и прометывают его. Конец обтачки и треугольнички из основной ткани и обтачки скрепляются вместе машинной строчкой. Оба канта петли с лицевой стороны между собой сметывают, отутюживают и закрывают подбортом, в котором делают прорез по размеру петли. Обрезанные края подгибают внутрь и подшивают незаметными стежками.

Для петли выкраивают из ткани две полоски по долевой нити шириной 4 см каждая и длиной, равной размеру петли плюс 3 см. Полоски складывают пополам и сметывают или заутюживают.

На изделии намечают середины петель. От этих линий откладывают в обе стороны по две ширины канта. Ширина канта не должна превышать 3—4 миллиметров. Готовые полоски прикладывают сгибом к крайним намеченным линиям и прострачивают по рамке петли. Концы строчек закрепляют обратной строчкой. Дальнейшая обработка петли не отличается от предыдущей (рис. 198)

Обработка карманов

Накладные карманы делают двойными, одинарными и с прокладкой. Одинарные карманы делают в основном из хлопчатобумажных тканей. У такого кармана вначале обрабатывают верхний срез кармана, подшивая его на лицевую или изнаночную сторону. Затем три свободные стороны подгибают наизнанку, заметывают, обрабатывают косым стежком и заутюживают (рис. 199). Готовый карман накладывают на основную деталь и пристрачивают одной или двумя строчками на расстоянии до 1 см друг от друга.

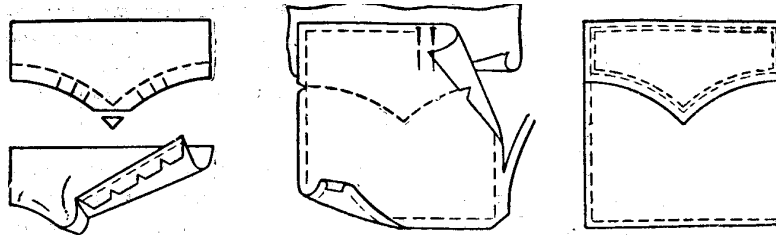


Рис. 199. Одинарный карман

Двойные накладные карманы изготавливают из шерстяных и особенно из шелковых тканей. Нижнюю часть кармана — под-карман — выкраивают на 3 миллиметра меньше верхнего. Карман складывают с подкарманом лицевой стороной внутрь, срез в срез, и сметывают с посадкой на углах или закруглениях. Затем его выстрачивают кругом с промежутком в 5—7 см на прямом участке. Шов обрезают до 0,5 см, разутюживают и через незастроченный промежуток выворачивают карман, делая перекантовку наизнанку, чтобы спрятать шов, и заметывают кругом. Непростроченное отверстие зашивают незаметными стежками. Карман отутюживают с изнанки и затем пристрачивают или пришивают вручную швом за иголку с предварительной отстрочкой на машине (рис. 200). Карман с прокладкой делают в основном из шерстяных тканей. Карман выкраивают с прибавкой на швы до 2,5 см, а прокладку выкраивают точно по форме готового кармана (из колленкора, полотна, плотно накрахмаленного ситца или батиста).

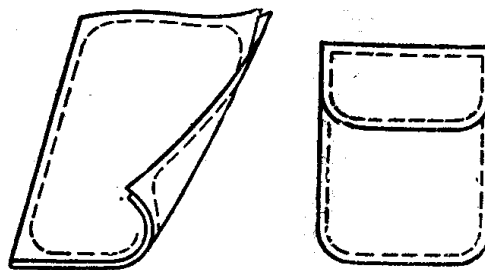


Рис. 200. Двойной карман

Прокладку прикладывают к изнанке кармана, приметывают, обрезанный край кармана отгибают на прокладку, заметывают и зашивают швом «козлик». Карман по лицу отстрачивают в зависимости от фасона. Затем выкраивают подкладку из скользящей ткани (сатина, атласа и других подкладочных тканей), на 1 см шире отстрочки подворачивают наизнанку и пришивают незаметными стежками за строчку

кармана. Затем карман отутюживают и пришивают к изделию вручную с изнанки швом за иголку.

Для кармана в шве мешковину выкраивают по длине, равной входу в карман плюс 10—15 см на мешочек, а по ширине 4—6 см сверху кармана и 10—15 см внизу. Форма выкроенного кармана должна быть округлой. Шов, в котором должен быть карману сострачивают, оставляя незашитым место пришива кармана. Обе половинки мешковины пришивают к изделию, несколько отступя от линии шва. Затем сострачивают мешковину кармана.

Обработка рукавов

Рукава по форме бывают прямые, расширенные, узкие/Первые два типа рукавов стачивают по линии бокового шва без предварительной горячей обработки утюгом, причем сметку шва и строчку делают от нижней точки оката к низу рукава. Узкие рукава предварительно проходят горячую обработку, которая заключается в оттяжке (удлинение края утюгом) среза рукава со стороны линии сгиба и сутюжке (сокращение ткани утюгом) среза рукава со стороны линии локтя.

Если длинный рукав внизу заканчивается манжетой (рис. 201), то на нижней линии рукава делают разрез на расстоянии 3 см от линии локтя в сторону шва и этот разрез заделывают долевой обтачкой или косой бейкой, которую пристрачивают к лицевой стороне разреза и заделывают незаметными стежками с изнанки, или пришивают манжету, оставляя по низу рукава незашитым расстояние в 3 см, которое подшивают отдельно. Выкроенную манжету делят по длине на три равные части с учетом швов по 1 см с каждой стороны. Левую сторону манжеты прикладывают к низу лицевой стороны рукава первой третью от разреза до линии сгиба рукава, остальные две трети — от линии сгиба рукава до разреза с другой стороны. Каждый участок собирают на сборки отдельно. Тщательно приметывают манжету, пристрачивают к рукаву, складывают вдвое по ширине лицом внутрь и концы ее сострачивают. Вывернутую манжету заделывают с изнанки незаметными стежками.

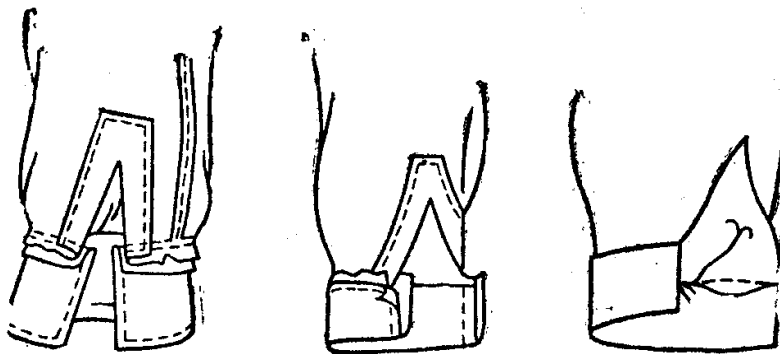


Рис 201. Пришив манжеты

В манжете без разреза со стороны петель нужно сделать ручную скрепку, чтобы не было видно оставленного промежутка.

При крае узкого длинного рукава или короткого суженного книзу прибавку на заделку низа кроют с расширением внизу для совпадения подшивки с рукавом. Отвернутую

наизнанку подшивку заделывают ручным способом или отстрачивают вкрай с подгибом и прикрепляют к рукаву незаметными стежками. Если рукав имеет внизу застежку, то при крое по шву рукава делают на нее прибавку. В этом случае сначала заделывают низ рукава, а затем подгибают по линии шва прибавку на верхней половине рукава и заделывают ручным способом с предварительной притачкой внутрь кромки, если застежка на крючках или кнопках, для укрепления застежки. Вторую сторону подсекают и выпускают на ширину застежки. Край обрабатывают обтачкой на ширину разложенного шва рукава, а по линии застежки притачивают кромку.

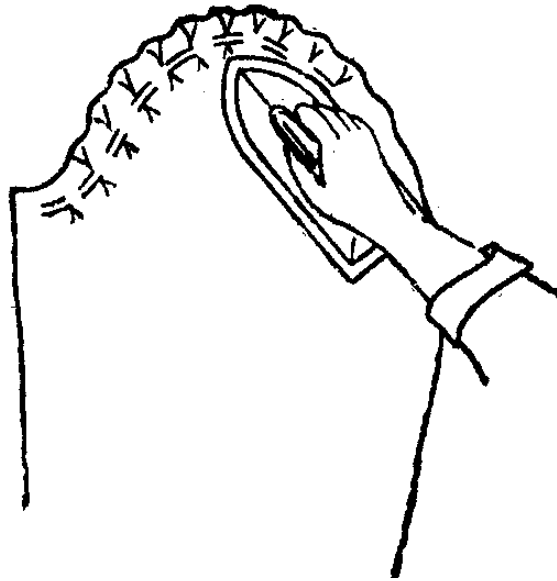


Рис. 202. Сутюжка головки рукава

Иногда низ рукава заканчивают отложной манжетой. Такую манжету обрабатывают так же, как и воротник, а пришивают под выкройную обтачку. Готовую манжету одевают на рукав лицом вверх, накладывают на нее обтачку и все вместе прострачивают. Обтачку отворачивают на рукав и заделывают незаметными стежками. Готовый рукав вкалывают в пройму и вметывают.

Чтобы рукав хорошо сидел и не стеснял движения руки, верхняя половина оката должна иметь посадку. Количество посадки зависит от ткани и моды и колеблется от 3 до 5 см.

Чтобы посадка на рукаве не закладывалась складочками и не топорщилась, ее необходимо предварительно сутюжить, если ткань поддается сутюжке. Для этого нужно верхнюю часть оката собрать на две нитки одинаковой длины, из которых одна идет на 0,5 см вверх от линии силков, а другая на 0,5 см вниз, и, стянув их на величину посадки, сутюжить всю верхнюю часть рукава (рис. 202).

Обработка низа изделия

Заделка низа изделия зависит от ткани. Из хлопчатобумажных тканей низ можно просто подогнуть и пристрочить на машине. Изделия из тонких тканей можно

подшивать незаметными стежками (рис. 203) или прострочить край на машине и затем подшить незаметными стежками, а из толстых тканей можно подшивать швом «козлик» (рис. 204) или в окантовку.

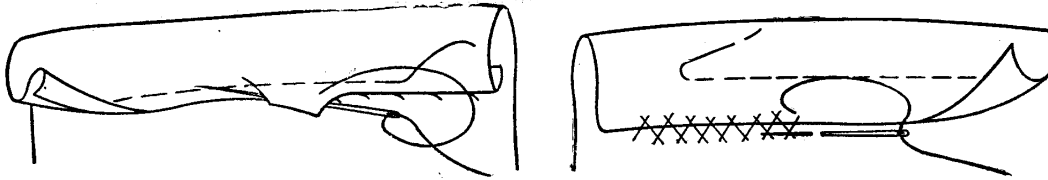


Рис. 203. Подшивка подола незаметными стежками

Рис. 204. Подшивка подола швом козлик

Окантовывать можно косой бейкой или специальной тесьмой. При подшивке юбок клешевого покроя подгибаемый край обычно шире места пришива, и поэтому излишек ткани по срезу нужно собрать на нитку и равномерно распределить по косым участкам изделия.

Пришив корсажа к юбке

Существует много способов пришива корсажа к юбке, из которых два наиболее распространенные. Это пришив корсажа к юбке под пояс и без пояса.

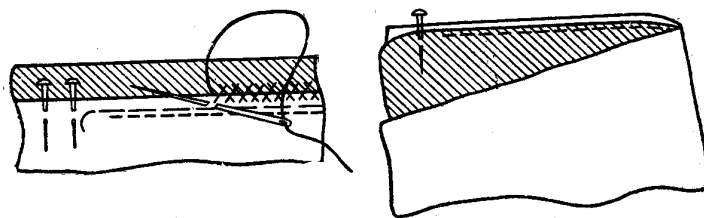


Рис. 205. Пришивка корсажа к юбке

В первом случае корсаж прикладывают к изнанке юбки, на корсаж накладывают косую бейку и все вместе пристрачивают. Затем косую бейку отгибают на юбку и пришивают ручным способом. Готовый пояс накладывают на косую бейку и также пришивают ручным способом. При пришивке корсажа без пояса кладут верх юбки лицом на 1 см выше нижней линии корсажа и приметывают юбку с посадкой к корсажу (рис. 205). Шов притачки делают по лицу корсажа. Верхний срез юбки пришивают к корсажу швом «козлик», затем корсаж отгибают наизнанку юбки и отутюживают.

ВЯЗАНИЕ

Материалом для вязанья могут служить шерстяные, шелковые и хлопчатобумажные нитки. Кроме того, можно использовать поношенные вязаные вещи. В каждой семье найдутся старые вязаные вещи (кофточки, свитера, безрукавки и т. д.). Прежде чем начать распускать эти вещи, необходимо их распороть; каждую деталь надо распускать отдельно. Все трикотажные изделия чаще вяжутся снизу вверх, поэтому распускают их сверху. Распуская какую-либо шерстяную вещь, нитку сматывают в мягкий клубок, для чего под наматываемую нитку подкладывают два пальца. Намотав немного ниток, пальцы убирают; таким образом, нитка не растягивается, не теряет упругости и мягкости. Сматывать шерстяную нитку в клубок надо свободно, без излишнего натяжения. Шелковые и бумажные нитки не растягиваются, поэтому сматывать их в клубок можно без подкладывания пальцев.

После того как вещь распущена, шерсть с клубков наматывают на спинки двух стульев, поставленных сиденьями друг к другу. Чтобы нитка не путалась, образовавшиеся пасмы в нескольких местах перевязывают (рис. 1). Готовые пасмы стирают в мыльной пене, после чего прополаскивают в теплой чистой воде с уксусом. После стирки необходимо каждую пасму встряхнуть и повесить; внизу пасмы привешивают небольшой грузик (как показано на рис. 2), чтобы шерсть не пружинилась. Когда шерсть высохнет, ее снова перематывают в клубки, следя за тем, чтобы клубки получились мягкими.

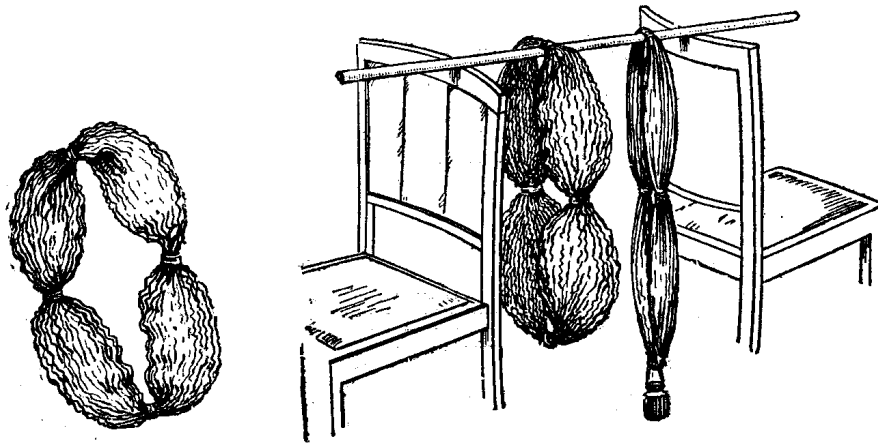


Рис. 1. Пасма, перевязанная витками

Рис. 2. Слева — пасма до стирки; справа — пасма после стирки, готовая к перематыванию

Приступая к вязанью, нужно внимательно прочесть с начала до конца описание выбранной модели, затем приготовить выкройку по приложенному чертежу. Число петель для начального ряда меняется в зависимости от толщины шерсти и спиц, поэтому необходимо связать образец примерно на 15—20 петель высотой 4—5 см ил ниток, которыми собираются вязать. Обычно на 1 см приходится 3—4 петли.

Для более точного определения количества петель, необходимого для начального ряда, прикладывают связанный образец к низу выкройки и легко рассчитывают, сколько всего петель надо для выполнения выбранной модели.

Вязаные изделия очень украшает орнамент из разноцветных ниток. При работе цветными нитками клубочки должны быть небольшого размера, так как орнамент вяжется с отдельного клубочка, который соединяется с основным во время выполнения орнамента. Цветная шерсть для орнамента должна быть одинаковой по толщине с основной, из которой вяжется модель. Вязка должна быть свободной, иначе можно сильно стянуть работу и этим исказить рисунок орнамента.

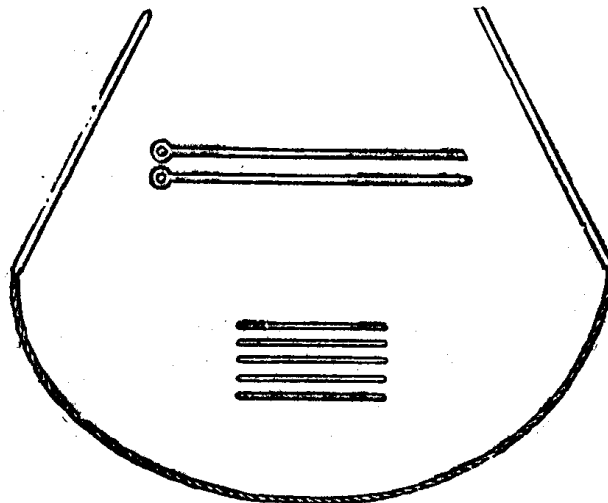
ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ О ВЫПОЛНЕНИИ МОДЕЛЕЙ, ПОМЕЩЕННЫХ В РАЗДЕЛЕ «ВЯЗАНИЕ»

Для ручного вязания применяют прямые спицы диаметром от 2 до 3 1/2 миллиметров, которые соответственно обозначаются № 2, 2 1/2, 3, 3 1/2.

Трубчатые изделия (носки, чулки и т. п.) без шва выполняют 5 чулочными спицами.

При выборе спиц необходимо учесть плотность вязки модели, толщину ниток и индивидуальные особенности вязальщицы (при тугей вязке нужно брать более толстые спицы — № 2 1/2—3, при слабой, более тонкие — № 1—2).

Рекомендуется иметь набор спиц: № 2—2 1/2—3—3 1/2, 5 чулочных, кольцевые спицы и костяной крючок для заделки концов.



Некоторые встречающиеся в тексте условные термины

Лицевая петля (рис. 4). Накладывают нитку, идущую от клубка на указательный палец левой руки. Правую спицу вводят в переднюю сторону петли на левой спице, слева направо захватывают сверху нить, лежащую на указательном пальце, сверху на себя и протягивают ее через петлю, после этого снимают с левой спицы провязанную петлю.

Изнаночная петля (рис. 5). Накладывают нитку на левую спицу и на указательный палец левой руки. Подводят правую спицу под нитку, продевают ее в середину

петли, захватывают нить (как показывает стрелка) и протягивают в петлю левой спицы. Затем снимают с левой спицы эту петлю.

Накид (рис. 6). Конец правой спицы подводят под рабочую нить справа налево и вместе с накинутой петлей провязывают две следующие петли вместе. По изнаночной стороне накиды провязывают наизнанку. Такой накид не увеличивает общего количества петель вязания, и им пользуются при вязании ажурных узоров. Там, где количество петель следует увеличить, делают накид и провязывают только одну петлю. Если делают накид перед провязыванием двух петель вместе, то отверстие получится справа от этих петель; если сделать накид после провязывания двух петель, то отверстие расположится слева от этих петель.

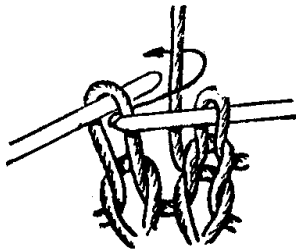


Рис. 4. Лицевая петля

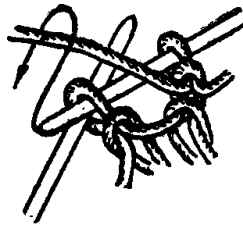


Рис. 5. Изнаночная петля

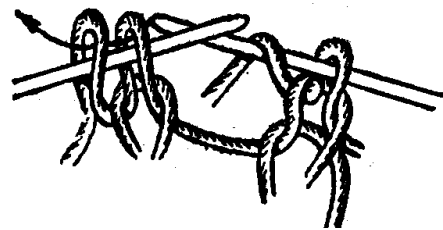


Рис. 6. Накид

Вязать две петли вместе (рис. 7). Конец правой спицы продевают в две петли на левой спице (справа налево). Соединенные петли с левой спицы провязывают в одну. Этим способом пользуются также для сужения деталей.

Снять петлю непровязанной. Снимают петлю с левой спицы на правую без провязывания. Нить располагают по лицевой или изнаночной стороне, в зависимости от выполняемого рисунка.

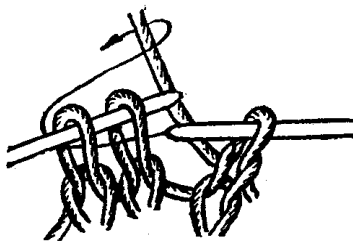


Рис. 7. Две петли вместе

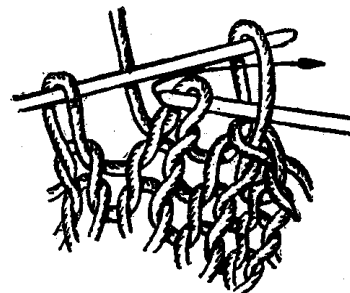


Рис. 8. Закрепление петель

Закрепление петель (рис. 8). Для того чтобы готовая работа, снятая со спиц, не распускалась, надо закрепить петли. Для этого крайнюю петлю снимают на правую спицу непровязанной, а следующую петлю провязывают лицевой петлей. Затем

вводят конец левой спицы со стороны большого пальца в крайнюю петлю правой спицы и протягивают через нее провязанную первую петлю: На правой спице из двух петель останется одна. Следующую петлю снова провязывают налицо и протягивают ее через предыдущую. И так до тех пор, пока на правой спице не останется последняя петля. Эту петлю надо вытянуть и оборвать нить. Оставшийся конец заделывают крючком по изнаночной стороне. Этим приемом пользуются и для образования горловины, проймы и т. д.

Ровный край. Первую петлю снимают непровязанной, а последнюю провязывают изнаночной петлей. Эти петли при выполнении образцов вязки в расчет не принимаются и являются кромочными.

Вязать по рисунку. Над лицевыми петлями вязать лицевые, над изнаночными — изнаночные.

Резинка 1x1, 2x2, 3x3 и т. д. Чередование одной, двух, трех и т. д. лицевых с одной, двумя, тремя и т. д. изнаночными петлями. По изнаночной стороне вяжут по рисунку (рис. 9).

«Веревочка». Вяжут лицевыми петлями по лицу и изнанке работы, причем два ряда, провязанные лицевыми петлями, считаются за один ряд «веревочки» (рис. 10).

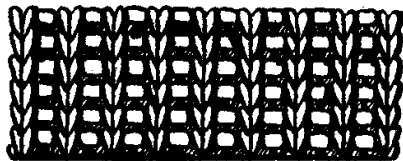


Рис. 9. Резинка 1x1

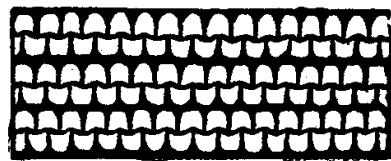
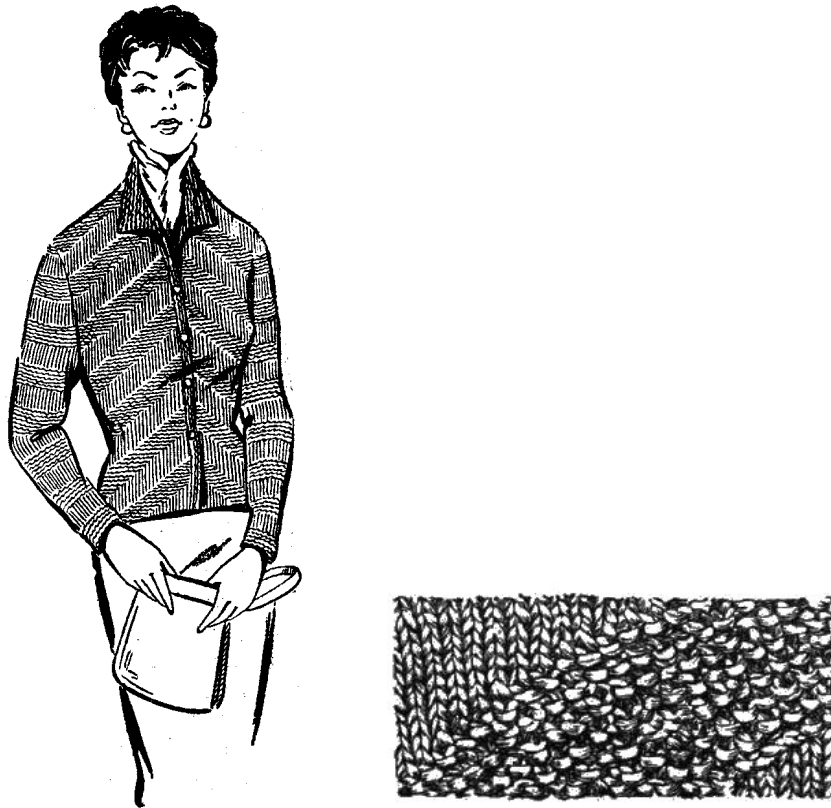


Рис. 10. Веревочка

ЖАКЕТ

(Размер 48, рис. 11)

*Рис. 11. Жакет*

Материал: 500 г плотной зеленой или другой цветной шерсти. Спицы № 2 1/2 и 2

Жакет выполнен путем чередования косых полос «букле» и чулочной вязки, идущих от боков жакета навстречу друг к другу. Каждая полоса состоит из 15 петель.

Образец вязки «букле»

1-и ряд: 1 изнаночная, 1 лицевая чередуются до конца ряда.

2-и ряд: лицевые над изнаночными, изнаночные над лицевыми чередуются до конца ряда и т. д.

Группа из 15 петель «букле» по лицу работы начинается и кончается изнаночными петлями, но изнанке — лицевыми. Две кромочные петли в дальнейшем описании в расчет не принимаются.

Спинка. Набирают 111 петель на спицы № 2 1/2 и провязывают 3 ряда чулочной вязкой (лицевыми петлями по лицу и изнаночными по изнанке работы) и 1 ряд лицевыми петлями по изнанке для подшивки низа спинки.

Затем вяжут 15 петель «букле», 15 лицевых, 15 «букле», 19 петель лицевых, 15 петель «букле», 15 лицевых и 15 петель «букле».

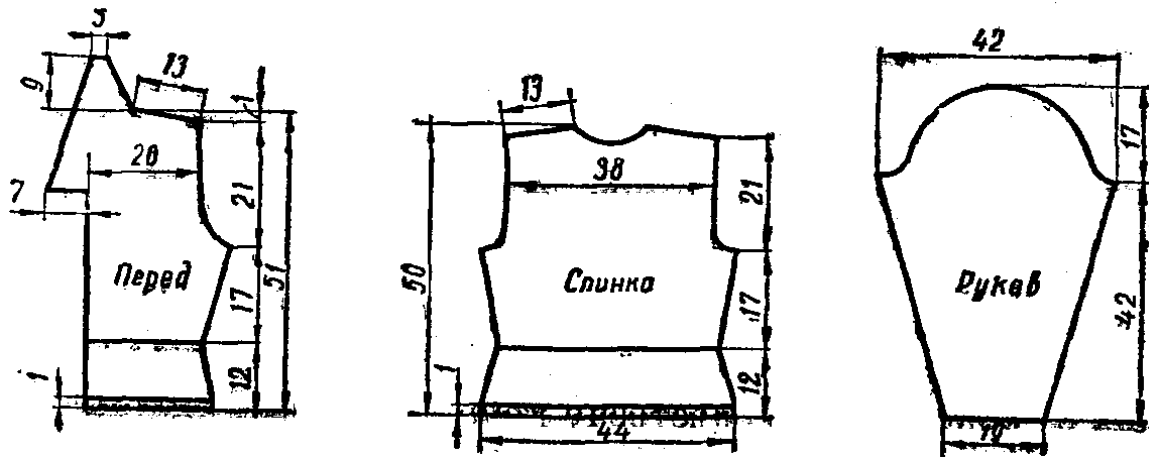


Рис.12. Чертеж выкроек к жакету

Со второго, изнаночного, ряда начинают передвижение петель от боков к центру. Для этого первую в изнаночном ряду петлю после кромки провязывают наизнанку, затем чередуют 15 петель «букле», 15 петель наизнанку, снова 15 петель «букле», 17 петель наизнанку, 15 петель «букле», 15 петель наизнанку и, наконец, 15 петель «букле». Последнюю петлю перед кромкой провязывают наизнанку.

Таким образом, количество петель треугольника по линии середины спины в каждом ряду будет по мере вязки уменьшаться на 2 петли, а по бокам работы появятся петли, из которых постепенно образуются новые полосы.

Передвижение петель производят в лицевых и изнаночных рядах в продолжение всей работы.

Вяжут указанным рисунком 12 см к талии, убавляя равномерно 5 петель с каждой стороны через равные промежутки. Затем переходят на спицы № 2 и провязывают 2 ряда тем же рисунком, но очень туго затягивая петли для того, чтобы наметить линию талии. Далее снова переходят на спицы № 2 1/2 и вяжут 17 см от талии к пройме, прибавляя по высоте бока 5 петель с каждой стороны через равные промежутки. Число петель от проймы до проймы на модели снова равняется 111.

Спускают на проймы по 3, 2 и 1 петле последовательно и вяжут 21 см к плечу. Делят оставшиеся на спицах 99 петель на 3 части и спускают по 33 петли на каждое плечо и 3 приема по 1 петле одну за другой. Остальные 33 петли спускают подряд на горловину.

Левая полка (перед). Набирают 76 петель на спицы № 2 1/2 и вяжут так же, как на спинке, 3 ряда чулочной вязкой и еще 1 ряд лицевыми петлями по изнанке работы для подшивки низа полки. Первые после кромки 11 петель вяжут рисунком «букле», затем 15 петель налицо, еще 15 петель «букле», снова 15 петель налицо, 15 петель «букле» и последние 4 петли резинкой 1x1 (чередую 1 лицевую и 1 изнаночную петлю) для образования планки. Поворачивают работу наизнанку и первые 4 петли

после кромки вяжут резинкой 1x1, затем 14 петель «букле», 15 изнаночных, 15 «букле», 15.изнаночных, 12 «букле».

Вяжут 12 см к талии, равномерно убавляя со стороны бока 5 петель, после чего переходят на спицы № 2 и туго провязывают 2 ряда тем же рисунком.

Снова переходят на спицы № 2 1/2 и вяжут 17 см к пройме, прибавляя на высоте бока 5 петель равномерно.

Спускают на пройму последовательно 5, 4, 3, 3, 2 и 1 петлю и вяжут еще 10 см без изменений. Затем накидывают на спицы 25 петель со стороны планки для образования воротника и вяжут их вместе с планкой. Накинутые 25 петель и 5 петель планки вяжут резинкой 1x1 и по мере вязки расширяют планку в сторону проймы, заменяя через каждые 3 ряда петли вязки «букле» петлями резинки 1X1 и убавляя другую сторону воротника, провязывая в каждом ряду по 2 петли вместе. Такое расширение планки с одной стороны и убавление петель с другой производят до тех пор. пока на плечо не останется 33 петли и 29 петель на воротник. На 21-м сантиметре после съема проймы спускают 33 петли на плечо в 3 приема по 11 петель одну за другой, а воротник продолжают вязать, убавляя по-прежнему по 1 петле, пока на спицах не останется 12 петель, которые спускают одну за другой.

Правая полка вяжется так же, как и левая, но на планке провязывают 4 петли для пуговиц.

Рукава. Набирают 51 петлю на спицы № 21/2 и вяжут 4 ряда чулочной вязкой, затем 1 ряд лицевыми петлями по изнанке работы для подшивки по низу рукава. В пятом ряду первые 10 петель после кромки нижут налицо, затем 29 петель «букле» и последние 10 петель снопа налицо. С, шестого ряда начинают передвижение петель так же, как на спинке, от боков к центру. Поворачивают работу наизнанку и провязывают 11 петель наизнанку. 27 петель «букле» и 11 петель снова наизнанку.

Продолжают таким образом передвижение петель, прибавляя по обе стороны работы по 1 петле через каждые 6—8 рядов. Опускают на проймы последовательно по 3, 2 и 1 петле с обеих сторон работы. Головку рукава вяжут, спуская петли в соответствии с выкройкой.

Сборка жакета. Готовые детали жакета накалывают на выкройку (рис. 12) и, слегка сбрызнув водой, оставляют для просушки затем сшивают спилку с полками и вставляют в проймы рукава, Сшивают задние концы воротника и пришивают их к горловине спины. На левую полку пришивают 4 пуговицы.

ЖАКЕТ С РУКАВАМИ РЕГЛАН

(Размер 48—50, рис. 13)

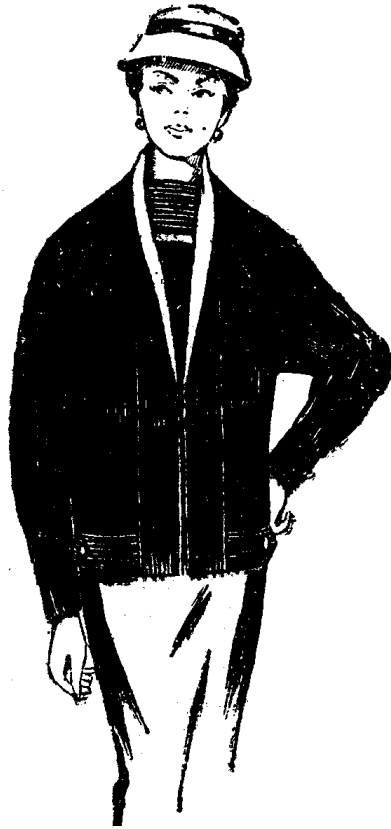


Рис. 13. Жакет с рукавом реглан

Материал: 500 г светло-серой шерсти. Спицы № 2 1/2

Жакет. Рукава длинные, борта двойные, переходящие в воротник, который можно отвернуть в небольшую шаль. Клапаны двойные. Жакет рекомендуется вязать из ниток черного цвета, внутренние стороны бортов и клапанов отделать нитками светло-серого цвета.

Жакет вяжется без выкройки по расчету петель сверху вниз. Все детали жакета (спинка, полки, рукава) до конца проймы вяжутся вместе чулочной вязкой, то есть лицевыми петлями по лицу и изнаночными по изнанке работы. По мере вязанья на спицах образуется много петель, что затрудняет работу, поэтому борта связаны из двух разноцветных клубков и пришиты отдельно; клапаны также связаны и пришиты отдельно.

Набирают 66 петель черной шерсти на спицы № 2 1/2 и распределяют их следующим образом: по 10 петель на каждую полку, 22 петли на спинку, по 10 петель на каждый рукав и 4 петли для соединения полки и спинки с рукавами. Каждая из этих 4 петель образует линию реглана и является центральной петлей, по обе стороны которой

прибавляется по мере вязанья по 1 петле в каждом лицевом ряду, всего 8 петель в ряду. Изнанка жакета вяжется без прибавления, и все петли и накиды провязываются, как изнаночные.

Для примера приводятся первые четыре ряда работы.

1-й ряд — 10 петель лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 10 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 22 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 10 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 10 лицевых.

2-й ряд — весь изнаночными петлями, на спицах образуется 74 петли.

3-й ряд — 11 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 12 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 24 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 12 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 11 лицевых.

4-й ряд — весь изнаночными петлями, на спицах образуется 82 петли.

5-й ряд — 12 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 14 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 26 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 14 лицевых, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 12 лицевых.

6-й ряд — весь изнаночными петлями, на спицах образуется 90 петель.

Вяжут таким образом до тех пор, пока линии реглана не достигнут 32 см. Затем снимают петли правой полки, спинки и обоих рукавов на запасные спицы или нитку и далее вяжут только левую полку. Для того чтобы жакет был свободным, прибавляют со стороны проймы сразу 7 петель и далее вяжут 16 см, убавляя по высоте бока пять раз по одной петле через равные промежутки. Далее вяжут еще 8—10 см, прибавляя по боковой линии пять раз по одной петле через равные промежутки, после чего провязывают 1 ряд изнаночных петель по лицу работы и заканчивают полку 4 сантиметрами чулочной вязки для подшивки низа.

Правая полка и спинка вяжутся так же.

Каждый рукав вяжут в отдельности. Для рукавов прибавляют сразу по 7 петель с каждой стороны проймы и далее вяжут примерно 35 см вниз, спуская по одной петле с обеих сторон работы через 6—7 рядов.

Воротник. Набирают 25 петель черной и 25 петель светло-серой шерсти на спицы № 2 1/2 и вяжут чулочной вязкой прямую полосу, перекрещивая в середине работы обе нити, чтобы не образовалось щели. Вяжут эту полосу такой длины, чтобы ее хватило на обшивку обоих полков и горловины.

Клапаны. Набирают 20 петель черной и 20 светло-серой шерсти на спицы № 2 1/2 и вяжут чулочной вязкой полосу длиной 19 см, следя за тем, чтобы не образовалось щели. Заканчивают полосу двумя мысиками — черным и серым, спуская по 1 петле с каждой стороны до тех пор, пока на спицах не останется по 1 черной и 1 серой петле; эти петли туго закрепляют.

Сборка жакета. Сшивать жакет лучше на машине. Связанные детали отпаривают горячим утюгом через мокрую ткань. (Сшивают с изнаночной стороны клапаны, выворачивают их налицо и снова разглаживают утюгом.) Пришивают воротник черной стороной к полкам и вокруг горловины, оставляя по 8 см внизу жакета несшитыми. В этом месте пришиваются клапаны. Сшивают бока и рукава. Прикрепляют мысики клапанов к боковым швам. Подшивают низ жакета,

внутреннюю сторону борта и рукава. На концах клапанов пришивают 2 черные пуговицы.

КОФТОЧКА С ЦЕЛЬНОВЯЗАННЫМ КОРОТКИМ РУКАВОМ

(Размер 48—50, рис. 14)

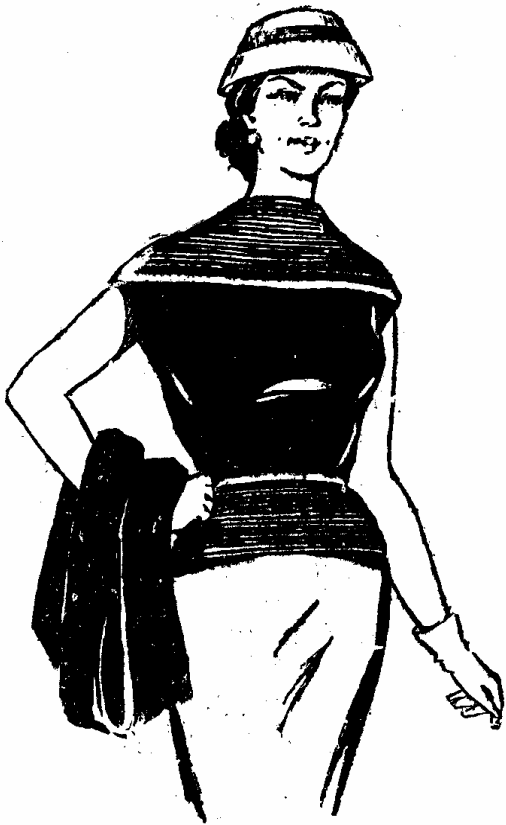


Рис. 14. Кофточка с цельновязанным коротким рукавом

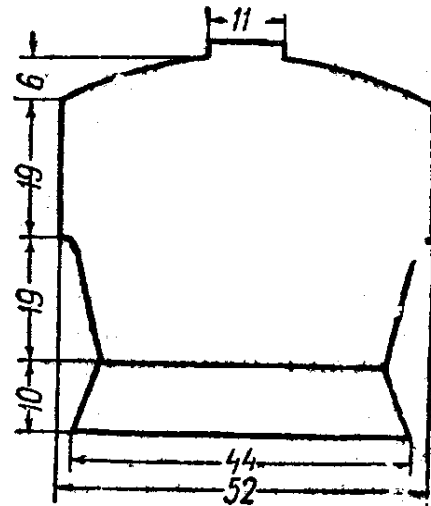


Рис. 15. Чертеж выкройки к кофточке.

Материал: 200 г черной и 50 г светло-серой шерсти. Спицы № 2 1/2.

Кофточка является составной частью жакета (см. рис. 13). Связана чулочной вязкой. Пояс и кокетка выполнены чередованием черных и светло-серых полос. Воротник закрытый, заходящий высоко на шею.

Спинка (рис. 15). Набирают 140 петель черной шерсти и провязывают 4 ряда чулочной вязкой и один ряд изнаночными петлями по лицу работы для подшивки низа кофточки. Затем привязывают светло-серый клубок к черному и вяжут, чередуя 2 ряда светло-серых с 2 рядами черных полос, высотой 10 см, убавляя 5 раз по 1 петле с каждой стороны. Затем провязывают 4 ряда черной шерстью, 8 рядов белой и далее вяжут одной черной шерстью 19 см, прибавляя 5 раз по 1 петле с каждой стороны. Для образования рукавчиков накидывают на спицы сразу по 5 петель с каждой стороны и, провязав 19 см, переходят к образованию наклона плечей.

Привязывают светло-серый клубок к черному и вяжут 8 рядов светло-серой шерстью, 4 ряда черной и снова чередуют 1 ряд светло-серый с рядом черных полос, закрепляя по 55 петель на каждое плечо в 11 приемов по 5 петель одну за другой. Оставшиеся 40 петель продолжают вязать чулочной вязкой еще 2 см, затем провязывают 1 ряд изнаночными петлями по лицу работы и 2 см чулочной вязкой черной шерстью, которые пойдут для подшивки стойки.

Перед вяжут так же, как спинку, по выкройке спинки.

Сборка кофточки. Готовые детали накалывают на выкройки изнанкой кверху и проглаживают горячим утюгом через мокрую ткань. Сшивают спинку с передом по линии плеч, причем левое плечо сшивают только до середины, так как пришивают кнопки или застежку «молния». Перегибают пополам стойку на спинке и переде и подшивают незаметным швом. Затем сшивают боковые линии кофточки и подшивают низ.

ЖАКЕТ С ЦЕЛЬНОВЯЗАННЫМ РУКАВОМ

(Размер 48, рис. 16)

Материал: 500 г голубой шерсти, Спицы № 2 1/2.



Рис. 16. Жакет с цельновязанным рукавом

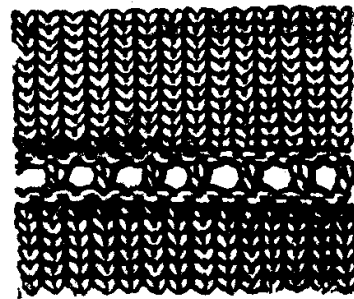


Рис. 17. Образец вязки

Жакет свободный, без застежки, полудлинные рукава. Воротник, манжеты двойные, связаны и пришиты отдельно.

Образец вязки на 20 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис. 17)

1-й, 2-й, 3-й, 4-й, 5-й, 6-й, 7-й, 8-й ряды чулочной вязкой.

9-й ряд — изнаночными петлями.

10-й ряд — 2 петли провязывают вместе налицо, 1 накид, 2 петли вместе налицо, 1 накид и так до конца ряда.

11-й ряд — все петли, а также накиды вяжут изнаночными петлями, 12-й ряд — изнаночными петлями.

С 13-го ряда рисунок повторяется.

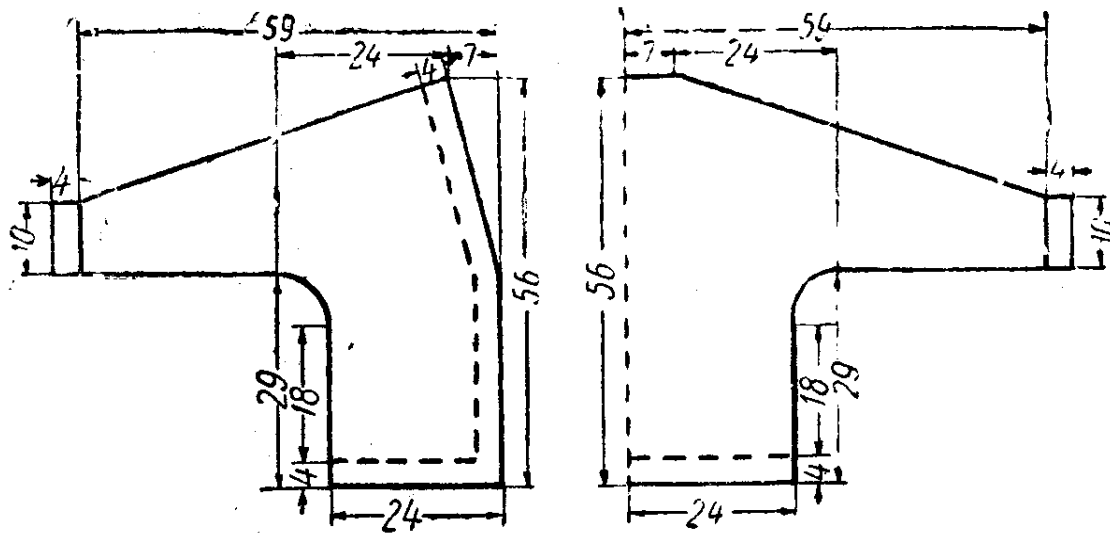


Рис. 18. Чертеж выкроек к жакету

Спинка (рис. 18). Набирают 130 петель на спицы и вяжут 4 см чулочной вязкой и 2 ряда изнаночными петлями по лицу работы для подшивки низа. Далее вяжут еще 4 см, чередуя 3 ряда чулочной вязки с 1 рядом «веревочки». Всего выполняют 4 ряда «веревочки». Пятый ряд «веревочки» образуется в месте сгиба подшивки. Далее вяжут 22 см к пройме по образцу, приведенному в начале описания, без изменений. Для образования проймы прибавляют с каждой стороны 3 раза по 1 петле и 4 раза по 4 петли через ряд. Прибавив таким образом по 19 петель с каждой стороны, набирают на спицы по 68 петель с каждой стороны в два приема и вяжут 10 см без изменений. Затем начинают постепенно закреплять по 5 петель с каждой стороны в каждом ряду, образуя плавную линию плеча. В горловине закрепляют сразу 36—40 петель.

Правая полка (рис. 18). Набирают 68 петель на спицы и вяжут так же, как низ спинки, то есть 4 см чулочной вязкой и 2 ряда изнаночными петлями по лицу работы для подшивки низа. Далее вяжут еще 4 см, чередуя 3 ряда чулочной вязки с 1 рядом

«веревочки» — всего 4 ряда «веревочки», Далее вяжут 22 см к пройме по образцу, приведенному в начале описания, без изменений.

Для образования проймы прибавляют 3 раза по 1 петле и 4 раза до 4 петли через ряд. Прибавив таким образом 19 петель, набирают со стороны проймы 68 петель в два приема и вяжут 10 см вверх без изменений.

Получив необходимую ширину рукава (10 см), начинают закреплять в соответствии с выкройкой с правой стороны по 2—3 петли через каждые 4—6 рядов для выреза горловины, а с левой стороны—для получения линии скоса плечей постепенно закрепляют по 4—5 петель от начала рукава к горловине.

Левая полка вяжется так же, как правая, только вырез горловины делают с левой стороны, а рукава вывязывают с правой.

Планка. Набирают 300 петель на спицы и вяжут прямую полосу так же, как низ жакета: 4 см чулочной вязкой, затем 2 ряда изнаночными петлями по лицу работы для подшивки планки. Далее вяжут еще 4 см, чередуя 3 ряда чулочной вязки с 1 рядом «веревочки» — всего 3 ряда «веревочки». Для образования четвертого ряда «веревочки» закрепляют связанную полосу лицевыми петлями по изнаночной стороне работы.

Манжеты. Набирают по 48 петель на спицы и вяжут две прямые полосы по тому же рисунку, что и планку.

Сборка жакета. Связанные детали отпаривают с изнанки утюгом через мокрую ткань. Затем сшивают спинку с полками по линии плеч, следя за тем, чтобы полосы совпали. Накладывают поверх краев полоч связанную полосу и пришивают мелкими стежками, вкалывая иглу в крайний ряд «веревочки». Таким же образом пришивают манжеты. Затем подшивают внутреннюю сторону планки и сшивают боковые линии и рукава, подшивают низ жакета и манжеты. Швы тщательно разглаживают с изнанки горячим утюгом через мокрую ткань.

КОФТОЧКА С РЕЛЬЕФНЫМИ ПОЛОСКАМИ

(Размер 46—48, рис. 19)

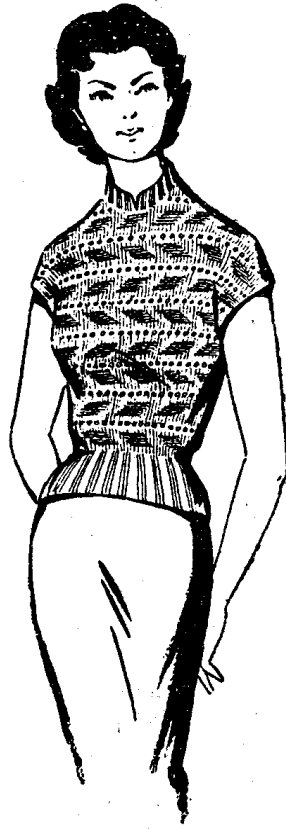


Рис. 19. Кофточка с рельефными полосками

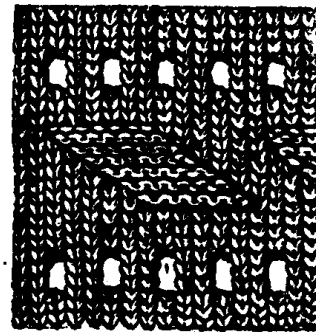


Рис. 20. Образец вязки

Материал: 200 г голубой шерсти. Спицы №2 1/2 и 2.

Дамская кофточка с небольшими цельновязанными рукавами. Выполнена чередованием рельефных полос с узкими ажурными. Воротничок-стойка, спереди с разрезом.

Образец вязки на 24 петли, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис. 20)

1-й, 2-й, 3-й, 4-й ряды — чулочной вязкой.

5-й ряд — 2 петли провязать вместе налицо, 1 накид, 2 петли вместе налицо, 1 накид и так до конца ряда.

6-й ряд изнаночными петлями.

7-й, 8-й, 9-й, 10-й ряды — чулочной вязкой.

11-й ряд — 3 лицевых, 6 изнаночных, 6 лицевых, 6 изнаночных, 1 лицевая.

12-й ряд — 2 изнаночных, 6 лицевых, 6 изнаночных, 6 лицевых, 2 изнаночных.

13-й ряд — 1 лицевая, 6 изнаночных.

6 лицевых, 6 изнаночных, 3 лицевых.

14-й ряд — 4 изнаночных, 6 лицевых, 6 изнаночных, 6 лицевых.

15-й, 16-й, 17-й, 18-й ряды — чулочной вязкой.

19-й ряд вяжут так же, как 5-й ряд.

20-й ряд — как 6-й ряд.

21-й, 22-й, 23-й, 24-й ряды чулочной вязкой.

Далее рисунок повторяется с 11-го ряда, но «листочки» располагаются в обратном направлении.

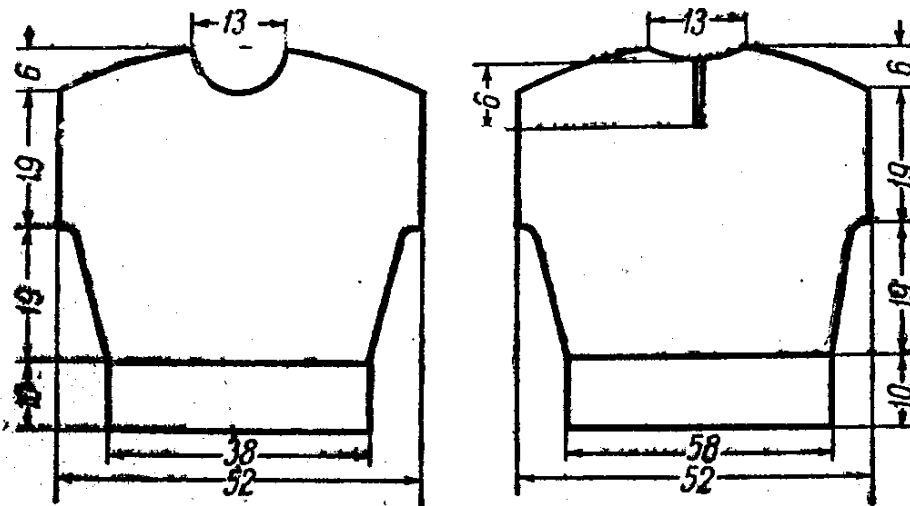


Рис. 21. Чертеж выкроек к кофточке (слева перед, справа спинка)

Спинка (рис. 21). Набирают 110 петель на спицы № 2 и вяжут резинку 1x1, чередуя 1 лицевую с 1 изнаночной петлей, высотой 10 см. Затем переходят на спицы «№ 2 1/2 и вяжут от талии к пройме по приведенному в начале описания образцу 19 см, равномерно прибавляя по высоте бока 5 раз по 1 петле с каждой стороны. Довязав до проймы, накидывают на спицы сразу по 5 петель с обеих сторон для образования рукавов и вяжут еще 10 см, затем, разделив все число петель пополам, начинают вязать каждую половину с отдельного клубка, образуя разрез для застежки «молния». Провязав 19 см, начинают закреплять по 5 петель одну за другой на плечи; 15 петель закрепляют на горловину. Вторую половину спинки заканчивают таким же образом.

Перед (рис. 21). Набирают 120 петель на спицы № 2 и вяжут резинку 1x1 высотой 10 см. Затем переходят на спицы № 2 1/2 и вяжут от талии к пройме по приведенному образцу 19 см, равномерно прибавляя по линии бока 5 раз по 1 петле с каждой стороны. У проймы накидывают на спицы сразу по 5 петель с каждой стороны для образования рукавов и вяжут еще 19 см без изменений. Закрепляют 40 петель на горловину и вяжут каждое плечо в отдельности, закрепляя по 5 петель одну за другой в 10 приемов.

Воротник-стойка. Набирают 85 петель на спицы № 2 и вяжут 1 см резинкой 1х1. Далее делят все количество петель пополам и Продолжают вязать каждую половину в отдельности еще 4 см, убавляя по 1 петле от середины к краям для образования разреза.

Сборка кофточки. Накальывают готовые детали на выкройки, осторожно сбрызгивают и оставляют для просушки. Затем сшивают перед со спинкой по линии плеч. Края рукавов подшивают с изнанки тесьмой. Сшивают бока кофточки. Вокруг горловины пришивают незаметным швом воротник-стойку. В разрез на спинке пришивают «молнию».

КОФТОЧКА С ОРНАМЕНТОМ

(Размер 46, рис. 22)

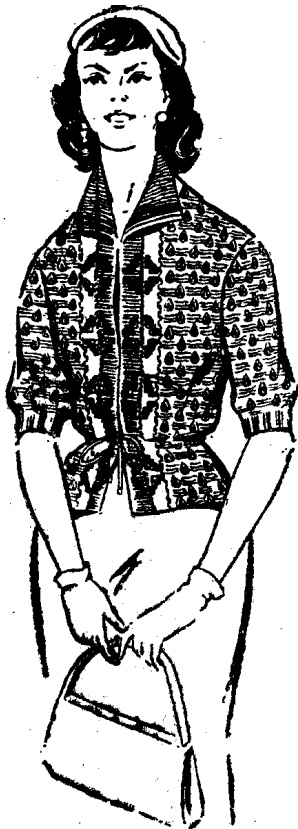


Рис. Кофточка с орнаментом

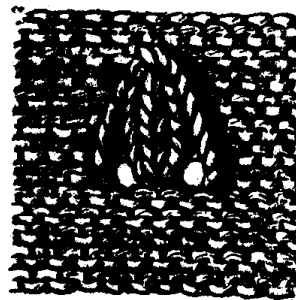


Рис. 23. Образец вязки

Материал: 400 г серой, 20 г зеленой и немного красной и черной шерсти. Спицы № 2 1/2.

Образец вязки на 29 петель, включая по одной петле с каждой стороны на кромку (Рис. 23)

1-й ряд - весь наизнанку.

2-й - ряд весь налицо.

3-ряд – 7 изнаночных, 1 накид, 1 петлю снять непровязанной, 2 вместе провязать наизнанку и протянуть через снятую петлю 1 накид. Повторять от * до конца ряда.

4-й ряд * 7 лицевых, 3 изнаночных. Повторять от * до конца ряда.

5-й ряд * 7 изнаночных, 3 лицевых, Повторять от * до конца ряда.

6-й ряд — как 4-й ряд.

7-й ряд — как 5-й ряд.

8-й ряд — как 4-й ряд.

9-й ряд — * 7 изнаночных, 1 снять на запасную спицу, следующие 2 петли провязать налицо, затем 1 с запасной спицы также налицо. Повторять от * до конца ряда.

10-й ряд — весь налицо.

11-й ряд — весь наизнанку.

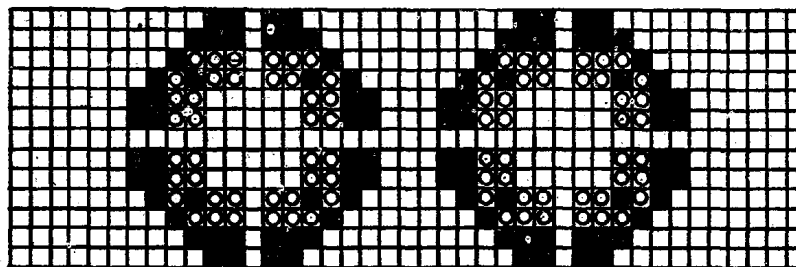
12-й ряд весь налицо.

13-й ряд — весь наизнанку.

14-й ряд — весь налицо.

С 15-го ряда рисунок повторяется, начиная с 1-го, в шахматном порядке.

Примечание. Значок * указывает на то, что рисунок нужно повторять от этого значка и до конца ряда.



□ Зеленый
■ Красный
○ Черный

Рис. 25. Орнамент

Спинка (рис, 24). Набирают 100 петель серой шерсти на спицы и вяжут 4 ряда чулочной вязкой и 1 ряд изнаночными петлями по лицу работы для подшивки. Далее вяжут 12 см к талии по образцу, приведенному и начале описания. По мере вязки равномерно убавляют 5 раз по 1 петле с каждой стороны. По линии талии провязывают отверстия для шнура, для чего вяжут весь лицевой ряд следующим образом: * 9 лицевых, 2 вместе провязать налицо, 1 накид, 3 лицевых, 2 вместе провязать налицо, 1 накид. Повторять от * до конца ряда* Изнаночный ряд вяжут весь наизнанку.

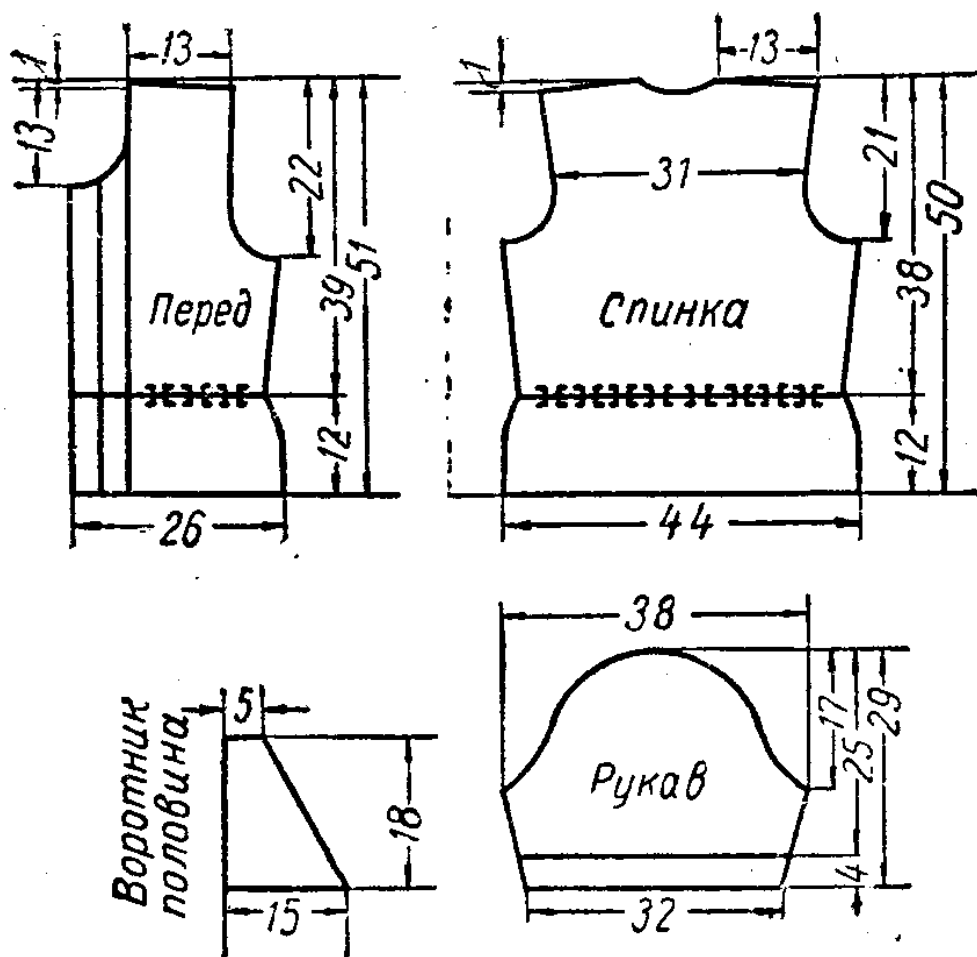


Рис. 24. Чертеж выкроек к жакету

От талии вяжут снова по образцу 17 см к пройме, прибавляя по линии бока 5 раз по 1 петле с каждой стороны через равные промежутки. Закрепляют на проймы по 3, 2 и 1 петле последовательно с обеих сторон и вяжут еще 20 см к плечам. На плечи закрепляют по 30 петель в 6 приемов, по 5 петель одну за другой, оставшиеся 28 петель закрепляют на горловину.

Левая полка. Набирают 48 петель серой шерсти на спицы и вяжут 4 ряда чулочной вязкой и 1 ряд изнаночными петлями по лицу работы для подшивки. Далее вяжут по образцу 12 см к талии, равномерно убавляя по 1 петле 5 раз по линии бока.

Так же, как на спинке, провязывают по линии талии отверстия для шнура.

Затем снова вяжут по образцу 17 см к пройме, прибавляя равномерно 5 раз по 1 петле по линии бока. Закрепляют на пройму 5, 4, 3, 3, 2 и 1 петлю последовательно, затем вяжут 21 см к плечу без изменений. Плечо заканчивают в 6 приемов, закрепляя по 5 петель одну за другой. Затем вставляют спицы в петли по линии застежки и, набрав 85 петель, вяжут планку, убавляя со стороны горловины по одной петле в каждом ряду.

Сначала провязывают 2 ряда лицевыми петлями и 4 ряда чулочной вязкой, после чего начинают вывязывать орнамент по приложенному рисунку 25 красной и черной шерстью, потом вяжут серой шерстью 2 ряда чулочной вязкой. Далее переходят на вязку зеленой шерстью и снова вывязывают орнамент красной и черной шерстью. Заканчивают планку «веревочкой» (лицевыми петлями по лицу и изнанке работы), вяжут ее серой шерстью.

Рукава. Набирают 60 петель на спицы и вяжут 4 см резинкой 2x2, чередуя 2 лицевые с 2 изнаночными петлями. Затем переходят на вязку по образцу и вяжут к пройме, прибавляя с каждой стороны по одной петле через 6—8 рядов. Закрепляют на проймы по 3, 2 и 1 петле последовательно, после чего постепенно закрепляют петли рукава в соответствии с выкройкой.

Воротник. Набирают 45 петель серой шерсти на спицы и вяжут одну половину воротника, провязывая с одной его стороны по 2 петли вместе в конце каждого лицевого ряда. Первые 4 ряда вяжут серой шерстью «веревочкой», затем 2 ряда чулочной вязкой зеленой шерстью, далее 2 ряда «веревочкой» красной шерстью, снова 2 ряда чулочной вязкой зеленой шерстью. Потом переходят на вязку серой шерстью «веревочкой», убавляя с одной стороны воротника петли до тех пор, пока на спицах останется 15 петель, которые* закрепляют одну за другой. Таким же образом вяжут вторую половину воротника.

Сборка кофточки. Сшивают спинку с полками с изнанки швом «за иголку». Затем сшивают рукава и вставляют их в проймы. Соединяют обе половинки воротника и пришивают к горловине. Пришивают 5 крючков и петель к изнаночной стороне планок. Полки кофточки сходятся впритык. В отверстия, провязанные по линии талии, продевают шнур.

СПОРТИВНЫЙ ДЖЕМПЕР С ДЛИННЫМ ЦЕЛЬНОВЯЗАННЫМ РУКАВОМ

(Размер 48, рис. 26)



Рис. 26. Спортивный джемпер с цельновязанным рукавом

Материал: 400 г серой шерсти. Спицы № 2 1/2 и 2.

Диагональные полосы джемпера рельефно выделяются и расходятся от центральной петли вверх. Пояс-резинка (1x1) отвернут на лицо джемпера и составляет одно целое с карманами. Застежка «молния» сзади.

Образец вязки на 25 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (рис. 27)

1-й ряд — 1 лицевая, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 1 снять без провязывания, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 1 лицевая.

2-й ряд и все остальные четные ряды — изнаночными петлями.

3-й ряд — 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 1 лицевая, 1 снять без провязывания, 1 лицевая, 2 изнаночная, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные.

5-й ряд — 1 изнаночная, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 1 снять без провязывания, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 1 изнаночная.

7-й ряд - 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 1 изнаночная, 1 снять без провязывания, 1 изнаночная, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые.

С 9-го ряда рисунок повторяется (схема передвижения петель — рис. 28).

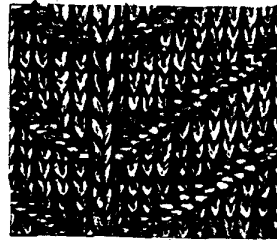
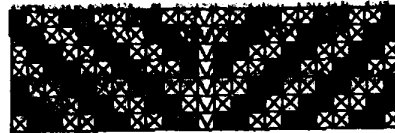


Рис. 27. Образец вязки



X Лицевая петля
■ Изнаночная петля
V Снять без провязывания

Рис. 28. Схема вязки

Спинка (рис. 29). Набирают 129 петель на спицы № 2 и вяжут 10 см резинкой 1x1. Переходят на спицы № 2 1/2 и вяжут к пройме 19 см по образцу, приведенному в начале описания. Для образования проймы прибавляют с каждой стороны 3 раза по 1 петле через ряд и 4 раза по 4 петли также через ряд.

Прибавив таким образом всего по 19 петель с каждой стороны, набирают на спицы по 88 петель с каждой стороны в два приема для образования рукавов и вяжут 12 см без изменений.

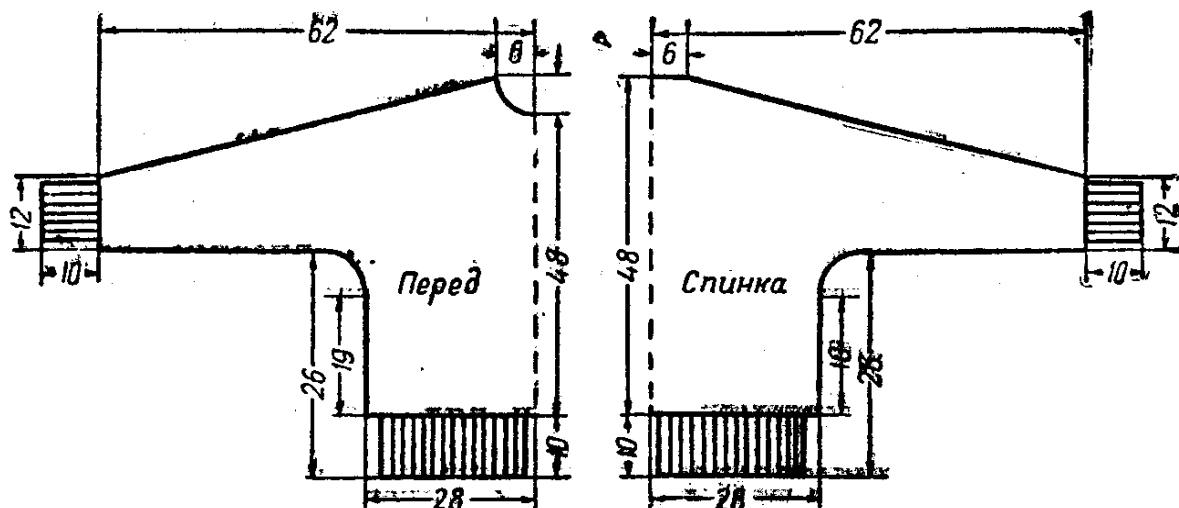


Рис. 29. Чертеж выкроек к спортивному джемперу

Связав необходимую ширину рукава (12 см), делят работу на две части и вяжут только правую половинку спинки, образуя посередине разрез для застежки «молния». Для получения линии скоса рукава постепенно закрепляют по 5 петель от начала рукава к горловине. Горловину на спинке не делают. Вторую половину спинки вяжут так же.

Перед (рис. 29) отличается от спинки только тем, что в последней имеется выемка для горловины. Для выполнения ее, связав в длину после резинки 48 см, закрепляют в середине работы 40 петель по выкройке.

Воротник. Набирают 124 петли на спицы № 2 и вяжут воротник резинкой 1x1 высотой 12 см.

Сборка джемпера. Накалывают готовые детали джемпера изнанкой кверху на выкройку и проглаживают горячим утюгом через мокрую ткань. Перед джемпера сшивают со спинкой по плечевым линиям так, чтобы диагональные полосы обеих деталей совпадали. Вставляют поочередно спицы в петли рукавов и вяжут резинки 1x1, высотой 8—10 см. Сшивают с изнаночной стороны боковые линии переда и спинки. Далее сшивают рукава. Пришивают воротник к горловине. В разрез середины спинки вставляют «молнию». При переходе «молнии» на ворот подрезают с обеих сторон ткань «молнии» и переводят её на лицо воротника, чтобы при отвороте его ткань была незаметной. Отворачивают на лицо джемпера пояс-резинку и пришивают незаметными стежками, оставляя по 10 см с каждой стороны переда несшитыми для образования карманов.

МУЖСКОЙ ДЖЕМПЕР

(Размер 52, рис. 30)



Рис. 30. Мужской джемпер

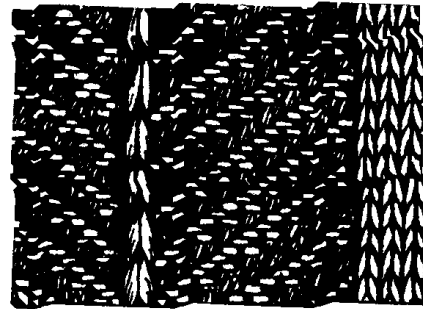


Рис. 31. Образец вязки

Материал: 600 г вишневой шерсти. Спицы № 2 1/2.

Рисунок вязки представляет собой чередование гладких лицевых и диагональных полос, расположенных «елочкой».

Образец вязки на 43 петли, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис. 31)

Выполнение рисунка требует большого внимания, так как счет петель идет по лицевой и изнаночной стороне.

1-й ряд — 10 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 1 снять без провязывания, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 10 лицевых.

2-й ряд — 11 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 1 лицевая, 1 изнаночная, 1 лицевая, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 11 изнаночных.

3-й ряд — 12 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 1 снять без провязывания, 2 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 12 лицевых.

4-й ряд — 10 изнаночных, 1 лицевая, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 3 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 2 лицевых, 2 изнаночных, 1 лицевая, 10 изнаночных.

Далее рисунок повторяется.

Спинка (рис. 32). Набирают 125 петель на спицы и вяжут резинку 1x1. Затем переходят навязку по образцу, приведенному в начале описания, располагая рисунок так, чтобы в центре спинки проходил рисунок «елочка». Вяжут 24 см к пройме, прибавляя по 7 петель с каждой стороны равномерно. На проймы закрепляют последовательно по 4, 3, 2 и 1 петле с обеих сторон.

Далее вяжут от начала проймы до плеча 23 см вверх, прибавляя на последних 5 сантиметрах по 3 петли с каждой стороны равномерно, после чего закрепляют по 42 петли на каждое плечо (в 6 приемов по 7 петель одну за другой). На горловину закрепляют 41 петлю подряд.

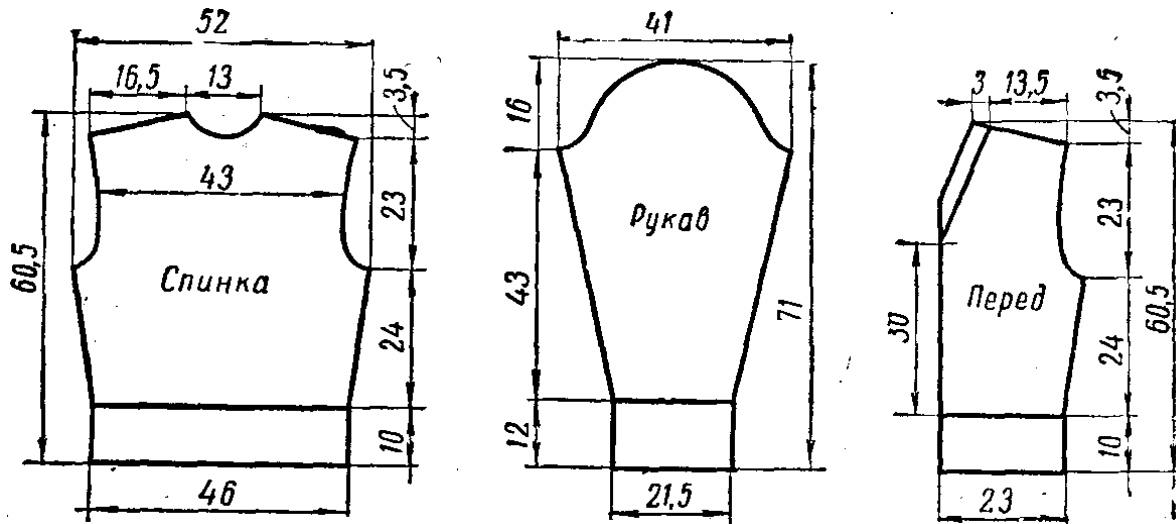


Рис. 35. Чертёж выкроек

Перед вяжут так же, как спину, но на тридцатом сантиметре от талии делят работу на две части и вяжут каждую половину отдельно, спуская петли со стороны выреза горловины в соответствии с выкройкой, примерно через каждые 3—4 ряда.

Провязав 23 см от начала проймы, закрепляют оставшиеся на спицах 42 петли на плечо (в 6 приемов по 7 петель одну за другой). Таким же образом заканчивают вторую половину.

Резинка для горловины. Набирают 185 петель на спицы и делят пополам. Возле оставшейся в середине работы петли прибавляют по 1 петле с каждой стороны и вяжут резинку 1x1 высотой 3 см. Так в середине резинки образуется угол для выреза горловины.

Рукав. Набирают 70 петель на спицы и вяжут резинку 1x1 высотой 12 см. Далее вяжут 43 см чулочной вязкой и только в середине рукава располагают рисунок «елочка» по образцу, приведенному в начале описания, прибавляя по 1 петле с

каждой стороны примерно через каждые 1—1,5 см. Головку рукава вяжут строго по выкройке.

Сборка джемпера. Готовые детали джемпера накалывают на выкройки (рис. 32) изнанкой кверху, сбрызгивают водой и оставляют для просушки. Затем сшивают перед со спинкой с изнаночной стороны по линии плеч и боков швом «за иголку». Сшивают с изнанки рукава и вставляют их в проймы. В горловину вшивают резинку впритык.

МУЖСКОЙ ДЖЕМПЕР С ЗАСТЕЖКОЙ

(Размер 50, рис. 33)



Рис. 33. Мужской джемпер с застежкой

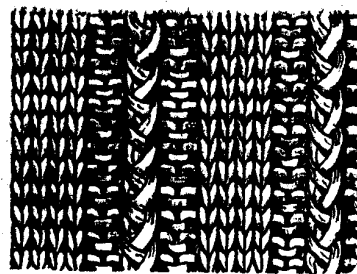


Рис. 34. Образец вязки

Материал: 600 г плотной серой шерсти. Спицы № 2 1/2.

Мужской одноцветный джемпер выполнен из плотной серой шерсти. Застежка спереди на 6 пуговицах. Рукав длинный. Манжеты, пояс и планка связаны резинкой 1x1. В месте соединения пояса с джемпером прорезные карманы.

Образец вязки на 16 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис. 34)

1-й ряд — 4 лицевые, 2 изнаночные, 2 петли провязать вместе налицо и, не снимая со спицы, провязать еще раз только первую петлю также налицо. Затем обе петли одновременно снять со спицы; 2 изнаночные, 4 лицевые.

2-й ряд — 4 изнаночные, 2 лицевые, 2 изнаночные, 2 лицевые, 4 изнаночные.

Все последующие ряды вязать, как 1-й и 2-й ряды.

Спинка (рис. 35). Набирают 129 петель на спицы и вяжут 10 см резинкой 1x1. Затем по образцу, приведенному в описании, вяжут 25 см к пройме, равномерно прибавляя по высоте бока 8 раз по 1 петле с каждой стороны. На проймы закрепляют с обеих сторон последовательно по 5, 4, 3, 2 и 1 петле. Далее вяжут 24 см к плечу без изменений, затем закрепляют по 40 петель на каждое плечо в четыре приема по 10 петель одну за другой. Остальные 35 петель закрепляют подряд на горловину.

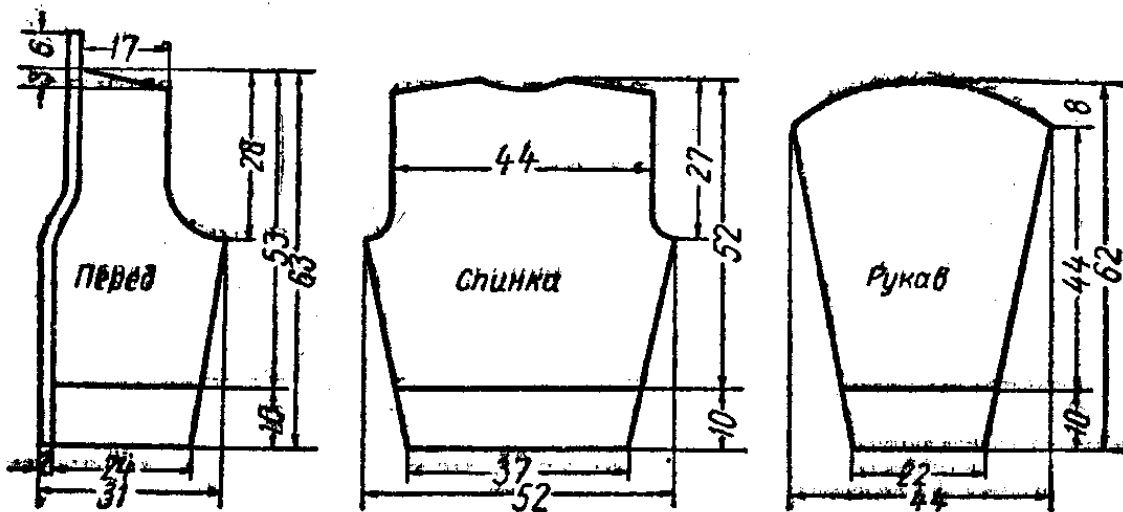


Рис. 35. Чертёж выкроек

Правая полка. Набирают 82 петли на спицы и вяжут резинкой 1x1. Затем провязывают по лицевой стороне работы 27 петель со стороны застежки резинкой 1x1 и закрепляют 29 петель для образования кармана. Остальные 26 петель провязывают резинкой 1x1 до конца работы. Поворачивают работу наизнанку и первые 26 петель снова провязывают резинкой 1x1.

Далее набирают на запасные спицы 29 петель серой шерсти с другого клубка и вяжут подкладку для кармана чулочной вязкой высотой 9 см, после чего надевают эти 29 петель на оставленные ранее спицы вместо закрепленных для кармана и провязывают последние 27 петель резинкой 1x1.

Затем вяжут по образцу, приведенному в описании, 25 см к пройме, равномерно прибавляя по высоте бока 8 раз по 1 петле. На пройму закрепляют 5, 4, 4, 3, 2 и 1 петлю последовательно и далее начинают спускать вырез горловины, для чего, провязав 9 петель планки, следующие за ними 2 петли провязывают вместе. Такое убавление производят через каждый три ряда до тех пор, пока на спицах не останется 49 петель. Сорок петель из них закрепляют в четыре приема по 10 петель

одну за другой, Оставшиеся на спицах 9 петель (планку) вяжут еще 9 см, затем их подряд закрепляют.

Левая полка вяжется так как правая, но на ней провязывают 6 петель для пуговиц.

Рукав. Набирают 60 петель на спицы и вяжут 10 см резинкой 1x1, затем вяжут по образцу, приведенному в описании, 44 см до проймы, прибавляя по 1 петле с обеих сторон через каждые 6—8 рядов. Головку рукава вяжут, убавляя петли в соответствии с выкройкой.

Сборка джемпера. Накалывают готовые детали джемпера на выкройку изнанкой кверху и разглаживают горячим утюгом через мокрую ткань. Резинки не гладят. Затем пришивают подкладку карманов и снова разутюживают их. Сшивают с изнанки полки джемпера со спинкой швом «за иголку», обшивают горловину планками и скрепляют их на шее. Сшивают с изнанки рукава и вставляют в проймы. На планку правой полки пришивают 6 пуговиц.

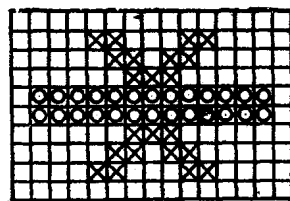
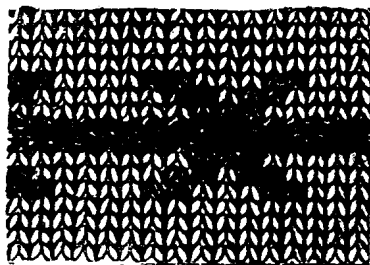
КОФТОЧКА ДЛЯ ДЕВОЧКИ



Рис. 36. Кофточка для девочки 8—9 лет

Материал: 250 г синей, 25 г красной и 25 белой шерсти. Спицы № 2 1/2 и 2.

Нижние края кофточки, рукавов и кокетки выполнены орнаментированными полосками из красной и белой шерсти. Рукава длинные. Застежка на 6 пуговицах.



X Красный
O Изнаночные петли

Рис. 38. Образец вязки орнамента Рис. 39. Схема орнамента

Спинка (рис. 37). Набирают 80 петель синей шерсти на спицы № 2 и вяжут резинкой 2x2 высотой 6 см. Затем переходят на спицы № 2 1/2 и вяжут 4 ряда чулочной вязкой, после чего привязывают красный клубочек к синему и выполняют орнаментированную полосу по рисункам 38 и 39 красной шерстью. Четвертый и пятый ряды полосы вяжут изнаночными петлями красной шерстью. Далее вяжут 4 ряда чулочной вязкой синей шерстью и выполняют такую же орнаментированную полосу белой шерстью.

Затем чулочной вязкой одной синей шерстью вяжут 17 см от талии к пройме, прибавляя 5 раз по 1 петле с каждой стороны через равные промежутки. Закрепляют на проймы по 3, 2 и 1 петле с каждой стороны.

Затем вяжут 17 см к плечу, выполняя снова красную и белую полосу по рисункам 38 и 39, после чего делят оставшиеся на спицах 78 петель на 3 части; 24 петли закрепляют подряд на горловину и по 27 петель на каждое плечо. Плечи закрепляют в три приема по 9 петелю одну за другой.

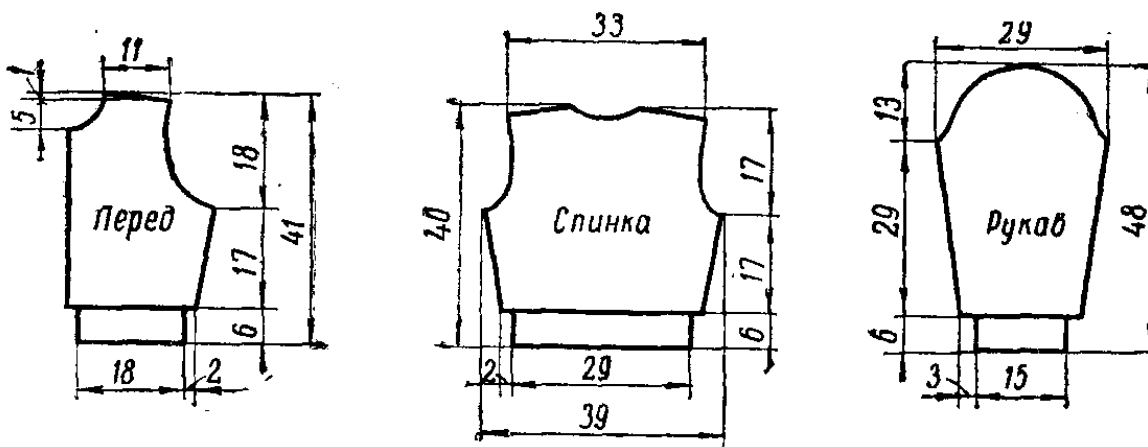


Рис. 37. Чертеж выкроек к кофточке для девочки

Левая полка (рис. 37). Набирают 60 петель синей шерсти на спицы № 2 и вяжут резинку 2x2 высотой 6 см. Затем переходят на спицы № 2 1/2 и первые 53 петли вяжут чулочной вязкой, а последние 7 петель (планку) — резинкой 1x1. Вяжут таким образом 4 ряда, после чего привязывают красный клубочек к синему и выполняют орнаментированную полосу по рисункам 38 и 39 красной шерстью.

Четвертый и пятый ряды полоски вяжут изнаночными петлями красной шерстью. Далее вяжут 4 ряда чулочной вязкой синей шерстью и выполняют такую же полосу белой шерстью. Затем вяжут чулочной вязкой одной синей шерстью.

На протяжении 17 см от талии к пройме прибавляют 5 раз по 1 петле через равные промежутки. На пройму закрепляют последовательно 5, 4, 3, 3, 2 и 1 петлю.

Вяжут 12 см к плечу, выполняя снова красную и белую полосу по рисункам 38 и 39, и закрепляют на горловину 18 петель подряд и еще два раза по 1 петле, после чего, провяжав 5—6 см без изменений, закрепляют на плечо 27 петель (в 3 приема, по 9 петель одну за другой).

Правую полку вяжут так же, как левую, но провязывают 6 петель для пуговиц.

Рукава. Набирают 55 петель на спицы № 2 и вяжут резинку 2х2 высотой 6 см. Затем переходят на спицы № 2 1/2 и вяжут рукава, выполняя красную и белую полосу по рисункам 38 и 39. Далее вяжут чулочной вязкой синей шерстью, прибавляя по 1 петле с каждой стороны через 6—8 рядов.

На проймы закрепляют по 3, 2 и 1 петле с обеих сторон. Головку рукава вяжут, убавляя петли в соответствии с выкройкой.

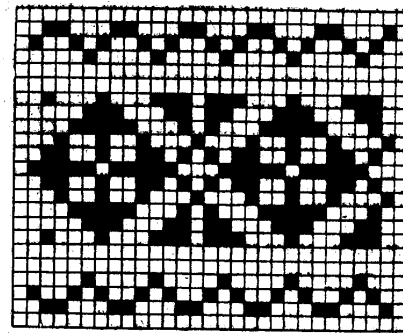
Воротник. Набирают 120 петель синей шерсти на спицы № 2 и вяжут воротник резинкой 2х2 высотой 6,5 см.

Сборка кофточки. Накладывают на выкройки все готовые детали кофточки. Пиджачки разглаживают с изнанки через толстую мокрую тряпку. Затем сшивают спинку с полками швом «за иголку», вставляют в пройму рукава и пришивают воротник к горловине. К левой полке пришивают 6 пуговиц.

СВИТЕР С ОРНАМЕНТОМ ДЛЯ ШКОЛЬНИКА 13—15 ЛЕТ



Рис. 40. Свитер для школьника 13—16 лет



□ Серый
■ Черный

Рис. 41. Схема орнамента

Материал: 400 г серой и 50 г черной шерсти. Спицы № 2 1/2, 3 замка «молния».

Нижние края спинки, переда и рукавов выполнены орнаментированными полосами. Спереди два прорезных кармана, застегивающиеся на «молнии». Застежка спереди на «молний», переходящая на ворот. Пояс, манжеты и ворот связаны резинкой.

Спинка (рис. 42). Набирают 120 петель серой шерсти на спицы № 2 1/2 и вяжут 8 см, чередуя 1 лицевую с 1 изнаночной петлей. Затем, провязав 4 ряда чулочным вязаньем, начинают выполнять орнамент по приложенному рисунку 41 (схема орнамента). Закончив орнамент, продолжают вязать, чередуя 6 лицевых с двумя изнаночными петлями высотой 22 см, прибавляя равномерно 5 раз по 1 петле с каждой стороны. На проймы закрепляют по 4, 3, 2 и 1 петле последовательно с обеих сторон. Затем вяжут еще 21 см вверх, прибавляя на последних 5 см по 3 петли с каждой стороны равномерно, после чего закрепляют по 40 петель на каждое плечо в 5 приемов. Оставшиеся на спицах 36 петель закрепляют подряд на горловину.

Перед (рис. 42). Вяжут так же, как спинку, но на 20-м см от талии делят работу на две половины и вяжут только одну половину переда, образуя посередине разрез для «молнии», 3 петли со стороны разреза вяжут рединойкой 1x1 до горловины. На 22-м

сантиметре от талии закрепляют на пройму 4, 3, 2 и 1 петлю последовательно, после чего приступают к выполнению разреза для кармана.

Для этого провязывают 42 петли от проймы и вяжут только эту часть работы, убавляя по 1 петле в сторону проймы до тех пор, пока высота разреза кармана достигнет 10 см. Оставляют эту часть работы на запасных спицах и начинают вязать 13 петель, ранее оставленных, прибавляя по 1 петле в сторону проймы до тех пор, пока оба разреза не сравняются по высоте. Тогда соединяют петли на спицу и вяжут вверх от начала проймы 21 см к плечу.

На 37-м сантиметре от талии закрепляют постепенно 18 петель на горловину, вяжут еще 6 см, прибавляя со стороны проймы 3 раза по 1 петле равномерно, после чего закрепляют 40 петель на плечо в 5 приемов.

Вторую половину переда вяжут так же, как первую.

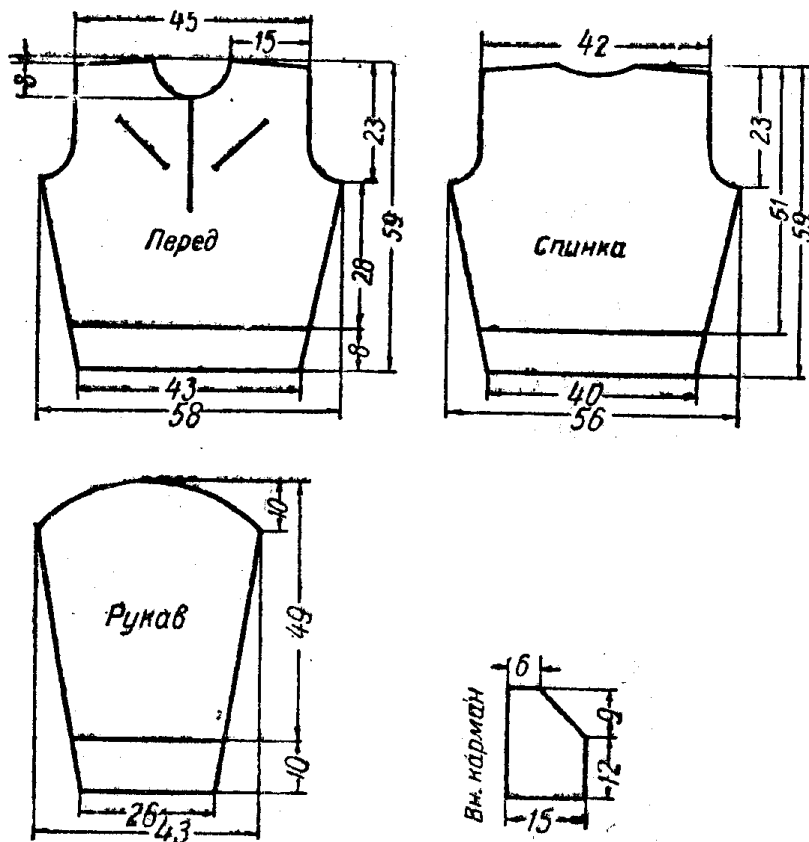


Рис. 42. Чертеж выкроек свитера для школьника

Рукава (рис. 42). Набирают 50 петель серой шерсти на спицы № 2 1/2 и вяжут 10 см резинкой 1x1. Затем начинают вывязывать орнамент по приложенному рисунку. Закончив орнамент, переходят на вязку, чередуя 6 лицевых с двумя изнаночными петлями высотой 38 см к пройме, прибавляя по 1 петле с обеих сторон работы через 6—8 рядов. Головку рукава вяжут в соответствии с выкройкой.

Воротник. Набирают 120 петель серой шерсти на спицы № 2 1/2 и вяжут прямую полосу резинкой 1x1 высотой 12 см.

Сборка свитера. Каждую деталь накалывают изнанкой кверху на мягкую подстилку и отпаривают горячим утюгом через мокрую ткань. Ворот и резинки не гладят. Затем вставляют в разрезы карманов две маленькие «молнии». Пришивают к карманам внутренние подкарманники, сшитые из ткани. Перед свитера сшивают со спинкой и вставляют в проймы сшитые рукава. Пришивают воротник к горловине. В разрез середины переда вставляют «молнию». При переходе «молнии» на ворот аккуратно подрезают ткань «молнии» с обеих сторон, переводят верхнюю ее часть на лицо ворота и пришивают незаметным швом. Таким образом, при отгибании ворота ткань «молнии» незаметна.

БЕЗРУКАВКА ДЛЯ ДОШКОЛЬНИКА 4—5 ЛЕТ



Рис. 43. Безрукавка для дошкольника 4—5 лет

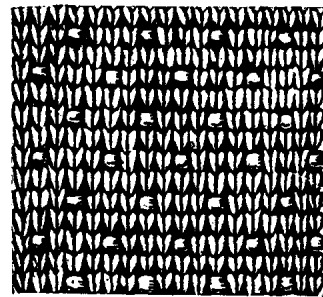


Рис. 44. Образец вязки

Материал: 150 г синей, 30 г серой и остатки зеленой и красной шерсти. Спицы № 2 1/2.

Образец вязки на 17 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис. 44)

1-й ряд — 3 лицевые, 1 изнаночная чередуются до конца ряда.

2-й ряд — весь изнаночными петлями.

3-й ряд — 1 лицевая петля. Далее повторяют до конца ряда: 1 изнаночная, 3 лицевые. Заканчивают 1 изнаночной, 1 лицевой.

4-й ряд — весь изнаночными петлями.

С 5-го ряда рисунок повторяют, начиная с 1-го ряда.

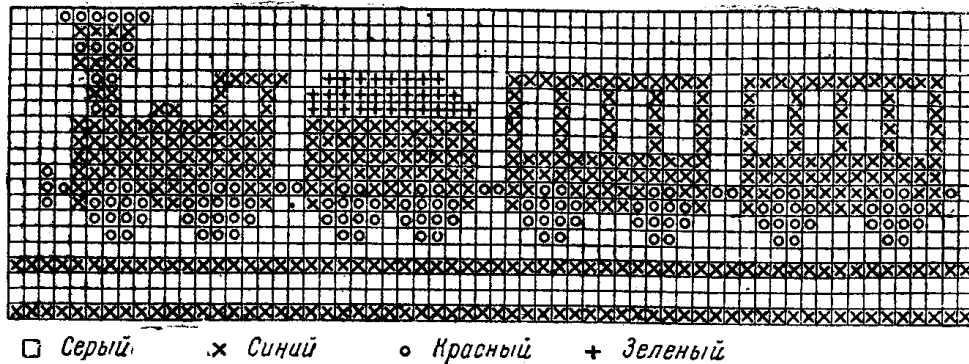


Рис. 45. Узор «поезд»

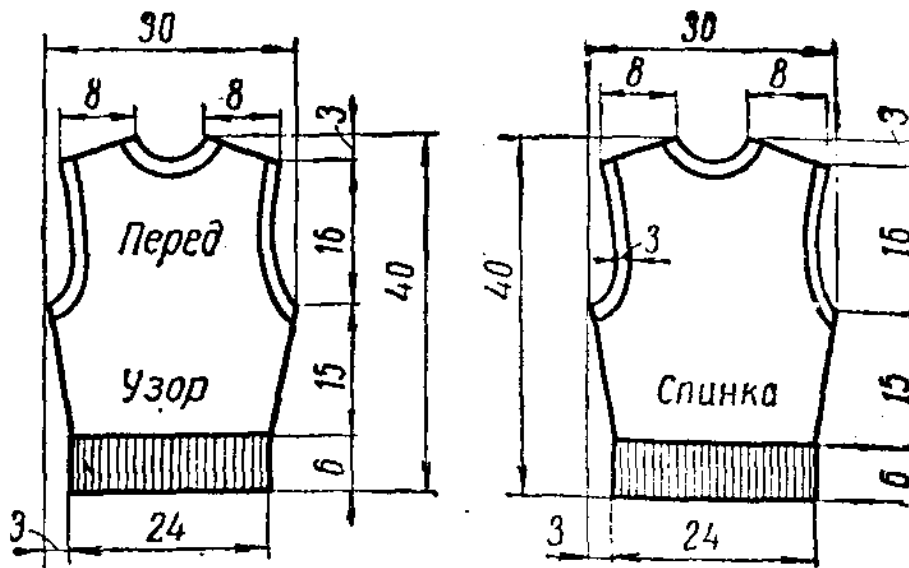


Рис. 46. Чертеж выкройки безрукавки

Спинка (рис. 46). Набирают 70 петель синей шерсти и вяжут резинку 1x1 высотой 6 см. Вяжут к пройме 15 см по образцу, прибавляя равномерно 5 раз по 1 петле с каждой стороны. Закрепляют на проймы с каждой стороны последовательно по 3, 2 и 1 петле. Оставшиеся 68 петель вяжут от начала проймы еще 13 см к плечу вверх, после чего закрепляют на каждое плечо по 24 петли в 3 приема по 8 петель одну за другой. Остальные 20 петель закрепляют на горловину.

Перед (рис. 46). Набирают 70 петель синей шерсти и вяжут резинку 1x1 высотой 6 см. Далее вяжут 4 ряда по образцу, приведенному в начале описания, после чего переходят к выполнению полосы узора «поезд» на сером фоне красной и зеленой шерстью (рис. 45). Работая цветной шерстью, необходимо следить за тем, чтобы

вязка была свободной, не затягивать нитей, иначе можно исказить узор. Закончив узор, переходят снова на вязку по образцу высотой 15 см, прибавляя пять раз по одной петле с каждой стороны равномерно. На проймы закрепляют последовательно по 3, 2 и 1 петле с каждой стороны и далее вяжут от начала проймы еще 13 см без изменений, после чего начинают делать горловину. Для этого делят оставшиеся после закрепления проймы 68 петель на 3 части (по 24 петли на плечо и 20 петель на горловину), закрепляют сразу средние 20 петель подряд, после чего вяжут к плечу еще 3 см вверх. Заканчивают плечо, закрепляя по 8 петель в 3 приема; второе плечо вяжут так же.

Сборка безрукавки. Наколов готовые детали безрукавки на выкройку (рис. 46) изнанкой сверху, разглаживают их горячим утюгом через мокрую ткань. Затем сшивают перед со спинкой, причем левое плечо сшивают только до половины; здесь пришивают кнопки или «молнию».

Набирают 80 петель синей шерсти и вяжут резинку 1х1 высотой 3 см и обшивают ею с изнанки горловину, отворачивают на лицо работы и подшивают. Затем вяжут еще две полосы резинкой 1 х 1 по 100 петель каждую высотой 3 см и таким же образом обшивают ими проймы.

КОФТОЧКА С РУКАВОМ РЕГЛАН ДЛЯ ДЕВОЧКИ 3 ЛЕТ



Рис. 47. Кофточка с рукавами реглан для девочки 3 лет

Материал: 100 г голубой шерсти. Спицы № 2 1/2.

Эта кофточка связана от ворота чередованием широких полос с узкими, связанных «веревочкой», то есть лицевыми петлями по лицу и изнанке работы и полосой «цветочек».

Образец вязки «цветочек» на 17 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку

1-й ряд — 7 лицевых, 1 узелок, то есть из одной петли провязывают 5 петель, не снимая со спицы (1 изнаночная, 1 лицевая, 1 изнаночная, 1 лицевая, 1 изнаночная), 7 лицевых.

2-й ряд — 7 изнаночных, 5 петель (узелок) провязывают вместе наизнанку, 7 изнаночных.

3-й ряд — 6 лицевых, 1 узелок, Лицевая, 1 узелок, 6 лицевых.

4-й ряд — 6 изнаночных, 5 петель (узелок) провязывают вместе наизнанку, 6 изнаночных.

5-й ряд — как 1-й ряд.

6-й ряд — как 2-й ряд.

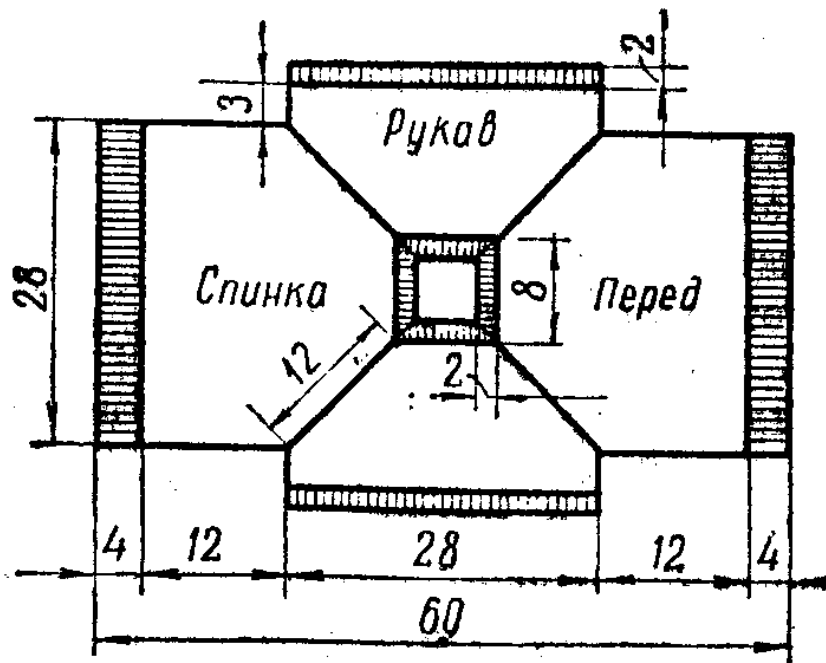


Рис. 48. Общий вид выкройки кофточки

Набирают 92 петли и вяжут горловину резинкой 2x2, чередуя 2 лицевые и 2 изнаночные петли, высотой 2 см и распределяют все петли следующим образом: 11 петель на половину спинки, 22 петли на рукавчик, 22 петли на перед, 22 петли на второй рукавчик и 11 петель на вторую половину спинки. Оставшиеся 4 петли соединительные и предназначены для образования линий реглана, по обе стороны которых делаются накиды: 8 петель в каждом лицевом ряду.

Распределив таким образом петли, вяжут: 11 лицевых петель, затем 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 22 лицевые петли, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 22 лицевые, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 22 лицевые, 1 накид, 1 лицевая, 1 накид, 11 Лицевых, С изнаночной стороны все петли, включая накиды, провязывают наизнанку.

Таким образом вяжут всего 7 рядов чулочной вязкой, прибавляя в каждом лицевом ряду по 8 петель.

Далее полосы рисунка чередуются в следующем порядке: 1 ряд лицевыми петлями по изнанке; 3 ряда чулочной вязкой; 1 ряд лицевыми петлями по изнанке; 3 ряда чулочной вязкой; в рядов «веревочки», то есть лицевыми петлями по лицу и изнанке работы (два ряда, провязанные лицевыми петлями, считают за один ряд «веревочки»); 4 ряда чулочной вязкой; полосу «цветочек» (вяжут по приведенному описанию); 4 ряда чулочной вязкой; 6 рядов «веревочки»; 3 ряда чулочной вязкой; 1 ряд лицевыми петлями по изнанке; 3 ряда чулочной вязкой; 1 ряд лицевыми петлями по изнанке.

Таким образом все части кофточки вяжутся **вместе** ДО тех пор, пока длина реглана не достигнет 12 см (рис. 48).

Далее переходят на чулочную вязку и вяжут части отдельно. Для этого петли обоих рукавчиков и половинок спинки снимают на английские булавки и вяжут только перед 12 см чулочной вязкой вниз и заканчивают резинкой 2X2 высотой 4 см. Затем переводят с английской булавки на спицу петли обеих половинок спинки, соединяют их и вяжут так же, как и перед, 12 см вниз. Заканчивают спинку резинкой 2x2 высотой 4 см. Далее переводят поочередно с булавок на спицы петли рукавчиков и вяжут их без изменений вниз 2—3 см. Заканчивают рукавчики также резинкой 2x2 высотой 2 см.

Готовую кофточку складывают пополам, сшивают перед со спинкой по высоте бока и, не отрывая нитку, сшивают рукавчики. Вяжут крючком цепочку-шнурок из тех же ниток, которыми вязали кофточку, длиной 12 см и пришивают ее к краю разреза правой половины спинки, оставляя места для петель несшитыми.

На левую сторону разреза спинки пришивают 5 пуговиц, после чего кофточку слегка отпаривают с изнанки через мокрую ткань.

ДЕТСКИЙ ГАРНИТУР ДЛЯ РЕБЕНКА ДО ГОДА



Ряс. 49. Детский гарнитур для ребенка до года

Материал: 250 г голубой и остатки желтой и красной шерсти. Спицы № 2 1/2 и 2.

Гарнитур отделан орнаментом «цыпленок».

Кофточка-распашонка

Спинка (рис. 51). Набирают 70 петель голубой шерсти на спицы № 2 1/2 и вяжут 5 см «веревочкой». Затем переходят на чулочную вязку и вяжут к пройме 15 см без изменений. Закрепляют на проймы сразу по 10 петель с каждой стороны и вяжут к плечам еще 11 см, после чего закрепляют все петли одну за другой.

Левая полка (рис. 51). Набирают 40 петель голубой шерсти на спицы № 2 1/2 и вяжут 5 см «веревочкой». Затем 6 петель (планку) продолжают вязать до горловины «веревочкой», а 34 петли чулочной вязкой вверх 15 см к пройме, выполняя орнамент «цыпленок» желтой шерстью (рис. 50). Закрепляют на пройму 10 петель подряд одну за другой. Оставшиеся 30 петель продолжают вязать вверх 7 см без изменений, после чего закрепляют на горловину последовательно 4, 3, 2 и 1 петлю, провязывают еще 3 см, а затем закрепляют 20 петель на плечо. Правая полка вяжется так же.

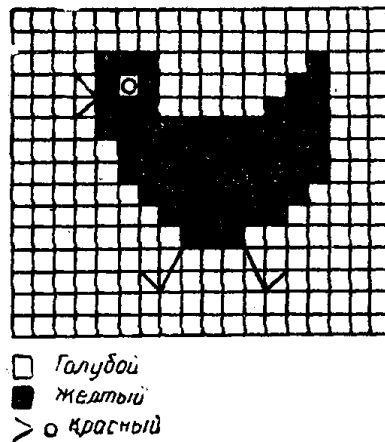


Рис. 50. Узор «цыпленок»

Рукав (рис. 51). Набирают 45 петель на спицы № 2/8 и вяжут 5 см «веревочкой», затем 18 см до проймы вяжут чулочной вязкой, прибавляя по 1 петле с каждой стороны через 3—4 ряда.

Головку рукава вяжут в соответствии с выкройкой, убавляя петли с каждой стороны до тех пор, пока на спицах не останется 8—10 петель, которые закрепляют подряд.

Сборка кофточки. Готовые детали кофточки накалывают изнанкой кверху на выкройку, проглаживают через мокрую ткань. Затем сшивают спинку с боками и вставляют в проймы сшитые рукава. Горловину обвязывают крючком столбиками и протягивают между ними шнурок, связанный крючком, или ленточку.

Клюв, глаз и лапки цыпленка на орнаменте вышивают красной шерстью.

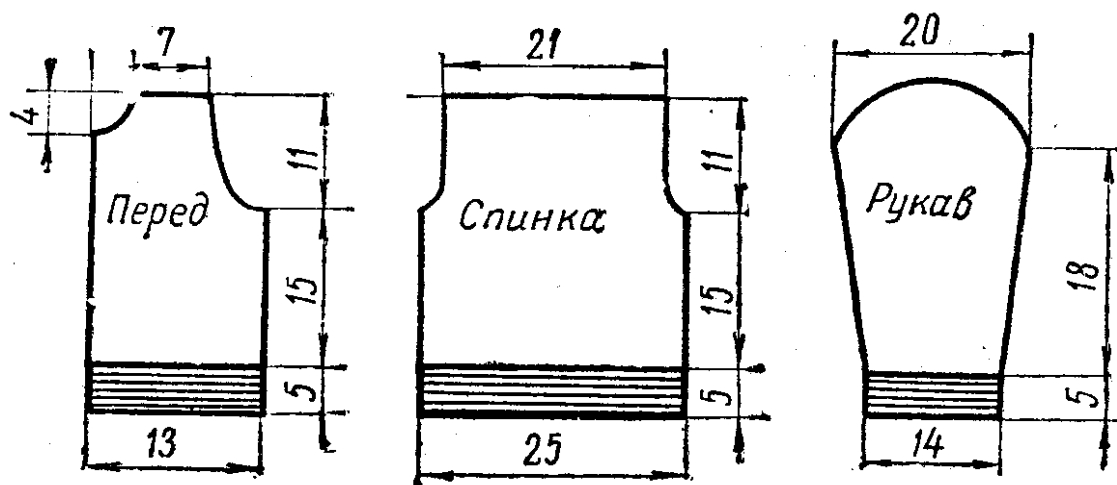


Рис. 51. Чертеж выкроек кофточки

Чепчик

Чепчик вяжут из двух частей: прямой полосы и клина.

Прямая полоса. Набирают 100 петель голубой шерсти на спицы № 21/2 и вяжут 3 см «веревочкой». Затем провязывают 12 см чулочной вязкой, выполняя рисунок «цыпленок» желтой шерстью, после чего закрепляют все петли одну за другой.

Клин. Набирают 30 петель голубой шерсти на спицы № 2 1/2 и вяжут «веревочкой» 11 см в высоту. Затем убавляют по 1 петле с каждой стороны через 2—3 ряда до тех пор, пока на спицах не останется 5—6 петель, которые закрепляют одну за другой.

Сборка чепчика. Прикрепляют клин широкой его стороной к середине полосы и сшивают швом «за иглу» от середины скрепленных деталей к краям. Нижний край вдоль шеи подгибают для подергивания шнура или ленточки. Вышивают красной шерстью клюв и лапки на вывязанном орнаменте.

Варежки

Правая варежка. Набирают 44 петли голубой шерсти на спицы №2 и вяжут 6 см резинкой 1x1. Затем переходят на спицы № 2 1/2 и вяжут 3 см чулочной вязкой. Далее 28 петель продолжают вязать чулочной вязкой вверх 7 см, выполняя орнамент «цыпленок» по приложенному рисунку, а 16 петель снимают на английскую булавку. Заканчивают варежку резинкой 1x1, после чего конец нитки отрывают, вдевают в иглу и туго затягивают все петли.

Пальчик. Переводят на спицу 16 петель с английской булавки и вяжут 6 см резинкой 1x1. Закончив, отрывают нитку, вдевают в иглу и туго затягивают петли.

Левая варежка вяжется так же, как правая, но палец вяжется с другой стороны.

Готовые варежки отглаживают с изнанки и сшивают сначала верхнюю часть варежки до пальчика, затем нижнюю, оставив пальчик открытым. Далее сшивают пальчик и среднюю часть варежки. Вышивают лапки и клюв на вывязанном орнаменте. В готовую варежку продевают шнурок, связанный крючком.

СПОРТИВНАЯ ШАПОЧКА И ШАРФИК



Рис. 52. Спортивная шапочка и шарфик

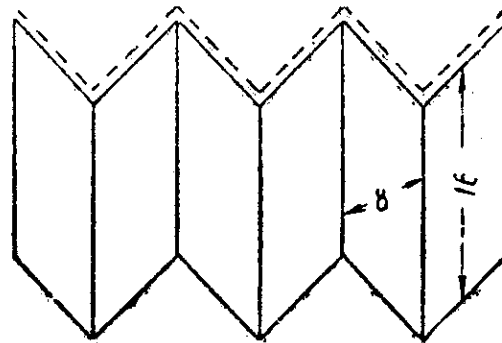


Рис. 53. Чертеж к шапочке

Материал: 180 г васильковой и 30 г белой шерсти. Спицы № 2 1/2.

Спортивная шапочка вяжется «веревочкой» и состоит из трех углов, один посередине и два по бокам. Каждой угол в свою очередь делится на два клина, а всего в шапочке 6 клиньев, соединяющихся между собой рельефными полосами. Все углы шапочки вяжутся вместе, и полосы рисунка располагаются «елочкой».

Набирают 122 петли плотной васильковой шерсти, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку, и вяжут следующим образом.

1-й ряд — первую петлю (кромочную) снимают, затем делают 1 накид, 19 лицевых, 2 петли провязывают вместе налицо, 20 лицевых, 1 накид, 18 лицевых, 2 петли вместе, 18 лицевых, 1 накид, 20 лицевых, 2 петли вместе, 19 лицевых и последнюю (кромочную) петлю вяжут наизнанку.

2-й ряд вяжут так как 1-й ряд.

Далее все лицевые и изнаночные ряды выполняют точно так же, как 1-й ряд.

Таким образом вяжут вверх до тех пор, пока высота шапочки не будет равна 16 сантиметрам (рис.53).

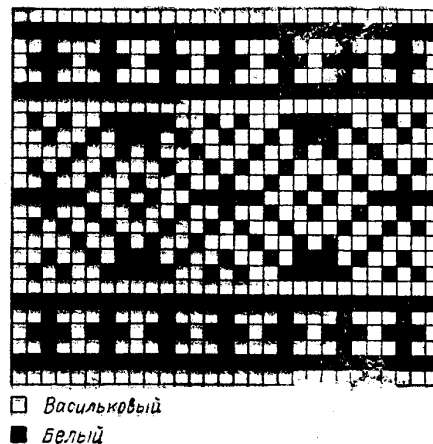


Рис. 54. Орнамент для шарфика

Шапочки для взрослых вяжутся так же, но для начального ряда набирают 134 петли, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку. Вяжут следующим образом: 1-й ряд — первую петлю (кромочную) снимают, затем делают 1 накид, 20 лицевых, 2 вместе, 22 лицевые, 1 накид, 20 лицевых, 2 вместе, 20 лицевых, 1 накид, 2? лицевые, 2 вместе, 22 лицевые и последнюю (кромочную) наизнанку.

Далее вяжут точно также, как 1-й ряд.

Ремешок. Набирают 5 петель васильковой шерсти и вяжут полоску «веревочкой» длиной 18—20 см, на которой делается петля.

Сборка шапочки. Сшивают макушку шапочки в трех местах, отмеченных пунктиром на рисунке 53, и обе стороны ее впритык. С правой стороны шапочки пришивают ремешок. Пуговичку пришивают с левой стороны — на изнанке.

Шарфик. Длина 75 см. Ширина 16 см.

Набирают 48 петель васильковой шерсти на спицы №2 1/2 и вяжут 8 рядов лицевыми петлями по лицу и изнанке работы («веревочка»). Затем первые 3 петли после кромки и последние 3 петли вязать «веревочкой», а средние 40 петель вяжут 8 рядов чулочным вязаньем, после чего переходят к выполнению орнамента белой шерстью по васильковому фону (рис. 54). Закончив орнамент, переходят на чулочное вязанье и вяжут 45 см вверх, не забывая крайние петли вязать «веревочкой».

Второй конец шарфика выполняют аналогично первому.

Готовый шарфик расправляют, проглаживают с изнанки через мокрую ткань. Концы шарфика отделяют кистями (см. Берет).

МУЖСКОЙ ШАРФ



Рис. 55. Мужской шарф

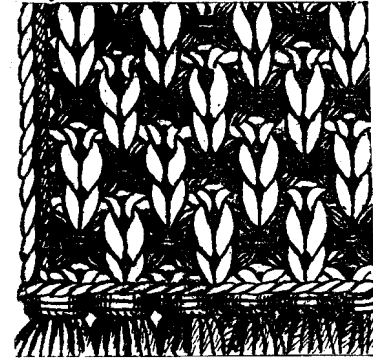


Рис. 56. Образец вязки

Материал: 75 г серой и 75 г черной шерсти Спицы № 21/2.

Образец вязки на 22 петли, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис.56)

Серой шерстью вяжут 1-й ряд — 1 лицевая, 1 изнаночная - чередовать до конца ряда; 2-й ряд — лицевые над лицевыми, изнаночные над изнаночными.

Черной шерстью вяжут 3-й ряд — 1 изнаночная, 1 лицевая, 1 серая снимается, нитка остается позади петли. Далее повторяют до конца ряда — 1 лицевая, 1 изнаночная, 1 лицевая, 1 серая снимается. Заканчивают: 1 лицевой петлей.

4-й ряд — 1 изнаночная, 1 серая снимается, нитка остается поверх петли. Далее повторяют ряд до конца — 1 изнаночная, 1 лицевая, 1 изнаночная, 1 серая снимается. Заканчивают 1 изнаночной и 1 лицевой.

Серой шерстью вяжут 5-й ряд: 1 лицевая, 1 изнаночная чередуют до конца ряда. 6-й ряд — лицевые над лицевыми, а изнаночные над изнаночными.

Черной шерстью вяжут 7-й ряд—1 серая снимается, остается нитка позади петли. Далее повторяют ряд до конца — 1 лицевая, 1 изнаночная, 1 лицевая, 1,серая снимается. Заканчивают 1 лицевой, 1 изнаночной, 1 лицевой; 8-й ряд—1 изнаночная, 1 лицевая, 1 изнаночная, 1 серая снимается, остается нитка поверх петли. Далее повторяют до конца ряда. Последнюю, серую петлю снимают.

Серой шерстью вяжут 9-й ряд — 1 лицевая, 1 изнаночная, чередуются до конца ряда; 10-й ряд — лицевые над лицевыми, а изнаночные над изнаночными.

Далее рисунок повторяется, начиная с 3-го ряда.

Набирают 74 петли на спицы №2 1/2 и вяжут по образцу до тех пор, пока длина шарфа не достигнет 1 метра, после чего все петли закрепляют одну за другой.

Аккуратно выравнивают шарф и, наколов его на столе булавками изнанкой кверху, проглаживают через мокрую ткань. Затем нарезают остатки шерсти на отрезки одинаковой длины, складывают по нескольку отрезков и протягивают их вязальным крючком в петли зачина и окончания шарфа на равном расстоянии, туго затягивают концы в образовавшиеся петли и ровно подрезают их ножницами.

Края шарфа обвязывают серой шерстью вязальным крючком.

ШАПОЧКА И ШАРФИК



Рис. 57. Шапочка и шарфик

Материал: 150 г шерсти. Спицы № 2 1/2.

Шапочку вяжут от макушки «веревочкой».

Набирают 8 петель и вяжут: 1-й ряд — 1 лицевую, 1 накид, 1 лицевую, 1 накид и так до конца ряда. Кончают 1 лицевой петлей.

Во 2-м ряду и во всех изнаночных рядах прибавляют в начале каждого ряда 1 петлю и далее вяжут все накиды наизнанку, а все петли налицо.

3-й ряд — 2 лицевые, 1 накид, 2 лицевые, 1 накид и т. д. Заканчивают двумя лицевыми петлями.

5-й ряд — 3 лицевые, 1 накид и т. д. Заканчивают тремя лицевыми петлями.

7-й ряд — 4 лицевые, 1 накид и т. д. Заканчивают четырьмя лицевыми петлями.

Таким образом продолжают работу до тех пор, пока на спицах не получится 6 клиньев; каждый состоит из 16 петель, связанных «веревочкой» и отделенных друг от друга ажурными полосками.

Далее вяжут 15 рядов «веревочкой», причем два ряда, провязанные лицевыми петлями, считаются за один ряд «веревочки». Затем переходят на резинку 1x1 и вяжут бортик высотой 8 см.

Готовую шапочку складывают пополам, сшивают ее по длине 7 см от макушки, резинку перегибают вдоль шапочки и подшивают внутрь незаметным швом.

Отделявают шапочку такой же кистью, как и берет.

Шарфик (рис. 57). Набирают на спицы 3 петли и вяжут «веревочкой», прибавляя по 1 петле в начале каждого лицевого ряда. Так вяжут до тех пор, пока на спицах не образуется 30 петель, после чего вяжут 15 рядов «веревочкой» без прибавлений, не забывая, что два ряда, провязанные лицевыми петлями, считаются за один ряд «веревочки».

Затем делают двойную петлю, состоящую из двух сторон: верхней и нижней. На спице имеется 30 петель, связанных «веревочкой». Вынимают осторожно спицу и надевают на нее петли через одну (пропуская одну петлю). Таким образом, на спице получается всего 15 петель. Пропущенные 15 петель надевают на Вспомогательную спицу и вяжут с основного клубка верхнюю сторону двойной петли резинкой 1x1 высотой 4 см.

Связав верхнюю сторону, вяжут с другого клубка, с вспомогательной спицы нижнюю сторону петли тоже резинкой 1x1 высотой 4 см.

Далее отрывают нитку, переводят все петли на общую спицу, чередуя резинку 1x1. Для этого берут поочередно лицевые петли с рабочей спицы, а изнаночные — с вспомогательной. На спицах появится снова 30 петель, связанных резинкой 1x1. Далее вяжут среднюю часть шарфика высотой 40 см «веревочкой» без изменений.

Связав среднюю часть, делают такую же двойную петлю для второго конца шарфа.

Далее вяжут второй конец шарфа, для чего вяжут 15 рядов «веревочкой» без прибавлений петель, а затем начинают убавлять по 1 петле в начале каждого лицевого ряда до тех пор, пока на спицах не останется 1 петля.

Кисти делают разноцветные, распределяя их по 3 кисти одного цвета, 3 кисти другого цвета.

Готовый шарф слегка проглаживают с изнанки, через мокрую ткань.

БЕРЕТ

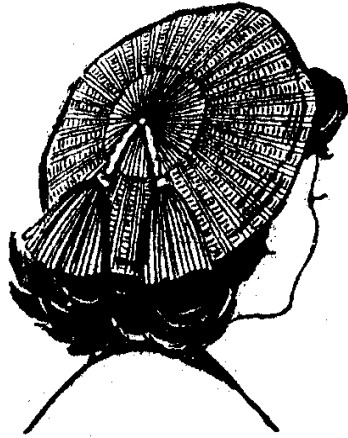


Рис. 58. Берет

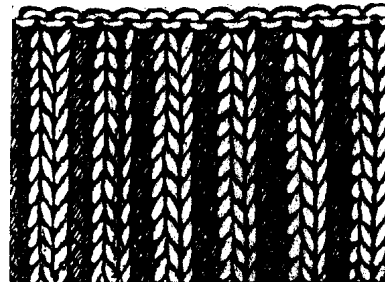


Рис. 59. Образец вязки

Материал: 70 г шерсти. Спицы №3.

Образец вязки на 10 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис. 59)

1-й ряд — резинка 1x1.

2-й ряд — перед лицевыми петлями делают накид и снимают их с левой спицы на правую без провязывания, все изнаночные петли провязывают, как обычно, наизнанку.

3-й ряд — перед всеми лицевыми петлями делают накид и снимают их без провязывания, все петли с накидами провязывают вместе наизнанку.

4-й ряд и все последующие лицевые и изнаночные ряды вяжут, как 3-й ряд.

Набирают 80 петель и вяжут 2 см «веревочкой», Затем 1 ряд провязывают изнаночными петлями по изнанке работы. Далее вяжут 14 см по образцу и 4 см резинкой 1x1, причем лицевые петли провязывают налицо, а петли вместе с накидом провязывают наизнанку. Затем начинают спускать верх берета, для чего вынимают осторожно спицу и все изнаночные петли переводят на нитки, а все лицевые петли переводят снова на рабочую спицу и продолжают вязать чулочной вязкой 2—3 см. Закончив вязанье берета, переводят все петли на иголку с ниткой и туго затягивают. Ранее снятые петли закрепляют одну за другой. Готовый берет сшивают, расправляют и слегка проглаживают через влажную ткань.

Макушку берета отделяют тремя кистями с колечком.

Колечко. Складывают нитку длиной примерно 20 см в несколько раз. Один конец закрепляют, другой закручивают в одну сторону, потом складывают концы вместе. Шнур сам закрутится. Из этого шнура делают колечко, в которое вдевают кисти.

Кисти. Складывают в несколько раз нитку и приготавливают три густые пасмы длиной 25 см каждая. Вдевают их поочередно в колечко, перегибают пополам

каждую из них и туго заматывают ниткой в месте сгиба. Концы аккуратно подрезают ножницами.

КОСЫНКА

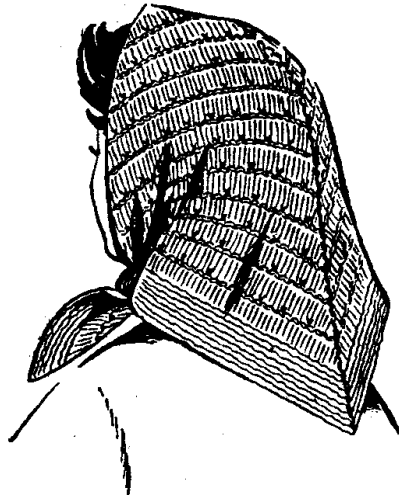


Рис. 60. Косынка

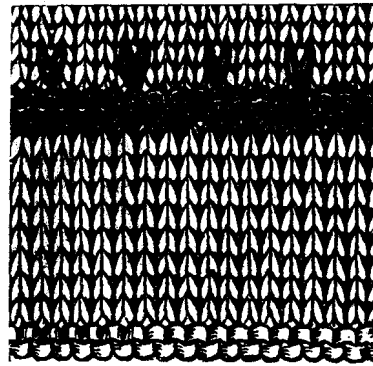


Рис. 61. Образец вязки

Материал: 80 г голубой и 20 г васильковой шерсти. Спицы №21/2.

Образец вязки на 17 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис. 61)

1—8-й ряды — голубой шерстью чулочной вязкой.

9-й и 10-й ряды — «веревочка» васильковой шерстью.

11-й ряд — 3 петли голубой шерстью, 1 петлю василькового цвета снимают без провязывания и так до конца ряда.

12-й ряд — снятые петли (васильковые) снимают еще раз без провязывания, оставив нить с изнаночной стороны работы, все провязанные петли (голубые) провязывают наизнанку.

С 13-го ряда рисунок повторяется, начиная с 1-го ряда.

Угол косынки образуется путем убавлений петель в трех местах: провязыванием по 2 петли вместе в начале и в конце каждого лицевого ряда и провязывания в середине ее по 3 петли вместе по лицевой стороне, предварительно поменяв местами вторую и первую петли так, чтобы вторая была сверху. По изнаночной стороне петлю, полученную от провязывания трех петель вместе, снимают непровязанной на правую спицу, помещая нить поверх этой петли. Спуск петель производится на протяжении всей косынки; заканчивают, когда на спицах останется 10—12 петель, которые закрепляют одну за другой.

Для начала набирают 301 петлю и вяжут 12 рядов «веревочки», причем два ряда, провязанные лицевыми петлями, считаются за один ряд «веревочки». Эти 12 рядов образуют кайму косынки. Далее вяжут по приведенному образцу вязки.

Готовую косынку раскладывают на мягкой подстилке, придают ей форму и слегка утюжат через мокрую ткань. Третью вновь образовавшуюся сторону косынки обвязывают крючком нитками голубого цвета.

ВАРЕЖКИ

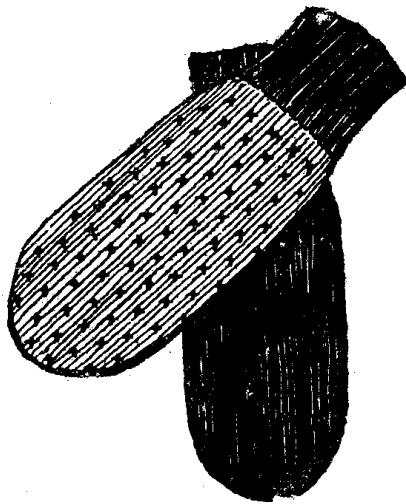


Рис. 62. Варежки

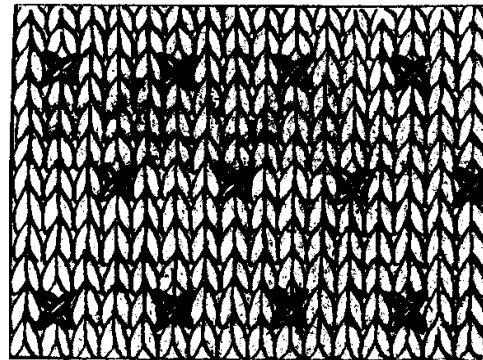


Рис. 63. Образец вязки

Материал: 60 г черной и 40 г серой шерсти. Спицы № 2.

Варежки, изображенные на рисунке 62, выполнены из двух цветов: верхняя часть варежки связана из серой шерсти и отделана черными «мушками», а ладонь, манжеты и палец из черной шерсти.

Образец вязки для верхней части варежки на 17 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис. 63)

1, 2, 3 и 4-й ряды вяжут серой шерстью чулочным вязанием.

5-й ряд — 3 лицевые петли серого цвета снимают без провязывания, оставляя нить позади этих петель, 1 лицевую вяжут нитками черного цвета. Чередуют до конца ряда.

6-й ряд — снятые петли (серые) еще раз снимают без провязывания, нить помещают по изнаночной стороне работы, 1 лицевую петлю вяжут снова налицо.

Затем эти 6 рядов работы повторяют/ при этом петли черного цвета размещают в шахматном порядке.

Правая варежка. Набирают 52 петли черной шерсти на спицы № 2 и вяжут манжету резинкой 1x1 высотой 6 см. Затем привязывают серую шерсть и вяжут только 27 петель для верхней части варежки до конца мизинца, по образцу, приведенному в начале описания; 25 петель для ладони оставляют без провязывания. Провязав

таким образом до конца мизинца, спускают по 1 петле в начале и конце каждого ряда до тех пор, пока на спицах не останется 1 петля, которую затягивают потуже, а нитку отрывают.

Теперь переходят к выполнению ладони чулочным вязаньем из черной шерсти.

Для этого вяжут 6 см вверх чулочным вязаньем, после чего переходят к выполнению пальца. Оставляют 10 петель на английской булавке, а вместо них накидывают ниткой, идущей от клубка, 10 других черных нетель и продолжают вязать чулочным вязаньем до конца мизинца, без изменений. В этом месте производят спуск ладони точно таким же способом, как в верхней части варежки.

Палец. Снимают 10 петель с английской булавки на чулочную спицу, второй спицей подхватывают с противоположной стороны отверстия 10 нетель, которые были накинуты вместо, снятых, распределяют на четыре спицы поровну и вяжут пятой спицей палец черной шерстью чулочным вязаньем примерно 4 см в высоту.

Затем начинают спускать по 1 петле с обеих сторон пальца, пока не (остается одна петля, затягивают ее и обрывают нитку.

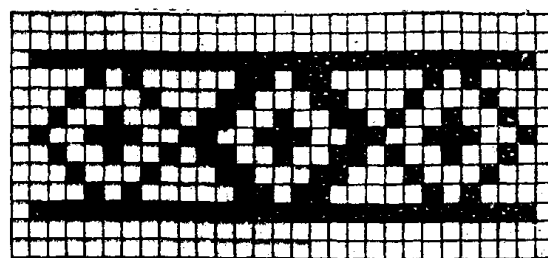
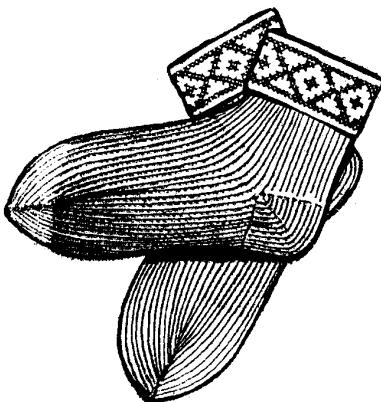
Левая варежка вяжется так же, но отверстие для большого пальца делается с другой стороны.

Готовые варежки аккуратно сшивают и проглаживают через мокрую ткань.

Если рисунок позволяет, такие варежки можно связать не отдельными половинками, а вместе, от двух клубков» верного и серого, не забывая при переходе на другой цвет перекрещивать цветные нити по изнанке работы, чтобы не получилось щелей.

Спуск варежки при таком способе вязанья делается точно такой же, как и в носке.

НОСКИ С ОРНАМЕНТИРОВАННЫМ ОТВОРОТОМ



□ Белый
■ Красный

Рис. 64. Носки с орнаментированным отворотом Рис. 65. Орнамент

Материал: 60 г васильковой, 20 г белой и 20 г красной шерсти. Спиц 5, чулочных.

Набирают 80 петель васильковой шерсти на две чулочные спицы, затем все петли распределяют четыре чулочные спицы поровну (по 15 петель на каждую) и вяжут 4 круга резинкой 1x1.

Затем лицевыми петлями провязывают два круга белой шерстью и начинают вывязывать орнамент красной шерстью по белому фону (рис. 65). Закончив орнамент, провязывают два круга белой шерстью лицевыми петлями и снова васильковой шерстью вяжут 4 круга резинкой 1Х1 - Полученный отворот перегибают наизнанку и далее вяжут лицевыми петлями васильковой шерстью 10 см до пятки.

Пятка вяжется следующим образом: отделяют на две спицы по 15 петель и оставляют их без провязывания; остальные 30 петель отводят для прямой части пятки и вяжут 6 см в высоту чулочной вязкой. Затем начинают спускать прямую часть пятки и две боковины.

Для этого провязывают 19 лицевых петель, а 20 и 21-ю петлю провязывают вместе. С этого момента вяжут по лицу работы 9 лицевых петель, а 10 и 11-ю петли провязывают вместе, поворачивают работу наизнанку, вяжут 9 изнаночных петель, а 9, 10 и 11-ю петли провязывают вместе изнаночной петлей.

Для получения ровного края две крайние петли, образовавшиеся при спуске при повороте работы, снимают без провязывания. Такой спуск продолжают до тех пор, пока по обоим бокам пятки не останется ни одной петли, а посередине по-прежнему будет 10 петель и пятка примет форму «колпачка».

Поднимают на две спицы по 10 кромочных петель с обеих боковин пятки и, восстановив таким образом первоначальное число петель, вяжут вкруговую до мизинца, а потом начинают спуск носка, провязывая по две петли вместе в начале 1-й и в конце 2-й спиц, в начале 3-й и в конце 4-й.

Последние 10 петель туго затягивают ниткой и закрепляют на изнанке носка. Второй носок вяжется так же. Готовые носки расправляют и проглаживают горячим утюгом через мокрую ткань.

ДЕТСКИЕ БАШМАЧКИ



Рис. 66. Детские башмачки

Материал: 50 г голубой шерсти. Спицы № 2 1/2.

Образец вязка

1-й ряд — чередуют две лицевые И две изнаночные петли.

2-й ряд — лицевые петли над лицевыми, а изнаночные над изнаночными.

3-й ряд — изнаночные над лицевыми, а лицевые над изнаночными.

4-й ряд — как 2-й ряд.

С 5-го ряда рисунок повторяют, начиная с 1-го ряда.

Набирают 57 петель голубой шерсти на спицы и вяжут 8 рядов изнаночными петлями по лицу работы и лицевыми по изнанке.

Эти 8 рядов чулочной вязки закрутятся и образуют как бы рант из изнаночных петель. Провязывают еще 2 ряда (лицевыми петлями по лицу и изнаночными по изнанке), после чего вяжут 4 см по образцу, приведенному в начале описания. Распределяют все количество петель на 3 части: по 23 петли для боковин и 11 петель для центральной части башмачка. Затем переходят на Чулочную вязку и вяжут так же, как пятку у носка, то есть провязывают 33 лицевых петли, а 34 и 35-ю петли провязывают вместе.

С этого момента вяжут по лицу работы 10 лицевых петель, а 11 и 12-ю петли провязывают вместе, поворачивают работу наизнанку, вяжут 10 изнаночных петель, а 11 и 12-ю петли провязывают вместе наизнанку. Для получения ровного края две крайние петли, образовавшиеся от спуска при повороте работы, снимают без провязывания. Такой спуск петель продолжают до тех пор, пока от боковин не останется по 12 петель, а посередине по-прежнему не будет 11 петель.

Оставшиеся петли от боковин и центральной части продолжают вязать чулочной вязкой еще 6 рядов без изменений, после чего выполняют ажурную полоску для продергивания шнурка или ленточки. Для этого провязывают 1 ряд лицевыми петлями по изнанке работы, а по лицевой стороне чередуют по всему ряду по 2 петли вместе и по 1 накиду. В изнаночном ряду все петли и накиды провязывают наизнанку и заканчивают полоску изнаночными петлями по лицу работы.

Затем вяжут еще 10 рядов чулочной вязкой и заканчивают борт башмачка «зубчиками». Для этого провязывают по всему ряду по 2 петли вместе и по 1 накиду. По изнаночной стороне все петли и накиды провязывают наизнанку; последние 6 рядов вяжут снова чулочной вязкой для подшивки «зубчиков».

Подошва. Набирают 10 петель голубой шерсти на спицы № 2 1/2 и вяжут «веревочкой», прибавляя и убавляя петли в соответствии с патронкой (рис. 67).

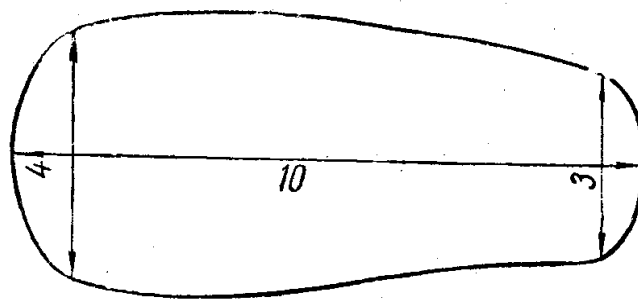


Рис. 67. Патронка подошвы к башмачкам

Готовые башмачки сшивают и подшивают подошву. Отгибают «зубчики» по линии ажюра и подшивают с изнанки незаметным швом. В отверстия продевают ленточку или шнурок, связанный крючком.

РЕМОНТ ШЕРСТЯНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Очень часто женщины, ремонтируя вязаные вещи, штопают (делают заплаты), что очень портит внешний вид изделий.

Гораздо лучше перевязать изношенные места.

Сначала нужно распустить старую вещь и подготовить нитки. Обычно используется шерсть самой ремонтируемой вещи. Очень часто в хозяйстве имеются разные клубочки цветных ниток, которые можно использовать в качестве отделки для комбинированной вязки.

Распускают трикотажные изделия сверху вниз. При распускании машинной вязки получается много концов ниток! Их связывают так, чтобы до узла оставалось 2—3 см. При вязке узлы переводят на изнаночную сторону. По окончании работы их заделывают вязальным крючком. Следует учесть, что при распускании машинной вязки нитки обычно получаются очень тонкими, поэтому их соединяют в 4—5 ниток.

При распускании старых вязаных изделий всегда получается много отходов. Это уменьшает количество годных к использованию ниток. В таких случаях рекомендуется спинку и рукава перевязать из ниток обновляемых вещей гладким переплетением, а перед вязать с добавлением цветных ниток. Таким образом получаются красивые комбинированные изделия.

Ниже приводятся цветные узоры, связанные из разных остатков, которые могут быть использованы при перевязывании женских и детских кофточек.

Узор на 17 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Рис. 68)

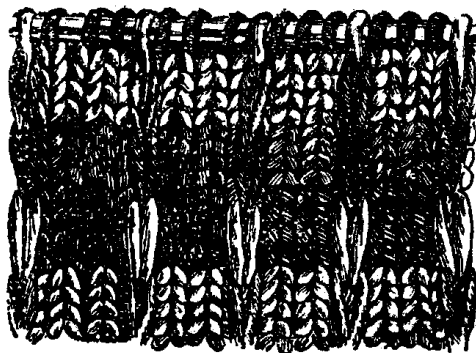


Рис. 68. Узор №68 из разноцветных полос

Узор состоит из разноцветных полос, связанных из нескольких цветных клубочков. В данном случае полосы выполняют голубой, синей и красной шерстью. Набор петель производят голубой шерстью. Затем привязывают синий клубочек, 1,2 и 3-й ряды вяжут синей шерстью, снимая на правую спицу без провязывания каждую четвертую

петлю голубого цвета, причем когда ряд вяжут по изнанке, то нить перед снимаемой петлей остается с изнаночной стороны этих петель.

4-й ряд, выполняемый синей шерстью, провязывают весь изнаночными петлями.

Следующую полоску вяжут красной шерстью, снимая на правую спицу без провязывания каждую четвертую петлю синего цвета.

Так же вяжут третью полоску из голубой шерсти, снимая на правую спицу без провязывания петли красного цвета.

Узор на 17 петель, включая по 1 петле с каждой стороны на кромку (Риск 69)

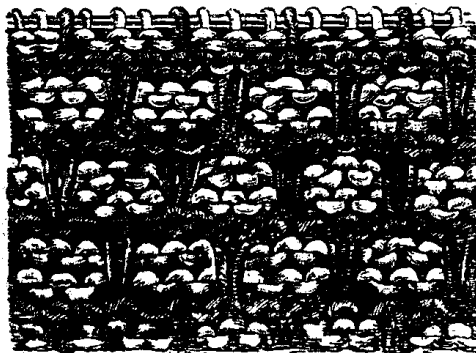


Рис. 69. Узор с вытянутыми петлями

Узор выполняют синей и белой шерстью. Сначала вяжут синей шерстью по лицевой стороне один ряд изнаночных петель и по изнанке один ряд лицевых петель. Затем привязывают белую шерсть и вяжут так.

1-й ряд—3 лицевые, 1 петлю снимают без провязывания, оставляя синюю нить позади снятой петли, затем вяжут 3 лицевые, 1 петлю снимают, 3 лицевые, 1 петлю снимают, 3 лицевые.

2-й ряд вяжут так же, как 1-й ряд, но, так как его выполняют по изнаночной стороне, над изнаночными петлями вяжут изнаночные, а петли, снятые в предыдущем ряду, снимают еще раз, причем нить оставляют с изнаночной стороны этих петель.

3-й ряд—3 изнаночные, 1 петлю снимают, 3 изнаночные, 1 петлю снимают. Такое чередование петель проводят до конца ряда.

Заканчивают ряд тремя изнаночными петлями.

С этого момента вяжут синей шерстью.

5-й ряд - 1 лицевая, 1 петлю снимают, 3 лицевые, 1 петлю снимают, 3 лицевые, 1 петлю снимают, 3 лицевые, 1 петлю снимают, 1 лицевая.

6-й ряд — 1 изнаночная, 1 петлю снимают, 3 изнаночные, 1 петлю снимают, 3 изнаночные, 1 петлю снимают, 3 изнаночные, 1 петлю снимают, 1 изнаночная.

7-й ряд —1 изнаночная, 1 петлю снимают, 3 изнаночные, 1 петлю снимают, 3 изнаночные, 1 петлю снимают, 3 изнаночные, 1 петлю снимают, 1 изнаночная.

8-й ряд — 1 лицевая, 1 петлю снимают, 3 лицевые, 1 петлю снимают, 3 лицевые, 1 петлю снимают, 3 лицевые, 1 петлю снимают, 1 лицевая.

С 9-го ряда рисунок повторяют.

Ремонт джемпера или кофточки

Если джемпер сильно изношен: потерял форму, прохудились рукава, сильно растянута резинка, прежде всего надо распороть его по швам в плечах и в боках, выпороть рукава. Затем выстирать каждую деталь и теплой мыльной воде или порошке «Новость», прополоскать несколько раз в чистой воде с уксусом и высушить. После этого следует отделить все выношенные места, не нарушая петель.

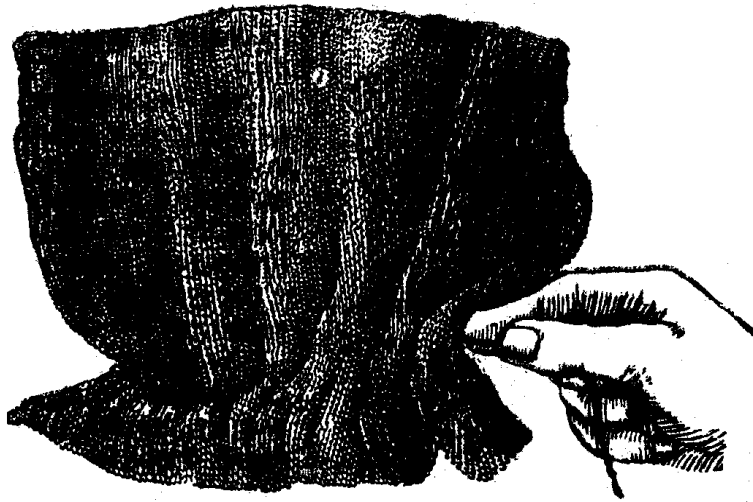
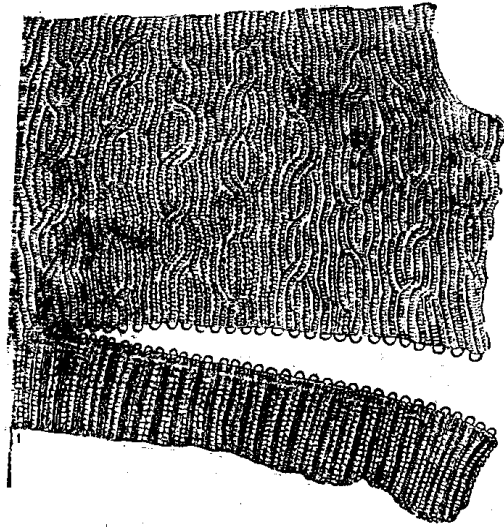


Рис. 70. Выдергивание нитки

Этот процесс напоминает выдергивание ниток из материала для образования простой мережки. На 2-3 см выше изношенного места начинают постепенно выдергивать нитку, для чего подрезают ножницами с острыми концами в начале правого края первую петлю, находят конец нитки и выдергивают ее (рис. 70). Делать это надо осторожно, стараясь не обрывать нитки. Если нитка в середине работы оборвется, нужно найти ее снова и продолжать выдергивание до конца левого края. Выдернув нитку, расправляют изделие, и рваная часть отпадает. Остается целая часть с открытыми петлями (рис. 71).

Все петли целой части изделия надевают на спицу. Распустив рваную часть, наматывают нитки на клубок и вяжут деталь в обратном направлении, сохраняя рисунок. Таким же способом отделяют изношенные резинки спинки и переда и вяжут новые резинки.



*Рис. 71. После выдергивания нитки остается
целая часть с открытыми петлями*

Если в рукаве прорвался только локоть, можно связать новый кусок. Для этого очень осторожно вырезают острыми ножницами протертое место, придав отверстию форму квадрата. Затем освобождают петли верхней и нижней стороны отверстия от обрезанных концов ниток и все петли нижней стороны отверстия переводят на запасную спицу, чтобы они не спускались, а в верхнюю сторону квадрата вставляют спицу и вяжут новый кусок взамен вырезанного, сохраняя при этом рисунок. Затем все петли верхней и нижней стороны отверстия соединяют иглой, как это показано на рисунке 72. Закончив таким образом ремонт всех деталей, накалывают их поочередно на столе изнанкой кверху, придают им соответствующие формы, отпаривают утюгом через мокрую ткань и оставляют для просушки. Резинки не гладят. После этого сшивают спинку с передом по линии боков и плеч и вставляют отремонтированные рукава.

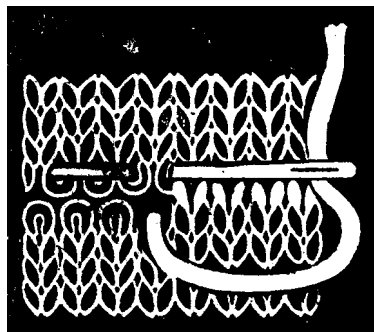


Рис. 72. Соединение иглой верхнего и нижнего рядов

Ремонт носков, варежек и перчаток

В шерстяных носках чаще всего изнашиваются пятки и мыски. Ремонт носков легко произвести надвязыванием пятки и мысков. Прежде всего аккуратно вырезают изношенную часть пятки и освобождают все петли от обрезанных концов ниток. Затем вставляют в нижнюю часть отверстия две чулочные спицы, подняв на них по несколько петель от боковин, а в петли верхней части отверстия вставляют одну чулочную спицу и вяжут прямую часть пятки (основание) лицевыми петлями по лицу и изнаночными по изнанке работы, прибавив дополнительную нить для прочности носков.

Каждый раз, прежде чем поворачивать работу на другую сторону, провязывают последнюю в ряду петлю вместе с одной петлей, находящейся на рядом лежащей спице. Так вяжут, соединяя верхние петли отверстия с боковыми сторонами пятки, до тех пор, пока обе стороны не сойдутся, после чего провязывают еще 8—10 рядов уже без боковых петель и переходят к выполнению пятки.

Для этого делят все количество петель на 3 части. Если в прямой части пятки оказалось количество петель, которое не делится на 3, то оставшиеся петли присоединяют к середине пятки.

Затем провязывают 24 петли, поворачивают работу наизнанку, снимают первую петлю и провязывают половину петель на этой спице, то есть 12. Снова поворачивают работу налицо. На спицах образуются две боковины по 12 петель и середина пятки — 12 петель.

С этого момента вяжут по лицу и изнанке работы только середину пятки до предпоследней петли, то есть 11 петель, а последнюю 12-ю петлю от середины пятки и 1-ю от боковины провязывают вместе. Так вяжут середину пятки до тех пор, пока от боковин не останется ни одной петли.

Петли готовой пятки соединяют иглой с 12 средними петлями нижней части отверстия, а оставшиеся по бокам петли сшивают с боковыми частями пятки (рис. 72).

Изорванный мысок аккуратно отрезают ножницами, очищают петли от обрезанных концов ниток и в свободные петли вставляют 4 чулочные спицы, распределив все петли поровну. Затем начинают вязать круговую, провязывая через каждые два круга по две петли вместе в начале 1-й и в конце 2-й спицы, в начале 3-й и в конце 4-й спицы до тех пор, пока на спицах не останется 1 петля, которую затягивают ниткой.

Закончив ремонт носков, выворачивают их наизнанку и вязальным крючком вытягивают и закрепляют кончики ниток, оставшихся после вязанья мысков. После этого снова выворачивают носки на лицо, аккуратно расправляют на столе и тщательно разутюживают горячим утюгом через мокрую ткань.

В перчатках и варежках прежде всего изнашиваются концы пальцев. В этом случае отрезают изорванную часть, освобождают петли от обрезанных концов ниток и, подобрав освободившиеся петли на 3 чулочные спицы, надвязывают палец до необходимой длины. Спуск пальца делают, провязывая по две петли вместе в начале каждой спицы.

Изношенные резинки перчаток и варежек ремонтируют так же, как резинку кофточки.

ВЫШИВКА

Русские народные вышивки очень разнообразны. Они выполняются либо по счету ниток ткани, либо свободно, по нарисованному от руки контуру. Счетные вышивки — наиболее древние. Выполнялись они на холсте, похожем на мелкую канву. Вышивки свободные возникли значительно позже. Многие из них выполняются в соединении со счетными вышивками. Счетные вышивки делятся на строчевые, для выполнения которых ткань должна быть предварительно разрезана, и вышивки, украшающие ткань по поверхности.

Строчевых швов и вышивок насчитывается большое количество. К строчевым швам относятся все мережки, строчка — перевить, цветная перевить, гипюры, стяги и много других, более сложных швов; к вышивкам — «крест», «роспись» (часто называется «полукрест»), различные виды глади — простая счетная, елочкой, со стежками в один центр, гладь прямой полоской, «набор» и другие.

К свободным вышивкам принадлежат «тамбур», ришелье, белая гладь; к вышивкам, в которых соединяются свободный, рисуемый от руки контур и швы счетные, относятся «спис», «владимирский шов», «олонецкий шов по письму» и другие.

Иголку для вышивания обычно берут короткую и с большим ушком, чтобы нитка меньше перетиралась. Ножницы должны иметь острые кончики.

При вышивании никогда не делают узелков. Нитку закрепляют несколькими мелкими стежками в том месте, которое в дальнейшем закроется вышивкой. Другой способ закрепления нитки состоит в следующем: нитку складывают вдвое, сложенные вместе концы продевают в ушко иголки и делают первый стежок, не вытягивая нитки из ткани до конца, пропускают в образовавшуюся петлю рабочую нитку и затягивают ее, вкалывая иглу в ткань. Место закрепления нитки остается совсем незаметным.

Заканчивая вышивку, нить надо пропустить мелкими стежками под рисунок.

Пяльцы. Большинство рукодельных работ делают в пяльцах. Они облегчают работу и улучшают ее качество. Основное назначение пяльцев — держать материал в натянутом состоянии, чтобы предохранить вышивку от стягивания.

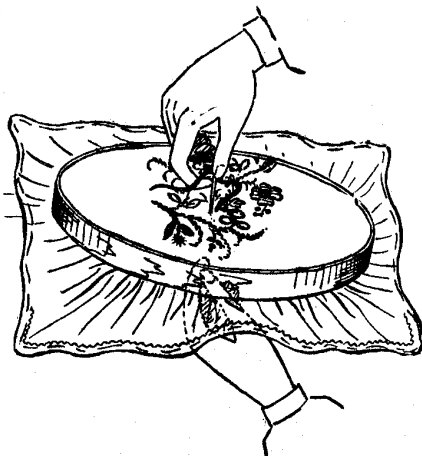


Рис. 1. Круглые пяльцы

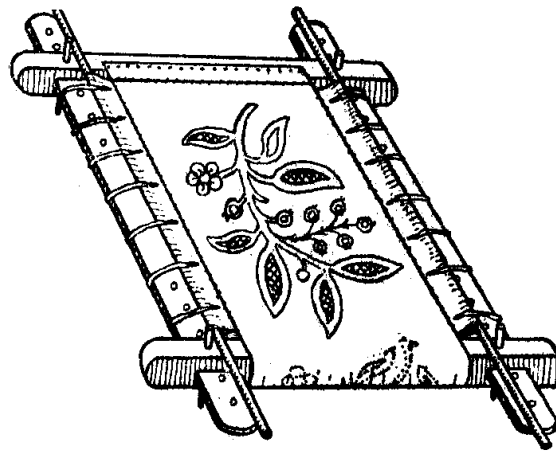


Рис. 2. Квадратные пяльцы

Пяльцы бывают круглые и квадратные. Первые обычно употребляются для мелких работ и для вышивки на машине, вторые — для больших. Круглые пяльцы — это два деревянных обруча, входящих один в другой (рис. 1). Натянуть материал на круглые пяльцы просто. На меньшее кольцо кладут материал для вышивания. Потом сверху накладывают большее кольцо, нажимают, и ткань натянута. При запяливание ткани в круглые пяльцы надо следить за тем, чтобы материал натянулся туго, для этого меньшее кольцо рекомендуется обертывать узкой полоской марли или мягкой ткани.

Основные части квадратных разборных пяльцев (рис. 2) — две поперечные планки и две продольные линейки. Планки должны быть толщиной 4—5 см для пяльцев до 1 метра. По краям планок имеются четыре сквозных отверстия — два продолговатых сбоку и два круглых сверху (рис. 3, а и г). Продольные линейки должны свободно входить в продолговатые отверстия планок и иметь на одинаковом расстоянии друг от друга несколько круглых отверстий (рис. 3, б), равных по величине круглым отверстиям планок. Кроме того, для пяльцев нужны две круглые палочки, равные по длине линейкам, и четыре колышка, плотно входящие в круглые отверстия линеек и планок (рис. 3, в).

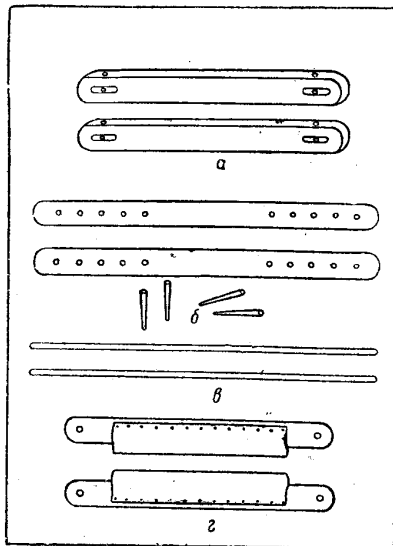


Рис. 3. Детали квадратных пяльцев

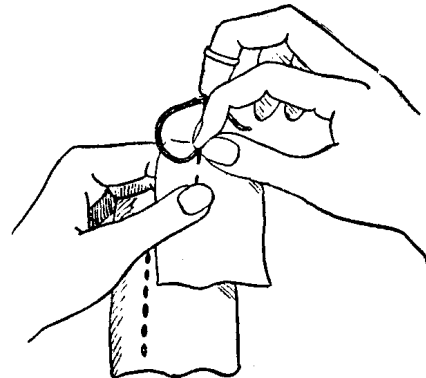


Рис. 4. Так следует держать материал при вышивании без пяльцев

Когда иголку вкалывают в ткань, то средним пальцем правой руки — проталкивают иглу.

Чтобы заплести материал в продолговатые пяльцы, надо к планкам прибить узкие полоски (10 см) крепкой ткани, равные по длине расстоянию между продолговатыми отверстиями планок (рис. 3, г). К этим полоскам пришивают противоположные стороны материала для вышивания. К двум другим сторонам материала пришивают (краями к материалу) сложенную вдвое подсобную ткань шириной не более 5 см. В образовавшиеся мешочки вдевают круглые палочки.

Собирают пяльцы следующим образом. Прикрепив к ткани на планках материал для вышивания, вставляют в продолговатые отверстия одной планки линейки и

скрепляют колышками через круглые отверстия. Затем оттягивают другую планку и, завернув ее, если материал слишком длинен, вставляют в нее свободные концы ленток и тоже скрепляют их колышками. После этого два других края ткани с палочками натягивают и прикрепляют к линейке тонким шпагатом через прорезанные в мешочках отверстия (рис. 2).

Собирая пяльцы, важно равномерно натянуть материал, чтобы нити переплетения не перекашивались. Пяльцы устанавливают на специальных подставках, можно положить их на два одинаковых по высоте стола. Чтобы работа шла быстрее, надо научиться вставлять и выводить иглу обеими руками, то есть правая рука вкалывает иглу в работу сверху вниз, а левая рука — снизу вверх. Таким образом, правая рука все время сверху, а левая — внизу (рис. 1).

Некоторые швы выполняются без пяльцев. Чтобы вышивка не стягивалась, ткань натягивают на три пальца левой руки, придерживая большим пальцем и мизинцем. Когда иголку вкалывают в ткань, то средним пальцем правой руки, на котором надет наперсток, проталкивают иглу (рис. 4).

Виды швов

Швы бывают разные, в зависимости от их назначения. Так, имеются швы: соединяющие, они соединяют две части ткани вместе; закрепляющие, ими подрубают ткань, чтобы нити не высыпались; украшающие, которые служат и для соединения и для закрепления, а также для украшения работы.

Шов «вперед иголку» (рис. 5). Это самый легкий шов. Иголку с ниткой пропускают в материю через 2—4 нити, все время вперед от последнего стежка.

Шить вперед иголкой можно набирая сразу на иглу несколько стежков, протаскивая потом через них нитку. Этот шов применяется при наметке, при обведении контура рисунка.

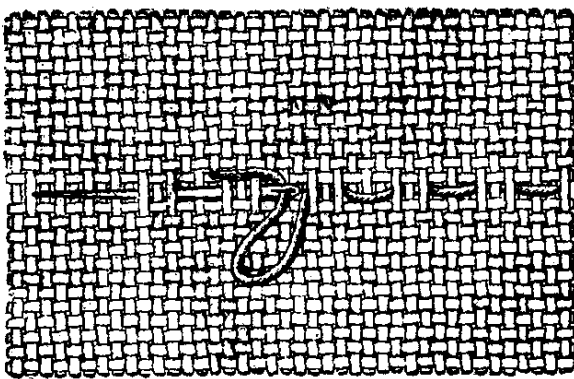


Рис. 5. Шов «вперед иголку»

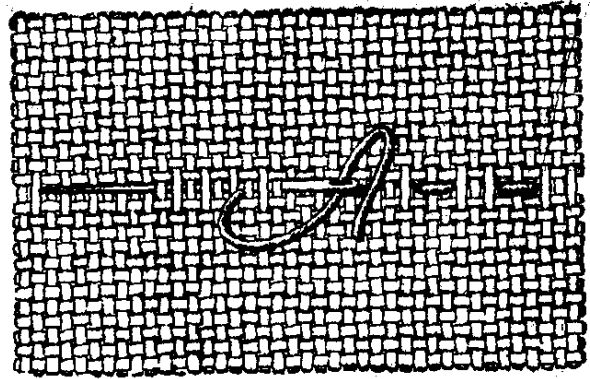


Рис. 6. Шов «за иголку»

Шов «за иголку» (рис. 6) применяется при шитье более плотных тканей. Проколов ткань иглой, на нее набирают, предположим, 4 нити ткани и протаскивают через них иглу с ниткой. Затем прокалывают ткань сзади второго прокола иглы, на половине первого стежка, то есть иглу вкалывают на второй нити, и набирают шесть нитей: две за иглой и четыре впереди. Следующий стежок опять будет состоять из двух

нитей за иглой и четырех нитей впереди. Величина стежков зависит от толщины ткани.

Шов «строчкой» (рис. 7) предназначен для плотного соединения ткани. Выполняется этот шов так: набирают иглой 2—3 нити, протаскивают нитку и снова прокалывают ткань, вводя иглу в место первого прокола. На иглу набирают не 2—3, а 4—6 нитей, то есть одинаковое количество нитей за иглой и впереди нее. С правой стороны ткани этот шов дает сплошные ровные стежки, как при шитье на машине, с левой — напоминает шов «за иголку».

Петельный шов (рис. 8), как можно судить по названию, применяется для обметывания петель, им можно подрубить края ткани, а также вышивать. Лицевые и изнаночные стежки здесь расположены перпендикулярно к краю ткани. Шьют слева направо, при этом край ткани находится внизу. В начале работы делается прокол с изнаночной стороны на лицевую, то есть «к себе», а все остальные проколы уже пойдут с лицевой стороны на изнанку. После первого прокола направляют нитку вниз, придерживая ее большим пальцем левой руки, делают прокол с лицевой стороны наизнанку и направляют острие иголки в образовавшуюся петлю. Иглу протаскивают через петлю и тянут нитку вниз и «на себя». Петля затягивается на краю материала.

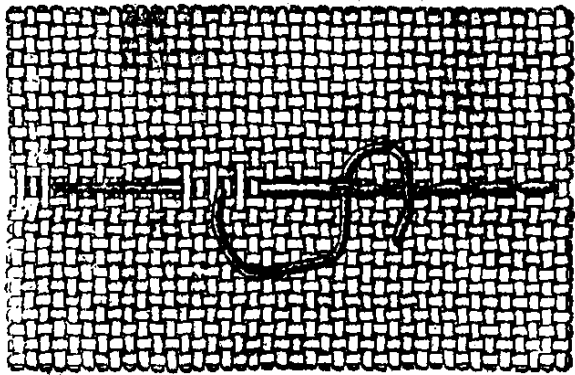


Рис. 7. Шов «строчкой»

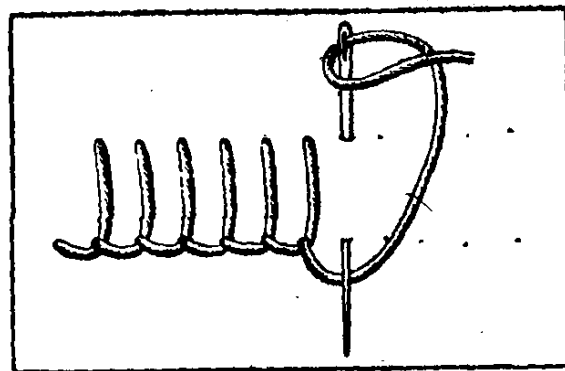


Рис. 8. Петельный шов

Шов «козлик» (рис. 9) часто встречается в русских вышивках. По внешнему виду он представляет собой перекрещивающиеся стежки на лицевой стороне изделия и два параллельных ряда на изнанке. Вышивать начинают снизу вверх или «от себя», стежки делают «от себя», а иглу направляют все время «на себя». Шьют следующим образом: проколов по левой стороне ткань и набрав на иглу 2—3 нити ткани, протаскивают иглу «на себя», откидывают нитку назад и прокалывают по диагонали по правой стороне ткани параллельно первому ряду. Набирают то же количество нитей (2—3), так чтобы стежок одной стороны получился между двух стежков другой стороны. Шов «козлик» употребляется при заделывании краев в верхней одежде (подол, карманы, швы и т. д.).

Шов «цепочкой» (рис. 10) представляет собой ряд петель, выходящих одна из другой. Такой шов называют еще «тамбурным». Исполняется он следующим образом. Шьют «на себя». Иглу выводят с ниткой на лицевую сторону. Положив нитку петлей и придерживая ее большим пальцем левой руки, вводят иглу с лица на

изнанку в предыдущий прокол и направляют по изнанке вниз на 3—4 нити. Новый прокол на лицевую сторону делают так, чтобы кончик иглы попал в середину петли. Получается петелька с ниткой посередине. Этот шов рекомендуется для отделки верхнего платья и трикотажных изделий.

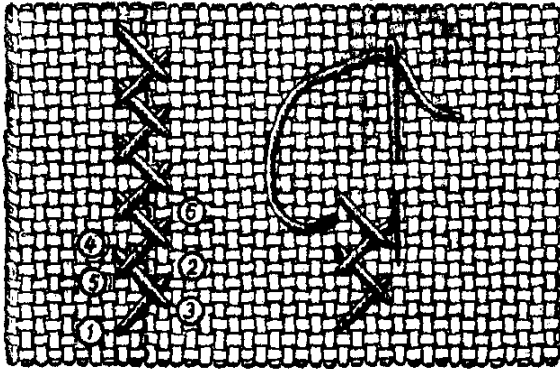


Рис. 9. Шов «козлик»

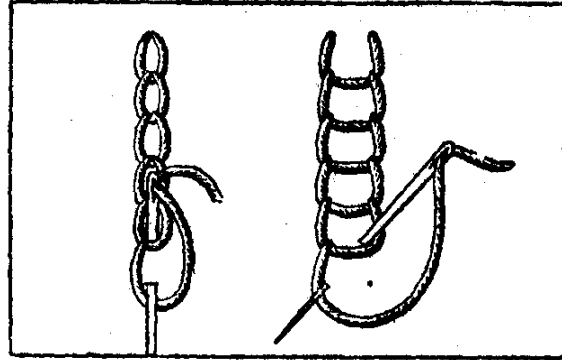


Рис. 10. Шов цепочкой (тамбурный)

Стебельчатый шов (рис. 11) получил свое название потому, что им обычно вышивают стебельки цветов. Стебельчатым швом пользуются, например, вышивая переход от тонкой части стебля к утолщенной. Очень часто стебельчатый шов применяют при выполнении контурных узоров. Шьют им назад иголкой, то есть каждый стежок делают отступя назад. Вколыв иглу в ткань, набирают от 2 до 4 нитей на иглу, протаскивая нитку, и, отступя, снова вкалывают иглу и набирают на нее количество нитей, равное первому стежку. Иголка со вторым стежком должна выйти из ткани в середине предыдущего стежка, лицевые стежки идут в одном направлении, заходя один за другой справа или слева. Соблюдение равной величины стежков и обязательное выведение иглы при втором, третьем и последующих стежках в середине предыдущего стежка делают шов красивым.

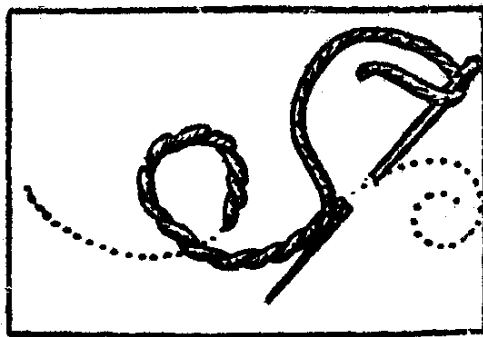


Рис. 11. Стебельчатый шов



1. Рисунок для полотенца. Вышивается цветной перевитью, росписью и крестом



II. Рисунок для скатерти. Вышивается крестом, росписью и мережкой
Край скатерти заканчивается цветным материалом.



III. Рисунки для вышивки крестом



IV. Рисунки для мужских рубашек

Перевод рисунка на ткань

Существует несколько приемов перевода рисунков на материал.

1. Перевод рисунка на ткань через копировальную бумагу— наиболее распространенный, быстрый и простой способ. Ткань расстилают на столе или на гладкой доске, сверху кладут копировальную бумагу. На нее накладывают рисунок и закрепляют кнопками или булавками. Остро отточенным мягким карандашом обводят линии рисунка. На ткань темных тонов рисунок переводится так же, как через копировальную бумагу, с той лишь разницей, что вместо копировальной бумаги берут бумагу, натертую мылом.
2. Перевод рисунка на ткань «припорохом». Рисунок сначала переводят на тонкую прозрачную бумагу — кальку, затем кладут его на стол, покрытый толстым сукном или мягким материалом. Тонкой иглой прокалывают кальку по линиям контура рисунка, стараясь, делать дырочки на равном расстоянии друг от друга. Затем кальку с проколотым контуром рисунка кладут на вышиваемый материал и укрепляют кнопками или булавками. После этого берут кусочек ваты, смачивают в растворе керосина с синькой, сажей или белилами. Сильно отжимают, чтобы не было клякс, и начинают натирать линии с отверстиями по контуру рисунка. Проходя через проколы, раствор образует на ткани «припорох» — следы по линии контура узора (рис. 12)

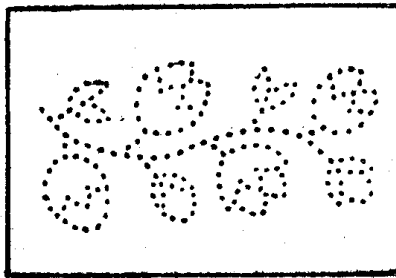


Рис. 12. Перевод рисунка на ткань—«припорох»

3. Перевод рисунка на ткань при помощи тонкой бумаги. Тонкую бумагу с рисунком приметывают на толстую цветную ткань или бархат. Затем частыми мелкими стежками прометывают все линии узора. После этого бумагу обрывают и на материале остаются контуры узора.
4. Перевод рисунка на тонкие прозрачные ткани. Этот способ тоже очень прост. Под плоское стекло помещают лампу. На стекло кладут рисунок и на рисунок — ткань. Тонко отточенным карандашом обводят на ткани просвечивающие линии рисунка. Рисунок, обведенный черной тушью на кальке, просвечивает через тонкую ткань и без освещения. Переводить рисунки надо аккуратно, чтобы не исказить их и не запачкать ткань.

Увеличение или уменьшение рисунка

Если размер вышиваемого изделия не совпадает с размером рисунка, последний приходится увеличивать (рис. 13) или уменьшать (рис. 14). Сделать это можно следующим образом. Предположим, нужно увеличить узор в два раза. Нужный

участок разлиновывают на равные квадраты. Чем мельче квадраты, тем точнее будет увеличение. Затем на чистом листе бумаги вычерчивают то же количество квадратов, но уже увеличенных в нужное число раз, в данном случае в 2 раза. Переносят в эти клетки линии соответствующих клеток оригинала. При аккуратной работе получается точно увеличенная копия рисунка. При уменьшении рисунка клетки оригинала уменьшают в нужное число раз. Такой прием называется увеличением или уменьшением рисунка по клеточкам. Очень важно при этом приеме вычерчивать точные квадратные клеточки, иначе форма рисунка изменится.

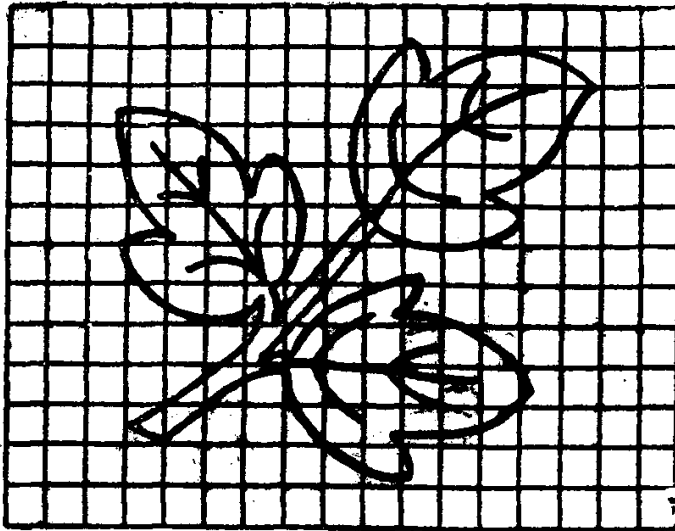


Рис. 13. Увеличение рисунка

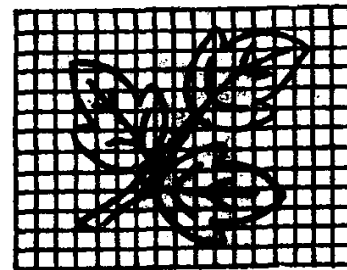


Рис. 14. Уменьшение рисунка

Мережки

Мережкой называется узкая строчевая вышивка, в которой нити ткани выдернуты лишь в одном направлении; нити, оставшиеся невыдернутыми, соединяются в пучки. Существует несколько видов мережки.

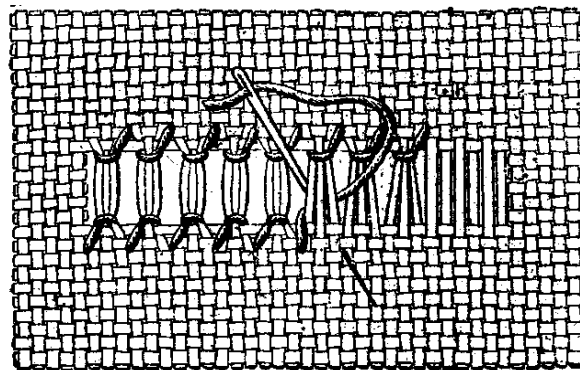


Рис. 15. Мережка «столбик»

Мережку «столбик» (рис. 15) начинают делать с нижнего края слева направо, на себя. На иглу набирают от 3 до 5 нитей. Протаскивают нитку и оттягивают ее в сторону ткани. Образовавшийся столбик нитей ткани снова обвивают слева направо

и прошивают на том же месте, захватив 2—3 нити ткани. Когда одна сторона мережки закончена, переходят на противоположную сторону и перевивают уже полученные столбики.

Мережка «Х» (рис. 16). Сначала делается мережка «столбик». Затем ниткой посередине мережки собирают по два столбика узлом. Узелок делается следующим образом: нитка подхватывает два столбика, проходит под ними, возвращаясь, она обвивает их, чтобы выйти в образовавшуюся петлю, и затягивает ее. Чтобы узелок не сдвигался, тут же делается вторая петля.

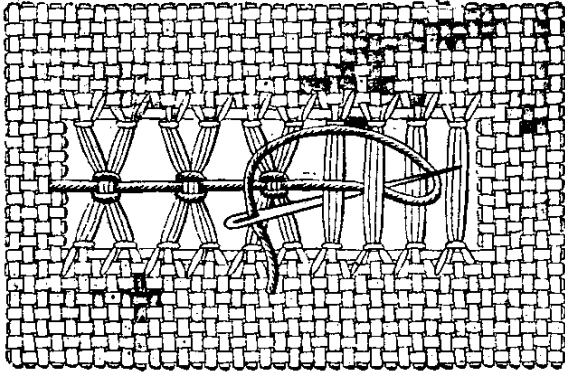


Рис. 16. Мережка «Х»

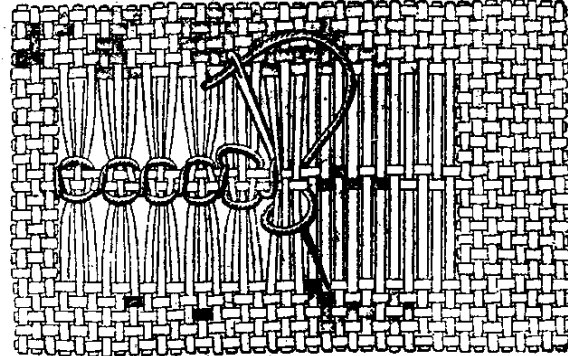


Рис. 17. Мережка «панка»

Мережка «панка» (рис. 17). В середине широкой мережки, края которой подшивают кисточкой, оставляют от 2 до 3 невыдернутых нитей. На них с двух сторон одновременно делают кисточки.

Выполняются они следующим образом: первым стежком нитка покрывает оставленные нити ткани снизу вверх и проходит под ними по диагонали вниз; выйдя на лицевую сторону на расстоянии трех нитей от первого стежка, нитка проходит по горизонтали справа налево, то есть возвращается к месту начала работы; затем, направляясь по диагонали вверх, она затягивает нижнюю кисточку; верхняя же кисточка затягивается движением нитки справа налево и по диагонали вниз.

Эта мережка служит краем других мережек, в таких случаях она делается близко к краю и носит название «подстрочка».

Мережка «полонянка» (рис. 18). По краям с двух сторон делается подстрочка, затем нитью объединяют одним переплетом из воздушной петли несколько столбиков.

Для выполнения воздушной петли нитку закрепляют внизу на подстрочке между столбиками, обвивая сначала два столбика слева, затем она переходит вверх, потом вправо за два столбика и, наконец, снова вниз к месту начала воздушной петли. Чтобы перейти к выполнению второй воздушной петли, ниткой обвивают по подстрочке до пятого столбика, между четвертым и пятым столбиками делают вторую воздушную петлю и т. д.

Мережка настилом. Внешний вид таких мережек может быть самым разнообразным (рис. 19).

Сначала делают обычную мережку «столбик», затем, закрепив нитку, движением справа налево набирают на иголку четыре столбика следующим образом: первый под иголку, второй на иголку, третий под иголку, четвертый снова на иголку. После четвертого столбика, протаскив нитку, уже обратным движением иголкой левый четвертый столбик набирают под иголку, третий на иголку и так до первого (чтобы нитка перекрыла те столбики, которые при первом ходе оказались над иголкой). Протаскивая нитку, затягивать ее не нужно. Снова направляют иголку справа налево и так до середины мережки, затем с середины мережки набирают следующие четыре столбика и т. д. Но если предыдущую группу столбиков заполняли снизу вверх, то следующую надо заполнять сверху вниз.

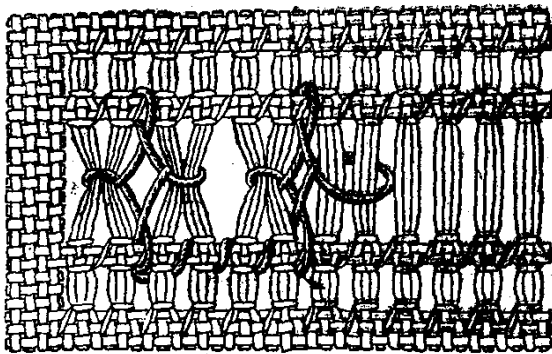


Рис. 18. Мережка «полоньянка»

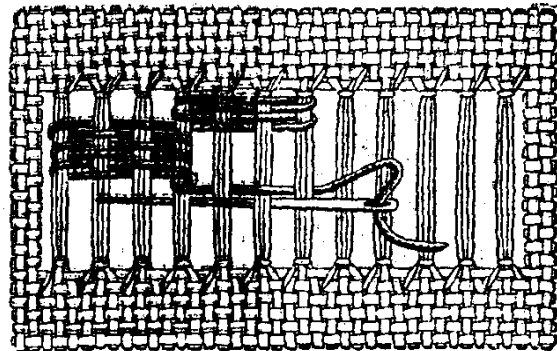


Рис. 19. Мережка «настилом»

«Паучок» (рис. 20). Если мережку делают в двух направлениях — горизонтальном и вертикальном, то при скрещивании ее рядов образуются пустые квадратики. Эти квадратики можно заполнить простым или сложным узором, в зависимости от сложности рисунка мережки.

Самый простой рисунок по выполнению — это «паучок». Сначала рабочую нитку натягивают с угла на угол квадрата по диагонали, а затем по горизонтали и вертикали. Натягивая нитку, ее обвивают, причем последнюю нитку обвивают только наполовину. Дойдя до центра перекрещивания натянутых ниток, рабочей ниткой делают узелок в центре.

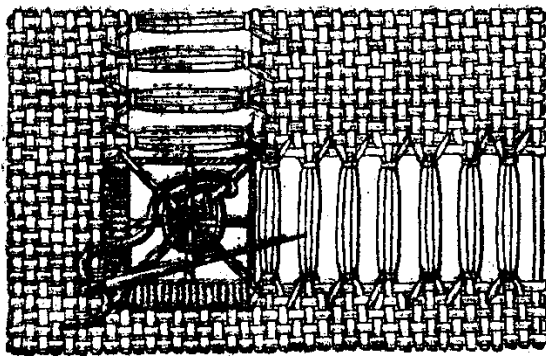


Рис. 20. Мережка «паучок».

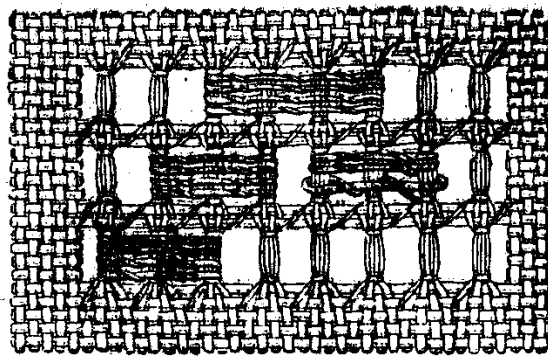


Рис. 21. Многорядная мережка

Чтобы образовался «паучок», рабочая нитка должна двигаться по кругу, переплетая нитки. Обойдя круг, нитка зацепляет за последнюю натянутую нитку и поворачивает назад, переплетая нити в обратной последовательности. Сделав последний круг, нитка закрепляется возле незаконченной (необвитой) нитки и обвивает ее до конца.

В готовом виде рисунок напоминает паука.

Край квадратов заделываются петельным швом или гладьевым валиком.

Старинная строчка

Старинная строчка — это многорядная мережка (рис. 21). Нитки выдергиваются только в одну сторону по основе или по утку, поэтому мережка часто называется «держка в одну сторону». Выполняется она так: на иглу набирают четыре нити ткани, подрезают и выдергивают, а 2—3 нити остаются неподрезанными, затем опять четыре нити ткани подрезают и выдергивают и т. д. Неподрезанные нити обшивают как мережку «панка», а крайние столбики заделывают мережкой «столбик». Стороны с подрезом нитей обметывают петельным швом. Клеточки, образующиеся между рядами столбиков и разделяющими их полосками ткани, заполняют горизонтальными плотно лежащими рядами ниток. Рабочая нитка натягивается поверх столбиков. Покрыв 3—4 столбика, нитка возвращается обратно, обвивая в каждой клеточке рабочую нитку один раз.

«Держку» вышивают на мужских рубашках, женских блузках, полотенцах, подзорах. Иногда ее сочетают с другими видами вышивок — крестом, гладью и т. д.

Строчка-перевить

Строчка-перевить (рис. 22) — так называется перевитая ниткой сетка. Чтобы получить сетку, нужно выдернуть из ткани несколько рядов продольных и поперечных нитей. Предварительно следует определить размер сетки. Если нити основы и утка ткани одинаковой толщины, сетку намечают для всех клеток из равного количества нитей.

Работу выполняют так: наметив на ткани форму сетки, подрезают по одной нити на противоположных сторонах квадрата или прямоугольника, поддевают их толстой иглой и выдергивают. По образовавшимся линиям прошивают вперед иголкой цветную нитку, считая при этом захватываемые иголкой нити ткани. Например, три нити поднимают на иголку, три пропускают. Если в одном направлении нити ткани тоньше, то, чтобы получить клетки квадратной формы, на этой стороне выдергивают в каждой клетке несколько большее число нитей.

После того как сделан расчет клеток, ткань зашивают в пальцы, а затем набранные на цветную нитку нити ткани осторожно подрезают и выдергивают. По краям квадрата со всех четырех сторон подрезают на одну, две нити ткани меньше, так как обметка сильно увеличивает краевые клетки.

После образования сетки начинают перевивание. Самое правильное перевивание — по диагонали, тогда узор при стирке не искажается (рис. 23).

Начинают работу обычно с левого края. Рабочая нитка, закрепленная возле первого нижнего столбика, обвивает его и, пройдя под местом скрещивания горизонтальных и вертикальных линий клетки, переходит к боковому столбику налево. Перевив его,

она переходит по ткани к следующему ряду наверху и, подхватив горизонтальный столбик, начинает спускаться вниз, обвивая поочередно вертикальные и горизонтальные столбики сетки. Дойдя до нижнего края, нитка начинает со следующего вертикального столбика направо подниматься кверху в направлении налево. Под каждым скрещиванием рабочая нитка пройдет дважды: при движении по диагонали кверху и затем обратно книзу. Все стежки, обвивающие столбики, должны лежать на лицевой стороне в одном направлении— слева направо. Когда сетка закончена, край квадрата с подрезанными нитями обметывают петельным или гладьевым швом. Затем сетка заполняется различными строчевыми разделками.

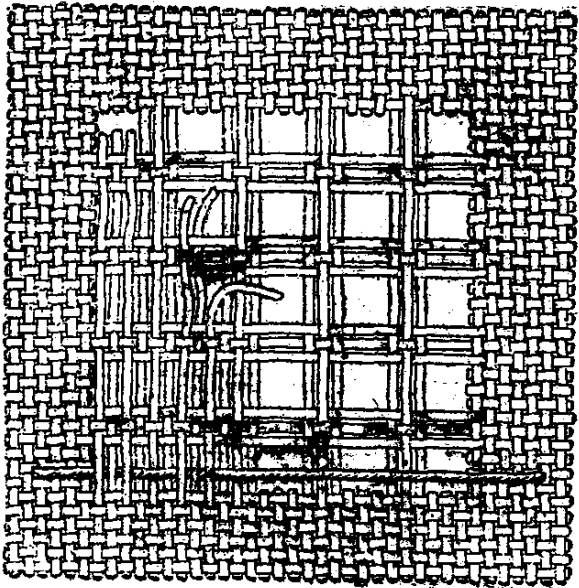


Рис. 22. Расчет сетки в строчке

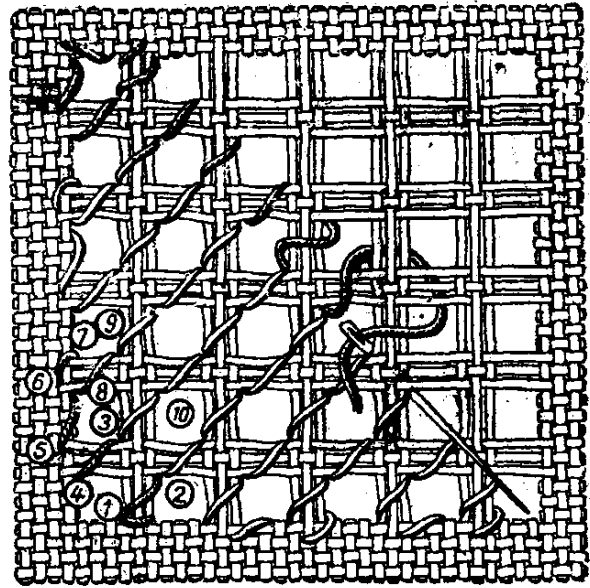


Рис. 23. Обвив сетки

Строчевые разделки

Одинарная штокка (рис. 24) выполняется так. Рабочая нитка натягивается поверх сетки (см. цифры 1—2). Покрыв две-три клеточки сетки, нитка зацепляется за очередной столбик и на обратном пути обвивается в каждой клеточке и возвращается к цифре 2, а затем переходит к соседним клеточкам, попутно обвиваясь вокруг столбиков (стежки 3—4) и т. д.

Двойная штокка, выполняется так же, как одинарная, с той лишь разницей, что в каждой клеточке натягивается не по одной нитке, а по две — вдоль и поперек.

Настилом клетки заполняются в одном направлении — горизонтальном или вертикальном, в зависимости от рисунка. Рабочая нитка натягивается по прямой линии через клеточки сетки поочередно, то покрывая столбики сетки, то проходя под ними. Возвращаясь обратно, она покрывает сверху те столбики, которые оставались незакрытыми, и проходит под теми, которые уже были прикрыты. В каждой клеточке настиляется по несколько ниток, в зависимости от желаемой плотности. Выполнение настила видно на рисунке 19.

На рисунке 18 видно выполнение воздушной петли — меретки полонянка».

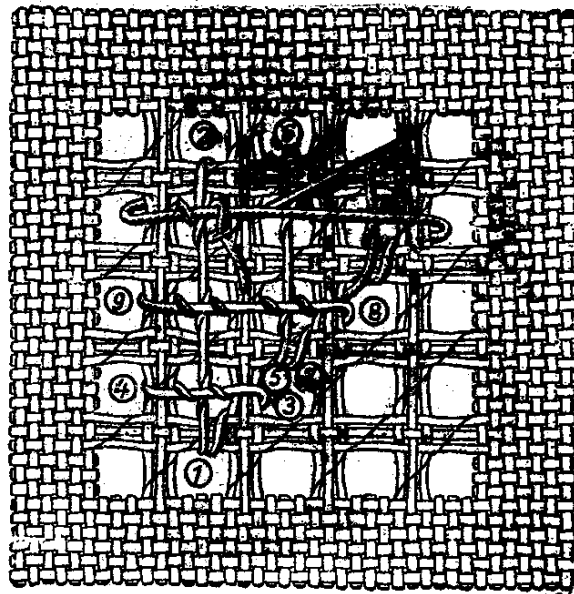


Рис. 24. Одинарная штопка

Цветная перевить

Цветная перевить (рис. 25) выполняется цветной ниткой по выдернутой сетке по диагонали или прямо, в зависимости от рисунка. При переходе от одного столбика к другому рабочей ниткой делают на углах клеточек стежок по диагонали с лица, прикрывая им просвет ткани. Гладьевой валик по краю сетки шьется одновременно с перевитью. Орнаментальные мотивы в цветной перевити вышиваются двойной или одинарной штопкой по неперевитой сетке (стланью).

Чтобы стлань ложилась плотнее, ее делают толстыми нитками светлых тонов белой, желтой. Вначале делают стлань, затем оставшийся вокруг орнамента фон зашивают цветной перевитью, нитками «улитка, шелком, шерстью различных тонов (см. цветной рисунок I).

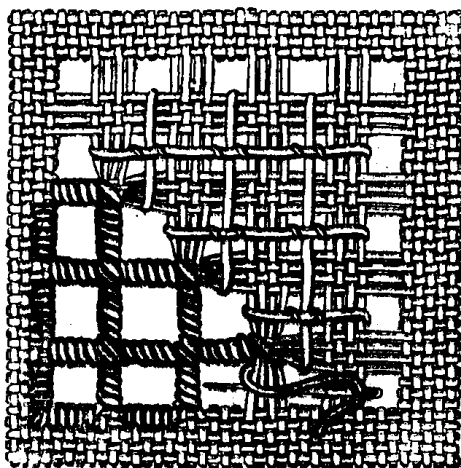


Рис. 25. «Стлань». Цветная перевить

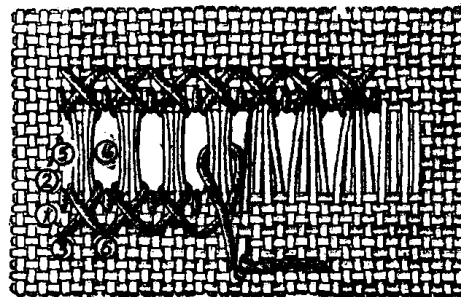


Рис. 26. Декоративная меретка

Мережка с цветной ниткой

Для выполнения мережки (рис. 26) выдергивают из ткани несколько нитей, цветной ниткой столбики стягивают швом в виде крестика по следующей схеме: из точки 1 иглу с ниткой вкалывают через точку 2 за 4 нити от края мережки в точку косым стежком набирают на иглу 4 нити мережки и делают второй косой стежок а с изнанки вкалывают иглу за 2 нити ткани от края мережки, после чего делают стежок через край мережки, вкалывая иглу с изнанки снова в точку 6 и т. д. Таким же швом обшивают вторую сторону мережки. Получается ажурная мережка, окаймленная с двух сторон цветной полосочкой. Эта мережка применяется в сочетании с цветной перевитью, крестом, полукрестом.

Горьковские гипюры

Горьковские гипюры выполняются по крупной, редко перевитой сетке (при сетке в 10 миллиметров 8 миллиметров подрезают, а 2 миллиметра оставляют). Гипюры вышивают на полотне нитками мулине и катушкой № 40 или 50. Очень часто рисунок заканчивается фестонами. Сначала выдергивают сетку по прямой нитке, затем толстой ниткой намечают форму фестонов, по сетке проходят швом «вперед иголку», после чего начинают обвивать сетку до проложенной нитки.

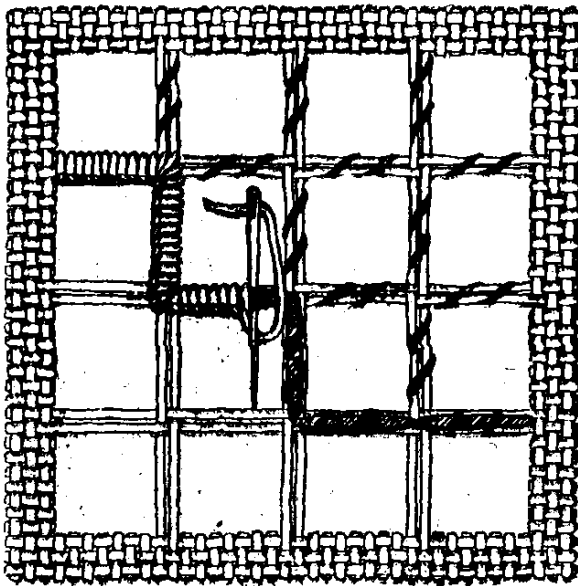


Рис. 27. Обметка сетки и фестонов

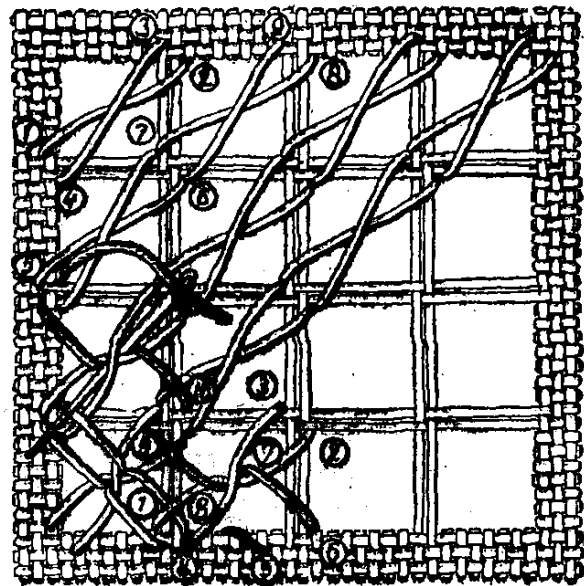


Рис. 28. Выполнение фона «тень»

Когда вся сетка обвита, делают обметку края и фестонов петельным швом (рис. 27). Фон гипюра зашивают тонкой катушечной ниткой по диагонали особым швом «тень» (рис. 28).

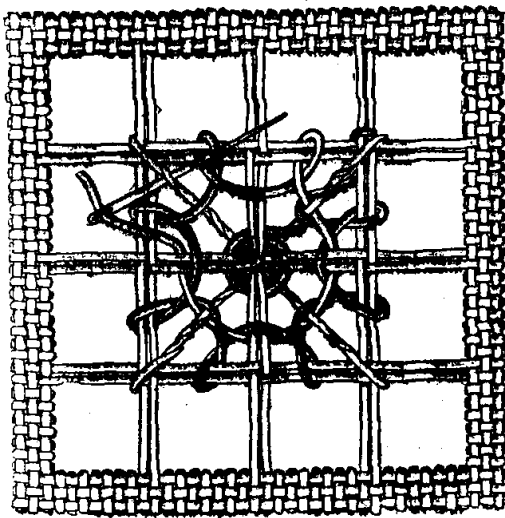


Рис. 29. Выполнение «паучка» с воздушными петлями

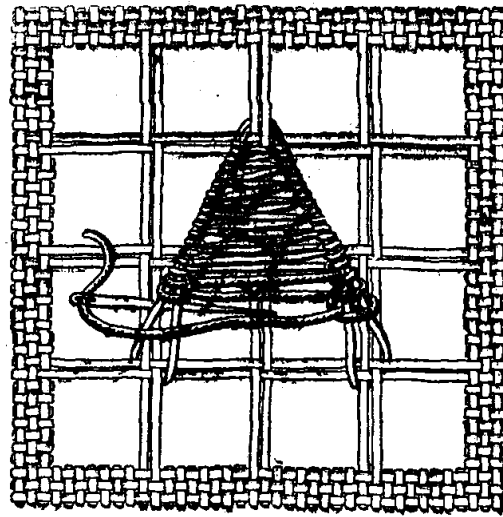


Рис. 30. Выполнение плотного уголка швом в петлю.

На фоне помещают ромбической формы «цветки»: «паучок» с воздушными петлями (рис. 29), «сновочный уголок» (рис. 30), плотная звездочка (рис. 31), а также крупные, идущие через несколько клеток стежки (рис. 32). «Цветки» выполняют нитками мулине. Вокруг «цветка» клеточки остаются свободными, благодаря чему «цветки» не сливаются с фоном. Горьковскими гипюрами вышивают скатерти, портьеры, занавеси, накидки, подзоры (см. рис. 63).

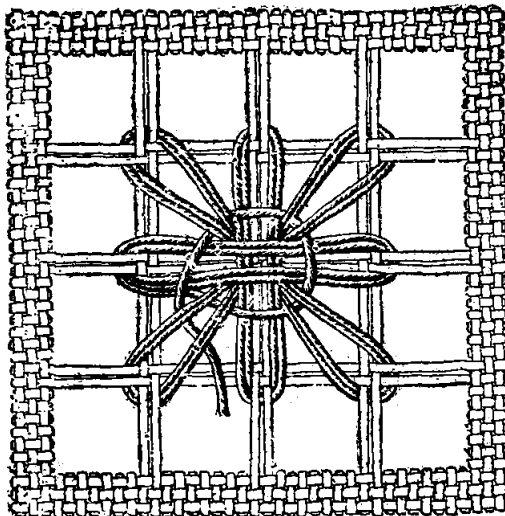


Рис. 31. Выполнение плотной звездочки

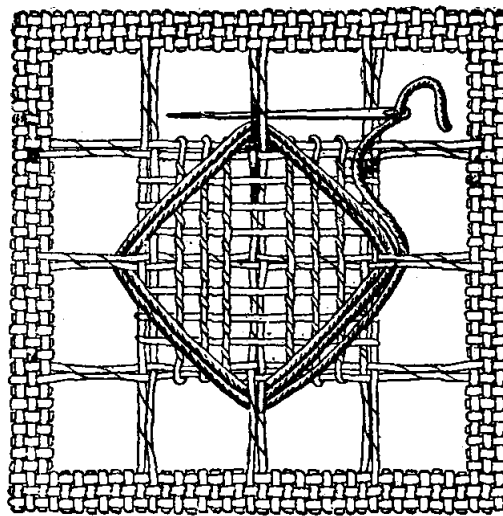


Рис. 32. Выполнение штокки с обводкой

Ришелье

Это вышивка более позднего времени. Переведенный на ткань контур рисунка обшивают швом «вперед иголку» один или два раза. Одновременно делают скрепляющие части узора — перемычки (бриды). Затем весь узор и края обметывают петельным швом. Край петельного шва должен быть направлен в сторону среза. Материал между линиями узора и края вырезают по окончании всей вышивки.

Бриды можно делать тремя способами: просто обвивая их, петельным швом, настилом.

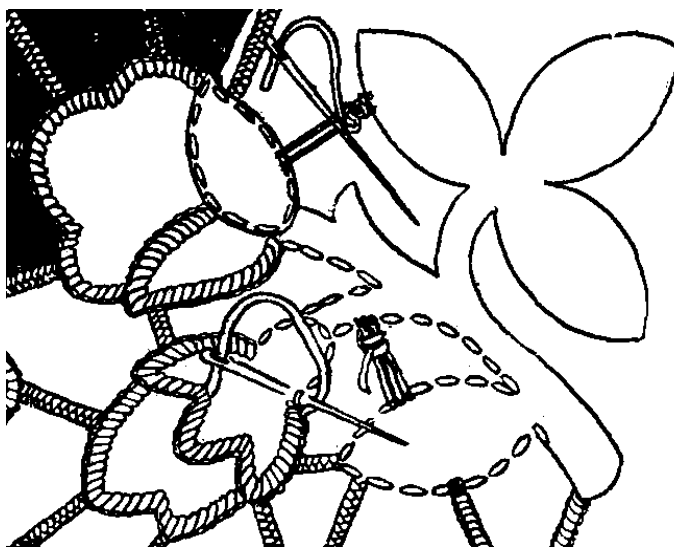


Рис. 33. Ришелье

Вышивка крестом

Вышивать крестом можно по специальной ткани (канве). Канву нашивают на материал и, считая квадратики, вышивают рисунок. Когда вышивка закончена, нити канвы осторожно выдергивают. Можно вышивать также по ткани с крупной ровной нитью, составляющей правильные квадраты, например по полотну.

Крест (рис. 34) выполняется двумя перекрещивающимися диагональными стежками. Все верхние стежки должны лежать в одном направлении. При правильном выполнении креста на изнанке должны проходить ровные прямые полосы в одном направлении — по вертикали или по горизонтали.

Соблюдение этих правил достигается следующими приемами.

Когда крест идет по одной ровной линии, горизонтально, то все стежки выполняются сначала в одну сторону, а затем они перекрываются стежками в противоположную сторону (рис. 34, а).

Когда крест шьется по вертикали, то, сделав один стежок снизу вверх, надо на изнанке перейти прямо вверх, и, проколов иглу на лицевую сторону, сделать косой

стежок вниз налево. Сделав на изнанке прямой стежок кверху, перейти к образованию третьего креста и т. д. (рис. 34, б).

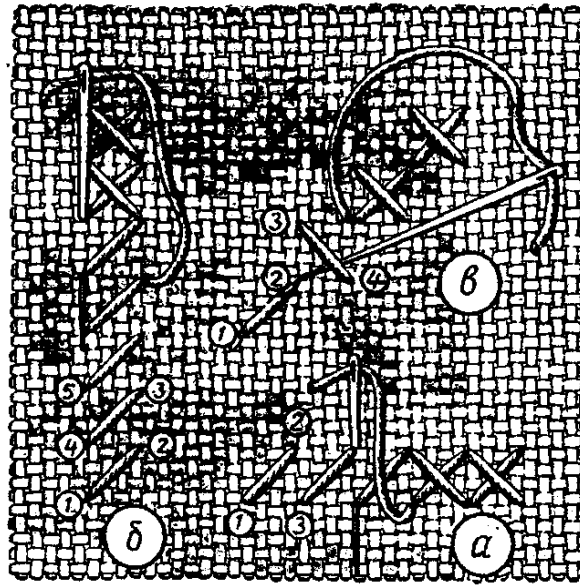


Рис. 34. Крест

Сложнее всего работа по диагонали, так как в некоторых случаях приходится подводить второй диагональный стежок под уже выполненный первый, для того чтобы все верхние стежки на лицевой стороне ткани лежали в одном направлении, а на изнанке шли прямыми полосами (рис. 34, в).

Крест можно вышивать и по точкам. Для этого на миллиметровке рисуется нужный узор. Он накладывается на кальку. Кальку и миллиметровку скалывают вместе. Тонкой иглой делают проколы на концах крестиков по всему рисунку. Далее поступают так же, как при переводе рисунка на ткань «припорохом».

Небольшие точки, отпечатавшиеся на ткани, указывают на места выполнения крестиков (рис. 35).

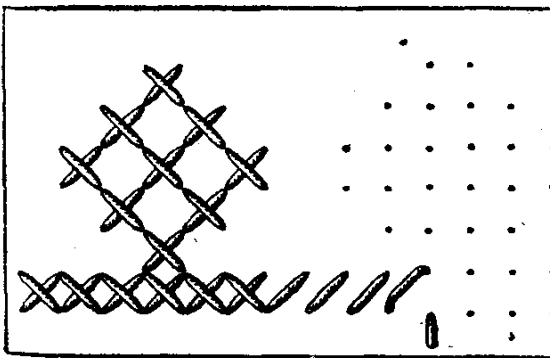


Рис. 35. Перевод рисунка для креста «припорохом»

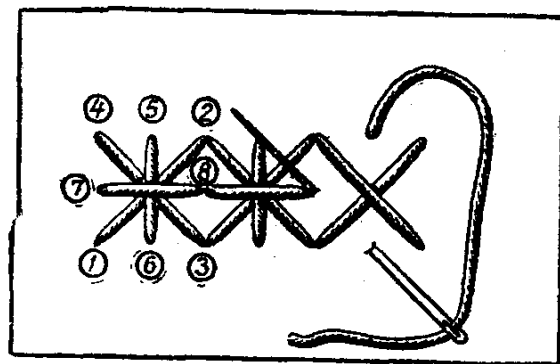


Рис. 36. Двойной крест

Двойной крест (рис. 36) состоит из четырех перекрещивающихся стежков — двух по диагонали и двух по основе и утку. Делают каждый крестик полностью. Сначала обыкновенный крестик, затем после второго стежка иглу вкалывают на середину между двух верхних проколов, делают долевой стежок сверху вниз и также поперечный слева направо.

Последовательный ход выполнения двойного креста показан цифрами.

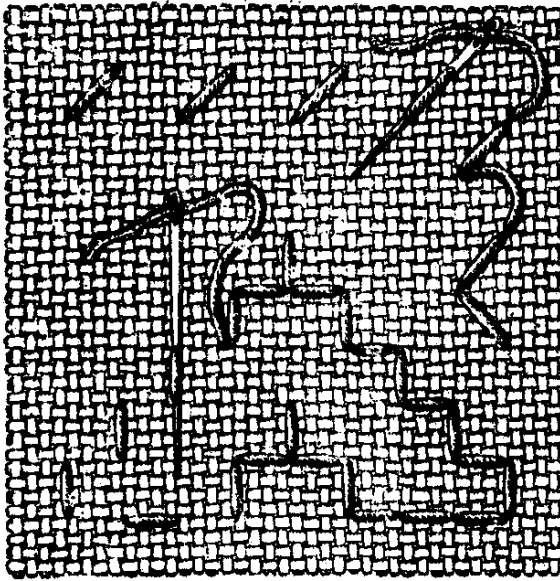


Рис. 37. «Полукрест», или «роспись»

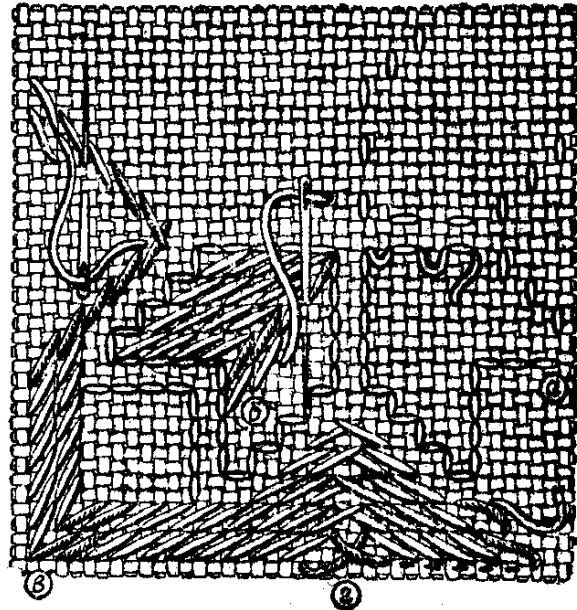


Рис. 38. Косая стежка

«Полукрест», или «роспись» (рис. 37), представляет собой двусторонний шов, в котором лицевые и изнаночные стежки соединены в непрерывную линию. Выполняется он в два хода.

Первый ход: слева направо прокладывают диагональные лицевые стежки по счету ниток. На изнанке получаются такие же но величине стежки, но наклоненные в— другую сторону

Второй ход: работая в обратном направлении, заполняют промежутки между лицевыми стежками, делая проколы в места проколов первого ряда стежков.

«Полукрест» широко распространен в вышивках различных народностей СССР.

Косая стежка

Косая стежка (рис. 38) — наиболее распространенный шов марийской, мордовской и чувашской народной вышивки. Она вышивается шелком, шерстью, мулине, золотой мишурой (см. цветной рисунок VI). Основной цвет вышивки красный (терракот) и небольшое количество темно-синего, зеленого и золотисто-желтого цвета. Косая стежка выполняется по счету нитей ткани стежками, идущими в косом направлении. Сначала контур рисунка обшивается росписью (или полукрестом) (а), а затем рисунок заполняется косой стежкой (б). Делается это так: закрепив нитку, делают

прокол с изнанки на лицевую сторону. Чтобы сделать первый косой стежок, отсчитывают четыре нити вправо и две вверх, делают на изнанке горизонтальный стежок справа налево. Величина стежка равна половине косо­го стежка (в). Второй косой стежок делается на две нити ткани выше первого (б), третий — на две нити ткани выше второго и т. д. Движение стежков идет все время вверх направо. Получается по одному стежку в каждом ряду. Чтобы вышить по второму стежку, последний стежок на изнанке делают движением слева направо, а косой стежок направляет вниз справа налево, делая проколы в места проколов предыдущего ряда стежков. На изнанке получают непрерывные горизонтальные линии, напоминающие шов машинной строчки, а на лицевой стороне образуется плотно зашитая поверхность с направлением стежков в одну сторону. В зависимости от рисунка направление стежков можно изменить, делая крестообразный поворот (г).

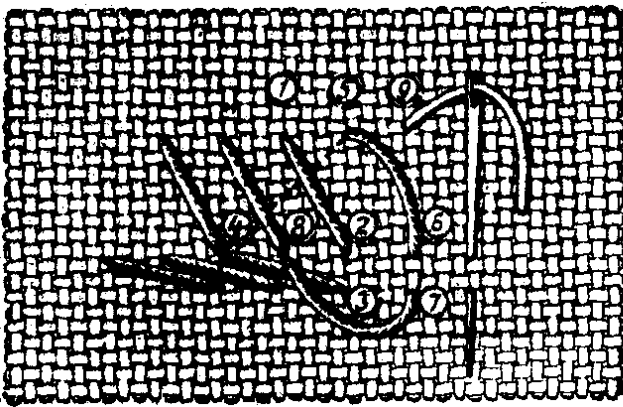


Рис. 39. Заделка края в марийской вышивке

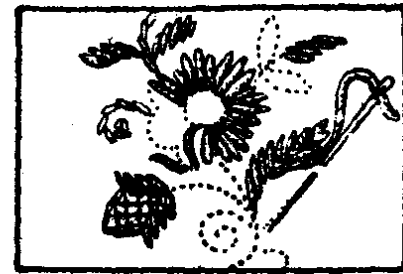


Рис. 40. Владимирский шов

Заделка края в марийской вышивке. Иногда в национальной марийской вышивке (см. цветной рисунок V) край изделия заканчивается цветной вышитой полосой. После нескольких рядов, зашитых косой стежкой, край выполняется особым швом. Из точки 1 (рис. 39) делают стежок с наклоном вправо вниз в точку 2 и выводят иглу через 2—3 нити в точку 3. Отсюда делают, стежок с наклоном влево в точку 4. На изнанке прокладывают диагональный стежок вправо и на расстоянии двух—трех нитей от точки 1 вкалывают иглу в точку 5. Последующие стежки выполняют так же. Шов рекомендуется делать плотный. В нижней части шва образуется жгутик в виде веревочки. По этому жгуту сгибается ткань и подшивается с изнанки.

Владимирский шов

Это декоративный односторонний шов (рис. 40). На изнанке имеются лишь небольшие переходы по контуру рисунка. Вышивается толстыми нитками (мулине в шесть ниток). Основной цвет этой вышивки — красный. Стежки располагаются по направлению листика, или лепестка, или круга. Иногда середина цветка украшается крупными декоративными сетками. Для заполнения сетками рабочую шиху натягивают от контура одной стороны до контура другой по горизонтали и по вертикали, получается клетка. На скрещиваниях нитки закрепляют различными стежками.

Набор

Набор выполняется по счету нитей ткани. Эта вышивка покрывает ткань рядами, состоящими из стежков «вперед иголку» (см. цветной рисунок VII). Движение рабочей нитки идет в одном направлении с одного конца работы до другого и обратно.

Бахрома из ниток

Бахрома из ниток (рис. 41) выполняется толстыми нитками мулине. Чтобы сделать бахрому, берут полоску картона желаемой длины. Делают небольшой стежок сверху вниз из точки 1 к точке 2, а затем с изнанки на расстоянии двух—трех нитей прокалывают в точку 3. Обвив ниткой картон, вкалывают иглу на расстоянии двух нитей от точки 3, делают стежок на изнанке и вкалывают иглу на расстоянии двух нитей от точки 2, после чего делают стежок в точку 1. К следующему стежку переходят на изнанке, горизонтальным стежком на расстоянии четырех нитей от точки 1. Порядок последующих стежков такой же.

Когда рабочая нитка обовьет всю полоску картона, картон осторожно вытаскивают, получается бахрома из цветных ниток (ее не обрезают). Этой бахромой заканчивают салфетки, скатерти, полотенца (см. цветной рисунок VIII). Цвет нитки берут в тон вышивки на изделии.

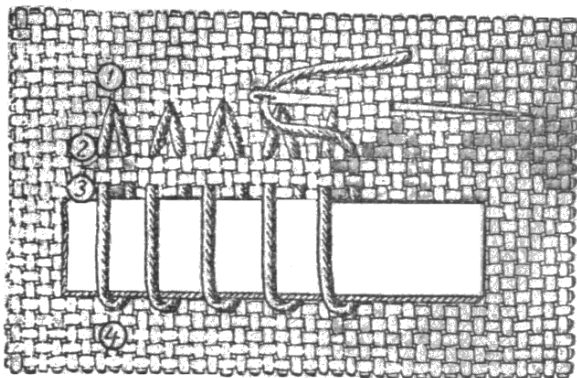


Рис. 41. Бахрома из ниток

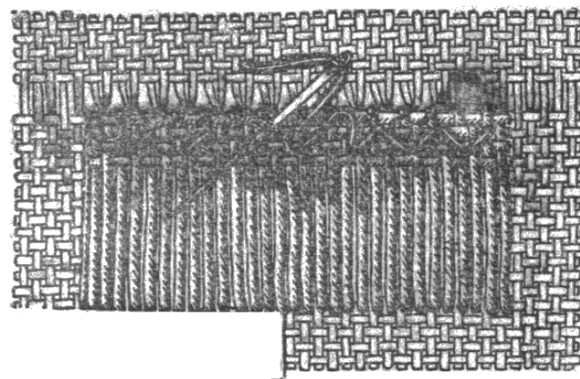


Рис. 42. Бахрома из материала

Бахрома из материала

Этой бахромой (рис. 42) заканчивают небольшие вышитые изделия. Бахрома может быть белая, суровая или цветная, в зависимости от рисунка. Чтобы пришить бахрому, из ткани изделия выдергивают по 2—3 нити с каждой стороны, затем берут полосу цветной ткани (в тон вышивки), складывают ее пополам и приметывают к нижнему ряду выдернутых нитей, после чего делают мережку «столбик». Обшивая нижний край мережки, одновременно пришивают цветную ткань. Около мережки по цветной полосе вышивают светлой ниткой в тон основной ткани маскировочный шов — полукрестом, гладью или крестом, после чего ткань подрезают до цветной полосы и выдергивают нити цветной и основной ткани до маскировочного шва. Получается густая бахрома в 3 слоя. На углах бахромы не делается.



V. Рисунок для салфетки. Вышивается косой слезкой и росписью. Край салфетки заделывается особым краевым швом (см. рис. 39)



VI. Рисунок для диванной подушки. Вышивается на суровом полотне нитками мулине или шерстью счетной гладью, косой стежкой, мордовской звездочкой и росписью



VII. Рисунок для салфетки. Вышивается набором, мережкой, панкой и росписью. Салфетка заканчивается светлой бахромой из пришитого материала. В местах, где рисунок, бахрома делается из ниток мулине в тон вышивки



VIII. Рисунок для скатерти. Вышивается толстыми нитками мулине (в пасму) владимирским швом и росписью. Край скатерти заканчивается бахромой из ниток (рис. 41)

Гладь

Существует несколько видов глади: плотная белая с настилом, легкая без настила, прорезная, русская гладь, теневая и атласное шитье.

Гладью выполняется обычно растительный орнамент из цветов и листьев по переведенному рисунку.

Белая гладь с настилом (бельевая). Бельевой гладью вышивают на тонких тканях — батисте, маркизете, крепдешине и др. Нитки для этой глади нужно брать мягкие и, желательно, блестящие (мулине, шелк). Гладьевые вышивки украшаются различными видами дополнительного шитья: «узелками», «россыпью», подкладным швом, или «восьмеркой», ажурными сетками, мерезжками.

Чтобы научиться вышивать бельевой гладью, надо ознакомиться с некоторыми самыми необходимыми приемами этой вышивки.

«**Листик**» (рис. 43). Контур рисунка обшивается швом «вперед иголку», затем делается настил. Настил кладется вдоль листика, а сверху накладывают ровные, очень плотно прилегающие друг к другу стежки в противоположном настилу направлении.

«**Дырочки**» (рис. 44) прокладывают толстой штопальной иглой и обметывают тонкой катушечной ниткой.

«**Пышечка**» (рис. 45). Контур обшивается швом «вперед иголкой», делается настил, затем вышивается гладь.

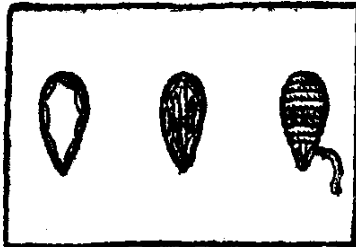


Рис. 43. Гладь «листок»

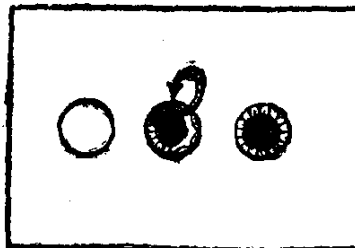


Рис. 44. Гладь «дырочки»

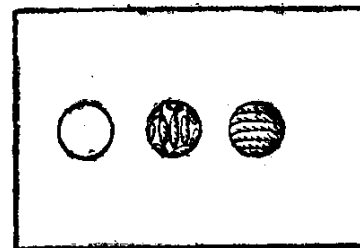


Рис. 45. Гладь «пышечка»

«**Листик в раскол**» (рис. 46). Раскол — это значит, что листик делится на две части. Начинают листик, как обычно: намечают край, кладут настил, но на месте, где должен быть раскол, делают два параллельных стежка. Сначала гладью заполняют целую часть листика, а дойдя до места раскола, заполняют сначала одну сторону, вкалывая иглу между параллельными стежками. После того как одна сторона вышита, переходят ко второй.

«**Цветочек**» (рис. 47). Сначала выполняется дырочка, затем обшивается контур цветка, делается настил и каждый лепесток обшивается поперечными стежками, плотно прилегающими друг к другу.

«**Узелки**» (рис. 48). Обшитая ровным гладьевым или стебельчатым швом форма заполняется следующим образом: рабочая нитка, появляясь на поверхности, накручивается на иглу один или два раза и возвращается обратно к тому месту,

откуда вышла. При вкалывании иглы узелок надо придерживать пальцем, пока рабочая нитка притянет его к материи.



Рис. 46. «Гладь «листок в раскол»

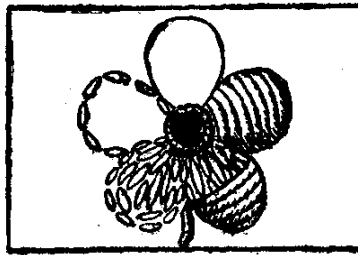


Рис. 47. Гладь «цветочек»

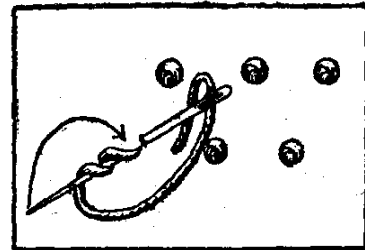


Рис. 48. Гладь «узелки»

«Россыпь» (рис. 49) делается мелкими стежками «назад иголку». Как «узелки», так и «россыпь» заполняют форму, начиная от краев, параллельно очертаниям.

Подкладной шов, или «восьмерка» (рис. 50) выполняется мелкими стежками «назад иголку», идущими по краю формы. Рабочая нить, сделав здесь небольшой стежок, перекидывается на изнанке к другому краю, чтобы, образовав там такой же стежок, вернуться назад для выполнения рядом с первым стежком второго. На изнанке образуется частый переплет в виде восьмерки. Места вышивки, украшенные подкладным швом, хорошо выделяются на легких тканях и на просвет.

«Прорезная гладь» (рис. 51). Сначала обводят контур, швом «вперед иголку», затем делают надрез вдоль листика и рис 51. Художественная обшивают так: игла выходит, с изнанки из разреза, а с лицевой стороны вкладывается в материал, получается узкий шов «закрутка».



Рис. 49. Гладь «россыпь»

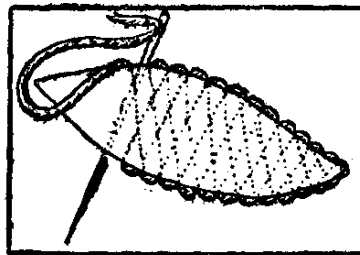


Рис. 50. Гладь «восьмерка»

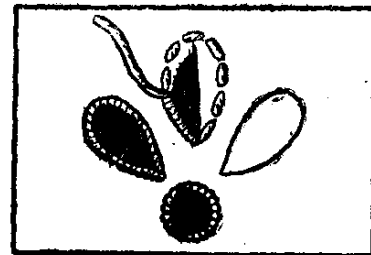


Рис. 51. Прорезная гладь

Художественная цветная гладь (рис. 52). Вышивается цветными нитками и шелком. Особенность этой вышивки состоит в том, что стежки делаются не прямые, как в белой глади, а косые. Эта гладь шьется без настила, не высокой, а плоской гладью (двусторонняя).

Если лист или цветок довольно большой, то не следует делать длинных стежков, а вышивают более короткими стежками, сначала одним цветом, а затем другим, более темным или светлым. Иглу лучше не вкалывать в ранее сделанный стежок, чтобы не было резкого перехода одного цвета в другой.

Атласная гладь (рис. 53). Для этой глади нужно брать нитки мулине или шелк. В иглу лучше вдевать одну нитку: чем тоньше нитка, тем лучше ложится рисунок. Особенностью этой глади является расположение стежков, которые ложатся плотно один к другому, не прикасаясь концами, а заходя один за другой.

Каждый последующий стежок делают, вкалывая иглу около середины соседнего стежка, немного отступя назад, под нитку только что сделанного стежка. Направление стежков должно идти обязательно по жилкам листика, лепестка. Когда на листике или лепестке начинается закругленная часть, то по линии выгиба нужно увеличить число стежков для того, чтобы не получилась длинная косая или прямая линия от края к середине. Эти добавочные стежки по краю делают, возвращаясь назад от середины листика к внешнему краю. На правой стороне ткани получается ровная блестящая поверхность рисунка, а на левой стороне беспорядочно разбросаны маленькие стежки.

Русская гладь (рис. 54). Стежки величиной от 5 до 7 мм идут по прямой нитке (вертикальной или горизонтальной) с пропуском в 2—3 нити между ними. При обратном ходе стежки, прилегая плотно к ранее выполненным, прикрывают пропущенные 2—3 нити рабочей ниткой.



Рис. 52. Художественная цветная гладь



Рис. 53. Атласная гладь

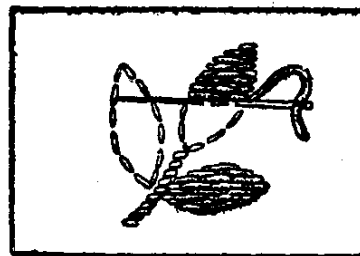


Рис. 54. Русская гладь

Стяги

Стяги выполняются на тонких редких тканях (маркизет, батист, редина). Ажурный узор получается в результате стягивания нитей ткани. Стяги чаще всего применяют в сочетании с гладьевой техникой.

Стяг «панка» (рис. 55) выполняется рядами слева направо, между рядами остается свободная, не стянутая, нить материала. Последовательность работы показана цифрами на рисунке.

Стяг выполняется и по диагонали. Последовательность работы представлена на рисунке 56.

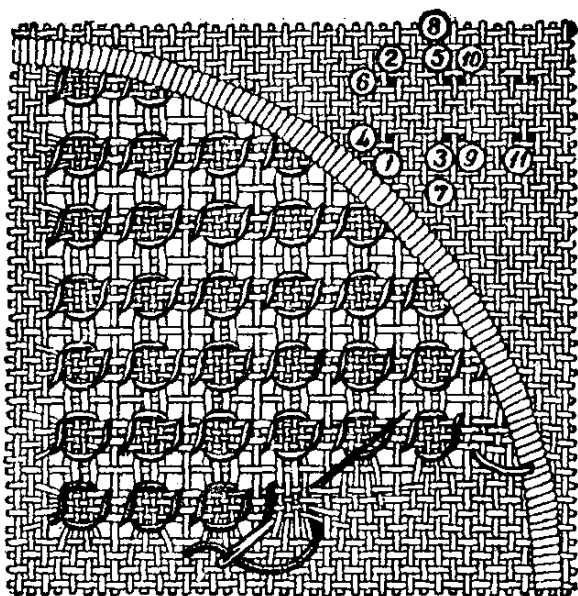


Рис. 55. Стяг «панка»

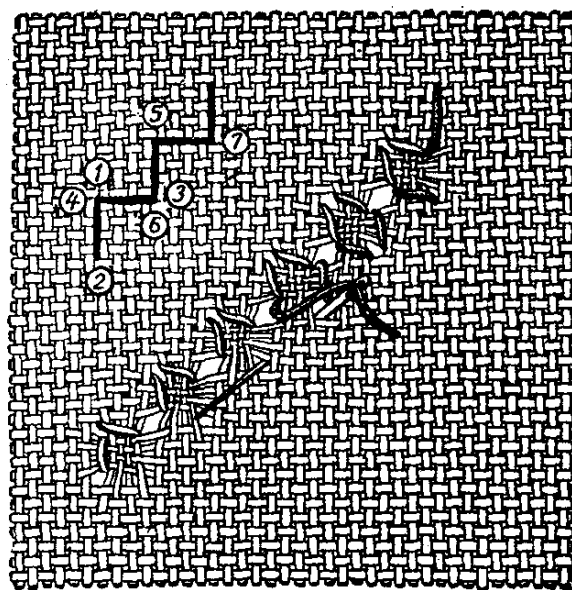


Рис. 56. Стяг по диагонали

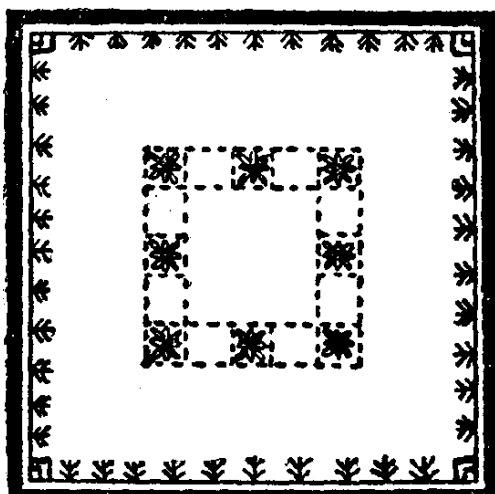


Рис. 57. План скатерти к цветному рисунку II

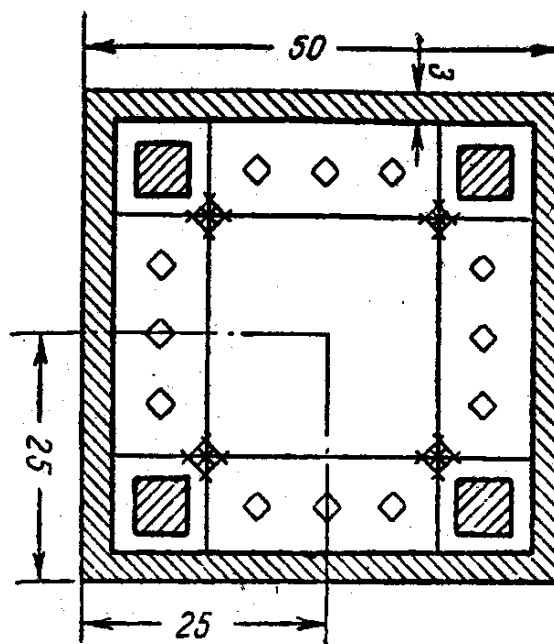


Рис. 58. План салфетки к цветному рисунку V

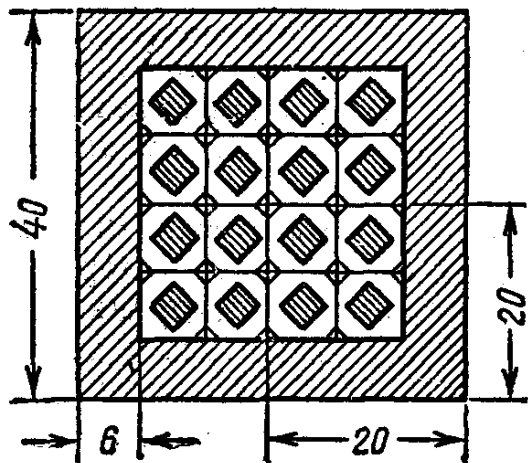


Рис. 59. План диванной подушки к цветному рисунку VI

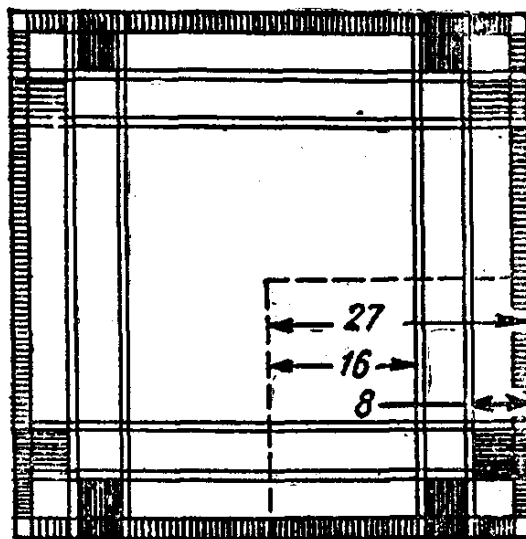


Рис. 60. План салфетки к цветному рисунку VII

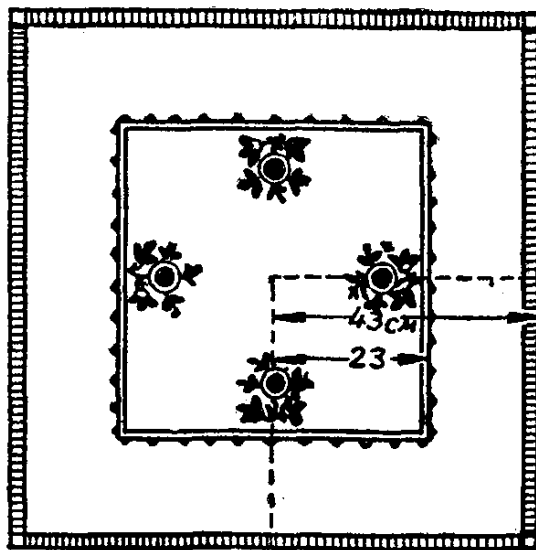


Рис. 61. План скатерти к цветному рисунку VIII

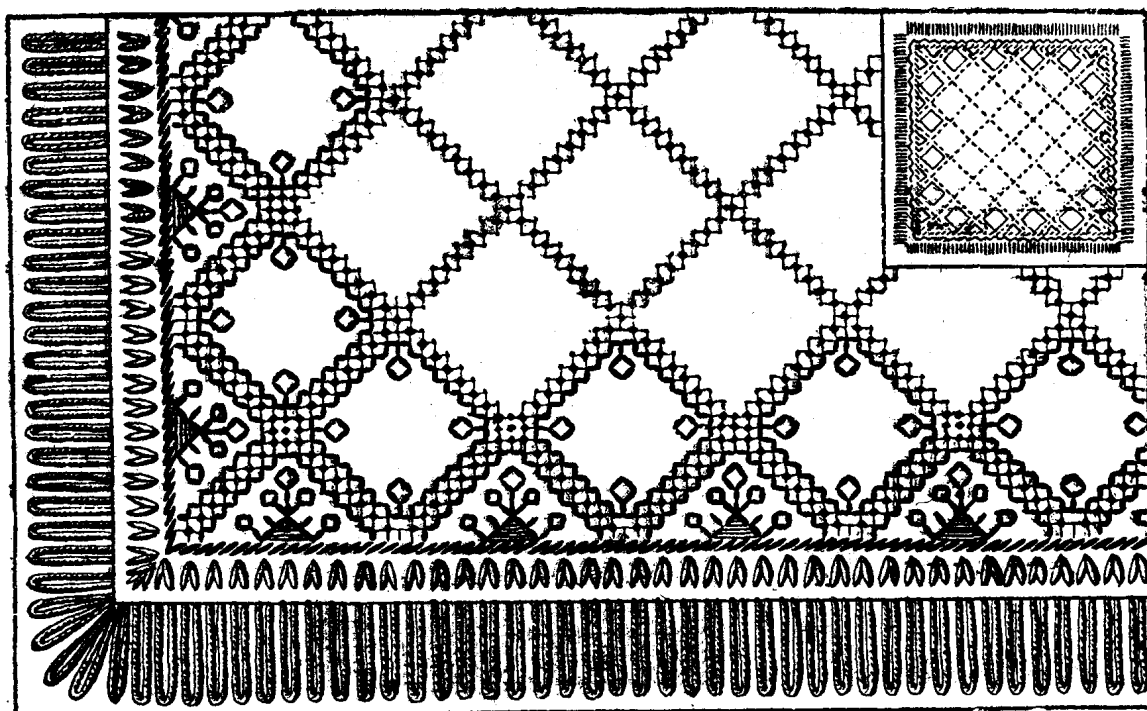


Рис. 62. Рисунок для салфетки. Вышивается на редкой ткани стягом по диагонали (рис. 56), росписью и гладью. Салфетка заканчивается бахромой из ниток. Стяг вышивается белой катушечной ниткой Ш 50). Роспись, гладь и бахрома—нитками мулине синего цвета

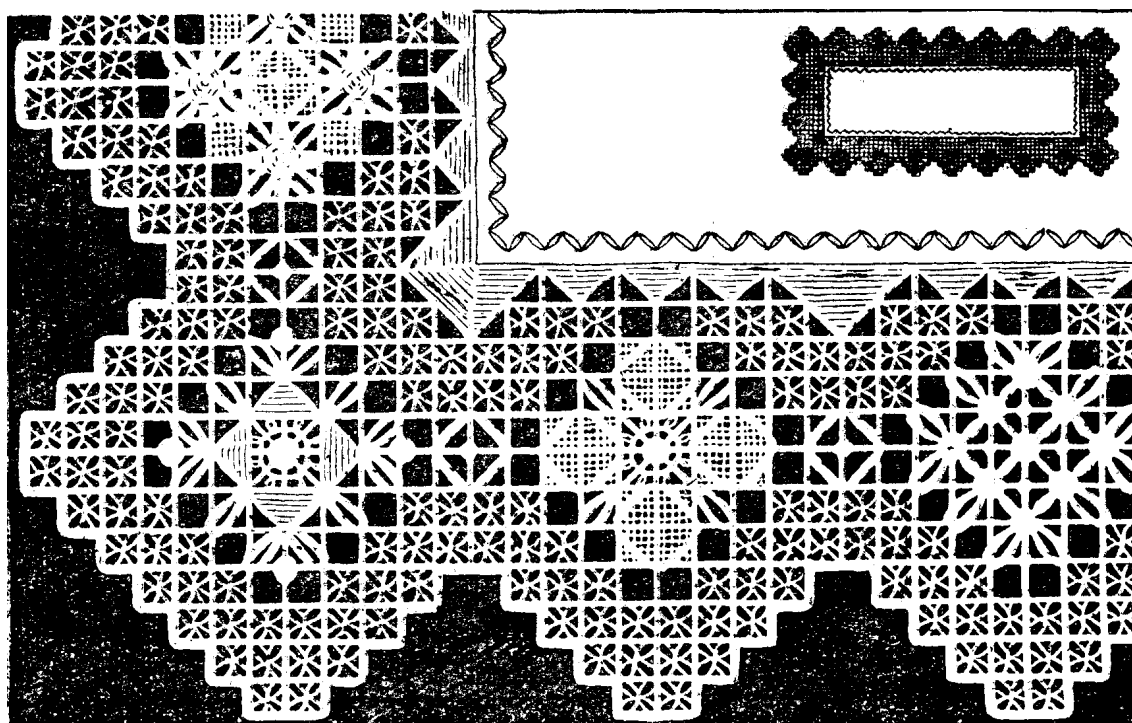


Рис. 63. Рисунок для дорожки. Вышивается Горьковским гинюром

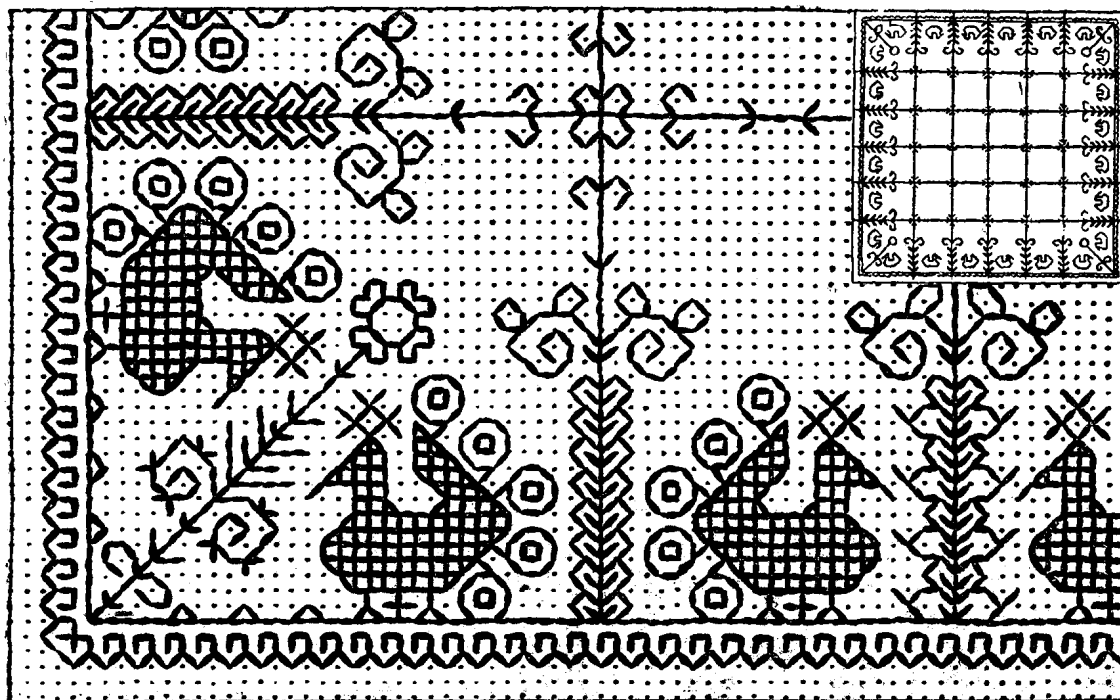


Рис. 64. Рисунок для салфетки. Вышивается росписью (рис. 37) нитками мулине красного цвета

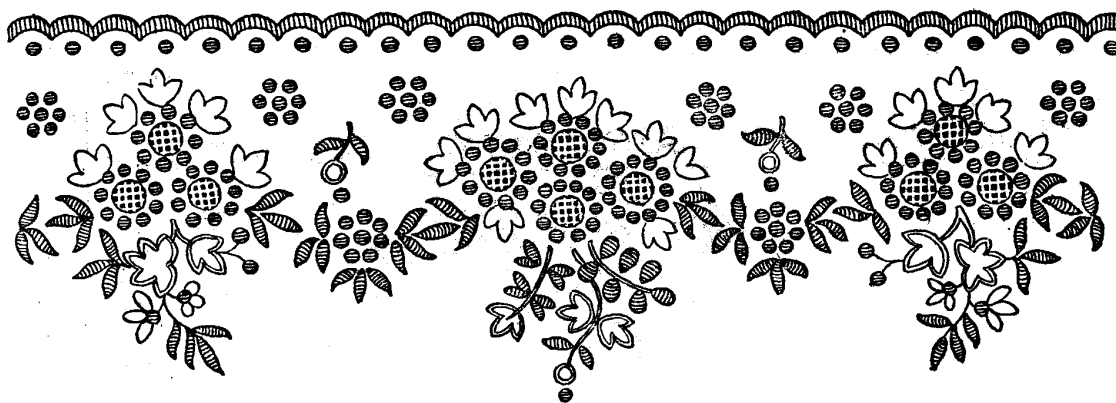


Рис. 65. Рисунок для женской сорочки. Вышивается белой гладью, швом «восьмерка». Середина цветов вышивается ажурной сеткой. Край сорочки заканчивается фестонами петельным швом и обрезается

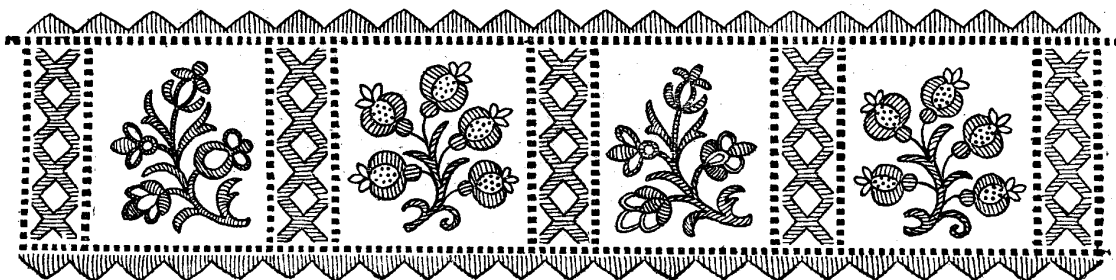


Рис. 66. Рисунок для сорочки. Вышивается белой гладью с узелками и мережкой

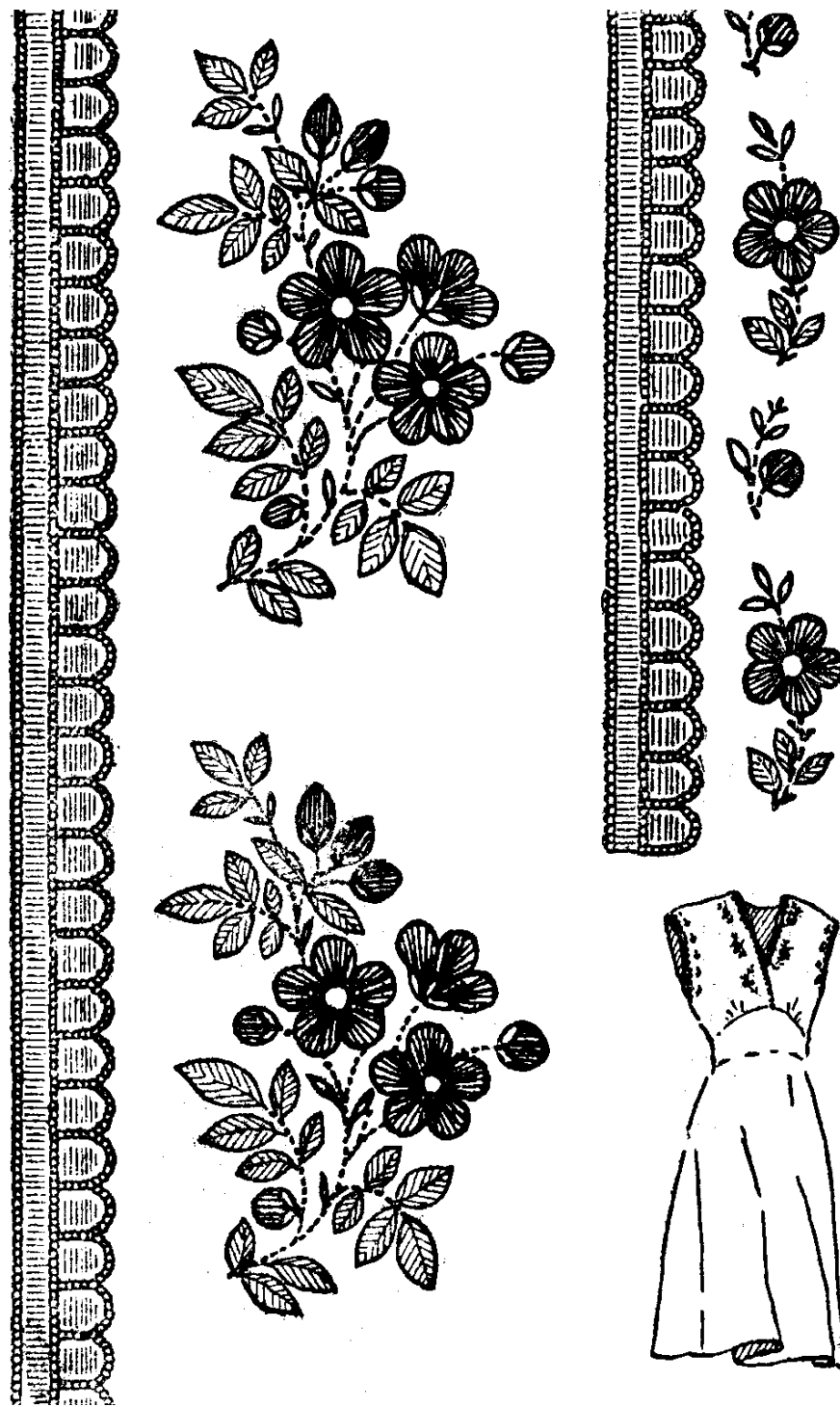


Рис. 67. Рисунок для ночной сорочки. Вышивается гладью и тамбуром нитками мулине или шелком

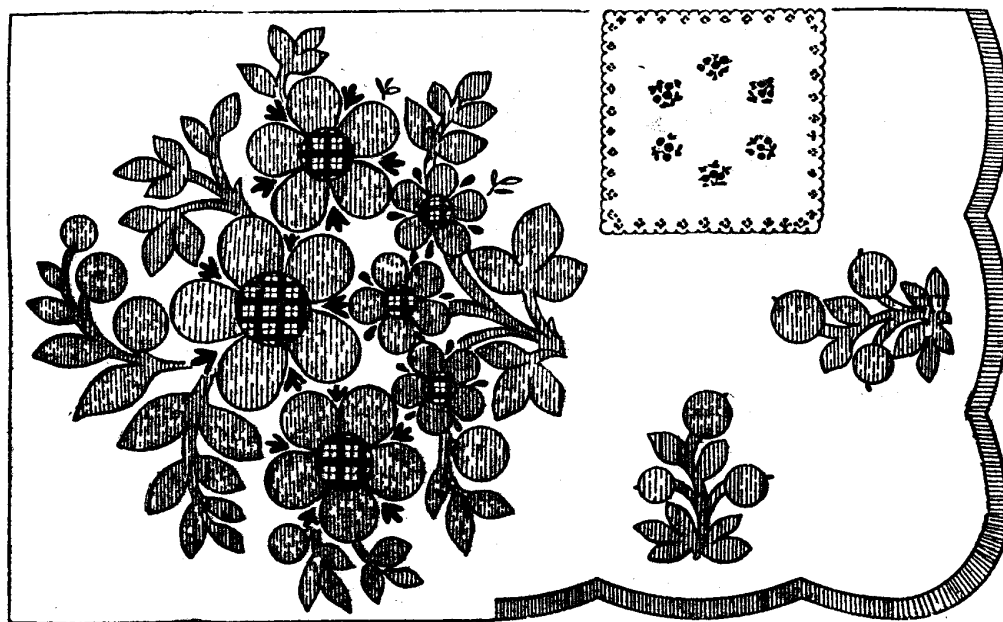


Рис. 68. Рисунок для накладки. Вышивается на батисте или маркизете русской гладью и стягом «панка»

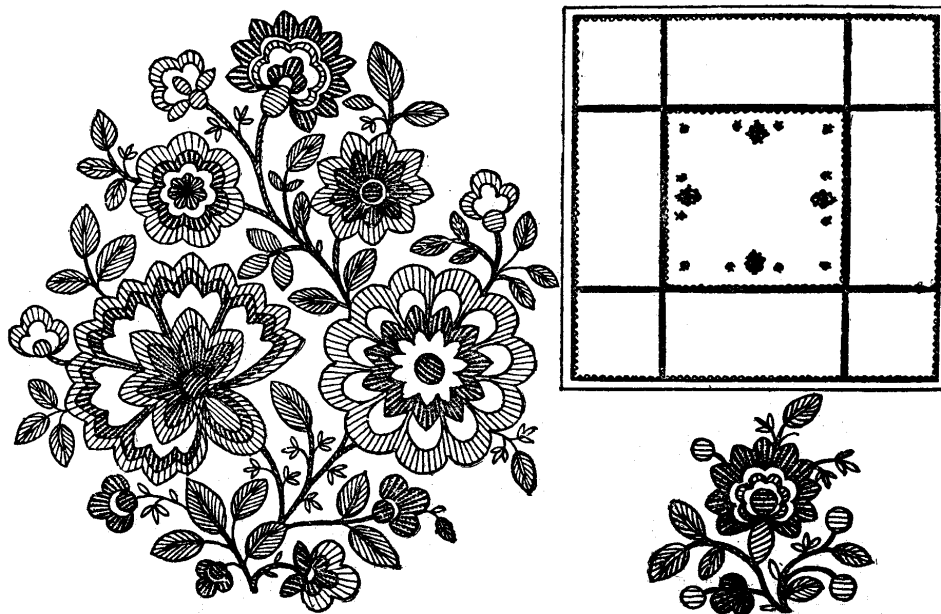


Рис. 69. Рисунок для скатерти. Цветная гладь. Вышивается только середина скатерти, а край подшивается мережкой «столбик». Рисунок выполняется на белом или кремовом полотне нитками мулине. Цветы вышиваются красным (на рисунке они показаны штрихами более темными) и золотистым цветом (на рисунке заштрихован тонкими полосками). Листья зеленые. С каждой стороны скатерти вышивается один большой букет и два маленьких. Внизу букетов на расстоянии 3,5 см вышивается мережка «X» и «полукрест». «Полукрест» вышивается красным цветом

МАШИННАЯ ВЫШИВКА

Машинную вышивку можно производить только на ножных швейных машинах с центральной шпулькой (челноком).

Для выполнения вышивки с машины снимают прижимную лапку (рис. 1, а), а также двигатель ткани — зубья (б). Чтобы снять зубья, необходимо снять пластинку, прикрывающую их, и отвернуть два винта (г), прикрепляющие двигатель ткани на соответствующем рычажке. После этого пластинку ставят на прежнее место.

Для правильного выполнения машинной вышивки главное — установить нужное натяжение верхней и нижней (челночной) нитки. При ажурной вышивке верхнюю и нижнюю нитки натягивают сильнее, чем при обычном пошиве на машинке. Если же выполняют цветную или однотонную гладь, нитка сверху должна идти слабее, а нижняя челночная нитка — туже.

Перевод рисунка на ткань производят способами, указанными ранее.

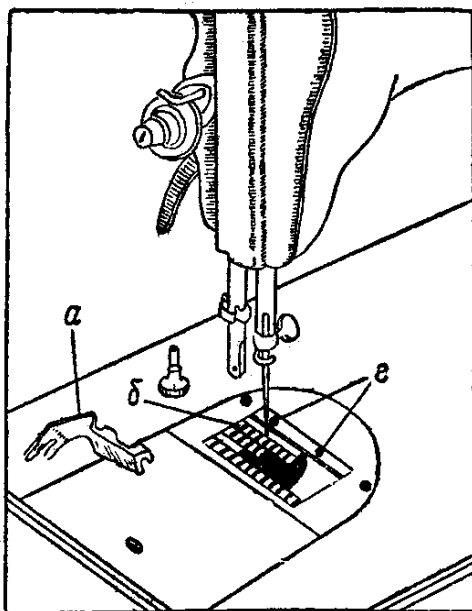


Рис. 1. Подготовка машины для вышивки

Машинную вышивку выполняют белыми и цветными хлопчатобумажными катушечными нитками, а также мулине марки «Ленинград» и шелковыми нитками на трубочках. Для более плотных хлопчатобумажных тканей можно использовать катушечные хлопчатобумажные нитки № 30, 40 или 50, для тонких тканей — катушечные нитки № 60 или 80 и для шелковых тканей — шелковые нитки и мулине. В ажурной и гладьевой вышивке всегда нижняя нитка берется хлопчатобумажная на катушках № 60—80. Мулине с мотков разматывают в одну нитку на катушки следующим образом: моток расправляют по длине, надевают его на руки, натягивают, находят связанные концы пасмы, развязывают их и моток перематывают в клубок. Затем из пасмы осторожно вытягивают одну нитку и наматывают ее на катушку, остальные нитки в правой руке собирают в жгутик. Как

только вытянули нитку, жгутик быстро рассыпается, и, чтобы его не спутать, пасму зацепляют за шпенек машины, на который надевается катушка, и перематывают в клубок. Последующие нитки вытягивают и наматывают на катушки так же.

Пяльцы и впяливание в них ткани

Для выполнения машинной вышивки необходимы деревянные пяльцы (рис. 2) круглой формы диаметром 18—20 см и высотой около 8 миллиметров (более высокие пяльцы трудно вынимать из-под иглы). Ткань в пяльцах должна быть туго натянута по прямой нитке, так как на плохо натянутой ткани может не получиться вышивка. Очень часто вышиваемый рисунок больше размера пяльцев, тогда его вышивают по частям, постепенно передвигая ткань. Если ткань с рисунком меньше пяльцев или рисунок подходит к самому краю ткани, то для удобства впяливания пришивают полоски другой ткани, которые после окончания вышивки отпарывают. Чтобы пяльцы лучше держали впяленную ткань, рекомендуется наружный круг пяльцев обшивать полоской хлопчатобумажной ткани.

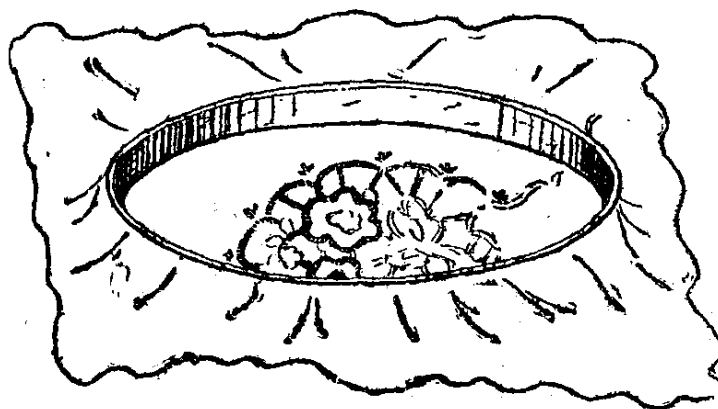


Рис. 2. Пяльцы

Техника машинной вышивки

Чтобы научиться машинной вышивке, необходимо вначале выполнить упражнение без ниток. На ткань переводят прямые и кривые линии длиной 10—15 см, круг и овал.

Впяливают ткань в пяльцы и подводят под иглу. Медленным нажимом ног делают равномерные удары иглой, двигают обеими руками пяльцы слева направо и справа налево так, чтобы игла точно строчила по прямой линии, затем по кривой, кругу и овалу. Упражнение постепенно ускоряют. Овладев этим упражнением, переходят к следующему, но уже с ниткой.

Заправляют нитки в машину, как при шитье, но с большим натяжением их, и опускают рычажок прижимной лапки. Впяленный материал с нанесенными линиями подводят под иглу. Двигая пяльцы обеими руками слева направо, прострачивают машинную строчку по прямой линии.

Затем, равномерно двигая пальцы от себя и к себе и одновременно незначительно подвигая их справа налево, обшивают машинную строчку стежками длиной 2—3 миллиметра на одинаковом расстоянии друг от друга (рис. 3, а, б). Вначале упражнение выполняют медленно, затем постепенно увеличивают скорость, уменьшая длину стежков (до 1 миллиметра) и расстояние между стежками, чтобы образовался сплошной гладьевый шов.

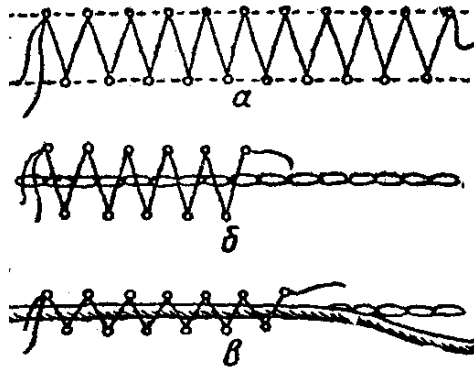


Рис. 3. Упражнения по машинной вышивке

Хорошо овладев этой техникой, переходят к упражнениям с прокладкой. Прокладка это одна или несколько ниток, проложенных по контуру рисунка и обшитых гладьевым швом (рис. 3, в). В машинной ажурной вышивке прокладка имеет большое значение, она сохраняет формы рисунка и придает выпуклость контурам рисунка, прочность в местах выреза ткани. Для прокладки на хлопчатобумажных тканях, льняном и полульняном полотне применяют катушечные хлопчатобумажные нитки № 10, а для шелковых тканей — № 40 или 60.

В крупных рисунках на хлопчатобумажных тканях прокладывают две-три нитки, закрепляют прокладку на контуре рисунка двумя ударами иглы почти в одну точку. Во время вышивки левой рукой придерживают прокладку по контуру рисунка, а правой двигают пальцы, длина стежков должна быть равна толщине прокладки.

Ажурная вышивка

Ткань с рисунком запяливают в пальцы и подводят под иглу. Опускают рычажок прижимной лапки и обстрачивают контур рисунка машинной строчкой (рис. 4).

В местах, где должны быть бриды, вырезают полоски ткани шириной 0,5 см (рис. 5), прокладку закрепляют и зашивают по контуру плотным гладьевым швом.

В местах выреза ткани прокладку оттягивают к противоположной части рисунка, закрепляют косыми стежками (3—4 стежка), перегибают ее и обметывают гладьевым швом, обрадуя простую бриду (рис. 6).

Дальше продолжают обшивать прокладку по контуру гладьевым швом. Переход от одной бриды к другой выполняется по контуру рисунка.

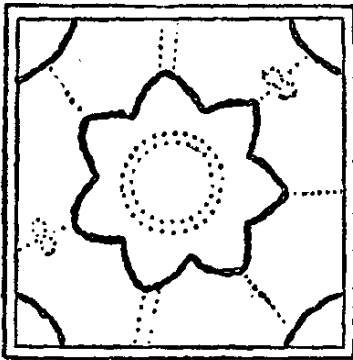


Рис. 4. Обстрачивание контура рисунка при вышивке

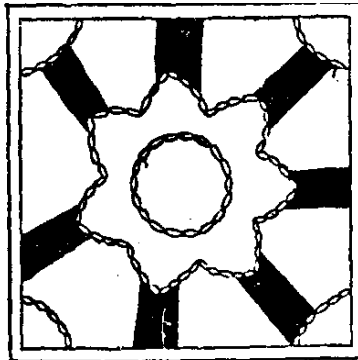


Рис. 5. В местах, где должны быть бриды, вырезаны полоски ткани

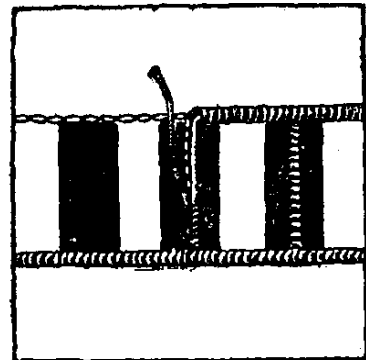


Рис. 6. Простая брида

Бриды бывают простые и сложные. Сложные бриды, и свою очередь, бывают двойные и с отвивными петельками. Двойные бриды выполняются, как и простыв, с той лишь разницей, что прокладку, оттянутую к противоположной стороне рисунка, сразу же обшивают гладьевым швом и потом закрепляют 3—4 стежками, после чего перегибают прокладку и обшивают вторую нить, образуя двойную бриду (рис. 7). Дальше обшивают прокладку по контуру рисунка.

Бриды с петельками выполняют так же, как и простые, но на середине их при обратном движении прокладку один раз обвивают вокруг швейной иглы, образуя петлю (рис. 8), которую закрепляют двумя ударами иглы на бриде. Не вынимая иглы из петельки, на нее накидывают прокладку второй раз и снова закрепляют, затем вынимают иглу и заканчивают обметку второй половины бриды. Размер петельки зависит от толщины иглы.

Когда весь рисунок вышит, ткань вынимают из пяльцев, гладят с изнанки и осторожно вырезают намеченные по рисунку места.

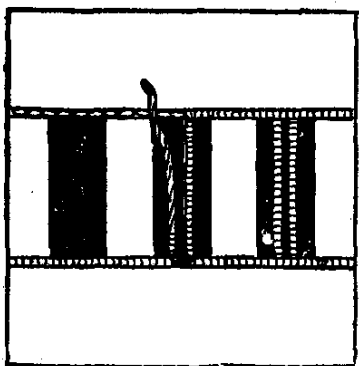


Рис. 7. Двойная брида

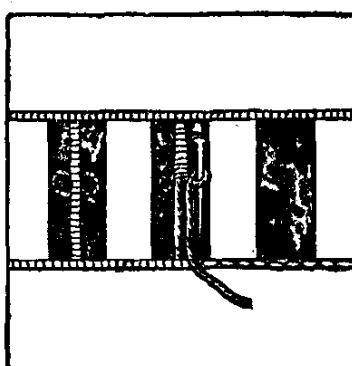


Рис. 8. Брида с петелькой

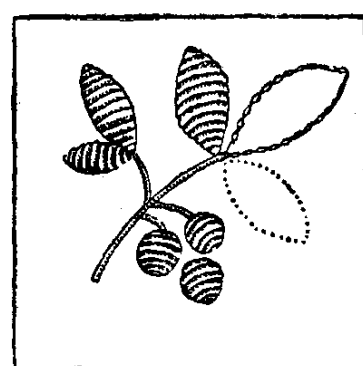


Рис. 9. Гладь без настила



IX. Рисунок для накладки (на тонких тканях) и дорожки (на плотных тканях). Рисунок по сетке выполняется швом „штопка“; обводка рисунка и край фестонов (зубцов) — гладьевым швом с прокладкой. Фестоны вырезают после вышивки

Гладь

В машинной ажурной вышивке большое место занимает гладь. Применяется гладь как самостоятельная вышивка, а также в сочетании с другими видами вышивки.

Гладь может быть одноцветная и многоцветная, простая без настила и выпуклая с настилом. Направление стежков может быть вертикальное и горизонтальное с легким наклоном в правую или левую сторону.

Вышивают гладь нитками мулине и шелком (на трубочках). В челнок заправляют хлопчатобумажные катушечные нитки № 80 или 60. Натяжение верхней нити слабее нижней — челночной.

Гладь без настила (рис. 9). Контур рисунка обстрачивают мелкой строчкой и весь рисунок заполняют стежками, идущими в одном направлении и плотно лежащими друг около друга. Направление стежков может быть горизонтальное, вертикальное или с наклоном в правую или левую сторону, в зависимости от рисунка.

Гладь с настилом (рис. 10). Чтобы получить выпуклую гладь, контур рисунка обстрачивают строчкой и весь рисунок настрачивают частыми стежками, которые образуют настил. Чем плотнее настил, тем выпуклее гладь. Поперек стежков настила настрачивают плотно друг около друга стежки, образующие выпуклую гладь.



Рис. 10. Гладь с настилом



Рис. 11. Гладь в прикреп

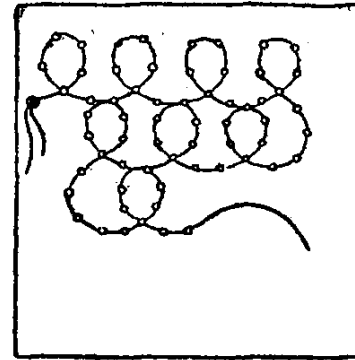


Рис. 12. Насыть

Гладь в прикреп (рис. 11) применяется для декоративных рисунков: штор, покрывал, "скатертей, диванных подушек, чехлов для мебели. Она вышивается пасмой ниток. Количество нитей в пасме зависит от номера ниток и задуманного рисунка. Для более крупных рисунков в пасму берут больше нитей.

Выполняется гладь следующим образом. Пасму несколькими ударами иглы закрепляют на рисунке, оттягивают ее к контуру рисунка и двумя небольшими стежками закрепляют. Затем оттягивают пасму к противоположной части контура рисунка, рядом с ней строчат машинную строчку и закрепляют пасму через 2—3 см одним-двумя стежками. Дойдя до контура рисунка, пасму закрепляют и прокладывают в обратном направлении. Так заполняют весь рисунок. В челнок заправляют хлопчатобумажную катушечную нитку № 60 или 80 в цвет пасмы.

Гладь в прикреп можно выполнять в несколько тонов любыми хлопчатобумажными, шелковыми и шерстяными нитками прочного крашения.

Насыпь

Как и гладь, насыпь является одним из видов отделки машинной вышивки. Она украшает вышивку, придавая ткани серебристость (рис. 12). Для выполнения ее вначале обстрачивают контур рисунка, на котором должна быть нанесена насыпь, затем слева направо настрачивают мелкой строчкой спиралевидные колечки.

Атласное шитье

Для украшения диванных подушек, скатертей, портьер применяется многоцветная вышивка, которую можно выполнить в виде атласного шитья. Контур рисунка обстрачивают мелкой машинной строчкой (рис. 13). Затем всю площадь под вышивку застрачивают стёжками длиной 5—7 миллиметров, которые накладываются по диагонали плотными рядами с левого нижнего угла рисунка к правому верхнему углу. При обратном ходе стежки кладут в раскол от середины одного стежка к середине другого. Вышивают нитками мулине или шелком в одну нитку.

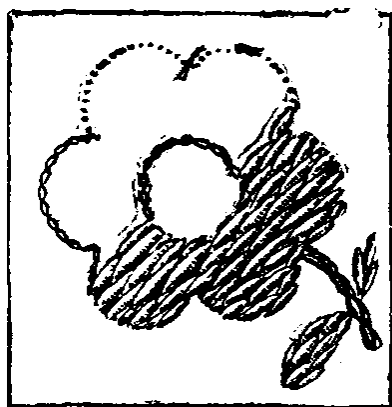


Рис. 13. Атласное шитье

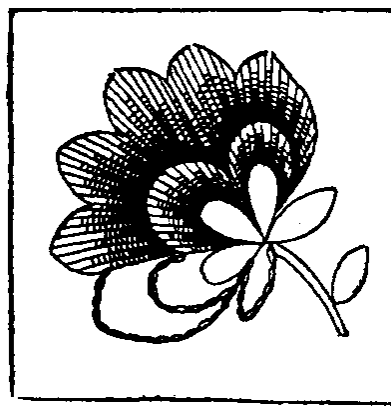


Рис. 14. Гладь многотонная

Гладь многотонная (художественная)

Художественная гладь применяется при вышивке растительного орнамента — цветов, листьев и других. Для этого вида вышивки необходимо подобрать тона от самого темного до самого светлого (рис. 14). Контур рисунка обстрачивают машинной строчкой. Направляют в машину первый требуемый тон и от обшитою контура к Центру настрачивают по всему рисунку стежки раз личной длины с небольшими промежутками между ними. Затем заправляют в машину нитку второго тона и заполняют ею оставшиеся промежутки. Если рисунок выполняется несколькими тонами, то нитки каждого предыдущего тона настилают также различной Длины. Многотонную гладь вышивают различными хлопчатобумажными нитками» мулине и шелком. Нижняя нитка берется хлопчатобумажная катушечная № 60 или 80.

Пришивка кружев

Перед тем как вшить кружева, их со всех сторон приметывают на ткань (на лицевой стороне). Затем ткань запяливают в пальцы, подводят под иглу и крайнюю нить кружева обшивают гладьевым швом, а ткань под кружевом вырезают. Так же пришивают кружева в край с той лишь разницей, что кружево приметывают одной стороной на расстоянии 2 см от края ткани. Для удобства запяливания к краю ткани пришивают полоску другой ткани, которую после пришивки кружев обрезают вместе с кромкой ткани.

Мережки

Мережку делают на тканях с полотняным переплетением, так как нити в этих тканях легко вдергиваются. Вышивают катушечными хлопчатобумажными нитками № 80 или 60; иголки — тонкие.

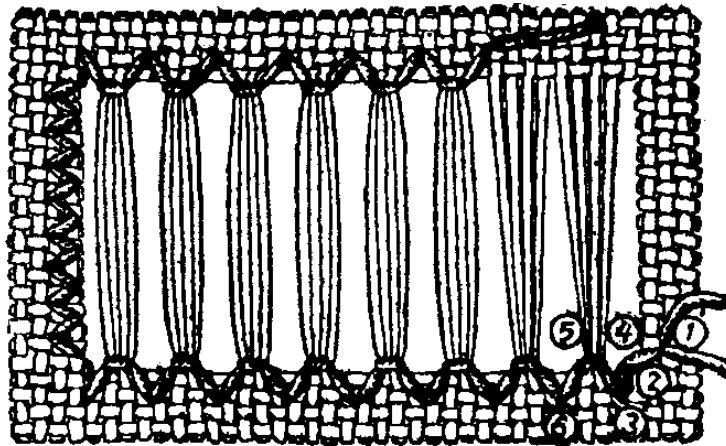


Рис. 15. Мережка «столбик»

Мережка «столбик» (рис 15) выполняется следующим образом. На иглу набирают требуемое количество уточных или основных нитей и подрезают их. Затем выдергивают одну крайнюю нить на нужную длину мережки и от нее набирают на иглу уже известное количество нитей, подрезают их и последовательно выдергивают каждую нить. Подготовленную ткань впяливают в пальцы лицевой стороной кверху и подводят под иглу. Вышивать начинают с правого нижнего угла мережки. Ударом иглы в ткань вытаскивают нижнюю нить и последующим ударом в эту же точку закрепляют ее. После этого делают воздушную петлю (удар иглы не в ткань, а в пустой промежуток), двигая пальцы от себя, делают стежок в ткань на две-три нити от края мережки, движением пальцев к себе делают воздушную петлю, затем движением вправо ударяют иглой около края мережки, захватывая четыре нити и стягивая их в столбик. Последующие столбики выполняют так же. Последовательность стежков показана на рисунке 15. Концы мережки там, где обрезаны, нити, плотно обметывают гладьевым швом.

Мережка «раскол» (рис, 16) делается так же, как и мережка столбик, только при затягивании нитей на противоположной стороне каждый столбик делят пополам.

Мережка «снопик» (рис. 17). Края в этой мережке затягиваются, как обычно, в столбик. Закрепив нитки на середине подрезанного края мережки, делают несколько небольших стежков машинной строчки, затем каждые три столбика стягивают в пучки (снопики) пятью последовательными стёжками, как это показано на рисунке. Между каждым снопиком делают три-четыре небольших стежка машинной строчки.

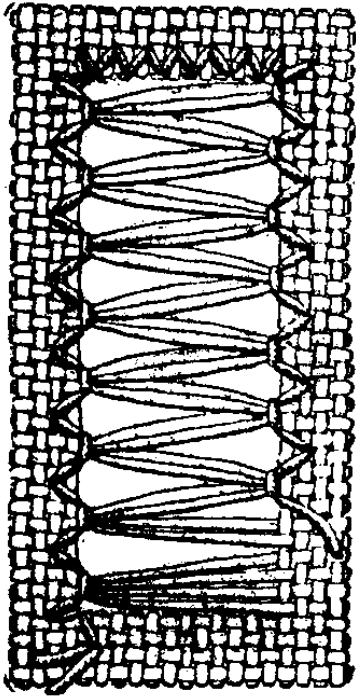


Рис. 16. Мережка «раскол»

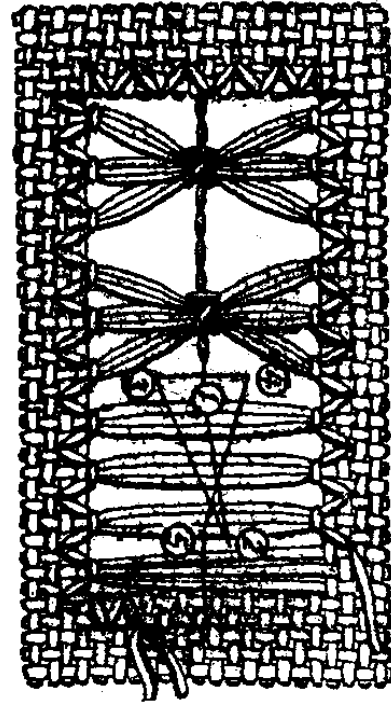


Рис. 17. Мережка «снопик».

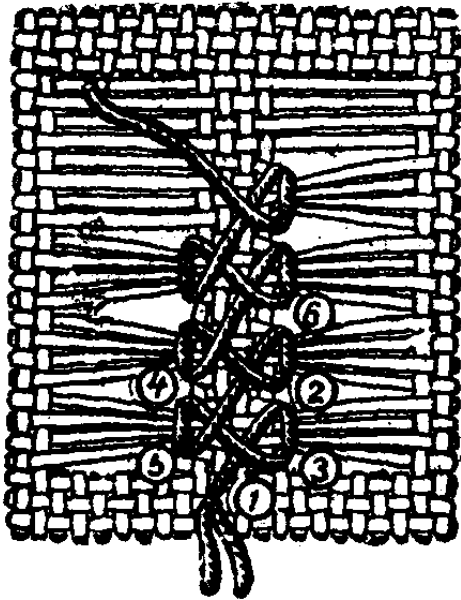


Рис. 18. Мережка «панка»

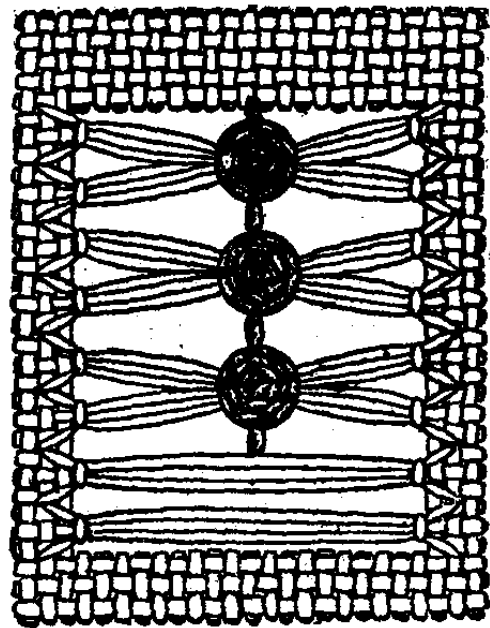


Рис. 19. Мережка «паучок»

Мережка «панка» (рис. 18). Для выполнения этой мережки нити выдергивают в два ряда, оставляя между ними три-четыре-пять нитей, в зависимости от толщины нитей ткани; пучки стягивают в той последовательности, как показано на рисунке. Подрезанные края мережки обметывают гладьевым швом. Мережка может быть выполнена цветной ниткой; в этом случае верхнюю и нижнюю нитки берут одного номера и цвета.

Мережка панка часто применяется для соединения двух полотен. Для этого один край каждого полотнища загибают на 3—5 миллиметров, накладывают друг на друга, приметывают и прострачивают. Отступя от линии соединения в одну и другую сторону на 3—5 миллиметров, выдергивают на каждом полотне продольные нити, как для мережки столбик. Соединительный шов двух полотнищ и мережки образует держку для мережки панка. Перед соединением полотнищ края их подравнивают по выдернутой нити.

Подшивка рубца мережкой. Отступя от края ткани на ширину рубца, выдергивают несколько нитей. Край рубца подгибают и приметывают так, чтобы можно было, вышивая крайнюю сторону мережки, захватить и нижние края подогнутой ткани. Для удобства запыливания к рубцу пришивают полоску ткани.

Мережка «паучок» (рис. 19). Сначала вышивают мережку столбик, затем, закрепив нити на середине подрезанного конца мережки, столбики стягивают в снопик, как это показано на рисунке 17. В местах стягивания настрочивают паучки, делая пальцами небольшие кругообразные движения так, чтобы иголка строчила вокруг места стягивания столбиков. Двумя-тремя ударами иглы в паучок закрепляют нитки и переходят машинной строчкой к следующим столбикам.

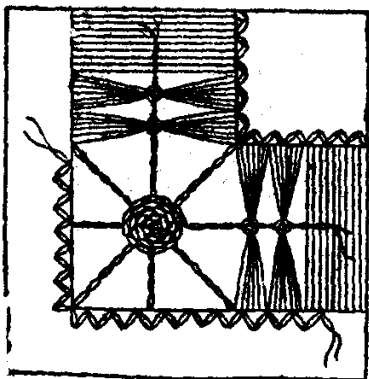


Рис. 20. Заделка угла мережки

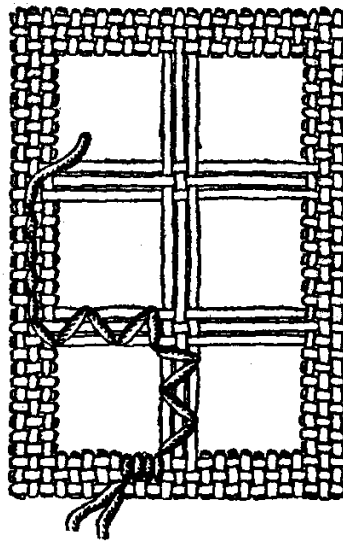


Рис. 21. Выполнение сетки

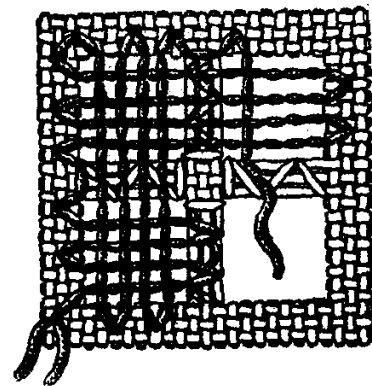


Рис. 22. Выполнение шва «шотка»

Углы к мережкам. На пересечении мережек получается пустой квадрат. В узких мережках он не заполняется рисунком, а в широких — необходимо заполнить. На рисунке 20 показан один из способов заполнения квадрата. Он выполняется следующим образом. Машинной строчкой соединяют два угла квадрата и двумя

стежками закрепляют ее. При обратном движении машинную строчку обшивают до середины квадрата редкими гладьевыми стежками. От середины прострачивают линию в следующий угол, и так прострачивают и обшивают все последующие линии квадрата. На пересечения линий настрочивают паучок.

Ажурная вышивка по сетке

При выполнении ажурной строчки по сетке нити ткани выдергивают по основе и утку. В результате образуется сетка, которую заполняют различными швами. На рисунке 21 показана техника обметывания сетки. Ткань с сеткой впяливают, подводят под иглу, опускают рычажок прижимной лапки и обметывают сетку по диагонали. Переход от одной диагонали к другой делают по краю сетки машинной строчкой. Края сетки плотно обшивают гладьевым швом* Получив таким образом сетку, наносят на нее рисунок.

Штопка по сетке (рис. 22) выполняется согласно рисунку путем прострачивания машинной строчки, вначале в горизонтальном направлении, затем в вертикальном. Плотность штопки зависит от расстояния между строчками.

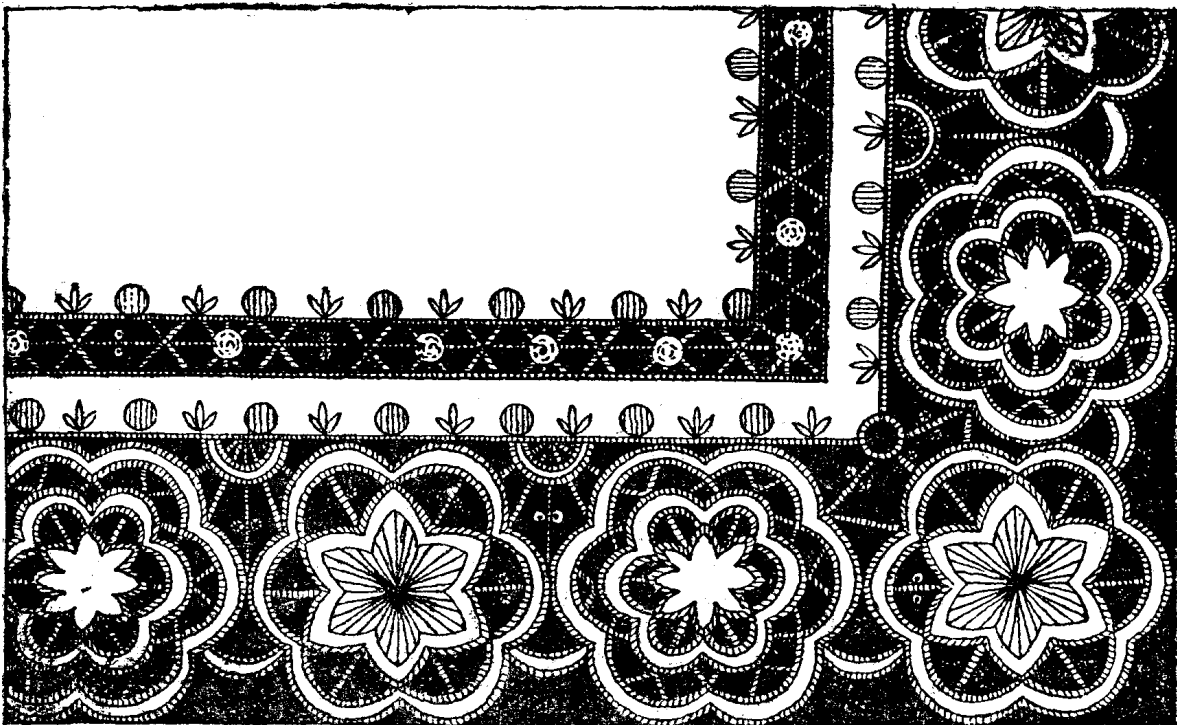


Рис. 24. Рисунок для накидки (на маркизете) и дорожки (на полотне). Контур рисунка выполнен гладьевым швом с прокладкой. Звездочки в середине цветка, кружки по краю каймы и мережки выполнены гладью, листочки – машинной строчкой.

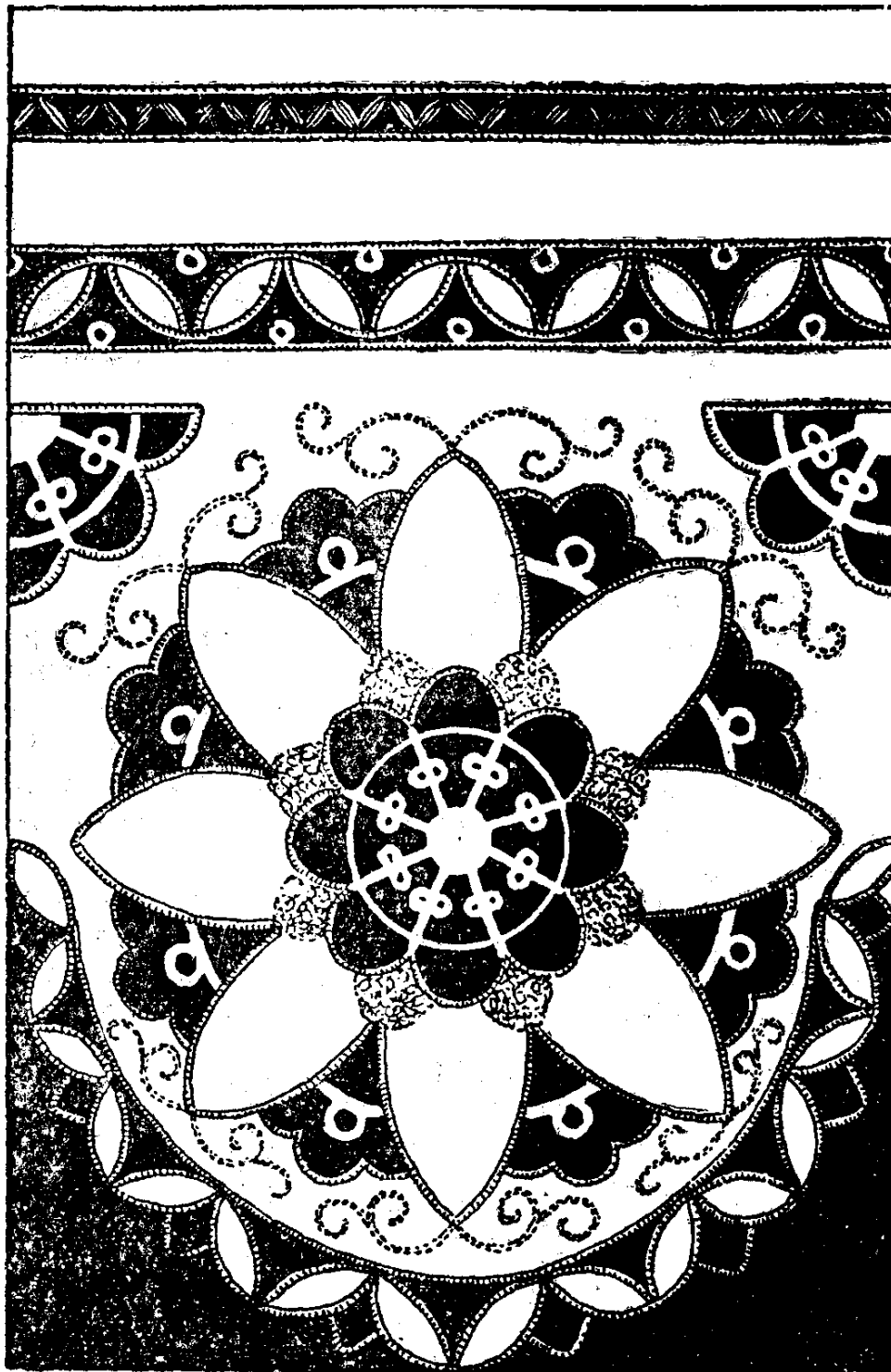


Рис. 23. Рисунок для подзора. Контуры рисунка выполнены гладьевым швом с прокладкой. Лепестки в центре цветка выполнены насыпью, завитки, идущие от больших лепестков, — машинной строчкой



Рис. 25. Рисунок для диванной подушки

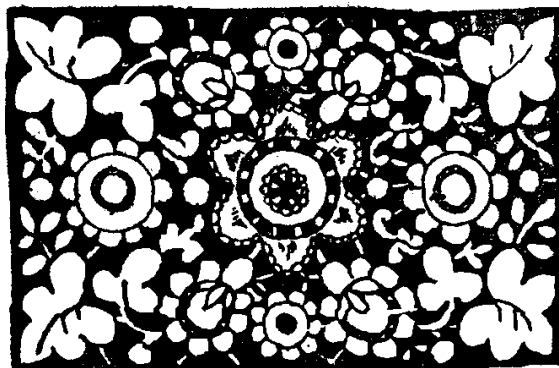


Рис. 26. Общий вид подушки

ВЫПИЛИВАНИЕ

Художественное выпиливание из фанеры является одним из видов самодеятельного искусства. Оно позволяет создавать различные художественные изделия домашнего обихода.

Материалом для выпиливания служит фанера, но можно использовать и различные отходы из цветной пластмассы.

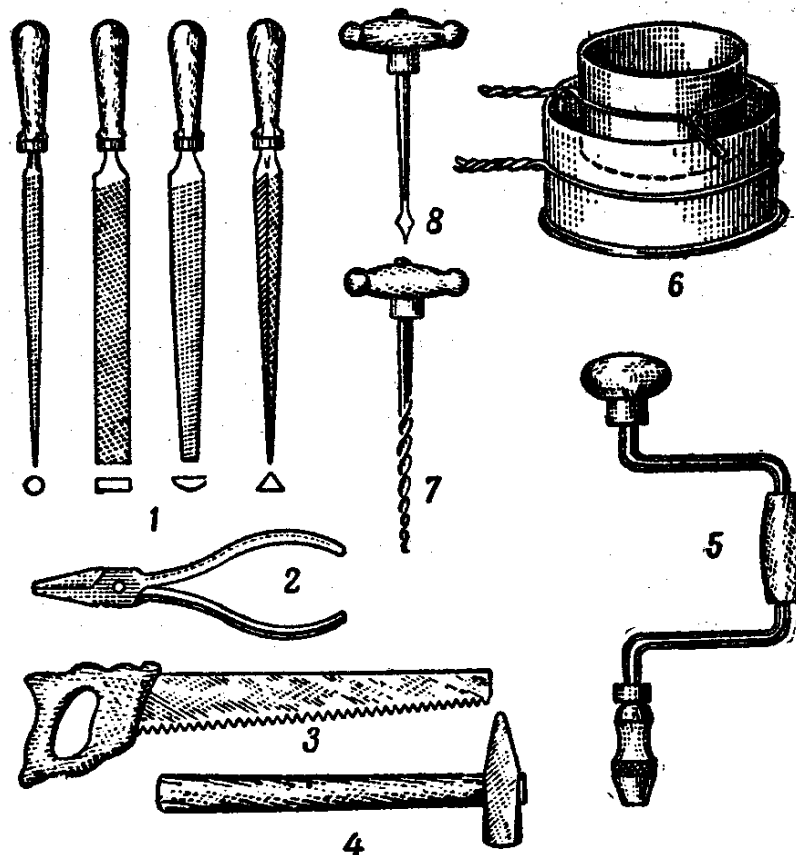


Рис. 1. Инструменты для выпиливания

Для обработки и зачистки выпиленных деталей необходимо иметь напильники: круглый, плоский, овальный, трехгранный (рис. 1,1). Они нужны для выравнивания прямых, овальных и круглых линий по форме деталей орнамента. Необходимо также маленькое шило с плоско отточенным концом (5) или коловорот с тонким сверлом для просверливания отверстий в выпиливаемых деталях (5). Эти отверстия нужны для вставки пилки, особенно желательно просверливать их в местах резких поворотов и углов. Надо иметь также плоскогубцы, ножовку, молоток, клеевку, готовую или самодельную, ножик, бурав (2, 3, 4, 6,7).

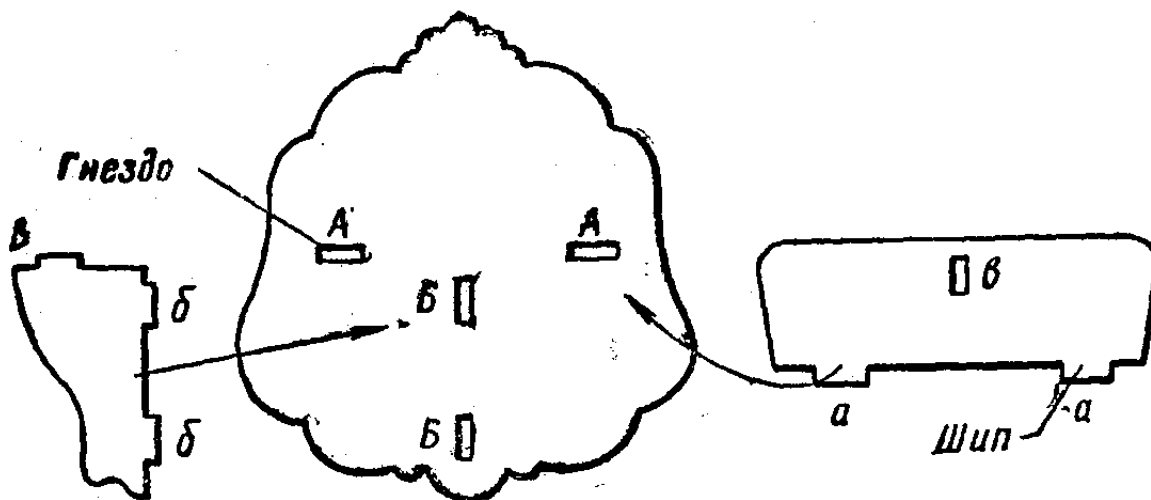


Рис. 2. Схема соединения выпиленных деталей в полочке

Перевод рисунка на фанеру производится следующим образом. На фанеру кладут копировальную бумагу (можно положить лист бумаги, сплошь заштрихованный мягким карандашом), а на нее — рисунок и закрепляют кнопками. Хорошо отточенным мягким карандашом обводят линии рисунка.

Если рисунок используется из книги, рекомендуется сначала перевести его на кальку или прозрачную бумагу, а затем уже на фанеру. Для этого кальку с рисунком прикалывают к фанере или приклеивают полоской бумаги (чтобы рисунок не сдвигался) и передавливают его контуры на фанеру.

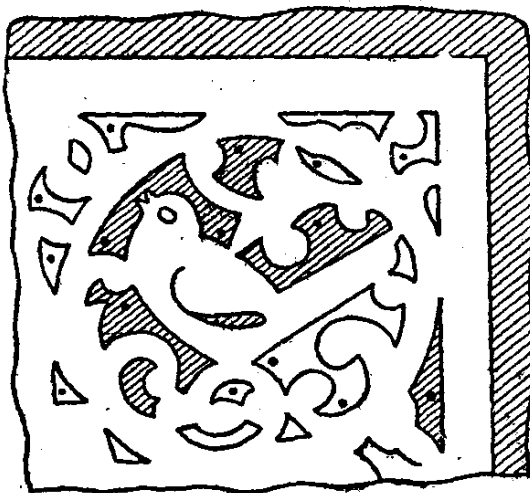


Рис. 3. Штриховка мест, подлежащих выпиливанию

Рисунки рамок и полочки в книге даны не целиком, а только половинки их (рис. 7, 8, 9 и 10). Чтобы на фанере получился полный! рисунок, надо кальку после перевода одной половины рисунка приложить на фанеру обратной стороной, следя за тем, чтобы концы обеих половин полностью совпали.

После перевода рисунка на фанеру места, подлежащие выпиливанию, заштриховывают, чтобы не спутаться при выполнении сложных орнаментов (рис. 3).

Выпиливание производится на станочке из толстой фанеры или дощечке длиной 20 см, шириной 11 см, толщиной 6—8 миллиметров (рис. 4). Станочек прикрепляется к столу двумя винтами. Можно использовать металлическую струбцину-зажим. Выпиливание производится в угловом вырезе или в круглом отверстии станка. Станочек располагают так, чтобы источник света находился с левой стороны и плоскость выпиливаемой детали полностью освещалась.

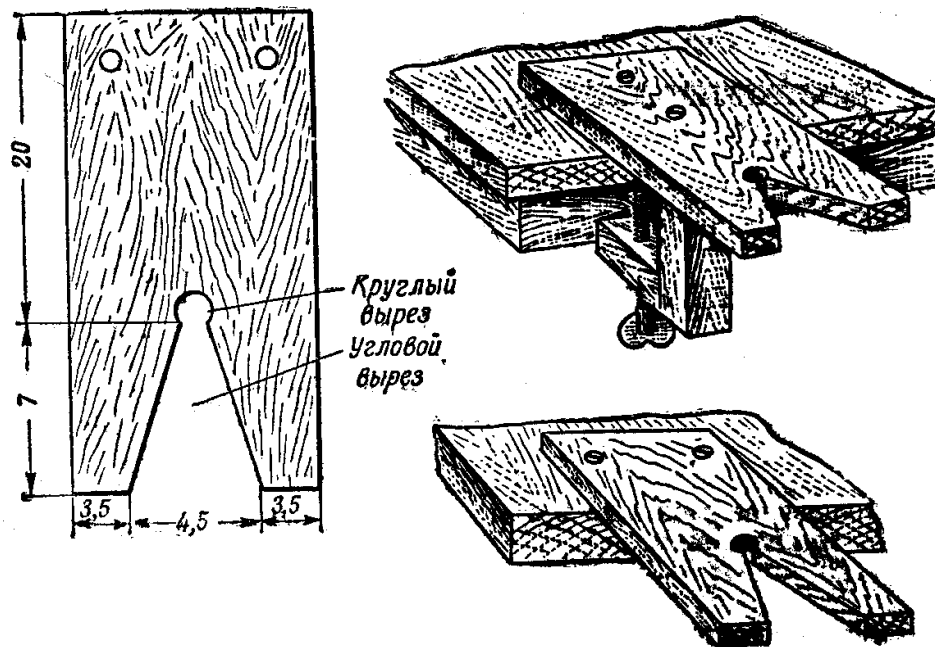


Рис. 4. Станочек для выпиливания и его крепление

В выпиливании основное - хорошее владение лобзиком. Для усвоения этой техники рекомендуется предварительно потренироваться в выпиливании различных круглых, овальных и спиральных линий. Особенно важно уметь вести пилку лобзика равномерно, \

Пилки вставляют в зажимы лобзика зубьями вниз, иначе пилка будет работать с проскоками и поднимать выпиливаемую деталь. Во время длительного выпиливания пилка может перегреться и порваться. Чтобы не допустить этого, необходимо делать перерывы в работе.

Лобзик с пилкой надо держать в руке перпендикулярно к плоскости выпиливаемой детали (рис. б). Отверстия на фанере должны находиться примерно в центре углового выреза на станочке. Когда пилка доходит до поворота, то движение руки замедляется и пилкой проводится на одном месте несколько раз в разных поворотах. Это расширяет отверстие, не задевая контурной линии рисунка. При выпиливании внутреннего контура надо свободной нижней конец пилки пропустить сквозь просверленное отверстие и закрепить винтом.

Во время работы нужно следить за контуром рисунка и вести пилку не по линии рисунка, а чуть отступя от нее (примерно на толщину линии), это предохранит основную линию контура от возможного запиливания.

Когда внутренний рисунок детали выпилен, переходят к выпиливанию наружного контура с шипами или гнездами; шипы выпиливают чуть больше контура рисунка и толщины самой фанеры, чтобы при подгонке шипа в гнездо скрепляемой детали она крепко держалась. Если шип немного выходит из плоскости детали, его аккуратно подпиливают напильником.

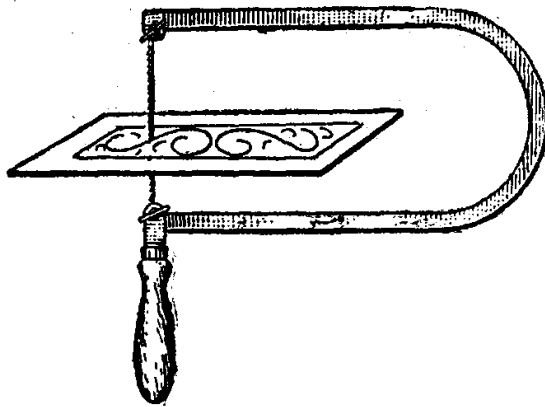


Рис. 5. Положение пилки во время выпиливания

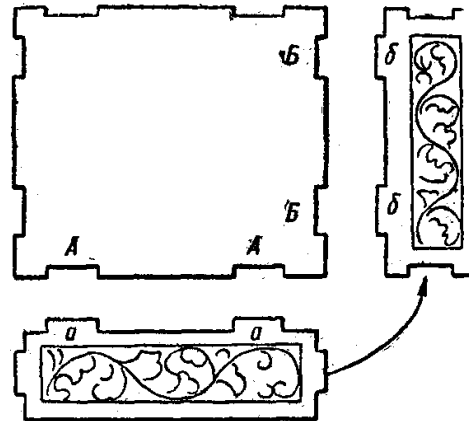


Рис. 6. Схема соединения выпиленных деталей в шкатулке

Все детали изделия при выпиливании монтируются посредством шипов (рис. 6).

Готовые выпиленные детали отделывают шкуркой. Для этого кусок шкурки оборачивают вокруг небольшого деревянного бруска и водят вдоль волокон. Делать это следует осторожно, так как тонкая ажурная пластина может поломаться. Осторожно нужно прошкуривать также внутренние прорезы орнамента.

Для лучшей отделки рекомендуется после шкуровки поверхность изделия обработать мелко истолченной пемзой.

После шлифовки готовые детали можно покрыть морилкой, затем лаком или отполировать под ценную древесину. Для большей декоративности можно подложить под орнамент цветную бумагу или материал.

Протравливание или морение производят кистью, губкой или ватным тампоном. Лучше всего перед использованием морилку подогреть: теплый раствор глубже проникает в поры. Покрывать морилкой нужно равномерно, вдоль волокон, мазок за мазком. Углубления в пропилах орнамента морят после того, как основная орнаментальная полоса уже покрашена. После морения деталям дают просохнуть, затем воцат и лакируют. Перед воцением детали шлифуют вдоль волокон, после чего втирают холодный раствор воска со скипидаром или бензином (1 часть воска на 2 части скипидара или бензина). Раствор втирают шерстяной тряпочкой до появления блеска, вытирают насухо сухой шерстяной тряпочкой, дают просохнуть и покрывают лаком. Лак должен быть негустой. Покрывают им изделие равномерно, не менее трех-четырёх раз, каждый раз просушивая.

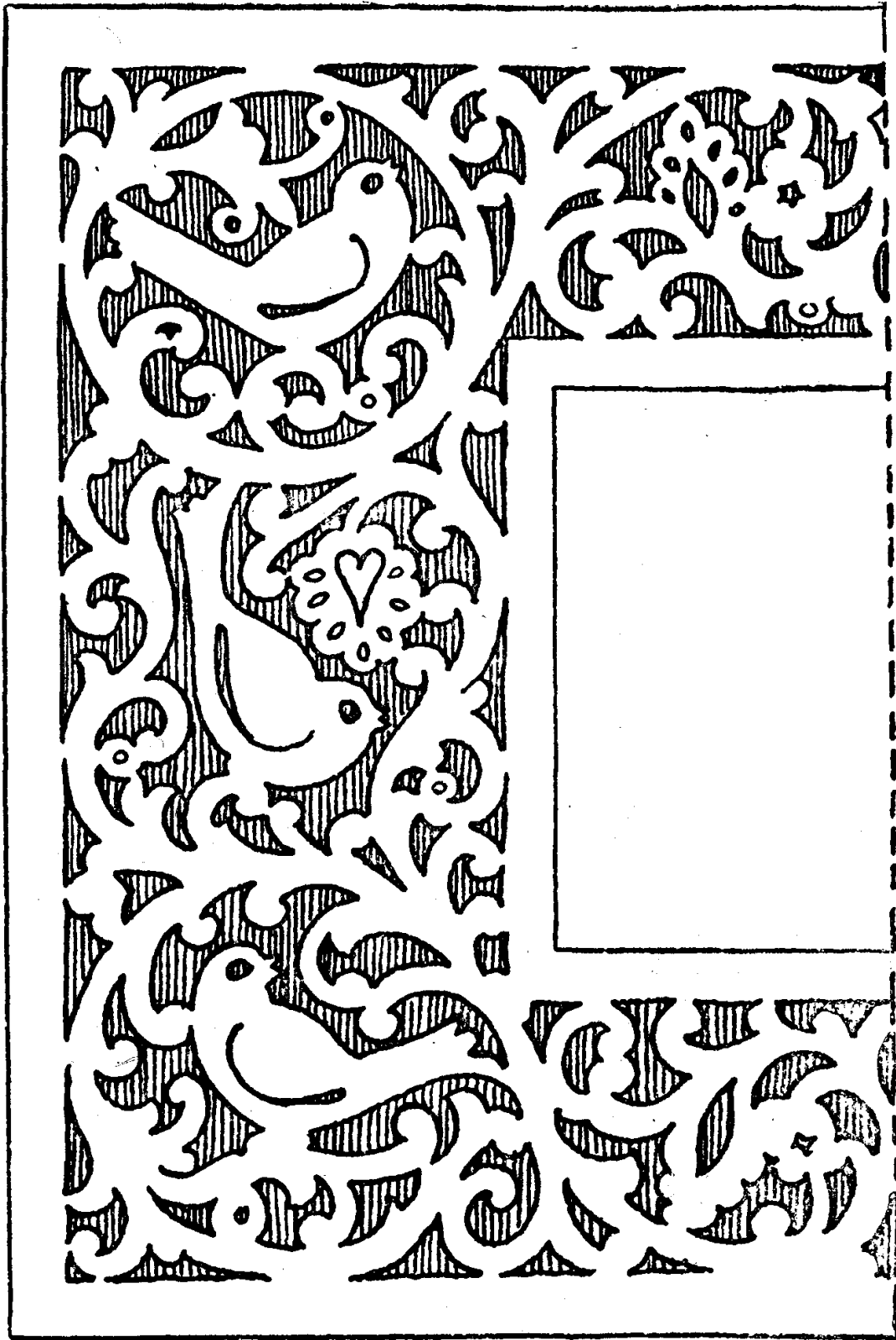


Рис. 7. Рамка для фотографий

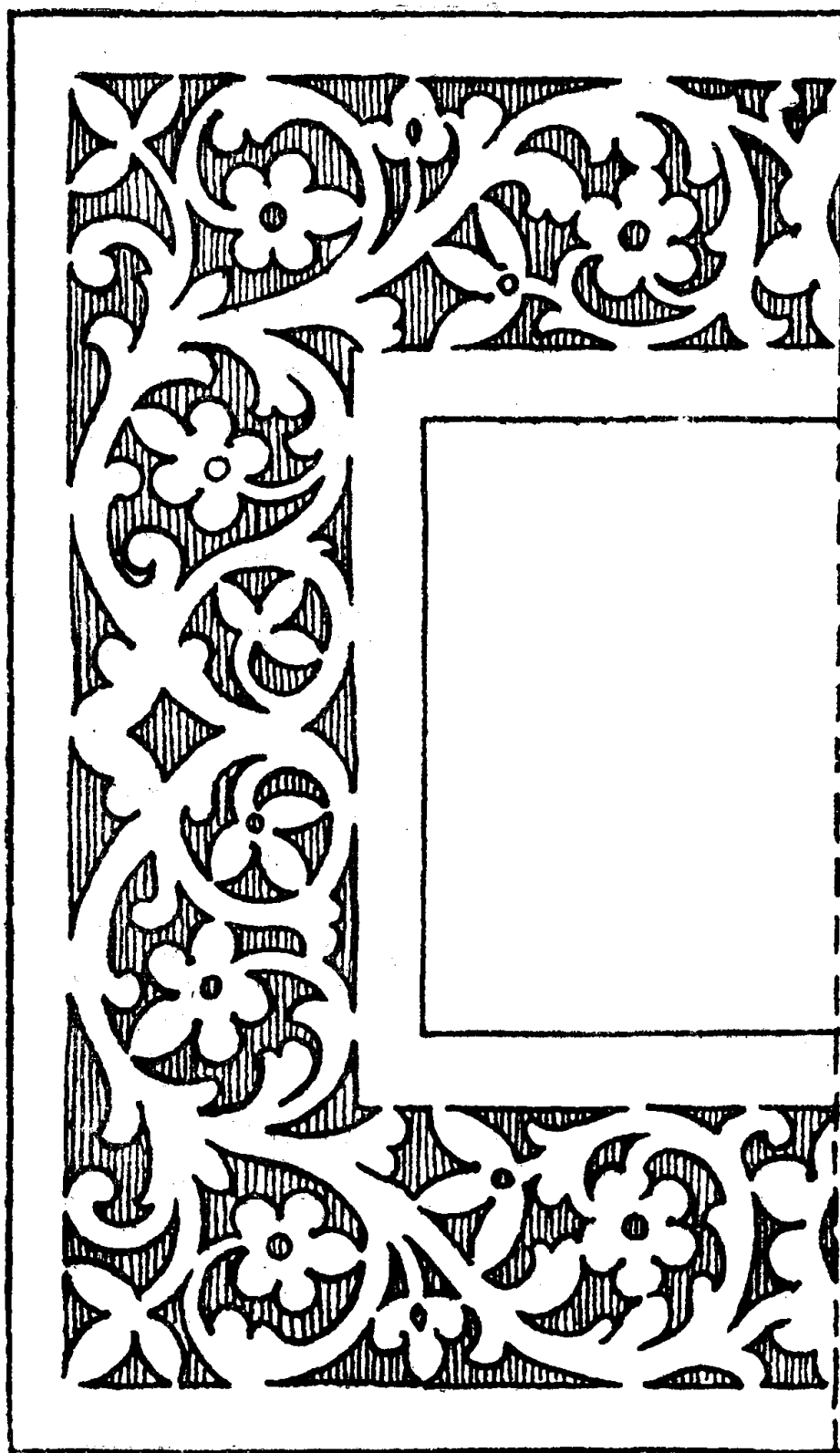


Рис. 8. Рамка для фотографий

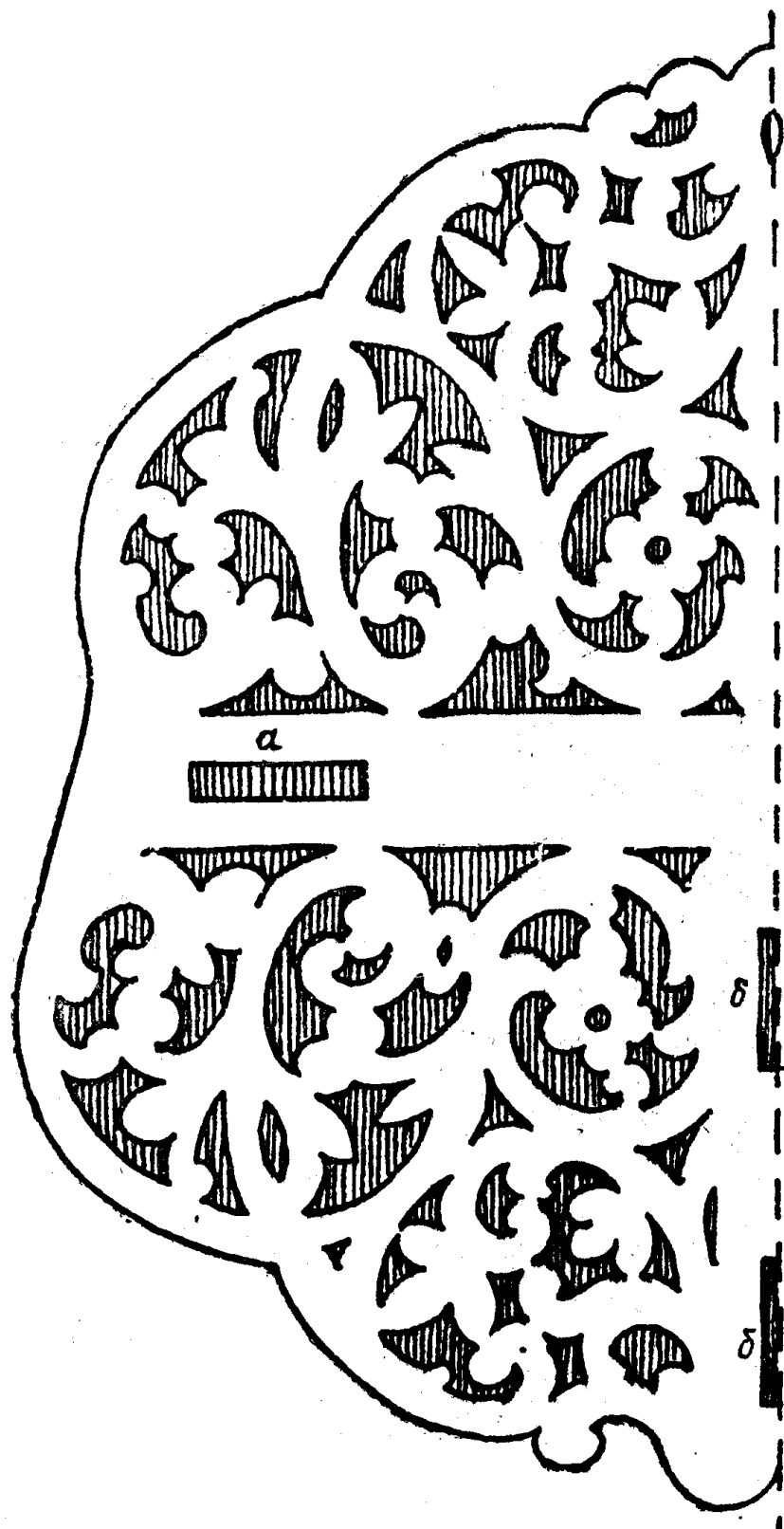


Рис. 9. Спинка настенной полочки (правая половина)

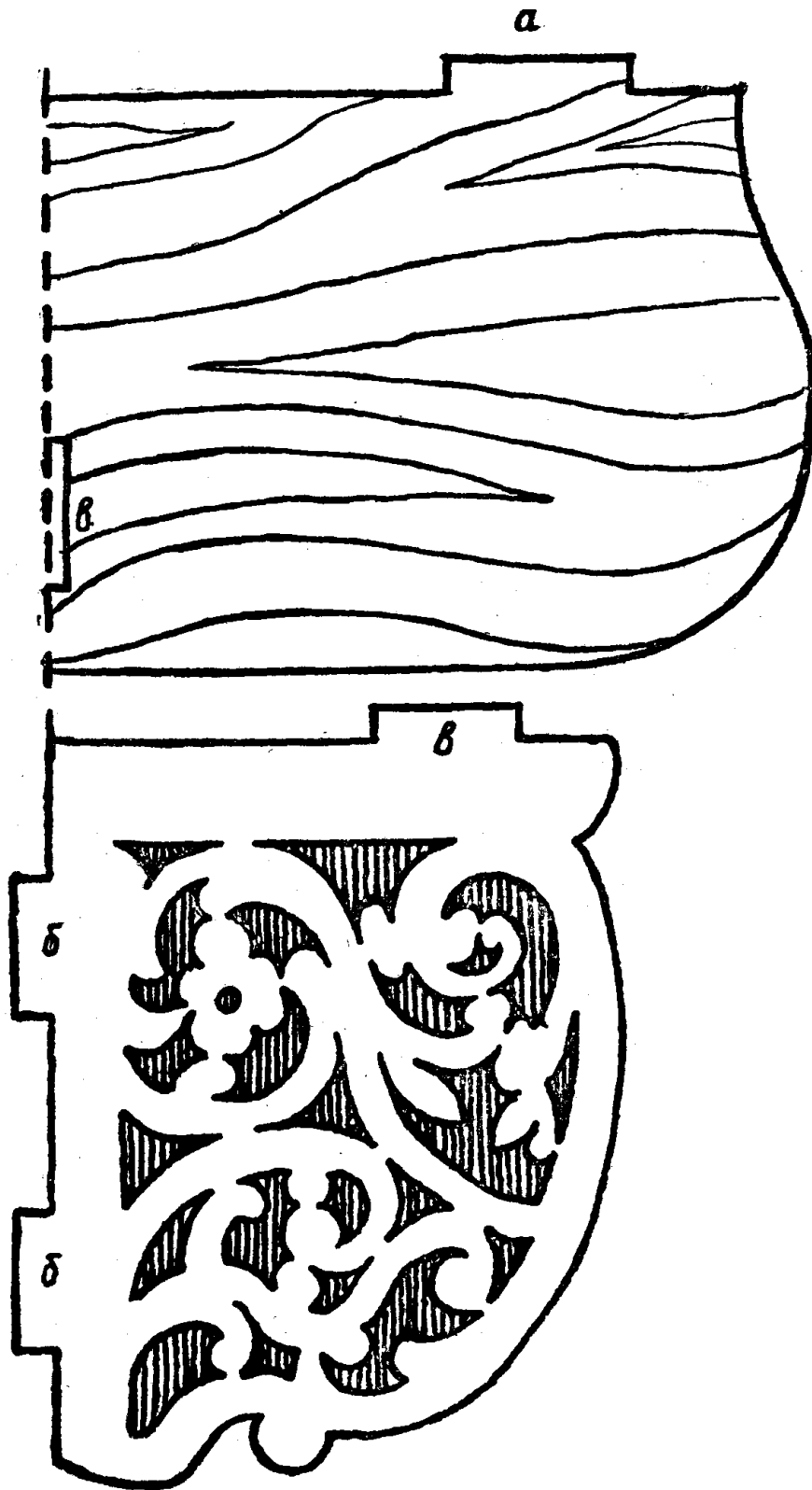


Рис. 10. Вверху половинка полочки к рисунку 9, внизу подпорка под полочку

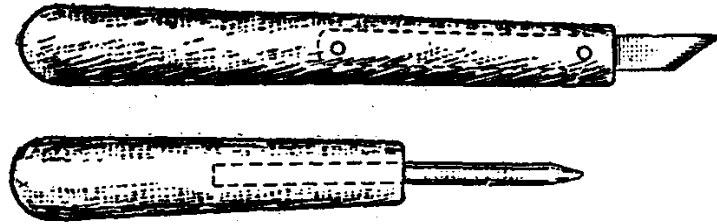


Рис. 11. Ножик и шило для бересты



Рис. 12. Резные вставки из бересты для крышки и боковинок шкатулки «Соболи»

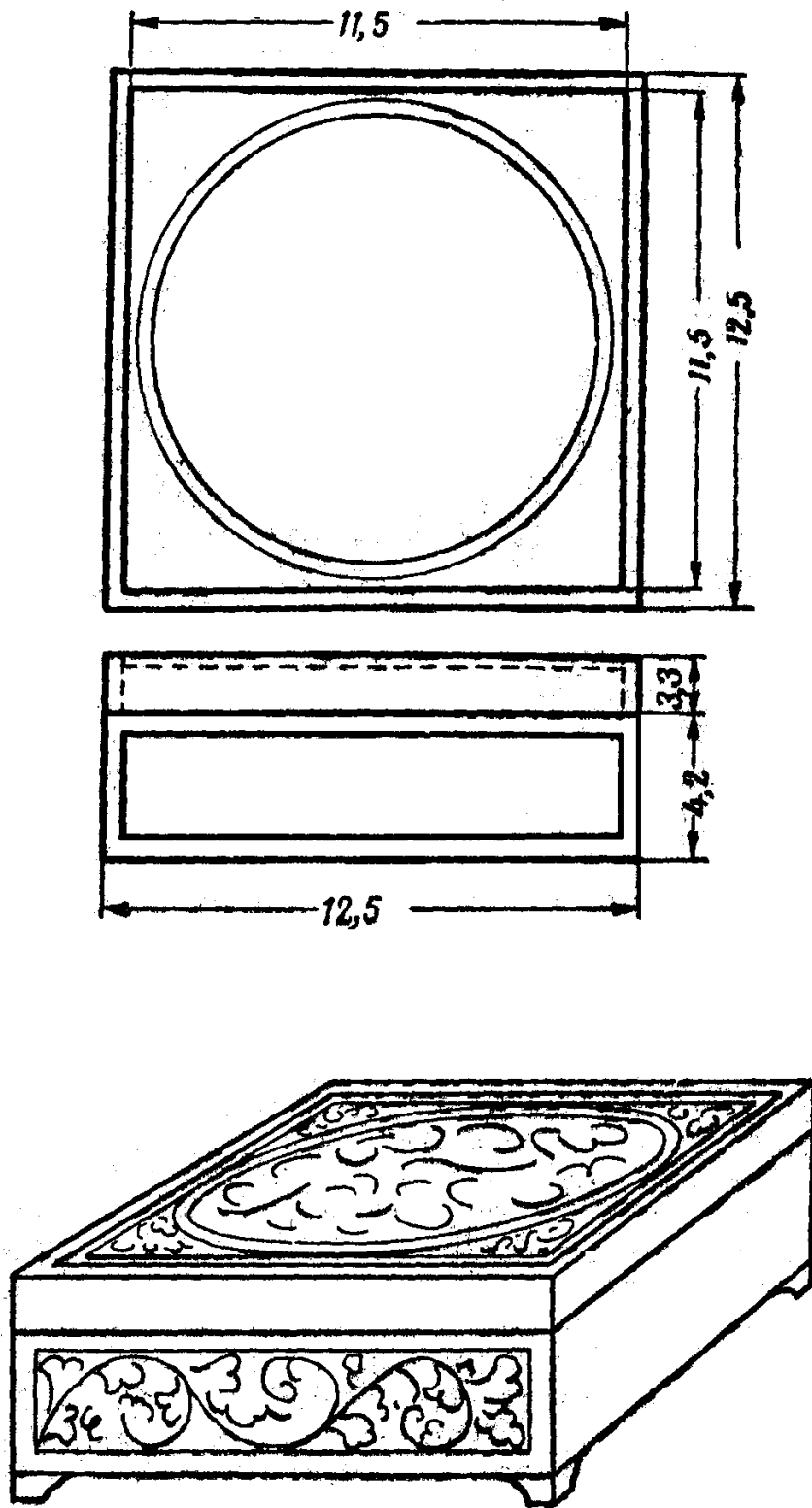


Рис. 13. План и размеры шкатулки «Соболи»



Рис. 14. Резная вставка из бересты для крышки шкатулки «Лани»

Резьба по бересте

Ажурная резьба по бересте — один из видов народного творчества. Береста — это верхний слой коры березы, имеющий волокнистую прослойку, которая обладает достаточной прочностью. Береста — прекрасный материал для создания художественных изделий.

Резьба по бересте начинается с подготовки коры: ее вырезают по размерам рисунка, после чего снимают верхний белый слой и заготовку прошкуривают вдоль слоя (если это делать поперек, могут получиться задиры).

Перевод рисунка производится следующим образом. Под рисунок кладут бересту и контуры рисунка передавливают тупым шилом так, чтобы не порвать листа с рисунком. Можно рисунок сначала перевести на кальку или прозрачную бумагу (или промасленную с обратной стороны), а затем кальку приложить к бересте и тупым шилом передавить рисунок, несильно нажимая на бересту. После перевода контуров рисунка места, подлежащие вырезыванию, заштриховывают.

Резьба по бересте требует сноровки и умения быстро и четко вырезать места фона. Работа производится двумя основными инструментами — тупым шилом и остроконечным ножичком (рис. 11).

Шило изготовляют из гвоздя с затупленным и зашлифованным концом, чтобы он не рвал при нажиме бересту. Толщина линии должна быть не более миллиметра. Ножичек делают из полоски стали или ножовки, которые для прочности обжигают. Длина ножичка не более трех см. Угол заточки ножа 35—40 градусов. Ножичек всегда должен быть острым. Ручку ножа делают плоской из двух половинок.

Берестяную заготовку кладут на ровно оструганную дощечку из березы длиной 25 см и шириной не менее 12—14 см и приступают к резьбе. Необходимо следить, чтобы завитки вырезаемого орнамента и листья соприкасались между собой и держались в рамке. Когда весь ажур вырезан, тупым шильцем расписывают Листочки цветов и другие детали орнамента (рис. 12 и 13).

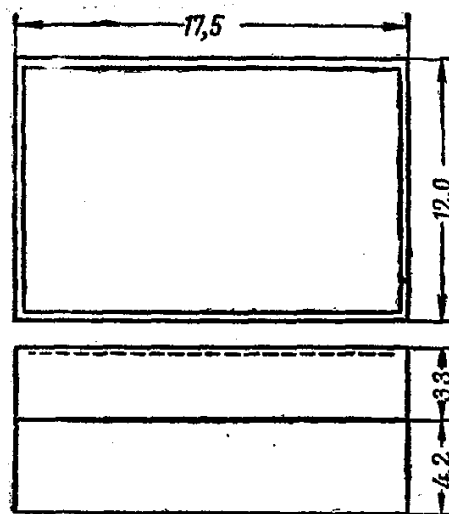


Рис. 15. Размеры деталей шкатулки «Лани»

Готовый кружевной узор наклеивают на цветную фольгу (красную, синюю, зеленую, золотистую), чтобы орнамент выделялся более резко. Бересту с наклеенной фольгой вставляют в заранее изготовленную шкатулку. Для этого на крышке шкатулки делают углубление в 3 миллиметра. По краям крышки оставляют рамку шириной 5—6 миллиметров (рис. 14 и 15).

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Стирка изделий из натурального шелка

Для стирки изделий из натурального шелка можно применять только нейтральные мыла (без щелочи); для этой цели рекомендуется детское или туалетное мыло, но не цветное, или же «Мыльная стружка». Линяющие изделия лучше стирать в порошке «Новость» из натурального шелка следует стирать в мыльной пене или в мыльном растворе при температуре не выше 40—45°C, линяющие изделия стирают при температуре 30°C. Раствор для стирки готовят на кипяченой воде, в которой растворяют 40 г мыла или равное количество порошка «Новость» на 10 л (ведро) воды.

Ни в коем случае нельзя стирать мылом отдельные участки ткани, а также сильно тереть ее, от этого может испортиться внешний вид изделий; вещь надо слегка отжимать руками.

После стирки изделие прополаскивают один раз в теплой (лучше кипяченой) и второй раз в холодной воде, добавляя одну столовую ложку уксуса (нецветного) на 1 л воды. Прополосканную ткань не следует выкручивать. Чтобы не было затеков краски, ее надо быстро отжать в сухом полотенце или в простыне. Сушить шелковые вещи лучше всего на плечиках на воздухе.

Шелковые изделия следует гладить только с изнанки не сильно нагретым утюгом. Перед глажением надо проверить на сухой белой ткани, не подпалит ли утюг. Изделие перед глажением должно быть слегка влажным

Ткани типа файдешина, креп-сатина, креп-флокса не рекомендуется стирать, так как внешний вид их от стирки портится. Эти ткани лучше чистить химическим способом.

Бархат и другие ворсовые ткани не стирают, а чистят. Если ворс на такой ткани смят, необходимо это место подержать несколько минут над паром и затем разгладить утюгом с изнанки на весу.

Креповые ткани при стирке садятся несколько больше других тканей, поэтому рекомендуется при глажении во влажном состоянии слегка вытягивать изделие.

Если белые вещи после стирки не имеют достаточной белизны, их отбеливают. Для этого на 1 л воды прибавляют 1 чайную ложку трехпроцентной перекиси водорода и несколько капель нашатырного спирта. В этом растворе (температурой 30—40°C) вещи замачивают в течение 10—15 минут, несколько раз хорошо перемешивают, а затем промывают чистой теплой водой.

Стирка изделий из искусственного шелка

Вещи из штапельного полотна, вискозного и других видов искусственного шелка, а также из искусственного шелка с хлопчатобумажной пряжей рекомендуется стирать в теплом мыльном растворе с обильной пеной при температуре не более 40°C, слегка отжимая руками. После стирки вещи тщательно промывают в теплой чистой воде и прополаскивают в холодной.

Воду для приготовления мыльного раствора и промывки рекомендуется смягчить нашатырным спиртом (1 столовая ложка на 5 л воды).

После того как с выстиранной вещи стечет вода, ее закатывают для просушки в чистую простыню или полотенце. Слегка влажную вещь проглаживают умеренно нагретым утюгом с изнанки, осторожно натягивая для уменьшения усадки.

Ввиду того что штапельное полотно, вискозный и другие искусственные шелка в мокром виде менее прочны и легко рвутся, вещи из этих тканей нельзя во время стирки тереть щеткой, натирать отдельные участки ткани мылом, выкручивать и кипятить, а также гладить сильно нагретым утюгом.

После того как изделие выстирано, высушено и выглажено, оно приобретает прежний вид и прочность ткани восстанавливается.

Стирка шелковых трикотажных изделий

Для стирки трикотажных вещей из натурального и искусственного шелка лучше брать нейтральные мыла (без щелочи): детское, туалетное или мыльные хлопья (5—7 г на 1 л воды).

Вода, особенно при стирке мылом, должна быть мягкой. В жесткой воде образуются осадки, которые портят внешний вид вещей, изменяют их окраску. Воду можно смягчить пищевой (двууглекислой) содой, бурой или нашатырным спиртом (5—10 г на ведро воды).

Сильно загрязненные вещи рекомендуется перед стиркой замочить в умягченной воде на 1—2 часа или прополоскать 2—3 раза в холодной воде. Жирные пятна на вещах нужно вывести перед стиркой бензином.

Мыло или хлопья растворяют в горячей воде, охлаждают до 40°C и набивают мыльную пену. Если пена пропадает во время стирки, добавляют еще раствор мыла.

Загрязненные вещи стирают в мыльной пене два раза. После стирки вещи необходимо тщательно прополоскать в теплой, а затем в холодной воде. Для окрашенных вещей в последнюю промывную воду добавляют немного уксусной эссенции (1/2 чайной ложки на 2 л воды).

Промытые вещи, слегка отжав (без перекручивания), завертывают в сухую простыню или какую-либо ткань, которую меняют несколько раз. Трикотажные вещи перед глажением не рекомендуется досушивать. Можно гладить вещи и сухими, но они должны быть равномерно подсушены. Если вещь подсушена неравномерно или перед глажением опрыскана водой, то отдельные места при глажении вытягиваются больше и, кроме того, образуются пятна с неприятным металлическим блеском. Гладить следует не сильно нагретым утюгом.

Некоторые трикотажные вещи можно не гладить, а слегка растянуть и досушить, положив на ровную поверхность.

Стирка шерстяных и полушерстяных трикотажных изделий

Белые и окрашенные в светлые тона шерстяные и полушерстяные трикотажные изделия нельзя стирать с содой и щелочным мылом, так как даже при незначительном количестве щелочи шерсть свойлачивается, желтеет, становится жесткой, хрупкой и быстрее изнашивается. Кипящая вода также разрушает шерсть и портит ее окраску. Нельзя шерстяные и полушерстяные трикотажные изделия при стирке сильно тереть, скручивать — от этого они садятся, свойлачиваются и теряют свою первоначальную форму. Вязаную вещь надо слегка отжимать в руках.

Для стирки шерстяных и полушерстяных трикотажных изделий рекомендуется применять мыльные стружки из мыла хорошего качества, а также порошок «Новость».

Шерстяной трикотаж стирают в обильной мыльной пене при температуре не выше 40—45°C. Для умягчения воды применяется нашатырный спирт (3 столовые ложки на ведро воды).

Сильно загрязненный трикотаж предварительно замачивают в растворе 30 г мыла или порошка на ведро теплой умягченной воды. Изделия оставляют в таком растворе при очень сильном загрязнении на 3—4 часа.

Окрашенные трикотажные шерстяные изделия обычно стирают без предварительной замочки.

Для стирки плотных трикотажных изделий можно применять водный отстой горчицы: на ведро воды берут 100—150 г сухой горчицы, которую затирают в тесто, кладут в марлевый мешочек и размешивают в горячей воде. После охлаждения до 40—45°C жидкость сливают с образовавшегося отстоя и используют для стирки. Выстиранное изделие прополаскивают в теплой, а затем в холодной воде. Таким же методом можно стирать и окрашенные трикотажные изделия.

Хорошие результаты дает стирка шерстяных трикотажных изделий, как цветных, так и неокрашенных, в отваре белой фасоли. Для этого разваривают 1 кг фасоли в 5 литрах воды. Полученный отвар процеживают через полотно и при температуре 40°C стирают в нем изделия, после чего промывают их в теплой воде, отжимают и сушат.

Выстиранные вещи нужно несколько раз прополоскать в теплой воде и отжимать, не выкручивая, а затем на несколько минут туго закатать в мохнатое полотенце, после чего, хорошо расправив и придав вещи нужную форму, разложить ее на мягкой ткани для просушки. Места, связанные в резинку, не следует растягивать.

Вязаный платок после стирки надо растянуть на раме или положить на разостланную на полу мягкую ткань и, аккуратно вытянув зубцы, наколоть их нержавеющими булавками.

Гладить вязаные вещи нужно с изнанки через толстую мокрую тряпку.

Вязаные вещи—кофточки, жакеты и прочее — ни в коем случае нельзя вешать на плечики; их нужно держать в сложенном виде, иначе они могут растянуться.

Отбелка белья

Отбеливают белье в тех случаях, когда оно имеет сероватый или желтоватый оттенок и стирка не дает достаточной белизны.

Для отбелики применяют перекись водорода (хлорная известь вредно действует на ткань).

На ведро горячей воды (60—70°C) рекомендуется брать 1—2 столовые ложки 3-процентной перекиси водорода и 1 столовую ложку нашатырного спирта.

Выстиранное белье опускают в этот раствор на 15—20 минут, хорошо перемешивают, чтобы белье отбеливалось равномерно. При этом белье должно быть полностью погружено в жидкость, иначе может получиться неодинаковая белизна в разных местах ткани. Отбеливать следует и эмалированной или алюминиевой посуде. После отбелики белье промывают два раза в воде, отжимают и высушивают, как обычно.

Перекись водорода при длительном хранении разлагается, особенно на свету и на открытом воздухе, поэтому ее надо хранить в закрытой стеклянной посуде, в темном месте и вдали от отопительных приборов

Стирка и отбелка кружевных и тюлевых вещей

Перед стиркой кружевные и тюлевые вещи отряхивают от пыли, после чего замачивают в теплой умягченной воде (1 столовая ложка соды на ведро воды) на 2—3 часа. В процессе замочки воду сменяют 2—3 раза. Замоченные вещи стирают 2 раза в теплом мыльном растворе с обильной пеной, слегка сжимая руками. Лучше применять для стирки мыльные хлопья или порошок «Новость». После стирки вещь тщательно промывают в чистой теплой воде, а затем в холодной и подсинивают.

Для придания вещам большей белизны их отбеливают. Для отбелики берут!—2 столовые ложки 3-процентной перекиси водорода и 1 столовую ложку нашатырного спирта на ведро горячей воды. Отбеливающий раствор наливают в эмалированную или алюминиевую посуду из расчета 7—8 литров жидкости на 1 килограмм белья. В этом растворе вещи замачивают в течение 15—20 минут, несколько раз хорошо перемешивают, после чего промывают в теплой и холодной воде.

Данным способом можно отбеливать любое хлопчатобумажное и льняное белье.

При отсутствии перекиси водорода можно отбеливать хлорной известью. Раствор для отбеливания готовят следующим образом. Хлорную известь (около 3 чайных ложек порошка на 2 килограмма вещей) смачивают небольшим количеством воды, растирают ложкой или палкой до однородной пастообразной массы (без кусочков), а затем добавляют 1 литр холодной воды.

Отдельно растворяют 2 чайных ложки соды в стакане горячей воды, выливают в раствор хлорной извести и хорошо размешивают. Образуется мутная, белого цвета жидкость, которой дают отстояться 1—2 часа, после чего сливают верхний чистый прозрачный раствор, а оставшийся осадок выбрасывают. Если сверху раствора плавают кусочки хлорной извести, жидкость процеживают через ткань.

Полученный раствор разбавляют теплой водой из расчета 1 литр раствора на ведро воды и погружают в него вещи. Во время отбеливания вещи перемешивают, следя

за тем, чтобы они были полностью погружены в раствор. Через 15—20 минут вещи вынимают из раствора и тщательно промывают 2—3 раза в чистой воде до исчезновения запаха хлора. Для лучшего удаления хлора рекомендуется добавлять в воду 1—2 чайные ложки уксуса на ведро воды.

Некоторые кружевные и тюлевые вещи, например занавеси, рекомендуется подкрахмаливать. После крахмаления занавеси отжимают, выдавливая крахмал руками (но не скручивая вещь) и сушат в растянутом виде на подстилке или натягивают на специальную рамку. Гладить тюлевые занавеси следует в полусухом виде.

Кружевные вещи после полоскания закатывают в сухую чистую простыню и через 15—20 минут гладят.

Крахмаление белья

Белье крахмалят для того, чтобы придать ему жесткость, плотность и более красивый внешний вид. Такое белье меньше мнется и меньше загрязняется. Нательное белье крахмалить не рекомендуется, так как яри этом ухудшается его воздухопроницаемость.

При крахмалении различают три вида отделки: мягкую, среднюю и жесткую. Расход крахмала зависит от вида отделки.

Для мягкой отделки (блузки, платья и другие вещи из батиста, шифона, маркизета, зефира, кисеи, муслина, тюля, марли) берут от 1/2 до 1 чайной ложки крахмала на 1 л воды, для средней (скатерти, салфетки, чехлы, постельное белье, кители) — 1 чайную ложку или несколько больше. Для этих видов отделки лучше всего употреблять картофельный или кукурузный крахмал.

Загрязненный крахмал надо предварительно очистить. Для этого его взбалтывают в холодной воде, дают отстояться, затем верхний слой воды сливают и снимают ложкой верхний слой загрязненного крахмала или процеживают через сито.

Клейстер готовится следующим образом. Крахмал разводят в небольшом количестве воды. Полученную массу выливают в кипящую воду и тщательно размешивают, так, чтобы не было сгустков. Клейстер должен быть прозрачным и клейким. Если же клейстер мутный и недостаточно клейкий, то его следует прокипятить в течение 5 минут. Клейстер из кукурузного крахмала надо кипятить обязательно.

В приготовленный клейстер прибавляют холодную подсиненную воду в таком количестве, чтобы в 1 литре воды содержалось крахмала около 1/2 чайной ложки для мягкой отделки и около 1—1 1/2 чайной ложки для средней отделки. Раствор взбалтывают, опускают в него вещи и помешивают их, чтобы они равномерно пропитались крахмалом. Затем вещи отжимают, расправляют и высушивают.

Высушенные вещи слегка опрыскивают, дают им отлежаться и гладят. Крахмальное белье надо гладить не сильно нагретым утюгом.

Воротнички, манжеты, грудь верхних рубашек и т. д. рекомендуется крахмалить способом жесткой отделки. Для этого берут 50 г рисового, картофельного или кукурузного (лучше последнего) крахмала и размешивают его в 1 литре холодной воды. Получится крахмальное молоко. Затем 15 г буры растворяют в стакане

горячей воды, раствор охлаждают, вливают его постепенно в крахмальное молоко и хорошо размешивают. Для лучшего набухания крахмала ему дают постоять 1—2 часа и снова размешивают.

Чтобы воротнички хорошо пропитались крахмалом, их тщательно протирают руками, затем отжимают и завертывают в белую чистую ткань. При глажении воротнички раскладывают на гладильной доске или столе и протирают чистой влажной хлопчатобумажной или льняной тряпкой, удаляя излишек крахмала. После этого их расправляют так, чтобы концы были одинаковой длины и петли совпадали. Пока воротничок еще влажен, его гладят без сильного нажима на утюг, а потом нажим увеличивают.

Когда воротничок выглажен, ребром утюга намечают линию сгиба по левой стороне и сгибают его. Концы его еще раз проглаживают с лицевой стороны. Воротничок надо закруглить ребром утюга от середины к краям. Желтые пятна на крахмальных воротничках удаляют перекисью водорода, разбавленной (1 : 10) водой.

Верхние рубашки сначала крахмалят по способу мягкой или средней отделки, затем манжеты, грудь и воротник по способу жесткой отделки.

Стирка шелковых и капроновых чулок

Новые капроновые чулки рекомендуется перед надеванием замочить в теплой воде и высушить на воздухе; это делает чулки более эластичными и предохраняет от преждевременного износа. Капроновые чулки надо стирать не реже чем через 2—3 дня.

Как шелковые, так и капроновые чулки стирают в теплой мыльной воде, лучше в растворе порошка «Новость», сжимая чулок между пальцами. При полоскании нельзя изменять температуру воды, в которой стирали чулки, нельзя их выкручивать, надо только отжать руками воду и положить на подстилку для сушки.

Чтобы сохранить чулки, ноги надо мыть каждый день.

Стирка бумажных чулок

Загрязненные чулки очень быстро рвутся, так как пот разрушает их ткань. Поэтому чулки надо стирать часто. Перед стиркой цветные бумажные чулки рекомендуется погрузить на 10—20 минут в холодную соленую воду, после чего прополоскать в чистой воде и, вывернув наизнанку, стирать с мылом.

После стирки чулки полощут два раза; второй раз в растворе уксуса или нашатырного спирта для освежения цвета, отжимают руками и сушат. Нельзя выкручивать чулки, это растягивает их, а на цветных чулках появляются полосы. Сушат чулки на ветру, в тени, приколов за носки пристежкой.

Бежевые и светло-серые чулки перед стиркой не погружают в соленую воду, их полощут в холодной воде.

Крашение текстильных изделий в домашних условиях

Перед крашением вещь нужно тщательно очистить от пыли и удалить пятна (в особенности жировые), иначе эти места не закрасятся. Загрязненные изделия необходимо выстирать и хорошо прополоскать, что способствует более ровному окрашиванию.

После стирки изделие не надо высушивать, так как влажный материал ровнее впитывает краску. Новую материю или чистую вещь перед крашением также надо слегка простирнуть или смочить теплой водой и отжать.

Если после крашения вещь предстоит перешивать, ее следует предварительно распороть по швам, иначе материя по швам не прокрасится.

Красить можно в оцинкованных или эмалированных бачках, ведрах, тазах и т. д. Посуда должна быть чистая, без ржавчины. Она должна вмещать воды в 30 раз больше, чем весит сухая вещь, а при окрашивании в темные цвета (черный, темно-синий, темно-зеленый и др.) в 20 раз больше.

Краску следует предварительно развести небольшим количеством (1—2 стакана) горячей воды, хорошо размешать и вскипятить; для лучшего растворения краски на каждый пакет ее надо после кипячения доливать около 1 л горячей воды. После тщательного размешивания краску процеживают через неплотную ткань и затем выливают в воду, приготовленную для крашения.

В домашних условиях для крашения обычно применяют имеющиеся в продаже анилиновые краски для хлопчатобумажных и шерстяных изделий. Изделия из вискозного шелка, штапельного полотна, льна можно красить краской для хлопчатобумажных тканей. Изделия из натурального шелка обычно окрашивают красками, предназначенными для шерсти, но можно употреблять краски для хлопчатобумажной материи.

Хлопчатобумажные и льняные изделия следует красить только в умягченной стиральной содой воде (1 чайная ложка на ведро воды). Равномерно, смоченное и отжатое изделие в полурасправленном состоянии погружают в приготовленный красильный раствор, нагретый до температуры 40—50°С.

Затем, непрерывно помешивая гладкой палкой в течение 15—20 минут, нагревают раствор почти до кипения и красят при этой температуре 30—40 минут. Для получения более, темной окраски прибавляют поваренную соль в количестве от 3 до 5% веса вещей — для светлых оттенков, 5—8% — для средних, 8—10% — для темных и 10—12% — для черного цвета. Соль прибавляют через 15—20 минут после начала крашения. Краску тщательно размешивают.

После крашения изделие тщательно прополаскивают два раза в теплой воде, а затем в холодной до получения чистой (прозрачной) воды. Окраска изделия, хорошо промытого после крашения, более устойчива. Для изделий из шерсти и натурального шелка рекомендуется при последней промывке добавлять в воду небольшое количество (2 столовые ложки на ведро воды) уксусной эссенции.

Вискозный шелк красят так же, как хлопчатобумажную ткань, но кладут его в холодный раствор, который постепенно нагревают до кипения.

Красильный раствор для шерстяных изделий готовят из краски для шерсти с добавкой 30 г глауберовой соли (продается в аптеках) или поваренной соли и 1 чайной ложки уксусной эссенции на ведро красильного раствора. Добавка соли способствует более ровной окраске изделия.

Шерстяные изделия нужно красить только в эмалированной, с неповрежденной эмалью посуде, иначе на изделия могут получиться пятна. Крашение начинают при температуре 30—40 градусов, затем, тщательно помешивая в течение 15—20 минут, постепенно доводят красильный раствор до кипения и продолжают красить 30—40 минут. При крашении нужно непрерывно поворачивать изделие в растворе, чтобы оно полностью было погружено в краску.

После того как красильный раствор закипит, нужно вынуть изделие из раствора, добавить в него уксусной эссенции (2 столовые ложки на ведро), перемешать раствор и снова погрузить изделие.

После окончания крашения изделие нужно оставить в красильном растворе до остывания, затем вынуть его и тщательно промыть, как было указано выше.

Чтобы хорошо, ровно окрасить полушерстяные изделия, нужно брать смесь краски «для бумаги» и «для шерсти» (пополам). Красить надо так же, как шерстяные ткани.

Перед крашением нужно отпороть металлические крючки, пуговицы, пряжки, застежки «молния», так как при крашении на изделия могут образоваться пятна ржавчины.

Если окрашиваемое изделие имеет подкладку, ее нужно от шерстяных изделий отпороть, а у полушерстяных подпороть в нескольких местах, чтобы при крашении изделие не всплывало и окрасилось ровно.

В домашних условиях часто приходится перекрашивать изделия, уже однажды окрашенные. В таких случаях нужно принимать во внимание первоначальный цвет вещи. Для определения цвета, который можно получить при крашении, может служить прилагаемая таблица.

Цвет изделия до перекрашивания	Цвет употребляемой краски	Цвет, получаемый после перекрашивания
Желтый	Темно-голубой Синий (темный) Коричневый Темно-зеленый Красный Черный Фиолетовый (темный) Бордо	Ярко-зеленый Зеленовато-синий Светло-коричневый Зеленый Оранжевый Черный Грязно-коричневый Красновато-коричневый
Светло-голубой и светло-фиолетовый	Темно-голубой Синий (темный) Коричневый Темно-зеленый Красный Черный Фиолетовый (темный) Бордо	Голубой Ярко-синий Коричневый Голубовато-зеленый Темно-красный Черный Фиолетовый Бордо

Цвет изделия до перекрашивания	Цвет употребляемой краски	Цвет, получаемый после перекрашивания
Светло-коричневый	Темно-голубой Синий (темный) Коричневый Темно-зеленый Красный Черный Фиолетовый (темный) Бордо	Грязно-серый Темно-серый Коричневый Хаки (защитный) Красно-коричневый Темно-коричневый Грязно-фиолетовый Коричневато-красный
Красный	Темно-голубой Синий (темный) Коричневый Темно-зеленый Красный Черный Фиолетовый (темный) Бордо	Лиловый» фиолетовый Грязно-фиолетовый Кирпичный Серовато-коричневый Красный Темно-коричневый Красно-фиолетовый Темно-красный
Оранжевый	Темно-голубой Синий (темный) Коричневый Темно-зеленый Красный Черный Фиолетовый (темный) Бордо	Грязно-серый Грязно-серый (темный) Кирпичный Темно-серый Оранжево-красный Коричневый Веж Красновато-коричневый
Салатовый	Темно-голубой Синий (темный) Коричневый Темно-зеленый Красный Черный Фиолетовый (темный) Бордо	Светло-бирюзовый Синий Коричневый Зеленый Красный (тусклый) Черный Фиолетовый Бордо (тусклый)
Зеленый (средний)	Темно-голубой Синий (темный) Коричневый Темно-зеленый Красный Черный Фиолетовый (темный) Бордо	Темно-бирюзовый Зеленовато-синий Хаки (защитный) Зеленый Серовато-коричневый Зеленовато-черный Коричневый Коричневый
Синий (средний)	Темно-голубой Синий (темный) Коричневый Темно-зеленый Красный Черный Фиолетовый (темный) Бордо	Синий Синий Грязно-серый Сине-зеленый Фиолетовый (тусклый) Черный Сине-фиолетовый Темно-фиолетовый

Светло-розовые и светло-сиреневые изделия можно перекрасить в любые цвета.

Удаление пятен с одежды

Для успешного выведения пятен надо прежде всего установить их происхождение и состав (от жиров, фруктов, вина, ржавчины и т! д.), а также знать — свежее или старое пятно. При удалении пятен неизвестного происхождения сначала применяют более простые средства, а затем смесь различных средств.

Самое простое средство — теплый мыльный раствор. Этим раствором смачивают зубную щетку или тряпочку и протирают предварительно очищенное от пыли место с пятном, после чего промывают чистой водой, высушивают и проглаживают.

Если пятна при такой чистке не исчезают, нужно применить более действенные средства. При этом необходимо соблюдать следующие основные правила: прежде всего из изделия тщательно удаляют щеткой пыль, иначе после чистки на ткани могут получиться растеки; к пятну обязательно подкладывают с изнанки небольшую дощечку, обтянутую в несколько слоев чистой белой тряпкой; если у изделия имеется подкладка, ее подпаривают, а дощечку вставляют между подкладкой и тканью.

Во время удаления пятен надо внимательно наблюдать за действием применяемых средств. Если пятно полностью не удаляется, рекомендуется повторить обработку 2—3 раза, чередуя ее с промывкой. Не следует применять сразу крепкие растворы химических веществ, лучше выводить пятна слабыми растворами в несколько приемов.

Особенно нужно быть осторожным при выведении пятен на окрашенных тканях. В этом случае рекомендуется предварительно испытать действие химиката на кусочке этой же ткани, чтобы убедиться в его безвредности.

Жировые пятна выводят растворителями — бензином, скипидаром, ацетоном или имеющимся в продаже жидким составом — пятновыводителем, представляющим собой смесь растворителей различных видов. С этими растворителями надо аккуратно обращаться, так как они легко улетучиваются и огнеопасны. Поэтому их надо держать в пузырьке с плотно закрывающейся пробкой, а чистить в хорошо проветриваемом помещении и не зажигать при этом огня, так как даже от пламени спички пары растворителя могут вспыхнуть.

Свежие жировые пятна перед чисткой рекомендуется прогладить не сильно нагретым утюгом через 2—3 слоя промокательной бумаги, подложив ее также под пятно; при этом большая часть жира впитывается бумагой. После этого загрязненное место окончательно очищают бензином или пятновыводителем. Таким же способом можно выводить пятна от воска и стеарина, с той разницей, что после глажения пятно протирают денатурированным спиртом.

Часто при неумелой чистке после высыхания растворителя около удаленного пятна получается «ореол». В таких случаях его также нужно протереть бензином. Чтобы при чистке не получались «ореолы», пятно нужно чистить от краев к середине и после смачивания бензином накрыть сложенной промокательной бумагой и придавить теплым утюгом.

Для удаления застарелых жировых пятен рекомендуется пользоваться сначала бензином, а затем мылом.

Пятна от жира на нестирающихся тканях можно вывести также следующим способом: нагревают до высокой температуры картофельную муку и обильно посыпают ею пятно, под которое кладут белую чистую тряпочку. Через 20—25 минут муку стряхивают и заменяют новой порцией, также согретой. Это повторяют до тех пор, пока пятно не исчезнет, после чего муку стряхивают, а одежду тщательно выбивают и вычищают щеткой.

Старые жировые пятна на светлой шерстяной ткани можно почистить густой кашицей из разведенной в воде картофельной муки, наложив ее на несколько часов на пятно. Если на ткани остались следы жира, их удаляют смоченным в бензине лоскутком ткани, а затем вытирают кусочком черствого хлеба.

Свежие жировые пятна на бархате можно вычистить теплым мякишем белой булки.

Пятна масляной краски, если они свежие, можно легко удалить скипидаром, ацетоном или их смесью, или чистым керосином. Для этого загрязненное место смачивают ваткой, пропитанной одним из указанных растворителей, затем протирают нашатырным спиртом до полного удаления пятна. Застарелые пятна масляной краски нужно смочить скипидаром и после размягчения краски очистить крепким раствором питьевой соды, потом тщательно промыть теплой водой.

Пятна от обувного крема, мастики для пола, колесной мази выводят так же, как и жировые пятна — бензином, скипидаром, денатурированным спиртом.

Пятна от черного и желтого обувного крема (гуталина) на белых тканях смачивают бензином, смывают 10-процентным нашатырным спиртом, а затем денатурированным спиртом.

Пятна от дегтя надо сразу счистить ножом, затем опустить на час в горячее молоко, после чего выстирать в холодной воде.

Пятна от чая и яиц удаляют смесью глицерина с нашатырным спиртом (на 4 части глицерина 1 часть нашатырного спирта). При удалении пятен от яиц оставшийся после чистки «ореол» слегка протирают бензином, а когда он высохнет, это место промывают теплым мыльным раствором. Для выведения застарелых пятен от чая применяют раствор щавелевой кислоты (2—3 г на стакан воды). Этим теплым раствором смачивают пятна и тщательно промывают теплой водой.

Пятна от шоколада, кофе, какао на светлоокрашенных шерстяных и шелковых тканях выводят подогретым до 35 градусов глицерином. Пятно протирают смоченной в глицерине ваткой, а через 10—15 минут промывают теплой водой.

Для шелковых тканей применяют смесь, состоящую из 20 частей глицерина, 1 части 10-процентного нашатырного спирта и 20 частей воды. Смачивают пятно этой смесью, протирают ваткой и промывают теплой водой.

Травяные пятна на одежде, если они свежие, можно удалить, промывая теплым мыльным раствором с добавкой небольшого количества нашатырного спирта. Более застарелые пятна выводят денатурированным спиртом.

Пятна от фруктов, если они свежие, удаляют горячей водой. Полезно пятно несколько минут предварительно подержать в горячем молоке, а затем уже промывать. Более застарелые пятна выводят раствором лимонной или щавелевой кислоты (2 г на стакан воды), после чего тщательно промывают теплой водой. Если после этого остаются окрашенные пятна, то применяют (для белых тканей) перекись

водорода с нашатырным спиртом (1 чайная ложка на стакан горячей воды), затем промывают водой. Пятна от фруктов можно также отмыть слегка подогретым денатурированным спиртом.

Пятна от красного вина и ягод можно выводить способами, описанными для пятен от фруктов. Пятна на цветных изделиях хорошо удаляет смесь глицерина с сырым яичным желтком (1:1), Этой смесью намазывают пятна, оставляют на несколько часов, а затем промывают теплой водой.

На свежие пятна от красного вина или ягод рекомендуется насыпать влажную столовую соль и через некоторое время промыть мыльной водой. Можно замочить в молоке или сыворотке и выстирать. Ягодные и винные пятна с белых изделий можно удалять также перекисью водорода (1 чайная ложка на 1/2 стакана воды); после удаления очищенное место промывают холодной водой.

Свежие пятна от вина, фруктов и ягод можно удалить горячей водой. Для этого натягивают ткань над какой-либо посудой и льют небольшой струей кипящую воду из чайника до полного исчезновения пятна.

Пятна от рыбы, молока, консервов и соусов, если они свежие, легко удаляются мыльным раствором с последующей промывкой теплой водой. Застарелые пятна нужно пропитать при помощи ватки теплым глицерином и через некоторое время прополоскать теплой водой. Для выведения пятен с тонких шелковых тканей очень хорошим средством является смесь равных количеств глицерина и воды с добавкой нескольких капель нашатырного спирта. Однако прежде чем применить эту смесь, надо проверить, не линяет ли ткань.

Для выведения пятен с шерстяных изделий рекомендуется раствор глицерина и нашатырного спирта в воде (на стакан воды 20 г глицерина и 10 г нашатырного спирта). После удаления пятна это место промывают теплой умягченной водой, сушат и проглаживают.

Пятна кровяные, если они свежие, можно удалить, промывая их сначала холодной водой, а затем теплым мыльным раствором. Ни в коем случае нельзя отмывать пятна сразу горячей водой: тогда их очень трудно удалить. Белье с пятнами необходимо перед стиркой на несколько часов замочить в холодной воде. Для удаления застарелых пятен их сначала протирают разведенным нашатырным спиртом, а затем раствором буры (1 чайная ложка на стакан воды), после чего промывают теплой водой.

С тонких шелковых изделий пятна лучше всего удалять картофельным крахмалом, замешанным холодной водой в тесто. Крахмалом покрывают поверхность пятна и дают высохнуть, после чего крахмал стряхивают, а изделие простирывают обычным способом. Если изделие нельзя стирать, а от крахмала остались следы, их протирают сначала сухой, а затем влажной тряпкой и гладят.

Пятна от мочи на белых тканях выводят раствором лимонной кислоты (1 часть кислоты на 10 частей воды), а на цветных — раствором уксуса (1 часть уксуса на 5 частей воды). Пятно смачивают раствором, оставляют на час, после чего промывают водой.

Пятна от пота, образующиеся на белье и платьях под мышками, в случае если окраска изделия не разрушилась, можно удалить раствором гипосульфита (1 неполная чайная ложка на стакан воды). Гипосульфит продается в магазинах

фотопринадлежностей. После удаления пятна очищенное место промывают теплой кипяченой водой. С шелковой подкладки такие пятна удаляют смесью равных количеств нашатырного спирта и денатурата: для белой шелковой подкладки рекомендуется в указанную смесь добавлять перекись водорода. Пятна на шерстяных тканях вначале протирают щеткой, смоченной мыльным раствором, промывают водой, после чего смачивают разведенной щавелевой кислотой (1 чайная ложка на стакан воды).

Пятна ржавчины, если они слабые, можно удалить лимонным соком, которым несколько раз смачивают пятно и прикладывают это место к горячей поверхности утюга или чайника до неполного высыхания, после чего промывают водой.

Старые ржавые пятна можно удалить крепким раствором щавелевой, виннокаменной или лимонной кислоты (.1 чайная ложка на 1 стакан воды). В подогретый раствор кислоты на несколько минут опускают загрязненную часть одежды, после чего хорошо прополаскивают ее водой.

Чернильные пятна (фиолетовые) на белых тканях можно выводить с помощью лимонной или виннокаменной кислоты. Для цветных изделий нужно применять смесь из глицерина с денатурированным спиртом (5 частей спирта и 2 части глицерина). С чистощерстяных изделий и изделий из натурального шелка чернильные пятна лучше всего удалять денатуратом с добавлением соляной кислоты (2—3 капли кислоты на 1 столовую ложку денатурата). После чистки тщательно промывают очищенное место водой. Для изделий из других видов волокон этот способ нельзя применять. Можно удалять чернильные пятна (на исключением ацетатного шелка) уксусной эссенцией, разбавленной 1:2 водой. Эссенцией смачивают пятно, а затем отжимают пальцами. Так поступают несколько раз, после чего промывают водой. Чтобы не было около пятна кругов, часть ткани с пятном предварительно перевязывают туго ниткой, которую развязывают перед полосканием.

При выведении свежих чернильных пятен можно пользоваться разведенным нашатырным спиртом и пищевой содой (1—2 чайные ложки на стакан воды). Свежие пятна на белье хорошо отстирываются в теплом молоке. Свежие чернильные пятна можно вычистить также кислым молоком, если положить в него ткань на несколько часов (при большом пятне молоко меняют). После удаления пятна одежду стирают в теплой мыльной воде, в которой растворены бура или нашатырный спирт.

Небольшие свежие чернильные пятна можно вывести валериановыми каплями. Смочив кусочек ватки или ткани каплями, трут ими пятно до тех пор, пока пятно не исчезнет. В процессе чистки ватку меняют несколько раз. После удаления пятна это место слегка промывают теплой водой с мылом.

Чернильные пятна с рук, небольшие пятна с клеенок и линолеума можно легко снять спичечной головкой. Смочив пятно, трут его спичечной головкой, меняя спички несколько раз. Чернильные пятна с рук легко стереть также пемзой.

Пятна от йода смачивают холодной водой и натирают крахмалом до тех пор, пока они не исчезнут. Затем очищенное место промывают водой с мылом.

Пятна от сажи и копоти удаляют скипидаром. Пятно сначала смачивают чистым скипидаром и протирают тряпкой, после чего изделие протирают щеткой, смоченной в крепком мыльном растворе, и простирают как обычно.

Для сильно загрязненных изделий применяют смесь скипидара с сырым яичным желтком. Смесь слегка подогревают и протирают ею пятно, после чего промывают теплой водой с мылом.

Пятна от керосина удаляют бензином, Пятна на белой ткани, бумаге и других вещах посыпают сухим мелом, порошком глины или жженой магнезии и оставляют на несколько дней. Затем порошок отряхивают.

Пятна от мух удаляют разбавленным нашатырным спиртом (1 часть спирта на 10 частей воды), после чего промывают водой. Изделия с застарелыми пятнами замачивают на несколько часов в крепком мыльном растворе, в который добавляют небольшое количество чистого бензина. Перед употреблением смесь взбалтывают. После замочки пятна чистят щеткой, смоченной мыльным раствором.

Пятна, подпаленные горячим утюгом, на белых хлопчатобумажных и льняных тканях удаляют с помощью перекиси водорода (реже хлорной извести, так как последняя сильнее действует на бельевую ткань). На 1 стакан теплой воды берут 1 чайную ложку перекиси водорода и 1/2 чайной ложки нашатырного спирта. Этой жидкостью протирают ткань, а затем смывают водой.

Подпаленные пятна на окрашенных хлопчатобумажных, шерстяных и шелковых тканях удаляют денатурированным спиртом.

Можно также удалять путем накладывания на пятно кашицы из натертого лука, которую оставляют на некоторое время, затем изделие мочат в холодной воде и хорошо выполаскивают.

Если пятно небольшое, его слегка натирают разрезанной луковицей и вытирают полотенцем, смоченным чистой водой.

Пятна плесени на хлопчатобумажных и льняных изделиях удаляют путем стирки в горячей воде с мылом и содой. Хорошим средством является нашатырный спирт (1 часть спирта на 5 частей воды), которым протирают пятна. Если этими способами пятна удалить не удастся, то для белых тканей применяют смесь перекиси водорода и нашатырного спирта (по 1 чайной ложке на стакан теплой воды). Для окрашенных шерстяных и шелковых тканей применяют чистый скипидар, которым смачивают ватку, протирают пятно, затем, если остались следы, пятно протирают мыльным раствором и смывают теплой водой.

Залосненные пятна Залосненные пятна сначала чистят щеткой для удаления пыли, а затем протирают шерстяной тряпкой, смоченной бензином или денатурированным спиртом. Излишек жидкости удаляют промокательной или папиросной бумагой. Оставшиеся пятна протирают разбавленным нашатырным спиртом (1 чайная ложка на 1/2 стакана воды), если ткань не меняет своей окраски от нашатырного спирта. Залосненные места можно чистить также крепким чайным настоем или отваром махорки.

Залосненные от сидения места на шерстяных тканях чистят сухим мелким песком. Сначала пятна смачивают теплой водой, затем насыпают небольшой слой песка и протирают жесткой щеткой, немного смоченной водой. После чистки гладят через влажную тряпку (отпаривают).

Чистка головных уборов

Головные уборы чистят различными способами. Так, вытертые лоснящиеся места, на фетровой шляпе можно слегка протереть наждачной бумагой или пемзой или, насыпав на эти места мелкую соль, отруби, почистить их жесткой щеткой. Можно пользоваться нашатырным спиртом, разведенным пополам с водой. В растворе смачивают слегка небольшой лоскут грубого сукна и чистят им загрязненные места, после чего шляпу протирают сухой чистой тряпочкой, чистят сухой жесткой щеткой и высушивают.

Засаленные места и жировые пятна можно протереть тряпкой, смоченной бензином, а затем раствором нашатырного спирта (1/3 чайной ложки на 1 стакан воды).

Серые и бежевые фетровые шляпы, загрязненные потом и пылью, чистят следующим образом: 5 столовых ложек уксуса смешивают с 5 столовыми ложками нашатырного спирта, к смеси прибавляют полторы столовые ложки поваренной соли и размешивают, пока не растворится вся соль. В этом растворе смачивают чистую белую тряпку и чистят загрязненные места. Затем вытирают сухой чистой тряпочкой.

Чтобы лицевая сторона шляпы не испортилась от пота, между внутренней кожаной лентой и самой шляпой кладут свернутую промокательную бумагу.

Пуховые и шерстяные шапочки и береты стирать не рекомендуется. Их следует чистить, как и меховые шапочки белого цвета, картофельным крахмалом хорошего качества. Изделие несколько раз натирают крахмалом и тщательно вытрясают.

Белые соломенные шляпы сначала промывают при помощи щетки теплым мыльным раствором и водой, затем для отбеливания смачивают их 3-процентным раствором перекиси водорода, подсушивают и разглаживают не горячим утюгом. Можно отбеливать шляпы и разбавленной соляной кислотой (5—6-процентный раствор). Этим раствором чистят при помощи щетки и затем промывают шляпу водой с небольшим количеством нашатырного спирта.

Чистка лайковых перчаток

5 весовых частей перекиси водорода смешивают с 1 частью нашатырного спирта, 5 частями порошка «Новость» и 60 частями воды. Полученной смесью натирают перчатки и затем чистят тряпкой или ваткой.

Можно также чистить перчатки смесью скипидара (1 весовая часть) и бензина (2 весовые части). После чистки изделие сушат на воздухе в тени.

Чистка замшевых перчаток

10-процентный нашатырный спирт разбавляют четырехкратным количеством воды и чистят им с помощью ватки, сменяя ее по мере загрязнения, затем протирают ваткой, смоченной чистой водой или с добавлением небольшого количества уксуса (чайная ложка на литр воды).

Можно чистить также смесью молока и питьевой соды (чайная ложка на стакан молока) или нашатырного спирта.

Чистка шерстяных и полушерстяных костюмов

Шерстяные и полушерстяные костюмы чистят различно, в зависимости от их окраски, загрязненности и сорта ткани.

Костюмы темных цветов чистят бензином, при помощи которого удаляют жировые пятна. Сильно загрязненные костюмы с пятнами нежирового характера стирают ядовитым мылом, если окраска достаточно прочная, или мыльным корнем, если окраска непрочная. Можно употреблять также горчицу, порошок «Новость».

Перед стиркой вещи замачивают в теплой воде, в которую добавляют немного нашатырного спирта (1 столовая ложка на ведро воды). При стирке вещи протирают щеткой, смоченной в теплом 5 мыльном растворе (50 г мыла на ведро воды), после чего промывают 2—3 раза теплой водой весь костюм.

Белые шерстяные и полушерстяные изделия для отбеливания погружают после стирки на 30—40 минут в раствор перекиси водорода (5 г 3-процентной перекиси водорода и 1 г нашатырного спирта на 1 литр воды), затем промывают и сушат в расправленном виде. Перед отбеливанием вещи промывают. Чтобы придать костюму надлежащий внешний вид, его подкрахмаливают горячим клейстером (15 г картофельного крахмала на 1 литр воды).

Более дорогие шерстяные костюмы не стирают, а после вывода жировых и других пятен протирают щеткой, смоченной разбавленным раствором нашатырного спирта, не сильно пропитывая им ткань.

Уход за костюмом

Костюм, который носится ежедневно, надо чистить каждый день. Кроме того, раз в неделю необходимо его чистить основательно твердой щеткой, чтобы на нем не наслаивалась пыль. Воротник пиджака рекомендуется протирать с внутренней стороны разрезанной сырой картофелиной, после чего протирать сперва влажной, а затем сухой тряпкой. При таком способе ухода воротник всегда будет чистым.

Во избежание деформации (изменения формы) брюк на колене это место хорошо смачивают водой с изнанки и выутюживают с лицевой стороны через мокрую тряпку, положив между мокрой тряпкой и самими брюками сухую тряпку. Если при утюжении черного костюма появится лоск, его удаляют крепким чаем.

Чтобы манжеты брюк не вытрепывались быстро, с внутренней стороны на них пришивают плоскую пуговицу, так, чтобы ботинки терлись о пуговицу, а не о манжету.

Хранение зимней одежды

С наступлением лета необходимо принять меры для сохранения зимней одежды от моли и других насекомых. Моль проедает главным образом места, загрязненные потом и жиром; поэтому эти места надо почистить бензином или крепким раствором нашатырного спирта. Очищают также тщательно все складки и швы, где собралась пыль, и, если там будут обнаружены яйца моли, удаляют их путем глажения горячим утюгом через тряпку, намоченную уксусом. Гнезда моли на меховых изделиях можно удалить горячими уксусными парами, держа мех над кипящим уксусом.

После этого одежду вывешивают на ветру и выбивают из нее пыль, а затем проветривают в продолжение нескольких часов на солнце.

Место, куда будет складываться одежда, тоже должно быть проветрено и вычищено, в особенности по углам. Никогда нельзя класть вещи прямо в сундук. Изнутри его следует выстлать газетами (типографская краска — хорошее средство против моли), после чего постлать старую простыню.

Вычищенные и проветренные вещи складывают так, чтобы они не занимали много места/ Более тяжелые вещи кладут ниже. Особенно внимательно расправляют рукава у плеч и воротник, чтобы не помялись. В середину кладут вещи без подкладки — юбки, брюки и другие, которые легче гладить. Между вещами помещают мешочки с нафталином, можно также ореховые и табачные листья, сухие апельсиновые корки.

Когда уже положены все вещи, края простыни загибают и плотно закрывают крышку.

Если зимнюю одежду хранят в шкафах, ее вешают на плечиках в бумажных мешках, в которые тоже насыпают нафталин.

Чистка меха

Меховые вещи надо периодически очищать от пыли и грязи, вытряхивая, проветривая и высушивая их на воздухе. Перед чисткой сильно загрязненных меховых вещей подкладку отпаривают и чистят отдельно. Пятна от пота и жира протирают смесью нашатырного спирта (1 чайная ложка), поваренной соли (3 ложки) и воды (0,5 литра) или смесью нашатырного и денатурированного спирта в равных частях.

Жировые пятна можно также удалять, протирая их тряпкой или щеткой, смоченной бензином. К бензину можно прибавить раствор порошка «Новость» (1 чайная ложка на литр). После этого еще раз протирают чистым бензином.

Белые меха после чистки бензином тщательно натирают картофельным крахмалом, который через некоторое время стряхивают. Затем мех расчесывают для распрямления спутанного, слипшегося ворса и придания ему определенного направления.

Иногда применяют пасту из смеси бензина и картофельного крахмала, которой протирают мех. После высыхания крахмал удаляют, а мех расчесывают.

Крупные меховые изделия можно чистить древесными опилками или пшеничными отрубями, ими посыпают небольшие участки меховых изделий и тщательно перетирают руками. Так постепенно очищают весь мех, затем опилки или отруби стряхивают. Сильно загрязненные меха чистят 2—3 раза. Опилки перед употреблением следует просеять. Не рекомендуется применять опилки хвойных деревьев, содержащих смолу.

Для чистки цветного каракуля и шкурок зайца-беляка можно употреблять, кроме отрубей, овсяную и ржаную муку.

Для увеличения блеска мех слегка смачивают глицерином или уксусом.

Эластичность шкурок можно восстановить раствором, состоящим из одного литра воды, 50 г поваренной соли и столовой ложки уксусной эссенции. Этим раствором

следует смочить мездру, размять ее и растянуть в различных направлениях/Такую процедуру повторяют несколько раз с промежутками в 2—3 часа* после чего высушивают, снова разминают и смазывают мездру жировой эмульсией.

Для приготовления жировой эмульсии растворяют в небольшом количестве теплой воды 100 г мыла и, размешивая, добавляют 100 г рыбьего жира и 10—20 г нашатырного спирта. Все это энергично размешивают и добавляют 1 литр воды.

Как хранить шерстяные и меховые вещи

Шерстяные и меховые вещи надо хранить в сухом месте, но подальше от печей. Меховые пальто лучше хранить в шкафах на плечиках. Для предохранения от пыли и моли следует помещать меховые вещи в чехол из плотной ткани или завертывать в бумагу. Бумагу рекомендуется пропитать раствором ДДТ в бензине или керосине. В карманы шерстяных и меховых вещей кладут мешочки с нафталином или ДДТ. Можно их пришивать также к подкладке.

При хранении вещей в сундуках, чемоданах рекомендуется также использовать бумагу, пропитанную раствором ДДТ. Такой бумагой перекладывают вещи. Нафталин или порошок ДДТ надо насыпать не непосредственно на вещи, а на бумагу.

Борьба с молью может быть действенной в том случае, если периодически вытряхивать, высушивать и пересыпать нафталином или ДДТ не только ценные, но и малоценные ветхие вещи, которые часто не предохраняются от моли.

Как нафталин, так и ДДТ слабо действуют на яички моли, и, чтобы удалить их, надо вытряхивать вещи, а затем высушивать.

Чистка бархата и панбархата

Перед чисткой изделие очищают от пыли сухой щеткой, после чего протирают мягкой шерстяной тряпкой, смоченной бензином, сушат и снова чистят шерстяной тряпкой, смоченной денатурированным спиртом. Если при чистке ворс примялся, бархат смачивают спиртом, держат над паром 3—4 минуты и в горячем виде протирают против ворса редкой и жесткой щеткой. Отпаривают примятые места несколько раз, пока они не исчезнут. Гладят бархат с изнанки, держа ткань на весу. Пятна от пищевых продуктов удаляют теплой водой, к которой добавляют нашатырный или денатурированный спирт (1 столовая ложка на стакан воды).

Чистка вышивок

Шерстяные и шелковые вышивки, которые нельзя стирать, рекомендуется чистить пшеничными отрубями, смоченными небольшим количеством раствора порошка «Новость» (до образования густой массы). Вещи раскладывают на столе, насыпают на них слой отрубей и протирают ими в течение нескольких минут загрязненные места. Затем эти отруби стряхивают и насыпают сухие, которыми еще два раза протирают вещи. При последней чистке отруби смачивают слабым раствором уксуса (1 чайная ложка на 1 литр воды) для оживления цвета вышивок. После чистки вещи высушивают.

Чистка шелковых стеганых одеял

Шелковые стеганые одеяла чистят пшеничными отрубями. На ткань насыпают хорошо нагретые отруби и тщательно трут. Загрязненные отруби заменяют чистыми. Так повторяют несколько раз. После чистки одеяло выбивают.

Штуковка

Если ткань порвалась или протерлась, место разрыва кладут на что-нибудь твердое лицевой стороной вверх и натягивают, чтобы ткань не морщилась. Нитку подбирают под цвет ткани. Самое лучшее — выдернуть нитку из края той же материи. На ткани простого плетения сначала делают ровные долевые стежки, стараясь чтобы они совпадали с порванными нитями материала. Стежки начинают с прочного места и кончают на прочном месте по другую сторону разрыва. На прочном месте делают короткие стежки, над худым местом — длинные. Когда все место разрыва покроется долевыми стежками, делают поперечные стежки, переплетая их с долевыми, как плетут корзинку.

Расстояния между стежками должны быть примерно такими же, как и между нитями ткани. Конец нитки закрепляется на изнанке.

Если переплетение ткани диагональное (то есть нити переплетаются наискось), штуковку делают под косым углом.

Утюжение галстуков

Чтобы при утюжении задний шов не отпечатывался на лицевой стороне галстука, вырезают кусок плотной бумаги, точно по ширине галстука, и вставляют ее внутрь. Снаружи галстук покрывают тонкой бумагой и гладят теплым, но не горячим утюгом, в особенности если галстук из искусственного шелка. Таким образом галстук хорошо разглаживается и не приобретает лоска.

Уход за кожаными изделиями

Для сохранения кожаных изделий, в том числе и обуви, необходимо своевременно очищать их от грязи и пыли. Если кожаные изделия намочили, их надо протереть сухой тряпкой. Нельзя сушить их около отопительных приборов. Засохшую, жесткую кожу рекомендуется смазывать жировыми веществами: касторовым маслом, рыбьим жиром и т. д., а также воском. Эти вещества наносят на поверхность кожи тонким слоем, чтобы не образовалось жирных пятен.

Кожаную обувь рекомендуется чистить сразу же после того, как она снята, удалив сначала пыль и грязь. Смазывать обувь кремом необходимо не реже двух раз в неделю.

Для цветной кожи применяют бесцветный крем.

Чтобы обувь не скрипела, надо подметку смазать жидким маслом, лучше льняным или подсолнечным.

Обувь и другие кожаные изделия следует хранить в сухом, по возможности прохладном помещении, не освещенном солнцем. Лаковую обувь для предохранения от слипания летом заворачивают в бумагу. Рекомендуется также

слегка смазывать верх обуви ланолиновым кремом.

Белую обувь с текстильным верхом не рекомендуется мыть, так как от этого она теряет форму; ее нужно чистить. Предварительно высушив обувь, жесткой щеткой удаляют из нее пыль и другие загрязнения, а пятна зачищают бензином или пятновыводителем. После этого на верх обуви наносят зубной щеткой равномерным слоем состав из очищенного мела (или зубного порошка) и мыльного раствора в виде жидкой пасты. Затем обувь просушивают и слегка протирают мягкой щеткой.

Обувь из замши часто лоснится и приобретает некрасивый вид. Для подновления следует залоснившиеся участки обуви сначала слегка протереть мелкой наждачной бумагой, сухой столовой солью или чернильной резинкой, а затем очистить щеткой (в продаже имеются специальные резиновые щетки). Можно также сначала протереть тряпочкой, смоченной водой с нашатырным спиртом, а потом мелкой наждачной бумагой.

Для придания блеска кожаным вещам (пальто, пиджаки, перчатки, диваны, кресла) рекомендуется протереть их чистой фланелевой тряпкой, смоченной в слегка взбитых яичных белках. Можно также смазывать следующим составом: 4 части касторового или льняного масла, 18 частей скипидара, 15 частей желтого воска и 1 часть канифоли. Все это смешивают при слабом нагревании, полученной массой смазывают изделия и натирают до блеска.

Уход за резиновыми изделиями

Резиновую обувь надо содержать в чистоте, систематически мыть чистой водой, подкладку и стельки очищать от пыли и грязи. Для чистки резиновых изделий нельзя применять керосин, бензин и другие растворители каучука, а также допускать попадания на резиновые изделия смазочного масла.

Прорезиненные вещи, например плащи, имеющие устойчивую окраску, если они сильно загрязнены, подвешивают на плечиках над тазом или корытом и протирают щеткой, смоченной в растворе порошка «Новость» или хорошего мыла, особенно тщательно в наиболее загрязненных местах. После этого грязь смывают теплой водой. Вымытый плащ протирают сухой тряпкой и просушивают.

Прорезиненные вещи при длительном хранении, особенно в теплом, сухом месте, делаются жесткими. Этот недостаток можно частично устранить. Для этого их замачивают в течение 30 минут или более в воде, в которую добавляют нашатырный спирт (4 столовые ложки на ведро воды), затем промывают водой и высушивают.

Не рекомендуется при хранении пересыпать резиновые плащи нафталином, от нафталина они коробятся.

Починка резиновых изделий

При починке пользуются резиновым клеем, Повременное место и заплату очищают от грязи, промывают водой, хорошо высушивают, зачищают рашпилем или наждачной бумагой и протирают смоченной бензином ваткой.

Заплату вырезают из старой обуви. Если требуется» края ее срезают на нет. Заплата должна быть немного больше поврежденного места (на 10—15 миллиметров), чтобы она могла перекрыть края отверстия.

Поверхность поврежденного места и заплату смазывают клеем, дают ему несколько высохнуть и снова смазывают. Через 15— 20 минут, когда улетучится из клея бензин, накладывают заплату, плотно прижимают ее к поврежденному месту, обвязывают и оставляют в таком виде на несколько часов.

Как определить размер обуви

Для определения размера кожаной обуви нужно измерить длину ступни в см, полученное число разделить пополам и прибавить к длине, результат даст размер необходимой кожаной обуви.

Пример: длина ступни 26 см, $26:2=13$, $26+13=39$; значит, для данной ступни нужен размер 39.

Справочная таблица для определения размеров резиновой и валяной обуви по размерам кожаной обуви

Наименование обуви	Размер кожаной обуви	Размер галош на кожаную обувь	Размер бот на кожаную обувь	Размер валяной обуви	Размер галош на валяную обувь
Мужская обувь	38	7	8	26	9
	39	8	9	27	10
	40	9	10	27	10
	41	10	И	28	И
	42	И	12	29	12
	43	12	13	30	13
	44	13	14	31	14
	45	14	15	31	14
	46	15	16	32	15—16
Женская обувь	33	0-1	1	23	4
	34	1—2	2	23	4
	35	2-3	3	24	6-6,5
	36	3-4	4	24	6—6,5
	37	4-5	5	25	7
	38	5-6	6	26	8-9
	39	6-7	7	27	10
	40	7—8	8	27	10
	41	8-9	9	28	11
Обувь для девочек и подростков	34	3	3	23	4
	35	4	4	24	6~6,5
	36	5	5	24	6—6,5
	37	6	6	25	7
Мальчиковая обувь	35	4	5	24	6
	36	5	6	24	6
	37	6	7	25	7
	38	6,5	8	26	8-9

Наименование обуви	Размер кожаной обуви	Размер галош на кожаную обувь	Размер бот на кожаную обувь	Размер валяной обуви	Размер галош на валяную обувь
Обувь для школьников	31	0	1-13	21	2
	32	1	2-14	22	3
	33	2	3-15	22	3
	34	3	4-16	23	4
Детская обувь	27	8-9	9—10	19	12
	28	9—10	10—11	20	13
	29	10—11	11-12	20	13
	30	11-12	12—13	21	14
Обувь для дошкольников	22	1—2	2—3	16	5
	23	2—3	3—4	17	6
	24	4—5	5—6	18	9
	25	5-6	6-7	19	11
	26	6—7	7—8	19	11
Обувь-гусарики	18	-	—	—	—
	19	00	0	13	0
	20	00	0	14	1
	21	0	1	15	2

Справочная таблица для определения размеров чулочно-носочных изделий по размерам кожаной обуви

Наименование обуви	Номер кожаной обуви	Номера чулок и носков	
		Чулки обыкновенные	Чулки капрон
Обувь мужская или для подростков	37—38	19	
	39	21	
	40—41	25	
	42	27	
	43—44	29	
	45	31	
Женская обувь	33	19	19
	34—35	21	21
	36	23	23
	37	25	25
	38	25	27
	39-40	27	29
	Детская обувь	17—18	12
19—20		13	
21—22—23		14	
24—25—26		16	
27—28—29		18	
30—31—32—33		20	
34-35-36		22	

Мойка пуха, пера и волоса

Пух и перо из подушек, перин от продолжительного употребления сильно загрязняются, делаются жирными и приобретают дурной запах. Моют пух следующим образом.

В большом корыте или тазу готовят густую мыльную * пену. Для этого нагревают воду до кипения и в ней растворяют при энергичном помешивании мыльный порошок или наскобленное мыло. На каждое ведро воды добавляют 1/2 чайного стакана нашатырного спирта. Остудив мыльную пену до 40—50 градусов, в нее помещают пух, перо или волос, хорошо проминают и, дав постоять 2—3 часа, извлекают из корыта, отжимая небольшими порциями. Промытые и отжатые перо и пух помещают в наволочку и прополаскивают в теплой воде.

Для просушки вымытый, сполоснутый и отжатый пух расстилают на простыне и покрывают сверху марлей или другой редкой тканью. Сушат сначала при комнатной температуре, перемешивая пух время от времени. Просушенный пух досушивают в теплом помещении (окончательную досушку можно производить, поместив пух в наволочки).

Чтобы пух не лез из чехла, последний смачивают в мыльной пене и, не споласкивая, подсушивают и гладят, или слегка натирают воском с изнанки и проглаживают через тряпку.

Уход за коврами

При неумелом обращении с коврами они быстро теряют свою первоначальную окраску, вытираются, выгорают.

Чтобы сохранить ковры длительное время в хорошем состоянии, необходимо соблюдать следующие правила ухода за ними.

В домашних условиях ковры не стирают, а чаще всего чистят. Перед чисткой надо обязательно удалить пыль, для чего ковры развешивают на веревке, лучше на ветру и с изнанки выбивают прутьями. Зимой пыль можно хорошо удалить, если протереть ковры сухим чистым снегом при помощи жесткого веника или щетки. После удаления пыли приступают к выведению пятен.

Чтобы вывести жирное пятно на ковре, надо протереть его крупными древесными опилками, смоченными в бензине, а затем на некоторое время присыпать ими пятно.

Застарелые чернильные пятна можно вывести уксусной кислотой или денатурированным спиртом, соком лимона или лимонной кислотой (1 чайная ложка на стакан горячей воды). В том и другом случае надо смочить ватку и прикладывать ее к пятну. Вычищенное место промывают мыльной водой и насухо) протирают полотняной тряпкой.

Не сильно загрязненные ковры можно чистить мелкой сухой столовой солью. Ковер расстилают на полу, насыпают на него соль и затем равномерно сметают ее влажным веником или щеткой. Рекомендуется веник или щетку перед употреблением смочить в мыльной горячей воде и отряхнуть для удаления избытка воды. По мере загрязнения веник промывают мыльной водой, а грязную соль заменяют чистой. После чистки остатки соли из ковра удаляют выбивалкой.

Вместо столовой соли можно использовать чистые сухие древесные опилки, крупные отруби или порошок из размолотой пемзы. Мыло может быть заменено стиральным порошком «Новость».

Загрязненные ковры чистят следующим способом. В 1 литре теплой воды растворяют 3 г стирального порошка «Новость».

Этот состав наносят на лицевую сторону ковра и равномерно растирают щеткой, после чего ковер тщательно вытирают сначала мокрой, затем сухой тряпкой и высушивают на весу. К указанному составу хорошо прибавлять 1 г скипидара.

Потемневший от времени ковер чистят горячим отваром пшеничных отрубей. Для блеска ковер протирают после чистки денатуратом.

Вытертые или поврежденные места на ковре можно восстановить таким образом. Из шерстяной ткани или мотка шерсти, близкого по цвету и рисунку ковра, ножницами настригают мелкий ворс. Затем тонкой кистью на вытертое место в соответствии с контурами рисунка ковра наносят небольшое количество клея БФ-2 (продается в керосиновых лавках).

Это место густо засыпают приготовленным ворсом и слегка проглаживают через бумагу теплым утюгом. Через 2—3 часа удаляют мягкой щеткой избыток незакрепленного ворса.

Поврежденные места ковра можно подновить также штопкой цветными некручеными шерстяными нитками. Штопают так, чтобы на поверхности ковра получились петли; после штопки их разрезают ножницами, и они образуют ворс.

Выгоревшие места ковра можно подновить обычными цветными мягкими карандашами. Для этого подбирают цвета карандашей таким образом, чтобы они точно соответствовали цветам рисунка, имеющегося на ковре. Если рисунок на ковре составлен из прямых линий, можно пользоваться линейкой, от этого рисунок получится более правильным» Для подновления красок ковра можно пользоваться и цветными восковыми карандашами.

Если на ковре образовались замины ворса, портящие его внешний вид, надо это место подержать несколько минут над паром, а затем поднять ворс, ударяя по ковра, с изнанки выбивалкой из прутьев. После этого обрабатываемое место проглаживают с изнанки утюгом на весу до тех пор, пока оно не высохнет.

Хранить ковры рекомендуется в сухом месте свернутыми в виде рулона. Перед укладыванием на хранение их опыливают препаратом ДДТ. При длительном хранении ковры надо периодически раскатывать и просушивать.

Если ковры укрепляют на стене, оклеенной обоями, рекомендуется с изнанки слегка опылить их препаратом ДДТ.

Отделка мебели

Отделка мебели бывает непрозрачная (малярная) и прозрачная. При малярной отделке поверхность дерева грунтуют, шпаклюют и окрашивают. Для грунтования применяют состав из олифы — 85 частей, краски — 10 частей и наполнителей — сиккатива — 5 частей.

При шпаклевании вначале заделывают отдельные трещины и углубления, затем высушивают и шлифуют шкуркой, после чего делают сплошное шпаклевание и снова шлифуют шкуркой. Если перекрашивают старую мебель, в которой нет трещин, можно ее не шпаклевать и не шлифовать, а сразу окрашивать.

Для шпаклевки рекомендуются следующие рецепты; 1) клей столярный — 1 часть, вода — 4 части, мел — 70 частей (мел может быть частично заменен сухой краской); 2) клей малярный 6-процентный — 4 части, вода — 4 части, мел — 80 частей, олифа — 16 частей.

Для малярной окраски мебели употребляют готовые масляные краски, эмалевые и нитроэмалевые. Окраску масляными красками производят 1—3 раза, эмалевыми — 2 раза с промежуточной сушкой в 24 часа и нитроэмалевыми — А раза с промежуточной сушкой от 30 до 50 минут. Чтобы получить более сильный блеск после окраски, мебель полируют спиртом.

При прозрачной отделке древесины сначала окрашивают водными растворами красок или морилками, после чего высушивают, протирают поверхность мелкозернистой наждачной шкуркой и грунтуют.

Для грунтовки можно рекомендовать следующий состав: олифы 2 части, мела 44 части, охры 8 частей воды 42 части и казеинового клея 9 частей. Сначала растворяют в воде казеиновый клей, затем добавляют остальное. Грунтовка сохнет около 4 часов.

После того как грунтовка высохнет, поверхность предметов шлифуют мелкой шкуркой вдоль волокна Древесины до ровного глянца и лакируют или полируют. Лак наносят 3-4 раза, давая каждому слою хорошо просохнуть. После первого и второго лакирования сушат по 24 часа, после третьего 48 часов. Первые слои лака после высыхания шлифуют мелкозернистой шкуркой, а затем пемзой. Последние 1—2 слоя не шлифуют.

Для получения сильного блеска и зеркальной поверхности применяют нитролаки.

Высококачественная отделка мебели достигается путем полирования спиртовыми политурами. Политуру наносят очень тонким слоем несколько раз, с промежутками не менее 2 дней. Вначале полируют с применением тонкого порошка пемзы, затем количество пемзы уменьшают, а политуру разбавляют спиртом (3:1), в конце полируют без пемзы. Полируют тампоном, который делают из ваты, обернутой шерстяной тканью, а сверху марлей. Тампон пропитывают политурой не сильно, политура не должна капать.

При первом полировании тампон ведут круговыми движениями, при втором — по спирали и зигзагообразно сперва в одном направлении, потом в противоположном, при третьем — сначала зигзагообразно, а затем прямыми возвратными движениями, при четвертом — в виде восьмерки. Для последнего полирования применяется денатурированный спирт.

Как предохранить мебель от жука—точильщика

Домашняя мебель часто поражается мелкими жуками—точильщиками. Это можно обнаружить по небольшим отверстиям на поверхности мебели. Из отверстий высыпается желтоватая пыль, представляющая собой измельченную древесину, прошедшую через кишечник жуков.

Жуки—точильщики точат исключительно сухую древесину. Взрослые жуки длиной 3—5 мм выводятся в начале мая и первые 2—3 недели живут, ничем не питаясь и не разрушая древесину. Затем самки откладывают яйца в старых ходах или па шероховатой поверхности древесины, в трещинах и срезках. Из яиц недели через две выводятся короткие белые личинки, которые вгрызаются внутрь древесины и проделывают в ней извилистые ходы, чаще всего вдоль слоев древесины.

Чем раньше будет обнаружен вредитель, тем успешнее борьба с ним. Поэтому следует не реже двух раз в год осматривать мебель, особенно в нижней части.

Чтобы предупредить появление жука—точильщика, надо следить за тем, чтобы в квартире не скапливались деревянный хлам и рухлядь, чаще проветривать помещение. Не следует вносить в помещение мебель, на которой имеются летные отверстия, не обработав ее предварительно химическими веществами. Малоценные деревянные предметы домашнего обихода, сильно источенные личинками точильщиков, необходимо немедленно сжечь.

Рекомендуется 1—2 раза в год протирать нелакированные и неокрашенные части мебели тряпкой, смоченной в растворе фтористого или кремнефтористого натрия, или же смазывать составом из 100 частей скипидара, 5 частей воска, 5 частей парафина и 3 частей креолина.

Для обработки мебели, зараженной жуками—точильщиками, и истребления личинок следует применить одно из указанных ниже средств: смесь из 3 частей скипидара с 1 частью керосина, насыщенный раствор нафталина в бензине, вазелиновое масло. Последнее наиболее пригодно для обработки предметов, предназначенных для хранения пищевых продуктов, так как оно не имеет никакого запаха.

Если в зараженной мебели летных отверстий сравнительно немного (не более полусотни), яды в отверстие вводят шприцем, машинной масленкой или даже пипеткой.

В тех случаях, когда количество отверстий велико, необходимо несколько раз подряд тщательно промазать смоченной в жидкости кистью всю поверхность мебели. Особенно старательно следует смазывать пазы и связки деталей мебели, то есть места, где самки жуков чаще всего откладывают яички. В отверстие впускают столько жидкости, чтобы оно было заполнено до краев. Для того чтобы жидкость не вытекала и не испарялась после обработки, все отверстия нужно заделать воском, замазкой, парафином или хотя бы хлебным мякишем.

Принимать профилактические меры можно круглый год, но лучшее время для этого — с июня по январь.

Обработку зараженной мебели обычно повторяют 2—3 раза с промежутками в 3 недели.

Чистка клавишей музыкальных инструментов и изделий из слоновой тети

Пожелтевшие костяные клавиши музыкальных инструментов и другие изделия из слоновой кости могут приобрести первоначальную белизну, если клавиши обмыть раствором соды (50 г кальцинированной соды на 1 литр воды), затем покрыть

хлорной изверти, растертой с водой (до однородной густой массы). Через 10 часов клавиши вытирают насухо мягкой тряпкой.

Изделия из слоновой кости можно чистить также смесью из 1 части скипидара и 3 частей денатурированного спирта. После чистки, не смывая состав, изделия выставляют на свет.

Применяют также перекись водорода с нашатырным спиртом.

Предварительно изделия из кости очищают бензином, протирают сухой тряпкой, погружают в раствор перекиси водорода (1 часть перекиси на 3 части воды) на 12—20 часов, затем обмывают водой и сушат.

Чистка обоев

Чистить загрязненные места на обоях можно мякишем черного или белого хлеба. По мере загрязнения мякиш заменяют свежим. Для удаления жировых пятен их засыпают порошком мела (зубным порошком) или жженой магнезии. Можно также наложить пасту из мела с бензином. Через несколько дней порошок или пасту удаляют. Если пятно сразу не исчезает, его засыпают порошком несколько раз.

Чистка линолеума

Загрязненный линолеум промывают раствором хорошего мыла. Моют быстро, не давая мылу высохнуть во избежание порчи краски.

Для придания блеска линолеум протирают тряпкой, пропитанной смесью воска (1 часть) и скипидара (3 части). Сначала воск расплавляют, затем добавляют в него скипидар. Для усиления блеска можно добавить 1 часть масляного лака. Не рекомендуется чистить линолеум керосином, бензином, нашатырным спиртом, скипидаром, винным спиртом, содой, щелочным мылом. Они повреждают поверхность линолеума.

Уход за хрустальной посудой

Хрустальную посуду нельзя мыть горячей водой: от этого она тускнеет. Хорошо протирать ее подсиненным крахмалом, вытерев затем насухо шерстяной тряпкой.

В хрустальную посуду нельзя класть булавки, иголки и другие металлические изделия. Они могут оставить ржавчину.

Осадок на стенках и дне графинов и цветочных ваз легко отмыть уксусом, смешанным с поваренной солью.

Уход за посудой

Алюминиевая посуда портится от щелочей и кислот, поэтому ими не следует чистить посуду. Точно так же не рекомендуется использовать алюминиевую посуду для приготовления мыльных и щелочных (сода, зольный щелок) растворов.

Обычно алюминиевую посуду моют горячей водой, иногда с добавлением небольшого количества мыла; можно также прибавлять немного нашатырного спирта, который хорошо удаляет жировые вещества. Образовавшуюся на стенках

посуды черноту можно удалить слабым раствором уксуса: тряпкой, смоченной в растворе, или ваткой протирают черноту и затем промывают посуду теплой водой. Можно чистить посуду мелом или смесью его с глиной.

Загрязненную никелированную посуду (а также серебряные вещи) следует протирать шерстяной тряпочкой, смоченной в нашатырном спирте.

Удаление накипи

Для удаления накипи с посуды (чайников, самоваров) применяют щелочи или кислоты. Щелочи не действуют на металл, за исключением алюминии, поэтому их следует применить в первую очередь. При обработке щелочью накипь хорошо размягчается и затем легко удаляется с помощью щетки. Для обработки надо брать фосфорнокислые соли (например, тринатрий-фосфат), содержащиеся в порошках «тринатр и «фоспор»; реже используют стиральную соду. Тринатра или фосфора берут 20—40 г на литр горячей воды и кипятят в посуде с накипью 1—2 часа, после чего накипь соскабливают и посуду промывают несколько раз чистой водой. Если накипь сразу не удаляется, обработку повторяют 2—3 раза.

Из кислот чаще всего применяют уксусную эссенцию или 8-процентный уксус. Уксусной эссенции берут 4—2 чайные ложки на литр воды. Воду кипятят 1—1 1/2 часа, затем посуду тщательно промывают чистой водой; 8-процентного уксуса надо брать 3—5 столовых ложек на литр воды. Реже применяют соляную кислоту, так как она вредно действует на металл и для посуды с тонкими оттенками непригодна.

Для удаления накипи с медных чайников можно применять раствор каустической соды (10 г на литр воды).

Как наточить ножи

Ножи легко и быстро натачиваются, если предварительно лезвие ножей опустить на полчаса в слабый раствор поваренной соли. Не рекомендуется мыть ножи горячей водой.

Чистка медных и латунных изделий

Для чистки применяют готовый состав «металлин». Перед употреблением жидкость взбалтывают и при помощи тряпки смазывают предметы, а затем протирают суконкой до блеска. «Металлин» можно приготовить и домашним способом. В него входят: хозяйственное мыло (2 части), нашатырный спирт (3 части), порошок мела (9 частей) и вода (6 частей).

Сильно загрязненные медные и латунные предметы рекомендуется смочить уксусом, затем натереть мелом.

Удаление ржавчины с металлических изделий

Изделия смачивают керосином, а мелкие изделия погружают в керосин, оставляют на несколько часов, а затем оттирают тряпкой. При чистке машинных частей к керосину добавляют 10 процентов парафина. Применяют также смесь из 16 частей керосина, 3 частей скипидара и 1 части парафина.

Хорошо удаляется ржавчина раствором виннокаменной кислоты (1 часть кислоты на 4 части воды). Можно применять также смесь из 1 части алюминиевых квасцов и 10 частей уксуса.

Чистка позолоченных предметов

Хорошее средство для чистки позолоты — яичные белки, которыми осторожно натирают предметы при помощи куска фланели. Для сильно потускневшей позолоты применяют яичные белки (2—3) в смеси с жавелевой водой (1 столовая ложка).

Смеси для предохранения стекол от запотевания и замерзания

Применяют смесь из 10 частей денатурированного спирта и 1 части глицерина. Этой смесью натирают стекло с внутренней стороны или с двух сторон. Можно также взять смесь из 3 частей глицерина, 1 части очищенного скипидара и 5 частей жидкого прозрачного мыла (обыкновенное мыло не употребляют). Этой смесью натирают стекла, а затем протирают фланелью.

Очистка замерзших стекол

Чтобы освободить стекла ото льда, следует их обмыть крепким раствором соли. От этого лед на стеклах быстро оттаивает. Его смывают холодной водой, затем стекла и подоконники вытирают сухой тряпкой.

Мак мыть дощатые полы

Сильно загрязненные дощатые полы сначала тщательно протирают мокрой жесткой щеткой или мокрой тряпкой из мешковины, смесью из 3 частей песка и 1 части свежегашеной извести, а затем смывают водой. Если на полу останутся пятна, нужно наложить сырую белую или серую глину на ночь, а утром смыть ее. Известь, проникая в щели и углы, в гнезда паразитов, уничтожает их.

Как мыть крашеные полы

Крашеный пол моют теплой водой с добавлением 1—2 столовых ложек нашатырного спирта на ведро воды. Нашатырный спирт придает краске блеск. Нельзя мыть пол содой и мылом, от них масляная краска тускнеет.

Чистка деревянных бочек

Для чистки бочек и уничтожения затхлого запаха применяют несколько способов.

1. Бочку обмазывают кашицей из извести.
2. Всыпают в бочку 2—3 килограмма негашеной извести, заливают горячей водой, закрывают крышкой и оставляют на 2—3 часа, после чего бочку промывают известковой водой, а затем несколько раз чистой.
3. Если бочка заплесневела, берут от 100 до 200 г (в зависимости от емкости бочки) стиральной соды или поташа (можно золу), растворяют в горячей воде, заливают в бочку и хорошо промывают, после чего ее пропаривают.

4. С целью дезинфекции бочку промывают раствором хлорной извести (100—200 г), а затем несколько раз горячей водой до удаления запаха хлорной извести.

Как предохранить веревки и мешки от порчи

Для предохранения веревок и мешков от гниения их вымачивают в отваре дубовой коры (0,5 кг дубовой коры на ведро воды). Вережки рекомендуется сначала вымочить в горячем растворе столярного клея в течение 30 минут, затем опустить в отвар дубовой коры на 2 часа. После сушки их протирают слегка растительным маслом.

Новые веревки и мешки можно замачивать в течение нескольких часов в растворе медного купороса (0,5 кг на ведро воды). Затем их высушивают и пропитывают раствором мыла.

Как мыть оконные стекла

Оконное стекло можно мыть водой, добавив туда нашатырного спирта или водки (1 часть спирта на 10 частей воды). Вымыв стекло, вытереть насухо тряпкой или мягкой бумагой, лучше газетной.

Можно также намазать стекло смесью воды и мелкого толченого мела. Когда мел подсохнет, его надо стереть мягкой бумагой.

Чем мыть двери и оконные рамы

Двери и оконные рамы, окрашенные масляной краской, надо мыть теплой водой без мыла, добавив чайную ложку нашатырного спирта на л воды. Сода и мыло делают краску тусклой. Вода с нашатырным спиртом удаляет грязь и придает краске блеск.

После мытья рамы или двери надо вытереть насухо, иначе появятся желтые пятна.

Как окрашивать кирпичные печи

Поверхность печи надо смочить водой и, как только глина размокнет, спятать ее с помощью шпателя. Затем снова смочить печь водой и протереть тряпкой, загладив все швы и шероховатости. Когда печь просохнет, можно начать ее красить.

Краску можно приготовить из известкового теста (1 кг) и столовой соли (35—40 г); растворив соль в воде, вливают раствор в тесто и разбавляют водой до густоты жидкой сметаны.

Чтобы придать краске голубоватый оттенок, в нее добавляют немного синьки.

Приготовленный состав необходимо процедить через частое сито или редкую марлю. Окрашивать печь надо за 2—3 раза. Краску наносят тонкими слоями от пола к потолку.

Как приготовить замазку

Надо взять 100 г сухого толченого мела и 25 г олифы. Мел тщательно размешать на олифе. Олифу можно заменить сырым льняным маслом, но тогда надо добавить

цинковых или свинцовых белил, чтобы замазка скорее высыхала. Хранить замазку в сыром месте, завернув в бумагу или тряпку.

Как продлить жизнь елки

Сколько радости приносит детям новогодняя елка! Но вот она постояла в доме день-другой и начинает осыпаться. Чтобы подольше сохранить елку, ее надо поставить в широкогорлый сосуд, в который налить 3 литра воды, добавив 5 г лимонной кислоты, 6 г желатина и 16 г толченого мела.

Перед тем как поставить елку в раствор, надо обрезать ствол острым ножом, чтобы открыть свежие поры. По мере того как дерево будет впитывать раствор, в сосуд добавлять воду.

Ядовитая мухоморная бумага

Рецепт 1. Растворить в стакане воды 1 г сахарина, 10 г меда и пропитать бумагу, а затем высушить. При использовании положить бумагу в тарелку и смочить водой. По мере высыхания понемногу подливать воду.

Рецепт 2. Взять 40 г сахара на полстакана молока и добавить 40 г порошка черного перца. Этой смесью пропитать бумагу.

Рецепт 3. Составить смесь из 1 ложки формалина, 5 ложек сладкой воды и 3 ложек молока. Смесь разлить по тарелкам, посередине положить кусочек хлеба. Если в помещении нет другой жидкости, мухи жадно набрасываются на эту смесь и через 2—3 минутыдохнут.

Можно также применять порошки ДДТ и гексахлорана. Разведя их водой, нужно полученной жидкостью протереть стены и окна комнат, особенно стены кухонь, наружных частей уборных, мусорных ящиков. Обработка стен препаратом ДДТ действенна до 3 месяцев, а гексахлораном — несколько меньше. Оба препарата рекомендуется чередовать, так как иначе организм мухи приспособливается и на новый выводок яды не действуют.

Липкая бумага

Приготавливают липкую, массу из 10 весовых частей канифоли, 20 частей касторового масла и 1 части меда или патоки. Сначала измельчают канифоль, затем нагревают касторовое масло в металлической посуде, до 100°С и при тщательном размешивании постепенно всыпают туда истолченную канифоль, которая должна раствориться в масле. После полного растворения канифоли массу охлаждают до 60°С, прибавляют мед или патоку и, смазывают пергаментную бумагу с помощью кисти, оставляя края листов на 1 см без смазывания.

Можно также растопить 300—400 г канифоли с 20 г касторового масла и этой массой покрыть пергаментную бумагу. Срок действия листа липкой бумаги летом 3—4 дня. Использованные листы сжигают.

Средство от комаров

Для того чтобы выгнать из комнаты комаров, нужно насыпать на горячую сковороду немного камфоры. Камфорный дым, не вредный для людей, заставит комаров немедленно улететь.

Чтобы вас не кусали комары на воздухе, надо взять на кусочек бумаги каплю анисового масла и, когда масло расплывется, протереть им лицо и руки.

Зуд от укуса комара можно устранить нашатырным спиртом или раствором питьевой соды (% чайной ложки на стакан воды).

Как бороться с домовым грибом

Заметить появление домового гриба не трудно. Вначале на бревнах стен, досках пола появляется белый пушок или похожие на вату скопления нитей. Позже проступают желтые, розовые, сиреневые пятна. Они постепенно превращаются в светло-серые пленки с серебристым оттенком. Иногда образуются особые шнуры толщиной до 10 мм, которые проникают по каменным стенам из одного перекрытия в другое. Таким путем грибы распространяются по всему зданию. Древесина, на которой поселяется грибок, постепенно изменяет свой обычный цвет, темнеет, трескается, легко крошится и иногда превращается даже в порошок. За 5—6 месяцев грибы разрушают древесину. Особенно быстро разрушают они влажную древесину.

Чтобы уберечь полы, необходимо засыпать землю под полом сухой глиной, смешанной со щебенкой и известью, добавить немного цементного или известкового раствора и утрамбовать.

Высота пола над землей должна быть примерно 30 см.

Очень важно, чтобы лаги, па которых лежат доски пола, не касались земли. В полу для вентиляции необходимо сделать решетки или щелевые плитусы.

Обнаруженные грибные налеты в виде ватообразных скоплений или нитей надо срочно удалить, а деревянные части, полностью потерявшие прочность, заменить новыми. Отдельные места, разрушенные грибом, можно стесать топором или соскоблить, а отходы обязательно сжечь, чтобы грибок не распространялся дальше.

Очищенную древесину надо промазать два—три раза химическим раствором. Для этого годится 3-процентный раствор фтористого или 2-процентный раствор кремнефтористого натрия или 5-процентный раствор кремнефтористого аммония, хлористого цинка.

Для защиты чердачных помещений или междуэтажных покрытий применяют сухое антисептирование: поверхность древесины увлажняют водой и при помощи сита с крышкой просеивают антисептики. Иногда сухой антисептик смешивают с увлажненным песком или опилками и посыпают на древесину слоем в 1—2 см.

Антисептики ядовиты, поэтому употреблять и хранить их надо с предосторожностями.

Чтобы, приготовить, например, 3-процентный раствор фтористого натрия, надо взять 30 г этого вещества, засыпать его в 1 л горячей воды и хорошо размешать. Когда

химикат растворится, промазать древесину кистью или опрыскать ее горячим раствором. Прodelывать это следует каждые два—три месяца.

Для участков древесины, очень сильно пораженных грибом, применяется особая паста. Чтобы приготовить ее, надо на 1 квадратный метр древесины взять 150 г фтористого натрия, 135 г жирной глины и 200 г воды. Воду довести до кипения, засыпать в нее фтористый натрий и тщательно помешать. Затем небольшими порциями добавлять просеянную глину. Всю эту массу снова перемешать. Достаточно обмазать древесину пастой один раз — и дальнейшее развитие домового гриба прекратится.

Средства для склеивания различных изделий

Клей БФ-2 представляет собой густую прозрачную жидкость светло-желтого цвета. Применяют для склеивания изделий из фарфора, фаянса, пластмассы, дерева, а также для ремонта металлических изделий: ведер, баков и других. Не рекомендуется для склеивания посуды, в которой готовят пищу.

При склеивании надо следить за тем, чтобы в клей не попала вода.

Поверхности склеиваемых изделий тщательно очищают от грязи, пыли, ржавчины и следов жира. Металлические предметы обрабатывают наждачной шкуркой и промывают бензином, а неметаллические моют горячей водой с содой. Места, подлежащие склейке, тщательно просушивают, смазывают деревянной палочкой или кисточкой тонким слоем клея и высушивают на воздухе до тех пор, пока клей не перестанет прилипать к пальцу. Примерно 40—60 минут). Затем наносят второй, толстый, слой клея, слегка подсушивают и плотно соединяют склеиваемые части, связав веревкой или бинтом. Склеенные мелкие изделия помещают в кастрюлю или в металлическую банку, заливают водой и ставят на огонь. После трехчасового кипения кастрюлю снимают с огня, охлаждают на воздухе и извлекают изделия. Можно также прогревать изделия в духовках или печах при температуре 120—150 градусов в течение 1 часа. При склеивании статуэток, пепельниц, ваз и других, где не требуется высокой прочности склейки, можно ограничиться выдержкой изделия при комнатной температуре в течение 4 суток.

Для починки посуды, имеющей отверстия, вырезают из алюминия, жести или другого металла (смотря по тому, из чего сделана посуда) заплату, размеры которой должны быть на 5—10 миллиметров больше отверстия. Края отверстия и заплаты очищают, протирают тонкой наждачной шкуркой, а за 10—15 минут до склеивания — ацетоном или денатурированным спиртом и смазывают тонким слоем клея. Клей сушат 40—60 минут, нагревают до 50—60 градусов, снова сушат 10-45 минут, затем вновь смазывают клеем, но более толстым слоем. После подсушивания (клей не должен прилипать к пальцу) накладывают заплату, прижимают ее и нагревают. Для нагревания, если заплата находится не в нижней части посуды, наливают воду в таком количестве, чтобы она не доходила до нижнего края заплаты и не касалась ее. Воду кипятят в течение 2—3 часов, а затем охлаждают. Если заплата ставится на дно, то посуда прогревается в духовке, на электроплитке или на другом нагревательном приборе в течение 1—2 часов.

Клей БФ-4 применяется для склеивания кожаных изделий при ремонте обуви, а также при приклеивании кожи к металлическим, стеклянным и другим изделиям.

При ремонте обуви поврежденные места очищают от пыли и грязи, зачищают рашпилем или наждачной шкуркой. Заплату вырезают с припуском в 6—7 миллиметров, также зачищают, а края срезают на нет острым ножом. Косой срез делают также при склеивании ремней и других изделий, когда нельзя увеличить толщину в склеиваемом месте. Перед приклеиванием заплаты внутрь ботинка или сапога рекомендуется наложить мягкую бумагу или тряпки.

Склеиваемые части смазывают клеем два раза. После каждого смазывания оставляют клей на 15—20 минут для высыхания (клей не должен прилипнуть к пальцу). Заплату накладывают на поврежденное место, поддерживая с внутренней стороны пальцами левой руки, пальцами правой руки заплату прижимают. Затем ставят на склеиваемое место слабо нагретый утюг или кастрюлю с горячей водой и прогревают в течение 5—10 минут, после чего накладывают тампон из ткани или ваты и туго обвязывают бинтом.

Вместо клея ВФ-4 можно использовать для починки кожаных изделий нитроцеллюлозный клей. Им также смазывают склеиваемые части два раза, но выдерживают клей после смазки 30—40 минут (клей не должен пересохнуть). После наложения заплаты на нее кладут тампон и обвязывают бинтом.

Обувь с нанесенной заплатой выдерживают 2—3 часа.

Клей БФ-6 применяется для ремонта белья, верхней хлопчатобумажной и шерстяной одежды, ковров, мешков, изделий из фетра. Это — жидкость желтого или красного цвета, устойчива к воде, поэтому склеенные изделия можно стирать и кипятить.

Починка одежды клеем производится следующим образом. Поврежденное место очищают от пыли, кладут на кусок картона и смачивают теплой водой, удалив излишек воды промокательной бумагой. Смачивание предупреждает проникновение клея через ткань и образование пятен на лицевой стороне. При починке изделий из толстой ткани накладку вырезают из более тонкой ткани. Края ее смазывают два раза тонким слоем клея ВФ-6, давая каждый раз немного подсохнуть (клей не должен прилипнуть к пальцу). Накладку помещают на поврежденное место с изнанки так, чтобы края ее заходили за края отверстия на 1 сантиметр, сверху покрывают какой-либо влажной тканью или бумагой и надавливают нагретым утюгом. Утюг прижимают в течение 2—3 секунд, затем его снимают на 10—15 секунд и вновь прижимают, повторяя эту операцию до тех пор, пока ткань не высохнет.

При починке одежды с большим отверстием с лицевой стороны приклеивают заплату, а с изнанки накладку. Сначала края отверстия срезают для удаления бахромы таким образом, чтобы отверстие приняло правильную форму (прямоугольную, круглую, овальную), затем берут такую же ткань, из которой пошита одежда, и вырезают из нее заплату по размеру отверстия; чтобы заплата была незаметной, следят за тем, чтобы переплетения ткани на заплате и одежде совпали. После этого вырезают накладку, смазывают ее клеем и наклеивают, как указано выше, а на накладку с лицевой стороны изделия кладут заплату, края которой должны плотно прикасаться к краям отверстия.

Столярный клей применяется для склеивания деревянных изделий. Для приготовления раствора плиточный клей измельчают молотком, заливают водой (уровень воды должен быть на 3—5 см выше клея) и оставляют для набухания на 6—12 часов. После набухания верхний слой воды сливают и помещают посуду с

клеем в посуду с горячей водой, которую ставят на огонь. Клей помешивают до тех пор, пока не растворятся все куски. Клей готовят непосредственно перед употреблением в количестве, необходимом для работы в течение не более 2 дней.

Во время работы клей периодически подогревают, чтобы он не остывал. Наносят его на поверхность дерева ровным тонким слоем. Смазывать следует обе склеиваемые поверхности, что обеспечивает большую прочность. При склеивании древесины вдоль волокна поверхность деталей смазывают клеевым раствором один раз. Если склеивание требуется производить встык, то торцовые поверхности деревянных изделий смазывают два раза. Первому слою дают подсохнуть. Склеиваемые детали сжимают не сразу, так как в этом случае горячий клей частично выдавливается наружу, а дают немного охладиться и слегка подсохнуть (пленка при пробе пальцем должна быть липкой и вытягиваться в нити). После этого детали соединяют, немного притирают, слегка сдвигая их, затем сжимают, пользуясь тисками, винтовым зажимом или каким-либо грузом, стягивают шпагатом, бинтом. В таком виде их оставляют на 4—5 часов.

При склеивании старых изделий слой прежнего клея удаляют. Для этого смачивают водой тряпку и кладут на слой клея на 2 часа. Размягченный клей соскабливают ножом.

Казеиновый клей применяется при склеивании деревянных изделий, находящихся в условиях повышенной влажности, а также фарфора, кожи. Казеиновый клей имеется в продаже в виде готового порошка (смесь казеина и извести). Для приготовления раствора его замешивают с холодной водой (1 часть порошка на 2 части воды) и тщательно размешивают до полного растворения. Клеевой раствор нельзя хранить больше 3—4 часов, поэтому его готовят непосредственно перед использованием.

Казеиновый клей можно приготовить домашним способом из 10 частей казеина, 3 частей гашеной извести, 5 частей стиральной соды, 4 частей жидкого стекла (конторского или силикатного клея) и такого количества воды, чтобы получилась жидкая клейкая масса. Можно готовить клей и без соды и жидкого стекла.

Казеин может быть приготовлен из обезжиренного творога. Для этого творог пропускают через мясорубку, перемешивают с водой и процеживают через плотную ткань, промывают чистой водой, а затем высушивают. Если из казеина будет сразу же приготовлен клей, его можно и не высушивать.

Чтобы полностью обезжирить творог, рекомендуется промывать его водой с добавлением небольшого количества соды, после чего воде дают стечь.

Для приготовления клея на 100 частей творога берут 5 частей гашеной извести и 100 частей воды.

Приготавливать клей следует только перед использованием, так как он пригоден в течение не более 1 часа. Поэтому обычно казеин высушивают, измельчают, добавляют сухую известь и уже перед применением замешивают с водой.

Универсальный клей (для склеивания бумаги, картона, стекла, фарфора и других материалов) можно приготовить по следующему рецепту: 4 весовых части столярного клея измельчают, замачивают в воде в течение суток, подогревают 1—2 часа до растворения (не доводя до кипения). Отдельно смешивают 1 часть гашеной извести, 3 части сахара и 9 частей воды, нагревают до кипения и оставляют на 2—3

дня. Отстоявшийся раствор сливают и к нему, помешивая, прибавляют жидкий клей. Универсальный клей не застывает.

Окраска и оклеивание обоями

Окраска стен и потолков клеевыми красками. Производить новую окраску по старой нельзя. Если слой старой краски невелик, то поверхности стен промывают теплой водой, предварительно расчистив трещины. Если слой краски очень толст, его смачивают горячей водой и через час легко счищают.

Ржавые пятна и копоть также необходимо удалить, иначе они выступят на поверхность новой окраски. Для удаления ржавых пятен и копоти можно рекомендовать следующие способы. Старое высохшее ржавое пятно после промывки водой огрунтовать травянкой (10—15-процентный раствор медного купороса в воде); закопченную поверхность промыть 2—3-процентным раствором соляной кислоты, затем водой, после чего огрунтовать. Если копоть после такой обработки не исчезает, перетереть штукатурку известью с мелким песком.

Штукатурку, пропитанную смолистыми веществами на большую глубину (например, на дымоходах), необходимо сменить.

Подготовленную таким образом поверхность грунтуют составом, приготовленным по рецепту (на 10 литров воды): 150—200 г медного купороса, 250 г хозяйственного мыла, 200 г животного клея, 30 г натуральной олифы, 2—3 килограмма молотого просеянного мела для первой грунтовки и 6—7 килограммов для второй грунтовки. Раствор готовят так: в 2 литрах воды растворяют купорос, отдельно готовят 10-процентный клеевой раствор, в который при быстром перемешивании вводят мыло и олифу. В полученную эмульсию добавляют купоросный раствор, доливают водой до 10 литров и вводят мел. Готовую грунтовку процеживают.

Грунтовку применяют для снижения впитывания влаги поверхностью, иначе связующие вещества из шпаклевки впитаются в штукатурку и шпаклевка вывалится, а краска может лечь пятнами.

Грунтовку больших поверхностей производят маховыми кистями, или макловицами, грунтовку небольших поверхностей — кистями-ручниками. Набрав кистью грунтовку и отжав ее излишек о стенку бачка, наносят грунтовку на поверхность плавными сильными движениями, но так, чтобы кисть касалась поверхности только концами волос. При этом вначале стены грунтуют горизонтальными движениями, а потолки вертикальными к свету. Второй раз стены грунтуют вертикальными движениями, а потолки параллельными свету. Вторичная грунтовка называется растушевкой. Грунтовка должна быть наложена ровным слоем без жирных, нерастушеванных полос и следов волоса кисти. Через 6—8 часов, когда поверхность после грунтовки просохнет, приступают к подмазке трещин. Подмазывают трещины стальными или деревянными шпателями. Вначале заполняют трещины поперечными движениями шпателя, а затем выравнивают уложенный слой движениями шпателя вдоль трещины. Для подмазки употребляют следующий состав: 10 литров купоросной грунтовки, 1 1/2—2 литра 2—5-процентного животного клея и 25—30 килограммов гипса и молотого мела (1 часть гипса и 2 части мела). Высушенные трещины шлифуют наждачной или стеклянной шкуркой № 1 или 2. После шлифовки вторично грунтуют поверхности тем же составом, но мела добавляют 6—7 килограммов

(вместо 2—3 килограммов), После второй грунтовки и просушивания поверхность готова к окраске.

Обработка поверхностей обшивочных листов — сухой штукатурки состоит из заделки швов (стыков), изоляции шляпок гвоздей и грунтовки и шпаклевка поверхностей, если они недостаточно гладки. Стыки лучше всего заделывать гипсо-меловой подмазочной пастой следующего состава; гипса 1 килограмм, мела около 2 килограммов и клея животного (5-процентного) до рабочей густоты. Изоляцию шляпок гвоздей производят нитрокраской любого цвета (она быстро высыхает) или в крайнем случае масляной краской. На следующий день зашпаклеванные места шлифуют пемзой, заключенной в обойму, или стеклянной шкуркой. Пыль обметают волосяной щеткой. Ветошью делать этого нельзя, так как пыль будет въедаться в Поры шпаклевки, отчего впоследствии может отслаиваться краска. После шлифовки поверхность вновь грунтуют и, хорошо Просушив, приступают к окраске.

Для приготовления состава для окраски мел и нужного цвета красящие вещества (пигменты) замачивают в воде до состояния густой сметаны и тщательно перетирают, после чего добавляют 20—25-процентный раствор клея. Готовый состав процеживают. Если состав готовится в большом количестве, с клеем смешивают только часть, нужную для работы в течение 1-2 дней. Добавляют клеи осторожно.

Прежде чем окрашивать всю поверхность, обязательно нужно сделать пробу на небольшом участке. Проба должна хорошо просохнуть, так как клеевые краски сильно изменяют свой цвет после высыхания. Хороший состав после высыхания не должен при трении оставлять следа на руке. Если остался след, значит клея положено недостаточно. Если же поверхность лоснится (приобретает блеск), значит клея положено слишком много. Густоту состава определяют так: при нормальной густоте капля на поставленном вертикально стекле стекает на 20—30 миллиметров.

Густой состав разбавляют чистой водой. Исправить жидкий состав сложнее, так как в этом случае приходится готовить новый, более густой состав, к которому небольшими дозами прибавляют ранее приготовленный жидкий. Поэтому готовить красочные составы следует всегда несколько гуще, чем требуется для работы.

Для потолков применяют составы с меньшим количеством клея, Состав наносится на поверхность тем же способом, что и грунтовка.

При окраске поверхностей клеевыми составами иногда возникают дефекты. На окрашенной поверхности появляются сырые или темные пятна. Это происходит в результате окрашивания по не вполне просохшей штукатурке. Такие дефекты устраняют промывкой всей окрашенной поверхности теплой водой, подсушкой сырых мест и последующей огрунтовкой и окраской.

При избытке клея в составе на окрашенной поверхности появляются темные или в виде мрамора пятна и полосы. В этом случае краску смывают горячей водой, поверхность несколько раз промывают теплой водой и после просушки покрывают очень слабой грунтовкой. Берут (на 10 литров воды) 50 г медного купороса, 50 г хозяйственного мыла и 0,5 литра животного клея (10-процентного).

Неудачно окрашенную поверхность стены можно исправить, нанеся на нее рисунок накатом или каким-либо другим способом. Для этого обмакивают сжатую в комок простую мочалку в краску и так, не расправляя ее, наносят на стену равномерный

рисунок в виде пятен неправильной формы. Рисунок может быть нанесен в один или более цветов, нужно только давать каждый раз краске высохнуть.

Подготовка и обработка поверхностей под масляные окраски

Поверхность стены, прежде окрашенной клеевой краской, очищают таким же способом, как в предыдущем случае.

Поверхность стены, прежде окрашенной масляной краской, обрабатывают в зависимости от состояния старой окраски. Если красочный слой в хорошем состоянии, ограничиваются промывкой поверхности 2—5-процентным раствором кальцинированной Сода. Если старая краска непрочна, покрыта трещинами, морщинами, ее удаляют, выжигая паяльной лампой и счищая шпателем (только по каменным стенам) или пастой, накладываемой на поверхность при помощи деревянного шпателя (слоем в 1—2 миллиметра), как обыкновенная шпаклевка. Через час краску легко снимают шпателем и поверхность промывают водой, а затем 2-процентным раствором уксусной кислоты для нейтрализации остатков щелочи. После этого вновь промывают водой и протирают ветошью.

Просушенную поверхность после расчистки трещин нужно проолифить и вновь просушить, после чего подмазать трещины.

Для проолифки берется состав: олифа натуральная 1 килограмм, сухой пигмент (охра, сурик, мумия) 50—100 г, растворитель (скипидар и др.) 50—100 г. Для подмазки можно применить масляную шпаклевку следующего состава: олифы 1 килограмм, животного клея 10-процентного 100 г и мела — до рабочей густоты. Подсохшую подмазку шлифуют пемзой, затем шпаклюют всю поверхность сплошь и после вторичной просушки окрашивают. Шпаклюют составом: олифа натуральная 1 килограмм, клей казеиновый 10-процентный 200 г, сиккатив 50—100 г, растворитель 200 г, мыло 20 г, мел молотый 4,5—5,5 килограмма. Способ приготовления: в олифу вводят сиккатив, чтобы ускорить высыхание состава, и растворитель. Затем тщательно перемешивают мыльно-клеевой раствор, вводят мел и перемешивают всю массу до получения рабочей густоты.

Окраску производят за два раза: один раз в одном направлении, второй — перпендикулярно первому.

Подготовка под окраску деревянных поверхностей. При подготовке под масляную окраску новых деревянных поверхностей все сучки вырубает стамеской. Новые деревянные полы очищают стальной щеткой. Первая шпаклевка пола обычно ложится местами довольно толстым слоем, поэтому в ее состав вводят мелкий песок (1/3 от объема мела). После просушки первую шпаклевку шлифуют лещадью и обметают пыль щеткой. Второй раз шпаклюют составом без песка, шлифуют пемзой или шкуркой № 0.

Оклеивание стен обоями. Оклеивать стены обоями можно только по вполне просохшей штукатурке и после окончания всех окрасок. Деревянные стены и перегородки обивают впритык смоченным в воде картоном, пользуясь при этом толстыми гвоздями с широкими шляпками. После просушки стыки картона оклеивают бумагой. Щели у плинтусов и наличников тщательно промазывают, а открытую электропроводку снимают. При оклеивании стен, отделанных обшивочными листами, все стыки также оклеивают бумагой. После этого стены

проклеивают клейстером и затем, не давая клейстеру до конца просохнуть, оклеивают макулатурой. Просохшую макулатуру тщательно прочищают пемзой, удаляя неровности и небольшие морщины.

Чтобы листы обоев наклеивались внахлестку, надо кромку одной стороны обрезать. Обрезают кромки с таким расчетом, чтобы обрезанный край накладываемой полосы обоев был всегда обращен к свету, иначе стык будет виден из-за тени от шва.

Не всегда обои одного сорта и рисунка бывают совершенно одинаковыми. Часто один рулон оказывается темнее, другой — светлее. В этом тоже нужно разобраться заранее, предназначив темные куски для наиболее освещенных частей стен.

Оклеивают обоями только по просохшей макулатуре. Полосу обоев намазывают клейстером, начиная от середины, где проводят широкую и толстую полосу, растушевывая ее потом к краям.

Клейстер готовят следующим образом: муку замачивают в теплой воде и тщательно размешивают комки. После этого, не прекращая перемешивания, постепенно подливают до нормы крутой кипятком. На 2 килограмма муки нужно брать 10 литров воды.

Наклеивают обои, начиная от угла наружной стены с оконными проемами. Первое полотнище наклеивают всегда по отвесу. Отвес делают из шнура, привязав к его концу любой тяжелый предмет (гирьки, ножницы и пр.).

Полотнище прикладывают верхним концом к стене, приглаживают тряпкой или волосистой щеткой, затем щеткой прижимают к стене середину полотнища, после чего приглаживают остальные части. Следующие полотнища наклеивают так же. Надо следить, чтобы рисунок на соседних полосах совпадал. Так как обои чаще всего отстают у карниза, плинтусов, наличников и в углах, перед оклеиванием необходимо эти места обязательно промазать клейстером.

Излишки обоев у карнизов и наличников нужно сразу же после наклейки, пока обои не высохли, обрезать по линейке ножом. Бордюры наклеивают после того, как обои просохнут.

Надо следить за тем, чтобы, пока обои не просохли, комнаты не проветривались, иначе на стенах могут появиться пузыри.

Оклеивание обоями по старым поверхностям. При оклеивании стен простыми обоями нет необходимости снимать старые обои, за исключением тех мест, где они отстали или слабо держатся. Все такие места следует очистить и заклеить бумагой, а гвозди и костыли вынуть. Если нужно сохранить места забивки гвоздей, в отверстия, оставшиеся после них, вставляют спички или тонкие короткие лучинки. По таким заметкам легко найти старые места.

Ранее окрашенные поверхности подготавливают под оклеивание обоями теми же методами очистки, что и при возобновлении окраски.

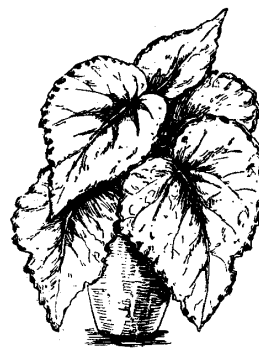
КОМНАТНОЕ ЦВЕТОВОДСТВО

Ассортимент комнатных растений очень большой. В его состав входят растения с различными биологическими и декоративными свойствами. Чаще всего это представители вечнозеленой флоры субтропиков или тропиков. Многие из них, кроме красочной декоративной зелени, обладают и красивыми цветами. Широкий видовой состав комнатных растений позволяет подбирать подходящие виды для озеленения самых разнообразных помещений. Приводим описание наиболее распространенных из них.

Абутилен (клен комнатный)— деревянистое, красивоцветущее растение с вечнозелеными бело-пестрыми листьями, напоминающими по форме листья клена, Цветы различной окраски, повислые, колокольчатые. Размножают клен семенами и черенками, которые легко укореняются. При благоприятных условиях семена дают всходы на 20—21-й день, Молодые растения высаживают в горшки. Зацветают они через 5 месяцев после посадки.



Комнатный клен



Бегония рекс

Летом клен хорошо растет на солнечной стороне. Для усиления роста применяют удобрительную поливку. Зимой растения требуют светлого помещения с температурой около 10 градусов тепла и умеренной поливки. Весной длинные побеги укорачивают и растения пересаживают в свежую землю.

Алоэ (столетник) — вечнозеленое многолетнее, Неприхотливое, широко распространенное растение с тонким стеблем и длинными, слегка изогнутыми вниз мясистыми сочными листьями, покрытыми колючками. Из листа алоэ получают целебный горьковатый сок, применяемый для лечения различных болезней.

Столетник легко размножают черенками или отпрысками. Перед посадкой черенок провяливают или же сразу сажают в песок или в песчано-дерновую землю.

Укорененные черенки высаживают в садовую землю, смешанную с песком и перегноем.

Растения столетника светолюбивы, но хорошо переносят большую сухость воздуха комнат и почвы. Поливов он требует меньше других растений, особенно зимой. При избытке влаги плохо растет и загнивает. Пересаживают столетник раз в 2—3 года.

Амариллис — красивоцветущее луковичное растение. Цветы крупные, душистые, белые, красные, однотонные или полосатые, сидят на высоком цветоносе одиночно или по 2—4 штуки. На юге в обычных условиях открытого грунта амариллис зацветает в апреле или мае, а в комнатах может цвести и в январе — феврале. После засыхания цветочные стрелки удаляют, а горшки с луковицами сохраняют зимой в сухом помещении при температуре 10°С тепла. В конце зимы луковицы выдерживают при температуре 20°С тепла.

Весной, как только начинают пробиваться на поверхность цветочные стрелки, горшки с луковицами переставляют на подоконник. Полезно при этом верхний слой земли заменить свежей питательной почвой. Пересаживают растение через 2—3 года и только после цветения.

Аспарагус, или спаржа, широко распространенное растение с тонкими плетистыми побегами, густо покрытыми изящной мелкой зеленью, используемое для озеленения комнат. Лучшие виды: Аспарагус Шпренгери (особенно подходящий для прохладных помещений) и Аспарагус перистый (плюмозус) — с очень мелко рассеченной темной зеленью. Он более теплолюбив и теневынослив и требует влажного воздуха.

Наиболее благоприятная почва для аспарагуса — смесь перегноя прошлых лет (1 часть), листовой земли (1 часть) и крупного песка (0,5 части). При выращивании в небольших горшках требует ежегодной пересадки, а в больших горшках — через год. При пересадке берут более просторные горшки.

Подкормку из раствора коровяка, а также минеральных удобрений дают весной или летом. Признаком голодания растений служит появление желтоватых листьев.

Поливают и опрыскивают аспарагус вечером или утром. Разводят семенами и делением куста.

Аспидистра («дружная семья»). Вечнозеленое, малоприхотливое растение. Листья крупные, зеленые или пестрые, удлинненно-эллиптические, сидящие на длинных черешках.

Аспидистра хорошо размножается делением куста, отрезками корней. Лучшее время для размножения — ранняя весна. Для этого острым ножом отрезают из вынутого горшечного кома часть растений с листьями или с одним листом так, чтобы он имел небольшой отрезок корня. Место отреза опудривают толченым древесным углем. Отделенные растения сажают в горшки на 1—2 см глубже, чем они сидели в старом кусте, и выдерживают их в теплом и влажном месте.

Аспидистра с зелеными листьями хорошо переносит затенение, легкие и тяжелые почвы, недостаток и избыток воды. Пестролистным формам необходимо содержать на свету, так как иначе листья теряют пестроту, приобретают зеленый обычный цвет.

Аспидистру народ назвал «дружной семьей» за то, что она очень сильно разрастается с появлением большого числа листьев в кусте.

Аукуба (золотое дерево) — вечнозеленый кустарник. Листья блестяще-зеленые, кожистые, с желтовато-золотистыми пятнами.

Аукуба хорошо размножается черенками. На черенки идут верхушки побегов, которые заготавливают при весенней обрезке. Пересаживают золотое дерево в хорошую питательную почву. Весной и летом применяют удобрительные поливы.

Летом растение систематически поливают и опрыскивают. Зимой поливают умеренно. Пригодно для светлых прохладных помещений.

Бальзамин африканский — сочное, очень хрупкое травянистое растение со светло-зелеными, продолговато-ланцетовидными листьями. Цветы ярко-карминовые, розовые, с тонкими шпорцами. Цветет почти круглый год. Размножают его черенками и семенами. Растения, выращенные из срезанных черенков в июле — августе, зацветают зимой, а из весенних черенков летом. Черенки сажают в горшки, наполненные питательной (садовой) землей. Бальзамин хорошо растет в светлом и теплом помещении, в котором не очень сухой воздух.

Бегонии кустовые — лиственный-декоративные и красивоцветущие растения. В теплых помещениях с достаточно влажным воздухом хорошо разрастаются в большие декоративные кусты с обильным цветением. Размножаются черенками, реже семенами. Посев производят в феврале—марте, делая затем несколько пикировок сеянцев. Укоренившиеся черенки или сеянцы, а также старые кусты, требующие пересадки, сажают в смесь дерновой и листовой земли (по 4 части) и песка {одна часть}.

В комнатной культуре встречаются следующие бегонии.

Бегония всегда цветущая — с красными и розоватыми цветками. Растение низкорослое, листья ярко-зеленые, покрытые глянцем.

Бегония металлика — с розоватыми цветами. Листья изумрудно-зеленые с металлическим оттенком.

Бегония точечная, или альбо-пикта — с серебристыми точечными рисунками на пластинках листа, цветы розовые. Бегония реке (царственная) разводится ради исключительно декоративных листьев, покрытых своеобразными рисунками серебристых и красных тонов. Листья крупные, кособокие, зубчатые и опушенные. Этот вид бегонии размножают делением куста и листовыми черенками. Молодые растения сажают в смесь земли (дерновой 1 часть, торфяной и листовой по 3 части и 1 часть песка). Зимой содержат в теплых помещениях на светлых подоконниках, а летом слегка затеняют. Полив производят через поддонник. Опрыскивать нельзя, так как попадающая на листья вода вызывает ожоги (летом) и загнивание (зимой). Плохо растет в помещениях с сухим воздухом.

Герань (пеларгония) — широко распространенное комнатное растение с яркими цветами или пестрыми листьями. В комнатной культуре встречаются различные виды герани: зональная (полукустарник) с цветами красными, белыми, розовыми, махровыми или простыми; гибридная (полукустарник) с цветами розовыми, белыми, красными, карминовыми; плющевидная (ползучий полукустарник) с белыми или розовыми цветами, выращиваемая на окнах с веерообразными опорами; душистая с мелкими розовыми или лиловыми цветами. Размножают герань черенками весной и летом (в июне — августе). При весеннем черенковании в марте — апреле уже в середине лета можно получить сильноцветущее растение. Укорененные черенки сажают в просторные горшки с почвой, приготовленной из 2 частей дерновой земли, 2 частей листовой и 1 части песка. Поливают умеренно. Отцветшее растение зимой хранят при температуре не выше 10—12 градусов, весной пересаживают.

Гибискус (китайский розан) — популярное вечнозеленое растение, цветущее ярко-красными, махровыми или простыми цветами, несколько напоминающими по своей форме цветы роз.

Быстро образует крупные кусты, красивые своими продолговато-сердцевидными темно-зелеными листьями и яркими цветами.

Требует питательной земли; летом нуждается в обильной поливке и частой подкормке, цветет с начала весны до зимы. Легко размножается черенками в июне и августе.



Глоксиния



Гортензия

Глоксиния — красивоцветущее клубневое растение с нежно-бархатными крупными листьями. Цветы крупные, разных оттенков. При хорошем уходе на одном растении бывает до 50 цветов. Цветет она все лето. Отцветшие растения прекращают поливать. Образующиеся в земле клубни хранят зимой в сухом теплом месте. В марте после поливки посаженные клубни дают молодые ростки. Размножают ее делением клубня, клубеньками, листовыми черенками, реже семенами.

Молодые растения высаживают в горшки со смесью почвы, состоящей из торфяной, листовой и дерновой земли и песка. По мере роста растения переваливают в большие горшки, в которые добавляют питательную землю и поливают раствором удобрений.

Молодые растения высаживают в горшки со смесью почвы, состоящей из торфяной, листовой и дерновой земли и песка. По мере роста растения переваливают в большие горшки, в которые добавляют питательную землю и поливают раствором удобрений.

Гортензия — красивоцветущее растение с соцветиями из белых, розовых, лиловых, голубых или синих цветов. Горшечное растение дает 3—6 цветочных соцветий. Цветет она обильно и продолжительно (с марта — апреля до осени). На зиму гортензия сбрасывает листья. Хранят ее в сухих проветриваемых подвалах, в феврале выставляют на подоконники.

Размножают гортензию черенками, нарезанными с более молодых побегов или из нижних отпрысков от корневой шейки. Черенкуют с января по апрель.

Черенки с мелкими листочками укореняются успешнее. Режут черенки перед самой посадкой и укореняют в ящиках, заполненных смесью песка, торфа и перегноя. Укоренившиеся черенки пересаживают в горшки. Для получения ветвистой гортензии с 2—3 побегами у молодых растений в мае срезают верхушку. Одноствельные гортензии выращивают из черенков, взятых в апреле или мае.

Драцена — многолетнее высокостебельное растение со светло-зелеными ремнеподобными листьями, часто неправильно называемое «пальмой». В комнатах разводят разные виды драцены. Драцены хорошо растут в светлых комнатах. Пестролистные драцены более требовательны к условиям выращивания.

Летом драцены поливают обильнее, а в жаркие дни опрыскивают утром и вечером. Зимой поливают их редко. Взрослые растения пересаживают через 2—3 года весной, а молодые чаще. Почву готовят из перегнойной и дерновой земли, перемешанной с песком. Дренаж делают из битых черепков и крупнозернистого песка.

Размножают драцену верхушечными черенками и отрезками. Жасмин арабский — красивоцветущий вечнозелёный кустарник. Цветы белые, душистые, махровые и простые. В период отцветания цветы принимают красноватую окраску.

Жасмин арабский — красивоцветущий вечнозелёный кустарник. Цветы белые, душистые, махровые и простые. В период отцветания цветы принимают красноватую окраску.

Жасмин — тепло- и светолюбивое растение, которое выращивается на солнечной стороне комнаты. Размножают его отводками, и черенками. Наполненные смесью дерновой и листовой земли и зернистого песка. Жасмин требует умеренной поливки и периодических подкормок.

Кливия — растение с длинными веерообразными сочными листьями и красивыми яркими желто-розовыми и оранжевыми цветами, сидящими внутри листьев на толстых, цветоносах. Цветет обильно. В крупных соцветиях на одной стрелке бывает до 20 цветов. Во время цветения кливию помещают в комнате ближе к свету, но не на ярком солнце, обильно поливают и дают жидкое удобрение. Кливия хорошо переносит большую сухость и температуру жилого помещения. Размножают ее отпрысками и семенами. Сеянцы цветут на третий год, отпрыски — на второй. Взрослые растения пересаживают через 2—3 года после цветения в смесь питательной земли. Следят, чтобы не повредить мясистые, толстые корни. Перед цветением и в период цветения делают удобрительные поливы. К концу лета переносят в более прохладное место и уменьшают поливы.

Колеус (комнатная крапива) — разводят в комнатах ради его редкостных, разнообразно окрашенных листьев. При выращивании на солнечном окне колеус усиливает окраску листьев. Один и тот же лист может иметь одновременно окраску и красную, и желтую, и белую, и фиолетовую, и пурпуровую. Колеус требует легкой питательной почвы, повышенных норм поливов и подкормок.

Колеус размножают черенками, которые быстро укореняются. Для получения кустистости у молодых растений прищипывают верхушку.

Лимон — вечнозеленое плодородное растение. В комнатах широко выращивают сорта: Павловский, Мейера, Новоафонский и Эврика. Они хорошо размножаются черенками. В Павлове на Оке черенки укореняют в стакане с водой. Укорененные черенки высаживают в горшки, наполненные смесью, состоящей из 2 частей дерновой земли, 1 части листовой, 1 части перегноя и 1 2 части речного песка. Лимон можно вырастить и из семян, но в этих случаях не всегда получаются растения с культурными свойствами. Такие сеянцы следует привить сортовым материалом.

Пересаживают лимоны весной: молодые — один раз в год, а взрослые—через 3—5 лет.

Лимон — теплолюбивое растение. Поэтому лучше расположить его на солнечных окнах или около них. Зимой лимон содержат в прохладных комнатах с температурой 8—15 градусов тепла. Летом его можно выносить в сад или цветник. Для лучшего плодоношения делают обрезку, удаляя трущиеся, неправильно развивающиеся ветви; сильно растущие ветви укорачивают, оставляя короткие плодоносящие ветки. Проводят искусственное опыление. При завязывании плодов усиливают поливки. Подкармливают 2—3 раза в период усиленного роста.

Олеандр — красивоцветущий вечнозеленый кустарник. Цветы махровые и простые красного, желтого, белого и розового цвета. Цветет обильно и продолжительно — с весны до глубокой осени. Цветы появляются на однолетних побегах.

Олеандр — светлюбивое растение. Летом его выставляют в палисадник на солнечной стороне, защищенной от северных ветров, а зимой — на окнах также солнечной: стороны. Подкармливают только летом. Молодые растения пересаживают ежегодно, а взрослые — через 2—3 года. Зимой лучше содержать в прохладных помещениях.

Пальмы. По форме листьев их делят на перистолистные (финиковая, хамедорея и др.) и вееролистные (хамеропс, латания и др.).

Пальмы размножают семенами, реже (лишь некоторые) отпрысками. Семена высевают в январе — феврале в ящики с влажными опилками или торфом, или же поштучно в небольшие горшки с рыхлой питательной землей. До появления всходов посева содержат при температуре 20—25 градусов и постоянно увлажняют.

При массовых посевах взошедшие растения высаживают тоже в небольшие горшки. Молодые пальмы до 3 лет пересаживают ежегодно, взрослые — через 3—5 и более лет.

В целях лучшего роста растений, кроме удобрительных поливов, рекомендуют ежегодно заменять верхний истощенный слой почвы свежей землей. Почву под пальмами поддерживают в умеренно влажном состоянии. Удобрительные поливы из коровяка дают летом, когда пальмы находятся в состоянии энергичного роста. У старых пальм побуревшие листья удаляют острым ножом.

Для содержания в комнатах особенно рекомендуется финиковая настоящая пальма, легко выращиваемая из косточек съедобных фиников, а также финик канарский и вееролистная пальма хамеропс, семена которых хорошо вызревают в советских субтропиках, откуда их легче получить.

Плющ — наиболее распространенное и неприхотливое вьющееся комнатное растение. Разводят его ради вечнозеленых красивых сердцевидных листьев. Одно растение может целиком обвить стены и потолок комнаты. Размножают плющ черенками, которые после укоренения высаживают в горшки с садовой землей. Пересаживают его рано весной один раз в год.

Примула — травянистое низкорослое горшечное растение. В комнатах разводят разные сорта простых и махровых примул с цветами бледно-розового, белого, голубого, лилового и других оттенков. При пониженных температурах, от 10 до 12°С тепла, примула может цвести всю зиму. Весной ее пересаживают в новую землю.

Размножают примулу семенами и делением куста. Махровые формы размножают делением куста и черенками.

Размножают примулу главным образом посевом семян в разное время в легкую дерновую землю.

После двух пикировок сеянцы высаживают в небольшие горшки, получая цветущие растения через 6—7 месяцев после посева. В светлых помещениях при температуре +10, +12 градусов тепла примула может цвести всю зиму. По мере разрастания растения пересаживают в более просторные горшки со свежей землей.



Колеус



Плющ



Циперус

Розы — светолюбивое красивоцветущее растение. Для комнатной культуры больше всего подходят так называемые месячные, почти непрерывно цветущие некрупными цветами розы.

Они легко размножаются зелеными черенками в мае — июне.

В горшках можно выращивать также чайные, чайно-гибридные и полиантовые розы, убирая их на зиму в более прохладные помещения.

Сансевьера — вечнозеленое растение с прикорневыми пестрыми прямостоячими мясистыми листьями. Размножают делением куста и частями листа. На черенки берут старые зрелые листья, которые режут на куски длиной 4—5 см и сажают нижним концом в песчаную землю.

Как летом, так и зимой требует умеренной поливки. Почву любит питательную, рыхлую, посуду низкую, но широкую. Сансевьера — выносливое растение.

Фиалка узамбарская (сенполия) — вечнозеленое, многолетнее травянистое растение, зацветающее в декабре и продолжающее цвести до сентября. Цветы по окраске и форме напоминают цветы фиалки. Для усиления образования цветов фиалку узамбарскую содержат в комнатах с достаточно влажным воздухом. Почва в горшках поддерживается в умеренно влажном состоянии.

Фиалка узамбарская хорошо размножается листовыми черенками, делением куста и семенами. Посев семян, а также посадку черенков производят в легкую садовую

почву, содержащую около $\frac{1}{4}$ речного песка. Черенки сажают в декабре, а семена высевают в январе без заделки землей. Всходы появляются через 15 дней, а цветение наступает через 6 месяцев после посева. Посаженные черенки при комнатной температуре укореняются за 30—45 дней. Укорененные черенки, а также сеянцы высаживают в горшки с садовой Землей.

Традесканция — красивое растение со свешивающимися стеблями, покрытыми нарядными листьями различных оттенков: серебристых, розовых, зеленых и других. В комнатах чаще всего выращивают две разновидности традесканции — лакенензис с листьями почти белыми розового оттенка и полосатую с листьями, имеющими с верхней стороны бурую полосу, а с нижней окрашенными в фиолетово-красный цвет.

Традесканция — очень неприхотливое комнатное растение. Размножают ее легко и быстро с весны до осени черенками, которые после укоренения сажают в обычную садовую почву по 4 растения в горшок. Летом требуется обильная поливка. Пестролистный вид следует размещать в светлом месте, от этого окраска листьев становится более яркой.

Фигус — вечнозеленое растение с блестящими крупными листьями. К условиям выращивания он малотребователен. Легко размножается черенками, укореняемыми в стакане с водой.

Укорененные черенки сажают в питательную почву. Взрослые растения пересаживают через 3—5 лет весной в более просторные горшки с плодородной почвой (смесь листовой, компостной, дерновой земли и песка). Летом, кроме поливов, фикус необходимо подкармливать и часто мыть листья. Зимой фикус поливают умеренно.

Фуксия — красивоцветущее растение. Цветки пониклые, разной окраски. Цветет с ранней весны до глубокой осени, размножают ее черенками. Укорененные черенки сажают в горшки. Лучшая почва для фуксии: 2 части перегноя, по 4 части дерновой и листовой и 1 часть песка. В указанную почву пересаживают весной и взрослые растения. Пересаженные и подрезанные растения опрыскивают, поливают, а через несколько дней после этого ставят на солнечной стороне, где они быстро дают новые побеги. После цветения уменьшают полив, а зимой выдерживают в прохладных светлых помещениях до февраля.

Циперус — травянистое, очень влаголюбивое растение со своеобразным расположением листьев, собранных зонтикообразно на прямых трехгранных стеблях. Циперус требует плодородной почвы и повышенной влажности. Хорошо растет в посуде, погруженной в воду (уровень воды может быть на несколько см выше горшка).

Циперус размножают делением куста, листовыми розетками и молодыми растениями второго яруса и семенами. Все они хорошо укореняются в стакане или в банке с водой.

Это одно из наиболее распространенных комнатных растений.

РАЗМНОЖЕНИЕ КОМНАТНЫХ РАСТЕНИЙ

Комнатные растения размножают семенами и черенками, листьями, корневыми отпрысками, делением куста, луковицами.

Мелкие семена (бегония, примула и др.) высевают в ящики (в январе) без заделки землей. До посева ящики заполняют легкой просеянной почвой и слегка уплотняют доской. Перед посевом поверхность земли посыпают тонким слоем снега, на который высевают семена. Чтобы предохранить почву от высыхания, ящики покрывают стеклом. От прямых солнечных лучей ящик затеняют бумагой, а отпотевшие стекла протирают сухой тряпкой.

Семена теплолюбивых культур прорастают при температуре от 18 до 30°С тепла. Появившиеся всходы пикируют в горшки или сажают на постоянное место.

При размножении черенками их следует брать с хорошо развитых здоровых растений.

Черенки олеандра, фикуса, фуксии, герани можно укоренять в стакане или бутылке с водой или же в ящике, наполненном влажным песком. Черенки растений с хрупкими корнями лучше высаживать прямо в горшки. Черенки растений с хрупкими корнями лучше высаживать прямо в горшки.

Лучшее время срезки черенков для большинства комнатных растений — февраль — апрель. С таких растений, как плющ, пеларгония, срезают черенки и в конце лета.

Срезают их с цельным листом или частью его. Чтобы защитить посаженные черенки с цельными листьями от повышенного испарения влаги, их часто опрыскивают теплой водой.

Комнатные растения — циперус, аспарагус — можно также размножить делением куста; драцену и кливию — корневыми отпрысками; амариллисы — луковицами; бегонию и гloxсину — листьями.

Черенками называют отдельные отрезки веточек с 2—3 листочками. Нарезают их острым ножом снизу под самым глазком, а сверху — над глазком. На черенки берут молодые однолетние побеги. Герань, гортензию, хризантемы и фуксию размножают верхушечными черенками (побегами).

Для уменьшения испарения крупнолистных растений в период укоренения у черенков отрезают 1/2 часть листа.

УХОД ЗА КОМНАТНЫМИ РАСТЕНИЯМИ

Комнатные растения хорошо растут, развиваются, обильно и продолжительно цветут только при создании благоприятных условий. Наиболее благоприятные условия для комнатных растений можно создать, если правильно их разместить в разных комнатах с учетом требований к теплу и свету. Растения нужно содержать чистыми, правильно поливать, подкармливать. Переросшие растения своевременно пересаживать, подрезать и формировать, а также защищать от вредителей и болезней.

Размещение комнатных растений. Среди широкоразводимых в комнатах растений имеются такие виды растений, которые могут жить при различной температуре

жилого помещения. К таким растениям относятся: алоэ (столетник), амариллис, аспидистра («дружная семья»), аспарагус (спаржа), бальзамин, традесканция («бабы сплетни»), драцены, аукуба (золотое дерево), лимоны, кливия, пальмы, плющ, фикус, циперус и др. Более требовательны к теплу (от 15 градусов и выше) бегония реке и колеус. В прохладных комнатах можно содержать герани, гортензии, примулы, розы и фуксии.

В комнатах с окнами, обращенными на север или заслоненными деревьями, удовлетворительно растут довольно теневыносливые растения: аспидистра, аспарагус (спаржа), бегония реке, драцены, папоротники, пальмы, плющ, циперус.

В комнатах с окнами, обращенными на юг, эти теневыносливые растения лучше расставить сбоку от окна.

Некоторые растения (апельсин, лимон, аукуба, примула, фуксия) очень чувствительны к источнику света. Поэтому не следует переставлять их с места на место. Для равномерного развития некоторые растения — аспидистра, аспарагус, драцены, аукуба (золотое дерево), пальмы, папоротники, фикус, циперус — следует поворачивать к свету. Другие же растения, особенно красивоцветущие (бегонии, герани, розы, фуксии), не поворачивают, так как при обращении листьев и веток к свету они лучше цветут. После зацветания их можно поворачивать цветами внутрь комнаты. Следовательно, комнатные растения размещают с учетом их биологических особенностей и общего украшения жилья, чтобы каждое растение получало необходимое количество света и тепла и создавало уют в комнате.

В домах с высокими окнами лучше размещать крупные растения. При небольших окнах их ставят на пол или на невысокие подставки. На окнах с южной стороны в первом ряду размещают кактусы, алоэ; во втором — азалии, агавы, жасмин, олеандр, камелии и др.

Вдали от окон на расстоянии 2 метров и более расставляют самые теневыносливые растения — плющ, традесканцию, аспидистру и др.

Перед окнами на столах размещают: бегонию реке, аукубу, кливию, пальмы.

Растения со спускающимися вниз побегами и цветами (Аспарагус Шпренгери, бегония свешивающаяся, колеус, традесканция) подвешивают к окнам или ставят на тумбочки или на полки.

Содержание растений в чистоте. Растение — живой организм. Если листья покроются пылью, дыхание его затрудняется. Необходимо содержать растения и горшки круглый год в чистоте. Для этого при загрязнении цветочные растения моют водой. Горшки также моют, так как горшки, покрытые грязью и пылью, не пропускают через свои поры воздух к корневой системе.

Растения моют мягкой щеткой или губкой, чтобы не нанести ранений. Пожелтевшие кончики листьев (у циперуса, пальм, драцен и др.) удаляют острым ножом или ножницами.

Комнаты, где содержатся растения, следует проветривать, но не допускать сквозняков и попадания на растения зимой холодной струи воздуха, так как от этого растения заболевают.

Поливка. Различные комнатные растения относятся к поливу неодинаково. Количество поливов зависит от биологических особенностей комнатных растений, от сухости и температуры воздуха, от степени солнечного нагрева и структуры почвы.

Наиболее засухоустойчивые растения, как алоэ, кактусы, требуют меньше поливов, чем растения с крупными, сильно испаряющими листьями (абутилен, бегония). Некоторые растения хорошо растут даже при погружении их корней в воду, например циперус.

При поливе комнатных растений необходимо учесть эти особенности. При частом рыхлении почва в горшках, кадках не так быстро высыхает. Рыхления называют «сухой» поливкой, так как они уменьшают испаряемость влаги. Обычно полив производят при значительном высыхании почвы. Потребность в нем легко определить путем постукивания (щелчком) по горшку. Горшок с сухой почвой дает звонкий звук, а с влажной — глухой.

Лучше поливать растения мягкой водой (дождевой, речной, прудовой) комнатной температуры. Полив холодной водой вызывает заболевание корней и опадение листьев и бутонов. При избыточном поливе воду, выходящую через дренажное отверстие горшка, следует слить.

Удобрение. Горшечные растения имеют ограниченную площадь питания. Небольшой объем земли в горшке, кадке, ящике быстро истощается. Поэтому производят удобрительные поливы растворенными в воде удобрениями. Периодическими пересадками также восстанавливают плодородие земли путем замены ее новой. Для удобрений комнатных растений продают специальные смеси с указанием, как их применять. В тех случаях, где их нет, подкармливают теми удобрениями, которые имеются на месте.

Удобрительные поливы дают через 15—20 дней. Установлено, что для лучшего образования цветов полезен раствор из 1 г суперфосфата в 1 литре воды. Для лучшего роста применяют азотно-калийные удобрения из расчета на 1 литр воды: калийной соли 1 г, сернокислого аммония 1 г или аммиачной селитры 0,5 г.

Калийные и частично фосфорные удобрения заменяют печной золой. Для этого берут 25 г золы на 10 литров воды и настаивают 10 дней. Для подкормок используют и разведенный коровяк (1 часть коровяка на 4—5 частей воды)-

Комнатные растения лучше подкармливать через 15—20 дней с апреля по июль. Следует избегать подкармливать недавно пересаженные или заболевшие растения, растения, находящиеся в состоянии покоя. Перед подкормкой надо увлажнить почву обычной водой и вносить удобрения вечером или в облачный день. Цветущие растения следует подкармливать перед началом сильного роста и образования, бутонов. В этот период целесообразно вносить полные подкормки, содержащие азот, фосфор и калий.

Пересадка. Комнатные растения нуждаются в периодической замене истощенной почвы. Эта замена осуществляется при пере-ездке. Сроки пересадки для различных растений различные. Тан, если при выбивке растения из горшка окажется, что корни оплели весь ком земли, образуя как бы «войлок», и даже частично пробиваются через дренажное отверстие, то такие растения необходимо пересадить. Пересадка необходима, когда почва закисла или когда кончики листьев начнут желтеть.

При пересадке необходимо помнить следующее. Растения, цветущие весной, пересаживают после цветения. Растения вечнозеленые пересаживают рано весной после окончания зимнего «покоя» (замедленного роста и развития).

Пересадка растений с комом земли в более просторные горшки с добавлением свежей земли без нарушения корневой системы и кома земли называется перевалкой.

При пересадке растений с сильной корневой системой часть корней «войлок» обрезают острым ножом и часть земли удаляют. Удаляют также некоторую часть сильноразвитых корней. Все порезы опудривают порошком из древесного угля. Затем делают дренаж в горшке (закрывают отверстие горшка черепком горбом вверх, накладывают слой черепков 0,5-3 см, дробленого угля, крупнозернистого песка). В такой горшок насыпают бугорок смеси земли, на котором расправляют корни растения, затем добавляют и уплотняют смесь земли вокруг растения деревянной палочкой и легко постукивают горшком. При постукивании, заполнении земли и ее уплотнении растение держат левой рукой за корневую шейку, а правой подсыпают и уплотняют землю.

После пересадки растения опрыскивают и поливают, защищая некоторое время от солнца и сквозняков. Посуда для пересадки не должна быть очень просторной. Берут горшки с таким расчетом, чтобы поместился старый ком и вокруг него оставалось пространство в 1—2 пальца. Старые горшки моют горячей водой, ошпаривают кипятком, чтобы уничтожить находящуюся на их поверхности плесень и налет из водорослей, новые намачивают в воде для заполнения пор в стенках горшка. Посадка растений в незамеченный горшок не рекомендуется, так как такой горшок отнимает много воды из кома земли, отчего растения страдают.

Содержать растения можно в любой посуде, лишь бы она была воздухопроницаема и имела дренажное устройство» для которого на дно горшка кладут черепок изгибом вверх, закрывающий отверстие, затем насыпают небольшой слой (сантиметр) крупного песка и после этого землю. Лучшая посуда для посадки растений — глиняные горшки и деревянные кадки. Нельзя пользоваться металлическими банками и кастрюлями, оклеивать горшки бумагой или красить масляной краской, такая посуда не пропускает воздуха, необходимого корням растений, они плохо развиваются и в конце концов гибнут.

Кадки, в которые сажают крупные растения, следует делать из твердого дерева (дуба, бука). Для хорошего доступа воздуха к корням растения кадки следует делать на ножках, а в дне просверливать несколько отверстий для стока воды. Кадку нельзя окрашивать масляной краской.

Смеси земли для пересадки комнатных растений. Для большинства цветочных растений, выращиваемых в комнатах, парничках и тепличках, берут смесь земли, которая должна иметь достаточное количество питательных веществ, пропускать свободно воду, воздух к корневой системе, быть свободной от болезней и вредителей.

Для цветочных растений смеси приготавливают из следующих земель: дерновой, листовой, перегнойной, торфяной и компостной. Огородная хорошо унавоженная земля также пригодна для цветов.

В зависимости от биологических особенностей растений приготавливают три вида земляных смесей. Среднюю смесь составляют из торфяной земли 2 части, листовой

и перегнойной 1 часть, речного песка 1,5 части; тяжелую смесь из дерновой земли 3 части, листовой и перегнойной 2 части и песка 1,5 части. Легкую смесь земли составляют из торфяной земли 3 частот, листовой 1 часть и песка 1,5 части. При отсутствии торфяной земли заменяют ее листовой или перегноем и наоборот, В каждую из этих смесей добавляют по 1 части древесного толченого угля.

Для тех растений, у которых корневая система быстро растет (фуксия, герань), берут смесь среднеплотную, состоящую из дерновой и перегнойной земли. Для растений с толстыми и мясистыми корнями — кливия, пальма — лучшей смесью является тяжелая, в которую входит половина или 75 процентов дерновой земли, взятой с лугов, пастбищ и хорошо перепревшей в течение года, с добавлением перегноя и песка.

Растения с нежными и тонкими корнями (бегонии) требуют легкого состава почвы.

Подвязка растений. Некоторые комнатные растения (фуксия, гортензия, плющ) нуждаются в подвязке. Колышки, втыкаемые в горшки, кадки для подвязки растений, в целях маскировки окрашивают в зеленый цвет.

Подвязывающим материалом могут служить мягкие полоски мочала.

Формировка растений. При выращивании растений им создают необходимую форму. Так, для создания кустовой формы отрезают кончик в 3—5 миллиметров главного побега. Этим способом помогают пробуждению спящих почек, из которых вырастают боковые побеги.

Для получения штамбового растения появляющиеся боковые побеги на стволе вырезают до той высоты, на которую хотят создать штаб (чистый, без веток ствол). Одновременно для создания более правильной формы кроны отрезают кончики у боковых веток, расположенных выше штамба.

Если хотят получить обильное цветение (гортензии, розы, герани-пеларгонии, фуксии), обрезку делают очень рано весной до начала роста. При обрезке удаляют все слабые и переплетающиеся ветки. Одновременно укорачивают (обрезают) почти на одну треть длины основные остающиеся побеги, на которых будут образовываться новые цветочные однолетние ветки. Обрезку производят над глазком, обращенным наружу. Для удлинения срока цветения удаляют острым ножом или ножницами (секатором) отцветшие цветы и ветки.

Защита растений от вредителей. Комнатные растения повреждаются различными вредителями (красным паучком, тлей, трипсами, щитовками и др.).

Для борьбы с этими вредителями имеются различные яды, но они также опасны и для человека, поэтому лучше вести борьбу в то время года, когда возможно произвести опрыскивание и опыление вне дома, комнаты.

Средства борьбы с этими вредителями можно достать в специальных магазинах. Продаваемые готовые средства для этих целей имеют этикетки с указанием способа применения их. Все они опасны для человека, поэтому применять их нужно с большой осторожностью.

Тлю, щитовку и червецов можно уничтожить частым повторным снятием или приготовленным раствором, состоящим из 2— 3-дневного настоя табачной или махорочной пыли (1 литр воды на 80 г пыли). К этому настою добавляют перед опрыскиванием 4 г мыла, а затем опрыскивают.

Дождевых червей вылавливают руками, но, чтобы они выползли на поверхность, необходимо горшок с растением погрузить на 1 л в воду, подогретую до 50 градусов.

Полезно изредка обмывать листья растений раствором зеленого мыла со слабым настоем табака или пиретрума (далматской ромашки). Мыла берут 2—3 г на 1 литр теплой воды. Это является предупредительной мерой против размножения вредителей и болезней растений. Через несколько часов раствор необходимо смыть с листьев теплой чистой водой. Обмывать листья надо не только с верхней, но и с нижней стороны.

Нельзя обмывать мылом листья, густо покрытые волосками и бархатистые, например листья гloxиний, колеусов и другие.

Однако надо помнить, что предупредить заболевание растений или появление вредителей гораздо легче, чем лечить заболевшее растение или уничтожить появившихся вредителей. Здоровое, крепкое, хорошо развившееся растение более устойчиво против болезней и вредителей.

ПОДСТАВКИ ДЛЯ ЦВЕТОВ

Для более удобного размещения цветов рекомендуется устроить различные подставки.



1. Деревянная решетчатая подставка для цветов Рис. 2. Тумбочка для цветов с полочками
Рис. 3. Столик для цветов с полочкой

Для цветов, стоящих на окнах, хорошо сделать деревянную решетчатую подставку (рис. 1). Она очень удобна при каменных подоконниках (горшки с цветами вредно ставить на такой подоконник без деревянной подставки). При желании несколько расширить слишком узкие подоконники подставку нужно прикрепить к нему при помощи зажимов или крючков, в зависимости от конструкции окна и подоконника» Доска, прибитая к подставке со стороны окна, хорошо предохраняет горшки от перегрева в летнее время и от чрезмерного охлаждения зимой.

Если окна открываются внутрь, то подставку нужно делать так, чтобы она не мешала рамам при открывании. Более крупные цветы можно ставить перед окнами на тумбочках (рис. 2). Перекладины в тумбочках и столиках для цветов могут быть

заменены полочками из отрезков досок. Эти полочки (рис. 3 и 4) можно использовать под книги или рукоделие.

Подставка, изображенная на рисунке 5, поможет сэкономить место на окне или столе.

Подвешивать цветы можно самыми различными способами. Из нескольких дощечек, скрепленных шнуром с узелками, продернутым в дырочки по углам, можно сделать красивую висячую (рис. 6) этажерку. Ее можно повесить на окно или рядом с ним на стену (для растений, не требующих много света). Растения можно подвешивать и в простом горшке, обвязав его проволокой с прикрепленным к ней шнуром (рис. 7). Подвешивать горшки с цветами лучше не на крюк, а на ролики, ввинченные сверху окна. Через ролики можно пропустить шнур, при помощи которого растения опускают для полива.

Некоторые свисающие растения, не требующие много света, как, например, традесканция, хорошо ставить на угол шкафа.

Можно придумать и много других устройств для удобного размещения цветов. Хорошо выполненные и отделанные, они очень украсят вашу комнату.

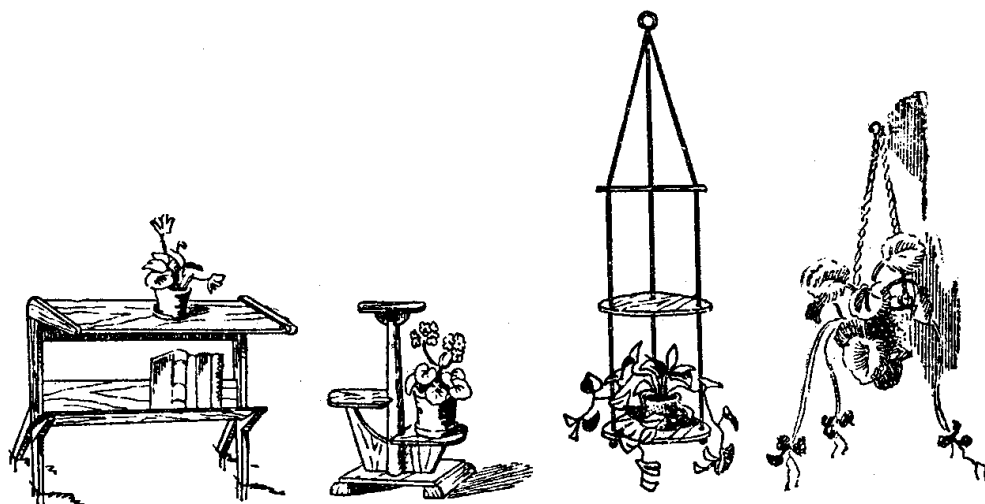


Рис. 4. Подставка для цветов с полочкой Рис. 5. Комбинированная подставка для цветов
Рис. 6. Висячая этажерка для цветов Рис. 7. Подвешивание цветов на роликах

ПРИУСАДЕБНОЕ ЦВЕТОВОДСТВО

Для озеленения усадеб трудящихся можно применять различные виды однолетних, двулетних, многолетних зимующих и незимующих растений открытого грунта, а также различные кустарники и вьющиеся растения. Чтобы сад красиво цвел с ранней весны и до поздней осени, надо подобрать цветы по времени цветения.

В апреле в средней полосе начинают цвести примула, маргаритки, незабудки, анютины глазки. Примула цветет весь май, маргаритки — апрель — июнь, а анютины глазки — до осени.

В мае зацветают нарциссы, в июне — пионы, в июне — июле цветут лилия белая, ирис, восточный мак, шпорник, гвоздика турецкая.

С июня по август цветут люпин, наперстянка, бальзамин, бархатцы, левкой летний, бегония всегда цветущая, гвоздика китайская, львиный зев, мальва, настурция, ноготки, петунья, резеда душистая, табак душистый, флокс однолетний, хризантема летняя и др.

В июле начинают зацветать вербена, кохия, хмель, кларкия, клещевина (они цветут весь июль и август), бархатцы высокие, бессмертник, цинния, флокс многолетний, вьюнок (цветет до октября) и др.

В августе расцветают астры (цветут до поздней осени), желтые шары, перилла нанкинская и др.

Большинство указанных цветов имеют разнообразную яркую окраску.

В южных районах эти растения зацветают несколько раньше, а в северных позже.

ОДНОЛЕТНИЕ ЦВЕТОЧНЫЕ РАСТЕНИЯ

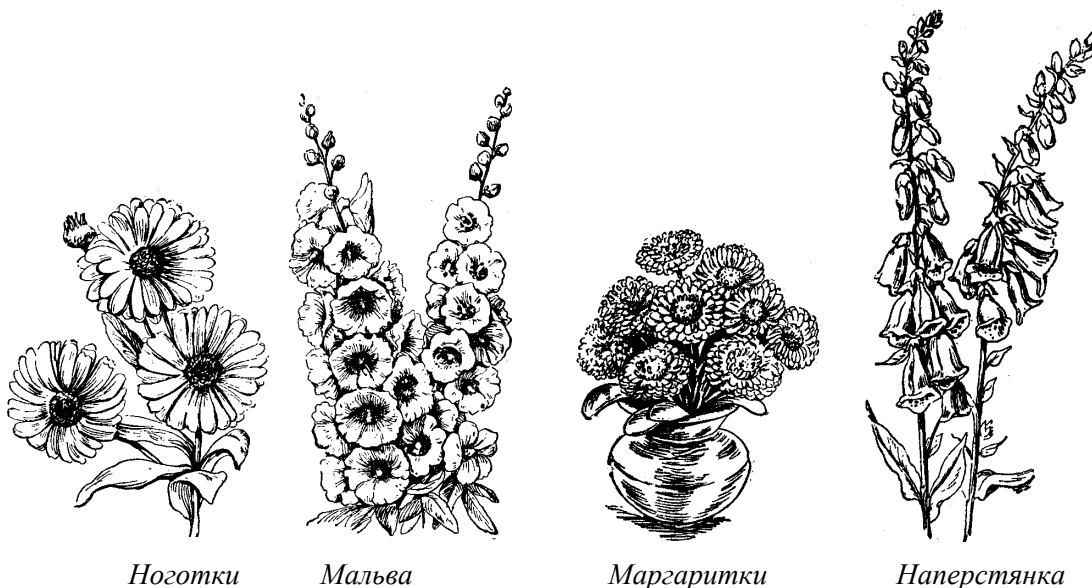
Однолетних цветочных растений очень много. Они дают красивые цветы и декоративную зелень для букетов начиная с весны и до глубокой осени. Многие однолетние цветочные растения например левкой, маттиола, табак, резеда, душистый горошек и другие, издают приятный аромат. Эти душистые растения используют для оформления цветников вблизи дома, террас, по бокам дорожек.

К однолетним цветочным растениям относят и такие, которые по своим биологическим особенностям являются многолетними, но в районах, где бывают морозы, выращиваются как однолетние (вербена, львиный зев, петунья, лобелия, цинерария, маритима, гелиотроп, левкой, табак). Осенью их можно пересаживать из грунта в горшки и переносить в комнату, где они продолжают расти.

Однолетние цветочные растения размножают семенами. Так как многие из них имеют длительный вегетационный период, то сеют их очень рано. Ранние посевы дают более раннее цветение и мощную рассаду для оформления цветников, дорожек, клумб.

Гвоздику (имеющую особенно длительный вегетационный период), левкой, бегонию, лобелию высевают на рассаду в январе. В марте высевают астры и вербену (семена ее прорастают около 20 дней). Долго не дают всходов высеянные в почву семена гороха, настурции, ипомеи и других. Семена сначала проращивают в песке, а затем

высевают в торфоперегнойные горшки, питательные кубики или в гончарные (обычные) горшки. В таких же горшках выращивают семена кукурузы и клещевины. Выращенную рассаду этих растений высаживают в грунт после того, как пройдет угроза весенних заморозков.



Ноготки

Мальва

Маргаритки

Наперстянка

ДВУЛЕТНИЕ ЦВЕТОЧНЫЕ РАСТЕНИЯ

Двулетние цветочные растения в год посева дают в большинстве случаев розетку листьев, а цветы и семена только на второй год. Но некоторые из них, например анютины глазки (виола), могут зацвести и в первый год жизни, однако полного развития они достигают на второй год.

Для получения раннего цветения двулетних растений семена их высевают весной. Взшедшие растения пикируют в горшки диаметром 11 см по 1—3 штуки. Летом их выращивают в холодном парнике, который укрывают на зиму соломой, листвой и т. д. На второй год рано весной растения переносят в комнату, где они быстро начинают цвести. Без пересадки в горшочки также зацветают на второй год, но значительно позже.

Для получения раннего цветения двулетних растений семена их высевают весной или летом предшествующего года. Взшедшие растения пикируют в ящики или грунт парника. Подросшие сеянцы в сентябре рассаживают на грядке, где они и зимуют. Рано весной с гряд растения высаживают на место в цветники, где они и цветут.

Наиболее распространены следующие двулетние цветочные растения.

Анютины глазки (виола) зацветают после таяния снега и продолжают цвести до глубокой осени.

Наиболее крупные и красивые цветы они дают весной. Это растение ценится за исключительно красивые расцветки цветов: от белых до почти черных, пестрых, пятнистых, с различной окраской у краев лепестков. Анютины глазки размножают семенами.

Для весеннего цветения их высевают в конце июня или в июле в холодный парник. Всходы пикируют тоже в парнике, в конце августа растения высаживают в грунт, где они зимуют и зацветают рано весной. Для летнего и позднего цветения сеют в марте в ящики. В мае растения высаживают в грунт.

Для анютиных глазок лучше всего подходят умеренно влажные садовые почвы. Бедные почвы перед посадкой удобряют перегноем или компостом. Летом (при недостатке влаги) растения поливают, пропалывают, рыхлят почву и подкармливают разведенным водой коровяком или минеральными удобрениями.

Гвоздика — широко распространенное цветочное растение. В декоративном садоводстве возделывают различные виды и сорта гвоздики с разнообразной окраской цветов, в том числе однолетние, двулетние и многолетние. Из двулетних гвоздик основными являются гвоздика бородатая (турецкая) и гвоздика Гренадин.

Гвоздика бородатая цветет в июне — июле. Семена ее высевают в мае в холодный парник. Всходы пикируют также в холодный парник. В августе — сентябре растения высаживают в грунт, где она и зимует. Хорошо растет на солнечных суглинистых участках.

Гвоздика гренадин цветет с июня до середины июля. Хорошо растет на плодородных суглинистых почвах и открытых солнечных местах. Выращивается как и гвоздика бородатая.

Колокольчик (кампанула). К двулетним видам колокольчиков относят колокольчик средний — кампанулу медиум. Этот вид дает цветущий пирамидальный куст высотой до 80 см, покрытый крупными белыми, лиловыми, синими, розовыми цветами (колокольчиками).

Размножают колокольчик посевом семян в холодные парники или на грядках в мае. Из парников молодые растения пересаживают в грунт на расстоянии 40 см друг от друга, а посеянные на грядках прорывают на то же расстояние. Зацветает он в июне — июле.

Колокольчики сажают на хорошо плодородных почвах, защищенных от действия ветров. Колокольчики хорошо перезимовывают в средней полосе СССР. Махровые сорта на зиму укрывают.

Мальва — декоративное высокостебельное (до 2 метров) растение с крупными простыми, полумахровыми или махровыми цветами. Окраска цветов белая, красная, черная, розовая, желтая. Цветы расположены на длинной цветочной стрелке (до 1 метра). Цветет начиная с июня и до глубокой осени.

Мальву размножают семенами. Сеют на грядках с последующей пересадкой на постоянное место (без дальнейшего переноса), или в холодный парник с последующей высадкой рассады в открытый грунт. Обычно семена сеют в мае — июне, выросшие перезимовавшие растения рассаживают весной.

Мальву сажают перед окнами дома с фасадной солнечной стороны, между кустарниками, вдоль изгороди на расстоянии друг от друга 40—60 см.

Мальва обильно цветет на хорошо удобренной почве. В зоне недостаточного увлажнения требуются поливы через каждые 15—20 дней.

Маргаритки (беллис) — обильно цветут рано весной. Летом, при наступлении жаркой погоды цветы мельчают. Высота растений около 15 см. Цветы маргариток белые, красные и розовые. Диаметр цветка 1—4 см.

Маргаритки — малотребовательные растения: они хорошо переносят зиму, сохраняя под снегом листья и бутоны. Только махровые и крупноцветные формы в северных районах СССР иногда вымерзают.

Маргаритки хорошо переносят пересадки в любой фазе развития. Размножают их семенами и делением куста. Для размножения берут наиболее мощные кусты с крупными махровыми цветами. При созревании семена осыпаются и дают всходы. Эти всходы затем рассаживают на гряды, где они зимуют.

Семена собирают с лучших кустов. Высевают их в мае — июне. Молодые растения маргариток сажают на постоянное место на расстоянии 20 см. Особенно обильно цветут маргаритки при достаточном внесении органических удобрений и поливах.

Наперстянка — красивоцветущее, высокостебельное (более метра) растение. Цветы белые, розово-пурпуровые, в виде повислых колокольчиков на длинной кисти. Наперстянка широко используется для посадки на рабатки и для срезки цветов.

Семена высевают в открытый грунт рано весной с последующим прореживанием растений на расстоянии 30 см. Цветет наперстянка на второй год с июня по август. Цветение начинается снизу вверх. В такой же последовательности созревают и семена. Лучшие семена для посева получают с нижних коробочек.

Наперстянка хорошо растет на открытых местах с рыхлой почвой, мирится с легким затенением кронами деревьев.

Биология и особенности выращивания двулетних цветочных растений

Название растений	Способ размножения	Время созревания семян	Выход семян с 1 растения (в г)	Срок посева семян	Требуется семян на 1 кв. метр (в г)	Расстояние (в сантиметрах) в цветниках		Сроки высадки в грунт
						между рядами	в рядке	
Анютины глазки	Семенами	VI	0,75	III-VII	2,0	20	20	V-VII
Гвоздика Гренадин	Семенами и черенками	VIII	1,00	IV	2,0	30	25	V
Гвоздика бородатая (турецкая)	Семенами	VII	5,00	IV	2,0	30	25	V
Маргаритка	Семенами, делением	VI	0,25	V	0,5	20	15	V-VII
Наперстянка	Семенами	VIII	2,00	V	0,5	50	30	V
Незабудка	Семенами	VII	0,50	III	0,5	20	20	V

Примечание. Двулетние растения, высаженные летом или осенью в грунт, в условиях бесснежной или малоснежной зимы укрывают листвой, торфом и другими материалами.

МНОГОЛЕТНИЕ ЦВЕТОЧНЫЕ РАСТЕНИЯ ЗИМУЮЩИЕ В ПОМЕЩЕНИЯХ

Наиболее распространены следующие многолетники, зимующие в помещениях.

Георгины — красивоцветущие клубневые растения с различной окраской цветов (белые, красные, пестрые) и разнообразной формой соцветий. Высота стебля от 0,4 до 2 метров. Цветут обильно и продолжительно, с июля до глубокой осени.

Высаживают георгины вокруг дома, беседок, вдоль дорожек, заборов, на расстоянии 75—100 см или группами на клумбах. Клубни сажают в глубоко обработанную (30—40 см) и заправленную органико-минеральными удобрениями почву. Лучшие сроки посадки — когда закончатся весенние заморозки. Для получения более раннего цветения клубни проращивают в горшках на окнах, террасах, в парниках. В грунт их высаживают в обычное время (после весенних заморозков). Из появившихся надземных побегов оставляют 1—2 наиболее мощных, остальные вырезают.

Чтобы предохранить стебли от поломок ветром, их подвязывают к кольям, которые вбивают в почву перед посадкой. Для лучшего развития боковых ответвлений и увеличения числа цветов георгины прищипывают (удаляют верхний бутон).

После осенних заморозков стебли георгинов обрезают, клубни выкапывают и после подсушки убирают на зиму. Хранят их при температуре 5 градусов тепла. За период хранения клубни периодически просматривают, больные удаляют, частично подгнившие обрезают до здоровой ткани, а места обрезки присыпают толченым порошком древесного угля.

Размножают георгины делением клубней, черенками и семенами. При размножении семенами получают новые сорта. Высевают семена в ящик (либо в парник) в марте. Взшедшие растения высаживают в маленькие горшки с последующей перевалкой в большие. В открытый грунт сажают в обычные сроки. Зацветают такие растения в год посева.



Георгины



Гладиолус

При посадке георгинов под каждое растение вносят 2—3 чайные ложки суперфосфата, 1,5 ложки аммиачной селитры и 2 чайные ложки хлористого калия.

Перепревший навоз вносят с осени, при глубокой обработке почвы. Для лучшего роста и развития растения подкармливают 2—3 раза за вегетационный период.

Гладиолус в декоративном цветоводстве занимает первое место после георгинов. Широкое применение он получил из-за исключительно красивых и разнообразных по окраске цветов. Срезанные и поставленные в воду растения продолжают распускать бутоны и цвести длительное время. В открытом грунте гладиолус цветет обильно с июля до глубокой осени.

Размножают гладиолусы клубнелуковицами, деткой и семенами. Клубнелуковицы и детку высаживают рано весной, а семена высевают и весной и под зиму. В год посева растение дает небольшие клубнелуковицы, зацветающие на 2—3-й год. Однако при посеве в горшки по одному семечку в конце января или в феврале с последующей высадкой в грунт растение зацветает в год посева. Клубнелуковицы высаживают в грунт на расстоянии 20—30 см друг от друга на глубину 7—12 см.

Во избежание поломок ветром гладиолусы подвязывают к колышкам. Органические удобрения вносят с осени перед глубокой обработкой почвы, а минеральные — весной, из расчета 15 г суперфосфата, 10 г аммиачной селитры и 10 г калийной соли на 1 квадратный метр.

За вегетационный период дают 2—3 жидкие подкормки. Прополки, поливы и рыхления делают по мере надобности.

Убирают клубнелуковицы осенью. При уборке обрезают корни, часть стебля и просушивают на солнце. Сушку продолжают в хранилище, в доме еще около месяца. Зимой луковицы очищают от мертвых частей и деток — клубне луковичек, которые сортируют по величине. Хранят гладиолусы при температуре около 7—10 градусов тепла.

Канна — декоративно-лиственное растение с пышными листьями и красивыми, ярко окрашенными цветами (красными, желтыми, оранжевыми и пестрыми). Цветет она с начала июля до глубокой осени.

Канны размножают делением корневищ. Для ускорения цветения сначала их сажают в горшки или подращивают в помещениях на подоконниках, а затем пересаживают в грунт, после того как пройдет угроза весенних заморозков. Выращивают на хорошо удобренной почве, высаживая в грунт на расстоянии 50—70 см друг от друга.

Осенью после заморозков надземную массу канн срезают на высоте около 8—10 см, а корневища вместе с комом земли после небольшого подсушивания укладывают на хранение. Хранят их при температуре 5—7 градусов тепла.

МНОГОЛЕТНИЕ ЦВЕТОЧНЫЕ РАСТЕНИЯ ЗИМУЮЩИЕ В ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ

Зимующие в открытом грунте многолетние цветочные растения растут на одном и том же месте несколько лет. Надземная часть их ежегодно осенью отмирает, а весной возобновляется вновь. Наиболее распространены из таких многолетников следующие.

Астры многолетние занимают видное место среди групп многолетних цветочных растений. Отличаются они обильным, продолжительным цветением и

разнообразием окрасок — белые, красные, розовые, лиловые, сиреневые, кремовые, желтые и другие. Астры хорошо приспособлены к различным почвенным условиям, кроме сырых; они сильно разрастаются даже при плохом уходе. Хорошо развиваются при внесении фосфорных удобрений и известковании. Предпочитают солнечные открытые места.

Размножают астры делением куста (осенью или весной) и семенами. Семена свежих сборов высевают осенью в грунт или в ящики, парники. Растения высаживают на расстоянии 20 см одно от другого.

Водосбор (аквилегия) — зимостойкое, малотребовательное растение, высотой до 80 см. Цветет обильно в мае — июне. Начинает расти еще под снегом и сохраняется до глубокой осени. Благодаря обильному цветению и разнообразию окрасок цветов (темно-синие, светло-желтые, белые, голубые, золотистые) водосбор получил широкое распространение. Растет хорошо в полутененных местах.

Размножают водосбор осенью или весной делением куста или посевом семян. Семена свежих сборов высевают в грунт, в ящики под зиму или рано весной. При посеве семян растение зацветает на второй год, однако более массовое цветение наступает на третий год.

Золотой шар (рудбекия) — очень распространенное многолетнее растение. Оно морозостойкое, неприхотливое, обильно цветет. Стебли его достигают 2 метров высоты. Окраска цветов желтая и пурпуровая. Цветет золотой шар с июня до глубокой осени. Выращивают его вдоль изгороди, вокруг дома, сарая и других строений.

Размножают золотой шар семенами и делением кустов.

Ирис (касатик) — хорошо зимующее растение с ветвящимися корневищами. Цветы крупные, сидящие на толстых цветоносах по 5—8 штук, с приятным нежным запахом или без запаха. Раскрываются цветы снизу вверх. Окраска их самая разнообразная: белая, буро-красная, розовая, желтоватая, фиолетовая, синяя.

Ирис требует хорошо обработанной и удобренной почвы. На 1 квадратный метр рекомендуется вносить по 4 кг перегноя. На глинистых почвах перегной вносят вместе с песком. Наиболее холодовынослив ирис сибирский.

Размножают ирис делением корневищ (отрезками) и семенами. Семена сеют под зиму. Отрезки корневищ сажают в начале сентября или рано весной на расстоянии 40—50 см. Через 2—4 года ирис настолько разрастается, что все корневища оголяются. В этих случаях их следует прикрыть землей.

Летом при отсутствии дождей ирис поливают, поддерживая почву в рыхлом и чистом от сорных трав состоянии. В районах с суровыми зимами необходимо ирис слегка укрыть еловыми ветками (лапником), торфом, опилками, зимой снегом, а рано весной раскрыть и подкормить.

Лилейник (гемерокалис) — зимостойкое, малотребовательное растение. Цветы крупные, оранжевые, похожи на цветы лилий. Сидят они гроздьями на цветоносе, длиной до 1 метра. Лилейник цветет в июне — августе. Он требует удобренной почвы, растет в полутени. Размножают его делением куста в конце августа или в начале сентября. Растения сажают друг от друга на расстоянии 40 см.

Летний уход за лилейником заключается в полке, рыхлении почвы и 1—2 жидких подкормках. При отсутствии дождей растения поливают; на зиму после морозов надземную массу обрезают.

Лилейник используют для групповых посадок вдоль дорожек (с обеих сторон), а также для срезки на букет.

Лилии выращивают для получения красивоцветущих растений с исключительно приятным ароматом цветов. Цветы лилии имеют самую различную окраску: снежно—белую, красно-оранжевую с черными пятнами, зеленовато-белую и др. Особого внимания заслуживают душистые белые лилии и регале.

Лилии хорошо растут на плодородных почвах. Сажают их на солнечных участках. Размножают семенами, делением луковицы, отдельными ее чешуями и деткой (маленькими луковицами); некоторые лилии размножаются воздушными луковичками. Семена высевают весной на грядках и в ящиках. Для посева берут смесь легкой дерновой почвы с 25%ми песка или листовой земли. Луковицами размножают или в августе — сентябре, или очень рано весной, глубина посадки их 15—20 см. Пересаживают лилии через 4—5 лет и более, во второй половине лета, когда луковица после цветения находится в покое. Растения высаживают на расстоянии 30—40 см друг от друга.



Лилия



Нарцисс



Пеон

Лилия — более требовательная культура, чем другие цветочные растения. Поэтому в продолжение всего вегетационного периода почву поддерживают в рыхлом и влажном состоянии. Поливают обильно, но редко, чередуя поливки с жидкими подкормками из коровяка или минеральных удобрений (3—4 раза). Первый раз подкармливают при появлении всходов, а в последующие через 2—3 недели. Минеральных удобрений (азотных, фосфорных и калийных) вносят из расчета 1 столовая ложка на ведро воды. Коровяк разводят водой в соотношении 1:10. Осенью перед перекопкой почвы вносят перепревший навоз из расчета 2—4 кг на квадратный метр в смеси с фосфорно-калийными удобрениями — 25—50 г на квадратный метр.

Для сохранения цветоносов от поломки ветром их подвязывают к кольям.

На зиму лилию следует слегка укрыть торфом, перегноем, опилками.

Люпин многолетний дает мощный и очень пышный куст. Высота растений 1 метр и более. Цветы белые, темно-синие, светло-голубые, кремовые, розовые и других тонов. Цветет красиво и обильно с июня по сентябрь.

Люпин — малотребовательная цветочная культура. Он может расти даже на земле, выброшенной из глубины 2—3 метров, и в полузатененных местах, но лучше его размещать на открытых участках и удобренных почвах.

Размножают люпин семенами и делением куста. Посев семян можно производить весной, летом, осенью и под зиму на постоянные места или с последующей пересадкой рассады. Люпин обладает способностью создавать мощный куст, поэтому его следует высевать на расстоянии около 50—60 см друг от друга. При созревании бобы люпина растрескиваются, семена отскакивают на значительное расстояние (до 2 метров), а затем прорастают. Эти растения можно также использовать для посадки.

Мак многолетний в декоративных целях широко используется в основном двух видов: восточный из Армении с ярко-красными или розовыми цветами и сибирский с цветами оранжевыми, желтыми и белыми. Восточный мак цветет в мае — июле, а сибирский — с мая до поздней осени.

Оба эти вида хорошо размножаются семенами, которые высевают в грунт рано весной или под зиму с заделкой на глубину 0,5 см. Взшедшие растения прореживают на расстоянии до 25 см друг от друга. Почву всё время поддерживают в рыхлом и чистом от сорняков состоянии, удобряют перегноем.

Маки, так же как и другие цветы с нежными лепестками, лучше срезать на букет в фазе еще не распустившихся бутонов. Ставить их надо в теплую воду на всю длину стебля.

Нарцисс — многолетнее, луковичное, рано зацветающее, зимостойкое растение. Цветы белые и желтые, простые и махровые, нежнодушистые. Хорошо растет на удобренной почве.

Размножают нарциссы луковками—детками. Луковицы сажают в сентябре на расстоянии 15x15 см и на глубине 12—15 см. На одном и том же месте нарцисс растет 4—5 лет, но при культуре на уплотненной почве или при большом количестве деток его надо пересаживать раньше. При поздней пересадке луковицы могут не прорасти. В этом случае гряды на зиму следует укрыть.

Нарцисс можно высаживать между деревьями, кустарниками, на клумбах и для зимней выгонки.

Пеоны — многолетние красивоцветущие растения. У диких видов пеонов цветы простые, у культурных махровые и полумахровые. Цветут пеоны в мае и июне. В декоративном садоводстве наиболее распространены так называемые китайские, травянистые пеоны, известные в широком ассортименте. Многие сорта обладают, помимо красоты, прекрасным ароматом цветов. В советских субтропиках, кроме травянистых, выращивают и пеоны древовидные, образующие кусты с древеснеющими стеблями до 2 метров высоты.

Пеоны хорошо растут на рыхлых почвах. На тяжелых, глинистых почвах могут расти при условии глубокой обработки почвы до 50—60 см и внесения органических удобрений, навоза, перегноя, компоста, а также песка в соотношениях: органических удобрений 2 части, песка 1 часть и дерновой земли 2 части.

Пеоны — светлюбивые растения, но хорошо растут и в затененных местах. На участках с близкими грунтовыми водами их сажать нельзя, так как при избыточном увлажнении корни загнивают.

Размножают пеоны в августе делением куста. В южных районах можно делить осенью и ранней весной. Высаживают их на расстоянии около 1 метра один от другого. Подкармливают растения ранней весной в период появления ростков, в фазе бутонизации и после цветения. В районах с суровым климатом на зиму пеоны слегка укрывают.

Примула (первоцвет) — малотребовательное к условиям выращивания растение. Обильно цветет весной и осенью. Окраска цветов разнообразная. Размножают семенами и делением кустов. Семена высевают рано весной, затем пикируют, а осенью высаживают на постоянное место с расстоянием 20—30 см.

Примулы хорошо развиваются в полuzатененных местах. Отзывчивы на удобрение жидким коровяком, компостом и листовым перегноем. Раз в 3—4 года, примулы рассаживают, деля кусты на части.



Тюльпан

Флокс

Тюльпан — многолетнее луковичное красивоцветущее растение. Очень рано трогается в рост. Легко переносит заморозки. Цветет рано весной. Цветы колокольчатой формы, самой разнообразной окраски (кроме синей), простые и махровые, цветут в мае — июне.

Луковицы после отцветания и пожелтения листьев выкапывают (через год или через два), просушивают в тени и затем хранят в сухом сарае до посадки.

Тюльпаны хорошо размножаются луковицами-детками. Луковицы сажают в сентябре. На 1 квадратный метр вносят 4—6 килограммов хорошо перепревшего навоза. За 1-1 1/2 месяца до посадки вносят минеральные удобрения; 15—20 г суперфосфата или 30—40 г костяной муки и 10—15 г калийной соли. Крупные луковицы сажают на расстоянии 15—20 см, а мелкие — около 10 см друг от друга. Глубина заделки 10—12 см.

В северных, а также малоснежных районах на зиму тюльпаны укрывают торфом, перегноем, листьями слоем в 10 см. Рано весной их раскрывают и подкармливают

азотными удобрениями из расчета 10—15 г на квадратный метр. Дальнейший уход заключается в поддержании почвы в рыхлом и чистом от сорняков состоянии»

В комнате тюльпаны могут цвести и зимой. Для этого луковицы сажают в горшки в сентябре, поливают и выдерживают в темном и прохладном месте при температуре 4—5 градусов до появления ростков и бутонов и после этого переносят в комнаты с температурой 12—44 градусов. Первое время их затеняют от солнца.

Флокс многолетний имеет разнообразную окраску цветов с приятным запахом. Цветет флокс обильно и продолжительно, начиная с мая (раноцветущие сорта) и до октября. Флоксы хорошо растут на легких плодородных и влажных почвах, любят солнце, но сравнительно хорошо растут и на полузатененном месте.

Размножают флоксы семенами, делением куста и черенками. Семена высевают под зиму. Взросшие растения сажают в грунт на расстоянии не менее 30 см. Делением куста размножают весной, как только появятся новые ростки, или осенью.

Разделенные части флокса, посаженные в грунт, зацветают в то же лето и обильнее, чем неделинные растения. В зависимости от размера куста и количества стеблей его делят на 5—10 частей острым ножом. Вторичное деление куста рекомендуется производить через 2 года.

Черенками размножают весной, летом и осенью. Для весеннего черенкования отцветшее растение осенью сажают в горшок и хранят в непромерзающем помещении при температуре 4—6 градусов, не давая растениям пересыхать. В марте с одного куста можно начеренковать более 100 растений. Побеги срезают по достижении 5—7 см, возможно ближе к основанию нижних листьев, оставляя одну пару нижних листьев для образования новых побегов. Черенки сажают в разводочные ящики или парник на расстоянии 2—3 см один от другого в слой песка в 2—3 см, насыпанный сверху легкой земли. При весеннем черенковании выпадает почти не бывает.

Шпорник (дельфиниум, живокость) — один из ценных морозостойких и засухоустойчивых многолетников, достигающий в высоту 2,5 метра. Широко распространен в садах и цветниках. Цветочная кисть около 1 метра длиной, на которой расположены сине-лиловые или голубые, реже белые цветы.

Шпорник растет на разных, хорошо удобренных почвах на открытых или с небольшим затенением участках. Размножают его семенами (при посеве в грунт) осенью (под зиму) и весной, а также делением кустов и черенками. Молодые растения сажают на расстоянии 30—40 см. Чтобы продлить цветение, растения необходимо подвязывать к кольям, вырезать слабые побеги, не допускать до плодоношения, обрезая стебель на 1/4 длины.

ЦВЕТОЧНЫЕ КУСТАРНИКОВЫЕ РАСТЕНИЯ, ЗИМУЮЩИЕ В ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ

Трудно себе представить хороший цветник без таких цветущих кустарников, как роза, сирень, гортензия садовая, жасмин. Для озеленения усадеб используют также акацию желтую, айву японскую, боярышник, барбарис, калину, серебристый лох, кизильник, спирею (таволгу), смородину декоративную и другие. Эти же растения используются для живых изгородей.

Гортензия метельчатая — красивоцветущий кустарник, достигающий 1,5—2 метров высоты. Цветы желто—белые, густо покрывающие длинное (30—40 см) пирамидальное соцветие. Цветет продолжительно (с июля до глубокой осени).

Размножают метельчатую гортензию полудеревянистыми черенками в июле, отводками, сделанными весной, и весенними обрезками. Длина черенков 10—12 см. На черенке оставляют верхние 2—4 листа, а нижние удаляют. Молодые укорененные черенки сажают в горшки с последующей прикопкой и укрытием на зиму. Крупные растения сажают на постоянное место в выкопанные ямы размером 40x40x30 см на расстоянии 1,5—2 метров. В меньшие ямы высаживают растения весной из горшков в грунт. Чтобы избежать поломок, их подвязывают к колышкам. Для лучшего развития растений необходимо в первый год вырезать соцветие. Очень рано весной делают обрезку на 2—3 глазка. Слабые и мешающие побеги удаляют, а здоровые и крепкие оставляют.

Гортензия хорошо переносит зиму. Однако в районах с сильными морозами ее на зиму укрывают торфом, перегноем, древесными листьями. Весной кусты очищают, почву рыхлят и подкармливают. Дальнейший уход заключается в рыхлении, подкормках и полках сорняков.

Жасмин (чубушник) — красивоцветущий кустарник. Цветы крупные или мелкие, белые, полумахровые или махровые, с приятным ароматом, усиливающимся в вечернее время. Жасмин Мичурина обладает нежным земляничным запахом. Жасмин растет быстро. Он малотребователен, теневынослив, но лучше удаётся на открытых солнечных участках. Цветет в июне — июле.

Размножают отводками, черенками, семенами и делением куста. Семена мелкие, поэтому заделывают их лишь слегка тонким слоем земли. Обрезку производят после цветения, так как цветы у жасмина образуются на побегах прошлого года.

Жасмин сажают рано весной или осенью на расстоянии около 1—1,5 метра.



Роза



Клещевина

Розы — красивоцветущие кустарники, представляющие высокую декоративную ценность. Известны в большом ассортименте.

Розы требуют богатых почв и открытых участков, защищенных от ветров. Размножают их корневыми отпрысками, делением куста, черенками и прививкой. Для прививки сортов роз берут подвой шиповника (роза канина), выращенный из

семян. Кустовые розы получают от прививки в корневую шейку, а штамбовые — в побег на высоте от 1 до 2 метров.

Розы растут на любой хорошо удобренной почве. Перед посадкой на 1 квадратный метр вносят до 4—8 килограммов навоза. В средней полосе СССР дополнительно вносят на эту же площадь: аммиачной селитры 10 г, калийной селитры 12 г, суперфосфата 15—20 г. Все эти удобрения, кроме азотных, вносят с осени под глубокую обработку почвы.

Сажают розы рано весной или осенью на расстоянии: чайно-гибридные 35х40 см, полиантовые 30х40 и ремонтантные 60х80 см. До посадки кусты обрезают на 1/3—1/5 части длины ветвей, а малоразвитые побеги удаляют. После посадки поливают и окучивают.

В средней полосе на зиму незимостойкие розы пригибают и укрывают землей, а штамбовые укутывают войлоком, мешковиной, соломой, мхом, а после снегопада окучивают снегом. Весной их открывают и делают обрезку.

Сирень. Наибольшего внимания заслуживают следующие виды сирени: обыкновенная, амурская, венгерская, мохнатая и персидская. Сирень — быстрорастущее, теневыносливое, зимостойкое растение, удаётся на бедных и песчаных почвах. Однако лучше всего цветет и развивается на открытых плодородных участках. Под сирень необходима тщательная и глубокая обработка почвы — на 50—70 см. Сырости она не переносит.

Размножают ее отпрысками, отводками, черенками, семенами и прививкой. Сажают на расстоянии 3—4 м между кустами. При посадке корневая шейка должна находиться на 2—3 см над землей. Чтобы сирень давала нормальный прирост, от которого зависит ежегодное ее цветение, необходимо проводить рыхление почвы, уничтожение сорняков, поливки, удобрения, подкормки, очистки и побелки стволов и борьбу с вредителями, особенно сиреневым жуком и мышами.

Вьющиеся растения

Для озеленения усадеб используют также и вьющиеся растения. Наиболее распространенные из них: хмель, дикий виноград, лимонник, актинидия, луносемянник, ломонос, паслен, бриония, тладианта, бобы садовые, ипомея, настурция, тыква, кобея, горошек душистый, на юге глициния, плющ, вьющиеся розы.

Вьющиеся растения предохраняют здания от сырости, так как они задерживают дождь, а также от перегревания. Взбираясь на большую высоту, они украшают дома, плотно покрывая их мощными облиственными побегами и ветками.

Вьющиеся растения направляют по опорам, натянутым проволокам и бечевкам.

Некоторые вьющиеся растения могут достигать высоты трехэтажного дома (хмель многолетний, дикий виноград и, другие); они взбираются кверху по установленным шнурам, решеткам, сеткам.

Для одноэтажных домов можно использовать однолетние вьющиеся растения, дающие Побеги от 1,5—2 до 5 метров: садовые или турецкие бобы, душистый

горошек, настурция лобба и другие или многолетние (каприфоль, калистегия, клематис, тладианта).

Для 2—3-этажных домов необходимо подбирать растения с длинными побегами (хмель, дающий побеги до 6 и более метров, виноград дикий).

Для хорошего роста, развития и обильного цветения вьющиеся растения необходимо высаживать в хорошую питательную землю.

В тех случаях, когда вьющиеся растения сажают вдоль изгороди или стен дома, если почва бедная (глина, песок), необходимо ее вынуть глубиной на 50—60 см, а на ее место засыпать хорошей питательной земли.

В городских условиях, где по техническим соображениям нельзя прорыть траншею для посадки вьющихся растений, можно высаживать их в ящики длиной по 1,5—2 метра и высотой до 40 см.

Однолетние вьющиеся растения высаживают на расстоянии друг от друга (в сантиметрах): бобы садовые — 20—25 см, душистый горошек — 10—20, вьюнок (ипомея) — 15—20, настурцию — 20—35, хмель японский — 25—35.

Многолетние вьющиеся растения сильно разрастаются, поэтому их следует высаживать реже — на 75—100 см.

Растения, растущие в ящиках, горшках, выставленных на балконы или вдоль дома, поливают почти ежедневно до восхода или после захода солнца. Поливают их до полного насыщения почвы водой.

Все вьющиеся растения необходимо подкармливать жидкими или сухими удобрениями. Подкормки вносят после полива или после дождя. Для этого берут коровяка 1 часть на 5 частей воды и поливают до полного насыщения почвы. Вносят и минеральные удобрения в соотношениях: на 1 литр воды берут по одному грамму суперфосфата, сернокислого аммония и селитры. Используют и сухие удобрения: навоз, хорошо перепревший, который рассыпают толщиной в 5 см, костяную муку 10 г на 1 квадратный метр площади или костяную муку и роговую стружку по 10 г на 1 квадратный метр.

Рыхление почвы производят после внесения удобрений или после полива.

РАСТЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ЖИВОЙ ИЗГОРОДИ

Для живого забора—изгороди используют древесные, кустарниковые и реже однолетние растения. Живые изгороди бывают простые и шпалерные. Высота их создается подбором пород и искусственной стрижкой.

Живые изгороди не только защищают усадьбу от ветра, животных и красиво оформляют территорию.

Для живых изгородей в разных зонах можно использовать; акацию желтую, айву японскую, берест, барбарис обыкновенный, бирючину, боярышник, ель, клен Гиннала и татарский, терн, лох, шиповники и другие. Временную, сезонную замену живой изгороди могут создать высокостебельные однолетние культуры (конопля, кукуруза, сорго, подсолнечник, кохия).

УХОД ЗА ГРУНТОВЫМИ ЦВЕТОЧНЫМИ РАСТЕНИЯМИ

Уход за грунтовыми цветочными растениями сводится в основном к рыхлению почвы, поливам и жидким подкормкам. После дождя, поливов и жидких подкормок почва уплотняется, образуется корка, которая усиливает испарение воды из почвы и уменьшает доступ воздуха к корневой системе. Поэтому по мере образования корки надо рыхлить почву. Кроме того, необходимо систематически выпалывать сорняки, так как они отнимают у культурных растений питательные вещества, свет и влагу, а также являются очагами распространения вредителей и болезней.

Сильнорослые, а также малоустойчивые против ветра растения, например георгины, гладиолусы, маки, мальвы и другие, во избежание поломок подвязывают к колышкам, вбиваемым в землю.

В средней полосе и более северных районах осенью при замерзании почвы зимующие растения в открытом грунте укрывают торфом, перегноем, листьями, еловыми ветками или другими материалами. Рано весной растения открывают и очищают от отмерших надземных частей.

УДОБРЕНИЕ ГРУНТОВЫХ ЦВЕТОЧНЫХ РАСТЕНИЙ

Под все цветочные растения необходимо вносить органические и минеральные удобрения.

В нечерноземной полосе следует вносить навоз в перепревшем виде или компост, торф из расчета не менее 4—6 кг на квадратный метр площади. Для нейтрализации кислых почв следует вносить также от 200 до 400 г извести (в зависимости от кислотности почвы). Минеральных удобрений вносят на квадратный метр: суперфосфата 40—80 г, хлористого калия 30—40 г, азотных 20—30 г. На хорошо удобренных почвах эти дозы минеральных удобрений можно уменьшить наполовину.

На черноземных почвах, а также степных серых, каштановых и бурых почвах указанные дозы удобрений уменьшают на 1/2, если до посадки или посева цветочных растений органические удобрения вносились в больших дозах.

Органические удобрения (навоз, торф, компост), а также фосфорные и калийные вносят осенью перед перекопкой почвы, азотные — весной.

Навоз вносят в перепревшем виде. Некоторые цветочные растения не выносят свежего навоза: например, анютины глазки от свежего навоза выпревают зимой, луковичные (гладиолусы, тюльпаны, нарциссы и другие) плохо сохраняются зимой, так как дают рыхлые луковицы; у гладиолусов изреживается расположение цветов в соцветии.

Кроме основного внесения удобрений, цветочные растения в течение лета подкармливают. Для подкормки используют коровяк, разведенный в воде (1 часть коровяка на 4—5 частей воды), и минеральные удобрения — 1 столовая ложка на ведро воды.

Подкармливают растения 2—3 раза за лето: после всходов, перед бутонизацией и перед цветением.

Жидкие подкормки вносят в междурядья растений или вокруг растений. Перед их внесением делают бороздки, которые предварительно поливают чистой водой до полного смачивания почвы. После внесения подкормки бороздки снова засыпают землей. Подкормки вносят из расчета 1 ведро подкормки на 2—3 погонных метра бороздки.

На многолетних культурах рано весной вносят сухую подкормку: суперфосфата 15—25 г, калийных удобрений 10—15 г и азотных 10 г на квадратный метр. Сухую подкормку вносят утром по начинающей оттаивать почве — «черепку».

БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ ЦВЕТОЧНЫХ РАСТЕНИЙ

К наиболее распространенным вредителям цветочных растений относятся следующие.

Клещик паутинный. Обычно он размещается на нижней стороне листьев жасмина, роз и многих других растений. Присутствие его обнаруживается по появляющимся на листьях тонким белым паутинкам.

Для уничтожения клещика опрыскивают листья с нижней стороны табачным экстрактом или табачным отваром.

Проволочник. Этот вредитель повреждает корневую систему большей части цветочных растений. Для борьбы с ним почву перед ее перекопкой слегка опудривают гексахлораном.

Тли. Повреждают большинство цветочных растений. Поселяются они на растениях колониями. Для борьбы с ними растения опрыскивают никотин—сульфатом или анабазин—сульфатом из расчета 1—2 г на л воды с добавлением 4 г зеленого мыла. Опыливают растения также порошком ДДТ и гексахлорана.

Щитовки в молодом возрасте едва заметны, поэтому причиняемый ими вред обнаруживается всегда с запозданием

Уничтожают щитовок ядами, которыми обычно опрыскивают плодовые и ягодные растения рано весной.

ПРИУСАДЕБНЫЙ САД

Сады и ягодники должны расти на каждом приусадебном участке.

Размер приусадебного сада определяется величиной участка, потребным количеством плодов, ягод и винограда на весь год и необходимыми трудовыми затратами по уходу за садом. В центральных районах СССР (включая Поволжье, Белоруссию и северные районы Украины) при выделении под сад 0,08—0,10 гектаров земельной площади можно рекомендовать следующий примерный состав плодовых деревьев и ягодников:

яблонь 10 деревьев (в том числе 5 зимних, 3 осенних и 2 летних); груш 2 дерева; вишни и сливы 8 деревьев; ягодников 40—50 кустов, в том числе смородины 15—20 кустов (из них черной смородины 10—15, красной 3, белой 2), крыжовника 10—15 кустов и малины 20 кустов; земляники 250—300 кустиков. В состав насаждений также целесообразно вводить черноплодную, мичуринскую, или невежинскую, рябину.

В южных районах страны целесообразно иметь такой состав сада:

яблонь 8 деревьев (в том числе 4 зимних и по 2 осенних и летних); груш 2 дерева; айвы, сливы, абрикоса, персика и вишни (или черешни) по 2 дерева; винограда 20—30 кустов; земляники 300 кустиков.

Такой состав насаждений в приусадебном саду вполне обеспечит среднюю колхозную семью плодами и ягодами в течение почти круглого года.

Средняя урожайность плодовых и ягодных культур, достигших полного возраста, в приусадебных садах может быть принята следующая (в килограммах с 1 дерева или куста, а земляники с 1 квадратного метра):

Яблони	60—70 кг	персика	10—15 кг
груши	60—70 кг	смородины черной	3 кг
айвы	20—30 кг	смородины белой	5 кг
вишни	10—15 кг	смородины красной	5 кг
черешни	20—30 кг	крыжовника	5 кг
сливы	30—40 кг	малины	1—1,5 кг
абрикоса	30—40 кг	земляники	0,7—1 кг

Таким образом, урожайность с приусадебного сада в средней полосе СССР будет составлять в килограммах: яблок и груш 700—800; косточковых плодов до 150; смородины, крыжовника и малины около 150 и земляники 30—50, а всего плодово-ягодной продукции свыше 1000 кг. В южной зоне плодоводства валовой сбор плодов и ягод с приусадебных садов будет несколько больше.

На уход и обработку такого сада в течение лета потребуется 40—50 рабочих дней.

В зависимости от местных условий соотношение плодовых пород в приусадебном саду может меняться. Например, в Армении, Грузии и в Средней Азии целесообразно в значительном количестве выращивать персик и абрикос, а также гранат и инжир.

Для приусадебного сада из утвержденных стандартных сортов можно рекомендовать следующие сорта плодово—ягодных культур.

В центральных районах СССР

Яблоня: летние сорта — Папировка, Грушовка московская, Коричное полосатое, Суйслепское; осенние сорта — Боровинка, Осеннее полосатое (Штрейфлинг), Мельба; зимние сорта — Антоновка, Пепин шафранный, Уэлси, Анис.

Груша: Тонковетка, Бессемянка, Бергамот, Вере зимняя Мичурина (для центрально—черноземной полосы).

Вишня: Владимирская, Ширпотреб черная, Жуковская, Любская, Шубинка.

Слива: Скоропелка красная, Озимая красная, Очаковская желтая, Искра, Память Тимирязева.

Черная смородина: Лакстона, Лия плодородная, 8-и Девисона, Сентябрьская Даниэля.

Красная смородина: Голландская красная, Красный крест, Герой.

Белая смородина: Версальская белая, Голландская белая.

Крыжовник: Английский желтый, Авенариус, Финик, Бразильский.

Малина: Калининградская, Новость Кузьмина, Усанка, Мальборо.

Земляника: Комсомолка, Мысовка, Красавица Загорья, Поздняя из Загорья, Рощинская.

В южных районах СССР

Яблоня: Папировка, Налив белый, Астраханское красное, Боровинка, Кальвиль снежный, Ренет шампанский, Розмарин, Ренет Симиренко, Бойкен, Пепин лондонский.

Груша: Вильяме летний, Бере Боек, Бере Арданпон, Любимица Клаппа, Кюре, Сеянец Киффера.

Слива: Венгерка обыкновенная, Венгерка итальянская, Анна Шпет, Ренклюд Альтана, Персиковая.

Вишня: Владимирская, Подбельская, Любская, Гриот остгеймский

Черешня: Дрогана желтая, Дениссена желтая, Наполеон розовая.

Абрикос: Краснощекий, Амброзия, Шалах, Ахрори, Хурмаи.

Персик: Эльберта, Майфлевер, Амсен, Чемпион, Золотой юбилей, Гринсборо.

Земляника: Комсомолка, Иосиф Магомет, Кульвер, Киевская ранняя. № 2, Коралка, Чернобровка, Ранняя МОСВИРа, Ташкентская.

Наряду с указанными сортами в приусадебных садах следует культивировать и лучшие новые сорта, выведенные местными научно-исследовательскими и опытными учреждениями.

В приусадебных садах южных районов страны целесообразно высаживать яблони, привитые на дусене. На этом подвое деревья образуют хорошие кроны и несколько раньше вступают в плодоношение. Как в центральных, так и в южных районах в приусадебных садах желательнее высаживать яблони и груши, привитые на карликовых подвоях. Для яблони в южных районах карликовым подвоем служит парадизка типа IX, а в центральных — краснолистная парадизка и подвой 13—49. Груша прививается в южных районах на айве и в центральных на ирге.

Посадка яблонь на карликовых подвоях позволит вывести деревья различных форм, которые наряду с высоким урожаем прекрасных по качеству плодов придадут приусадебному саду нарядность.

Особенно декоративны формовые деревья сортов Папировка, Грушовка московская, Штрейфлинг, Пепин шафранный, Кандиль синап, Розмарин, Кальвиль снежный.

Ниже приводится список некоторых хозяйств, имеющих питомники плодово-ягодных культур и отпускающих посадочный материал.

Область, край	Название хозяйств и их почтовый адрес
Московская	Совхоз имени Ленина (почтовое отделение: совхоз имени Ленина Ленинского района) Московская плодово-ягодная опытная станция (почтовое отделение Бирюлево Московско-Донбасской железной дороги)
Рязанская	Колхоз имени Сталина (Шацкий район)
Тамбовская	Научно-исследовательский институт садоводства имени Мичурина (г. Мичуринск) Совхоз имени Мичурина (Мичуринский район) Учхоз «Ударник» Плодоовощного института имени Мичурина (Мичуринский район)
Краснодарский	Краснодарская плодово-виноградная опытная станция (г. Краснодар, почтовый ящик № 2), Совхоз «Агроном» (ст. Динская Северо-Кавказской железной дороги) Совхоз «Красное» (ст. Степная Северо-Кавказской железной дороги)
Полтавская (Украинская ССР)	Колхоз имени XVII партсъезда (г. Лохвица)
Ленинградская	Совхоз «Скреблово» (почтовое отделение «Красный вал» Лужского района) Ленинградская плодово-ягодная опытная станция (г. Павловск, ул. Мичурина, 21)

РАЗМЕЩЕНИЕ ПЛОДОВЫХ ДЕРЕВЬЕВ И ЯГОДНИКОВ В САДУ

При планировке приусадебного сада, кроме мест для деревьев и кустарников, должны быть предусмотрены места для цветочных и декоративных растений, детской площадки, беседки, сарая и ком постной кучи. Приусадебный сад должен не только давать плоды, ягоды и овощи, но и быть уютным и удобным местом отдыха и развлечений для всей семьи.

Существует очень много схем размещения плодово-ягодных пород в приусадебном саду. Во многом они зависят от самой формы и размера участка, размещения на нем жилого дома и других построек, а также общей планировки колхозного села или поселка. С учетом местных условий выбирается та или иная схема. Приводим одну из типовых схем (рис. 1).

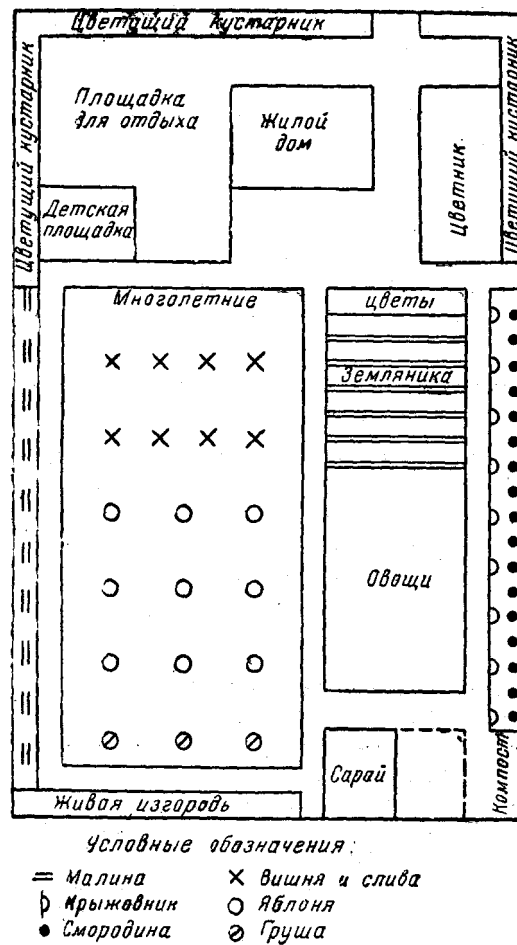


Рис. 1. Примерная схема размещения плодово-ягодных культур в приусадебном саду

Чтобы наиболее полно использовать в приусадебных садах земельную площадь, применяют так называемые уплотненные посадки. С этой целью между яблонями и грушами сажают деревья этих же пород, привитые на карликовых подвоях, или деревья вишни. В молодых садах между плодовыми деревьями высаживают ягодные кустарники, землянику, овощные культуры. Не следует в этих междурядьях сажать высокостебельные культуры — подсолнечник, кукурузу. Не рекомендуется также высаживать в междурядьях малину и ежевику: они засоряют участок своими отпрысками.

Когда основные плодовые деревья — яблоня и груша — достигнут полного плодоношения и займут всю отведенную им площадь, выращивание в междурядьях овощей и земляники надо прекратить. Поэтому при планировке участка под овощи и землянику должна быть отведена самостоятельная площадь.

Во всех приусадебных садах плодово-ягодные культуры размещают прямолинейными рядами. Ряды деревьев яблони и груши, а в южных районах также абрикоса и черешни располагают друг от друга на расстоянии 6 метров, а деревья в ряду — на расстоянии 8 метров. При этих расстояниях целесообразно между двумя соседними деревьями в ряду высаживать по одному дереву вишни, персика, айвы

или яблони и груши, привитых на карликовых подвоях. Если же в междурядьях будут высаживаться только ягодные или овощные культуры, то междурядья, а также расстояние между деревьями в ряду может быть 6 метров.

В центральных и северо-восточных районах сливу и вишню сажают по схеме 4х3 метра (4 метра между рядами и 3 метра в ряду), а в южных — 6х4. Персики и айву в чистых посадках сажают по схеме 4х3 метра и виноград — 2,5х1,5 метра.

Расстояния между постройками и деревьями должны быть не менее 5—6 метров и от границ соседнего участка не менее половины ширины междурядья, отводимого для данной породы. Лучше всего площади вдоль границы приусадебного сада с соседними участками занимать ягодными кустарниками. Обычно к одной границе сажают малину, а к другой — смородину и крыжовник, отступая от забора на 1 метр.

При посадке ягодных кустарников оставляют следующие расстояния в рядах: Для малины 0,75 метра, для крыжовника и смородины по 1,25 метра. Если ягодники высаживают в несколько рядов, то расстояния между рядами оставляют: для малины 1 метр, для смородины и крыжовника по 1,5 метра.

После выбора схемы размещения плодово-ягодных культур и отвода места под овощи, землянику и цветник производят разбивку сада, то есть намечают в натуре места, где должны быть посажены деревья и ягодники. Обычно для этого пользуются мерной лентой или тонкой веревкой с нанесенными на нее через каждый метр метками (узлами) и соответствующим количеством кольев. При этом точно соблюдают принятые расстояния и прямолинейность рядов во всех направлениях.

Разбивку начинают от одной какой-либо границы участка или от построек. В нужном направлении натягивают мерную ленту или веревку и устанавливают через принятые расстояния колья. Затем ленту или веревку переносят параллельно первому ряду на ширину междурядья, отмеряемую точно с обоих концов, и разбивают второй ряд.

После разбивки всего участка проверяют прямолинейность рядов в поперечном направлении.

ПОДГОТОВКА ПОЧВЫ И ПОСАДКА САДА

Плодовые деревья и ягодники хорошо развиваются и плодоносят только на плодородной и глубоко разрыхленной почве. Поэтому предпосадочная подготовка почвы является важнейшим условием в создании высокоурожайных и долговечных плодово-ягодных насаждений.

В приусадебных садах не представляется возможным подготавливать почву для посадки так, как это принято в промышленных садах, то есть предварительно содержать участок под многолетними травами, проводить сплошное внесение органических и минеральных удобрений и глубокую вспашку тракторными плугами. Предпосадочная подготовка почвы в приусадебных садах сводится к заблаговременной копке посадочных ям нужных размеров и заправке их органическими и минеральными удобрениями.

Посадочные ямы в приусадебном саду копают несколько больших размеров, чем это принято в промышленных садах. Чем больше размер ямы, тем лучше развивается дерево.

Для яблони, груши, абрикоса, черешни и сливы обычно копают ямы шириной 1,2 метра и глубиной 60 см. На тяжелых глинистых и каменистых почвах ширину ямы увеличивают до 1,5 метра и глубину — до 1 метра.

Для вишни, персика и айвы ямы делаются несколько меньшего размера, но не менее 80 см ширины и 40—50 см глубины.

Для ягодных кустарников — малины, смородины и крыжовника — лучше всего рыть сплошные канавы шириной 50 см и глубиной 30 см. При посадке ягодных кустарников в ямы последние делаются таких же размеров.

Ямы готовят заблаговременно: для весенней посадки с осени, для осенней за 3—4 недели до посадки.

За несколько дней до посадки выкопанные ямы заправляют органическими и минеральными удобрениями, а на кислых почвах и известью.

Нормы удобрений на одну посадочную яму

Породы	Навоз, компост или перегной (в килограммах)	Суперфосфат (в граммах)	Калийная соль (в граммах)	Известь (в граммах)
В северных районах и средней полосе				
Яблоня, груша	30	1000	200	1000
Вишня, слива	20	1000	150	1000
Крыжовник, смородина, малина	10-12	500	70	500
В южных районах				
Яблоня, груша, слива, абрикос, черешня, вишня	15-20	500	70	-
Виноград	10	400	60	-

Органические и минеральные удобрения, а также известь смешивают между собой и затем, тщательно перемешав с почвой, вносят их в посадочные ямы.

В северных районах и Сибири все плодовые породы сажают исключительно весной. В средней полосе СССР лучшим сроком посадки вишни, сливы и груши также является весна. Хорошие результаты в средней полосе дает осенняя посадка яблони и ягодных кустарников.

В южных районах наиболее благоприятное время посадки для всех плодовых и ягодных культур — осень. При весенней посадке здесь растения страдают от недостатка влаги в почве и воздухе.

Землянику во всех районах можно высаживать весной и осенью. При весенней посадке уже на следующий год она дает значительный урожай. Осеннюю посадку земляники проводят с таким расчетом, чтобы до наступления заморозков растения успели укорениться. Лучший срок осенней посадки земляники в средней полосе — август и начало сентября, а на юге — сентябрь-октябрь.

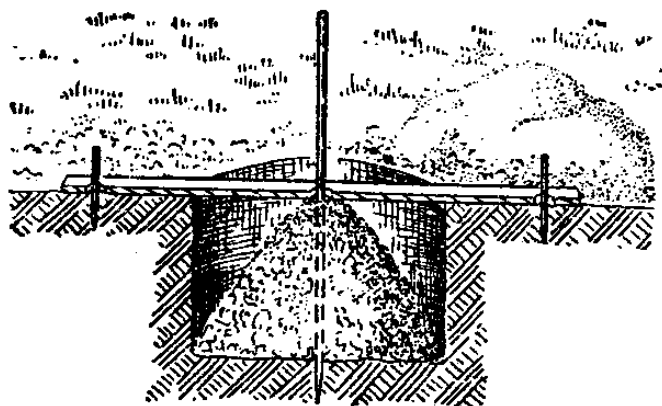


Рис. 2. Схема подготовки посадочной ямы

Во всех районах СССР лучшие результаты дает посадка яблони и груши двулетними саженцами с хорошо сформированной кроной и мощной корневой системой.

Вишню и сливу в северных и центральных районах также надо сажать в двулетнем возрасте. В южных районах для посадки персика, абрикоса, черешни, вишни и сливы берут саженцы в однолетнем возрасте.

Ягодные кустарники — смородину и крыжовник — сажают двулетними саженцами, с 2—3 побегами и мощной корневой системой, а малину — хорошо развитыми однолетними отпрысками с толщиной побегов не менее 6—8 миллиметров и с хорошо разветвленными мочковатыми корнями.

Рассаду земляники заготавливают только со здоровых, чистосортных плантаций второго и третьего года плодоношения. Для посадки обычно выбирают первые на усах от материнского растения наиболее развитые розетки, с хорошими корнями.

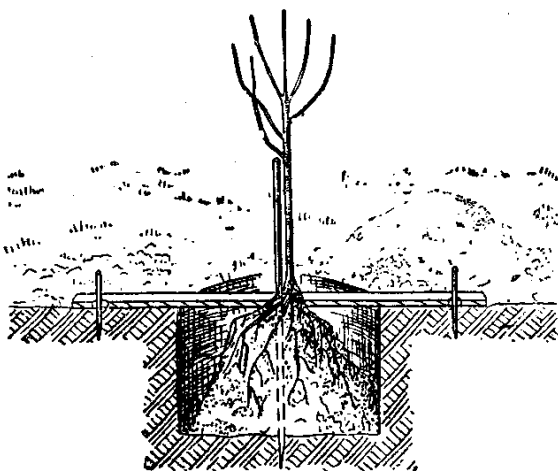


Рис. 3. Схема посадки саженца

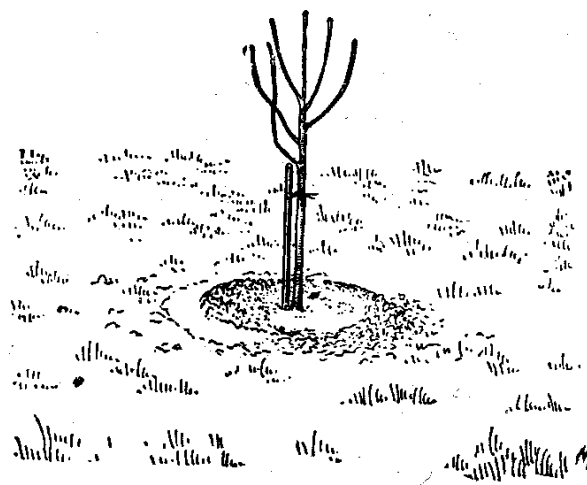


Рис. 4. После посадки саженца во всю ширину ямы делают лунку

Перед высадкой на постоянное место у саженцев плодовых деревьев и ягодных кустарников тщательно осматривают корневую систему; при этом обрезают острым ножом только те корни, которые имеют разрывы и большие механические повреждения. Обновление же срезов у всех корней — ненужная и вредная операция; она только задерживает укоренение растений.

Перед тем как разнести саженцы к местам посадки, корни их обмакивают в болтушке. Ее готовят в небольшой ямке из равных частей глины и коровяка, разбавленных водой до сметанообразного состояния.

В центре заблаговременно вырытой и заполненной удобренной почвой ямы вбивают кол и делают из земли холмик (рис. 2). На холмик опускают корни саженца, расправляя их во все стороны (рис. 3). После этого засыпают яму землей, время от времени приподнимая и опуская саженец, чтобы его корни вошли в лучшее соприкосновение с почвой.

Когда яма будет заполнена землей и утрамбованного вокруг дерева во всю ширину ямы делают лунку и обильно поливают ее водой до 3 ведер на одно дерево (рис. 4). После поливки лунку поправляют и поверхность ее прикрывают перепревшим навозом, компостом или торфом слоем 6—10 см.

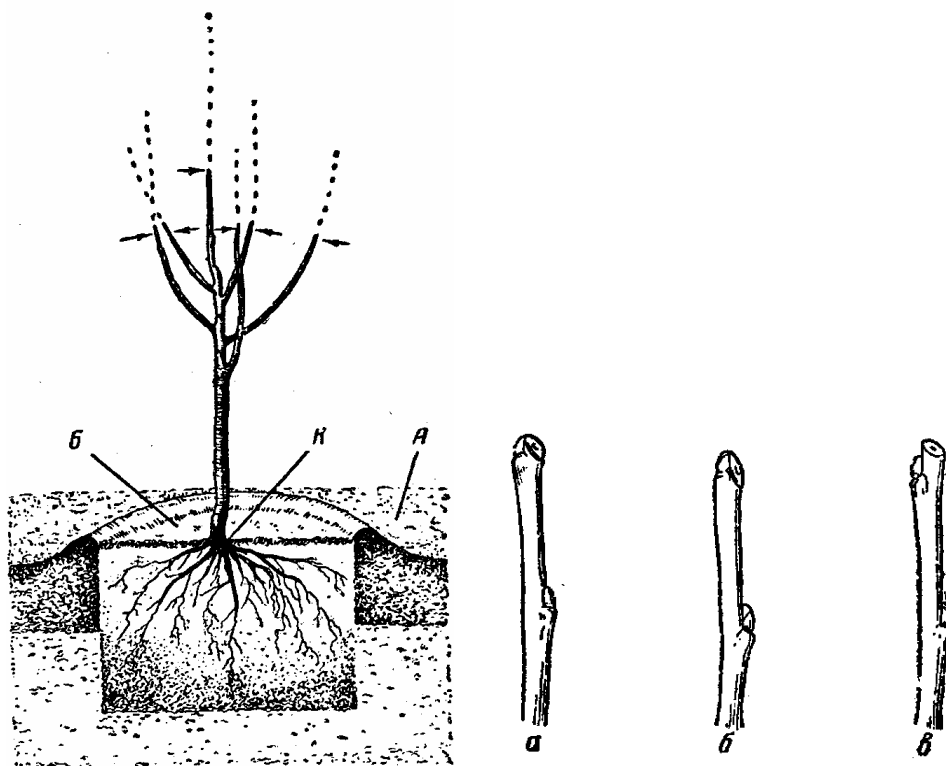


Рис. 5. Обрезка ветвей кроны яблони после посадки. Стрелки — место обрезки. А — поверхность почвы; В — уровень поверхности лунки; К — корневая шейка

Рис. 6. Срезка однолетних побегов на почку а — правильно; б — неправильно, слишком низко; в — неправильно, оставлены шипики

При посадке корневая шейка дерева должна находиться на 3—5 см выше поверхности ямы; после же того, как почва осядет, корневая шейка окажется на одном уровне с поверхностью ямы. Кол, как правило, должен находиться с южной стороны дерева и защищать его от нагрева солнцем. По окончании посадки дерево подвязывают к колу мочалом.

У посаженных весной плодовых деревьев сразу обрезают ветви, при осенней же посадке обрезку делают весной. У сильно развитых деревьев обрезают примерно половину длины всех однолетних побегов, в том числе и побега продолжения, а у менее развитых — одну треть (рис. 5). Побеги обрезают острым ножом на почку, направленную во внешнюю сторону. Срезы делают наискось таким образом, чтобы верхняя граница среза была на уровне почки, а нижняя совпадала с ее основанием (рис. 6).

Саженцы смородины, крыжовника и малины перед посадкой обрезают ножом или секатором. У смородины и крыжовника оставляют 2—3 побега длиной 12—15 см с 3—4 хорошо развитыми почками; все остальные побеги и в первую очередь слабые удаляют у основания. У малины оставляют побеги длиной 30—40 см (рис. 7).

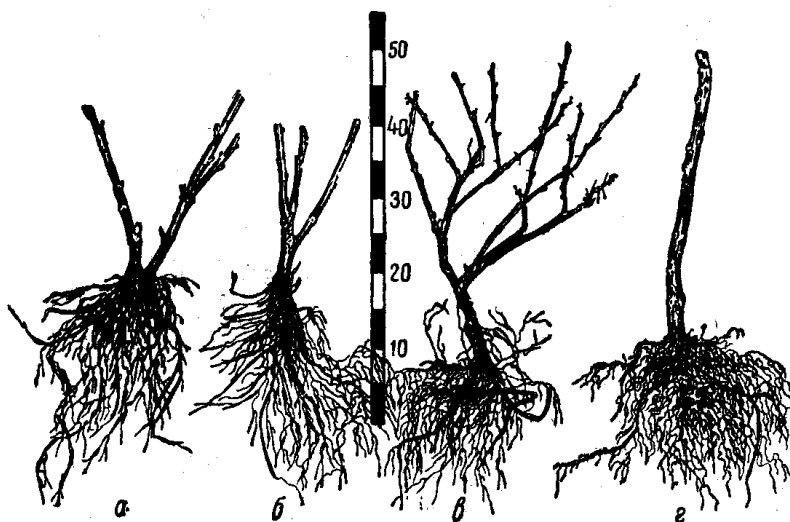


Рис. 7. Саженцы ягодных кустарников, подготовленные к посадке: а, б смородины; в — крыжовника; г — малины

Ягодные кустарники сажают следующим образом: в посадочной яме, заполненной удобренной почвой, выкапывают небольшую ямку, куда помещают корни саженца. Затем корни засыпают землей, время от времени встряхивая саженец и утрамбовывая почву ногой. Саженцы смородины, крыжовника сажают, как правило, на 3—4 см глубже, чем они сидели в питомнике. Это делается для того, чтобы из корневой шейки и части побегов, закрытых землей, на следующий год выросли сильные побеги. По окончании посадки вокруг растений делают лунки, которые обильно поливают водой, а затем прикрывают перепревшим навозом, компостом или торфом.

Землянику в приусадебных садах, как правило, выращивают без гряд, на ровном месте и только в избыточно увлажненных районах, а также в садах, расположенных

на пониженных местах, ее возделывают на грядках шириной 90—120 см. Почву обрабатывают и удобряют заблаговременно, за 2—3 недели до посадки. Обычно весь участок, предназначенный под землянику, перекапывают на глубину штыка лопаты, заделывая при этом органические и минеральные удобрения. На 1 квадратный метр вносят: хорошо перепревшего навоза, компоста или смеси торфа с фекалиями на бедных почвах 6, а на более заправленных 4 килограмма в смеси с 60 граммами суперфосфата и 30 граммами калийной соли. После перекопки поверхность почвы разравнивают граблями.

В приусадебном саду при безрядковой культуре земляники наиболее распространена однострочная и двухстрочная посадка.

При однострочной посадке расстояния между рядами делают в 60 см, а между растениями в ряду — 15—20 см. При двухстрочной посадке расстояния между лентами устанавливают 60 см, между строчками в ленте — 30 см, а в рядах — такие же, как и при однострочной посадке.

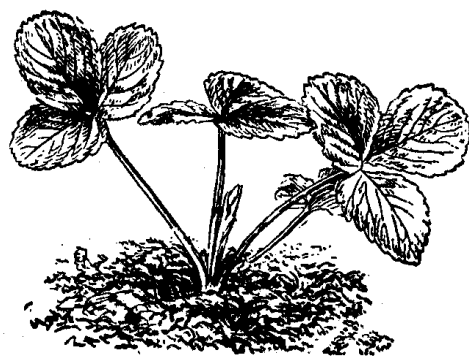


Рис. 8. Срединная почка у рассады земляники — сердечко должно быть незасыпанным

Сажают землянику по шнуру, натягивая его параллельно длинной стороне отведенного под нее участка и последовательно перемещая шнур на принятую ширину междурядий. Ряды растений располагают на грядках поперек них с расстояниями между рядами 50 см и между растениями 15—20 см.

Рассаду земляники сажают при помощи штыковки. Штыковкой делают небольшую ямку, опускают в нее корни, расправляют их так, чтобы они не скручивались и не загибались кверху. После этого засыпают корни почвой и плотно обжимают руками. При посадке необходимо следить, чтобы срединная почка у земляники (сердечко) была на уровне поверхности почвы и оставалась незасыпанной (рис. 8). Как слишком большое заглубление рассады, так и мелкая ее посадка дают плохие результаты (рис. 9). После посадки растения поливают по одному ведру воды на 15—20 растений и прикрывают поверхность почвы перепревшим навозом, перегноем или торфом.

В сухую погоду и особенно при весенней посадке поливают несколько раз, пока растения не приживутся.

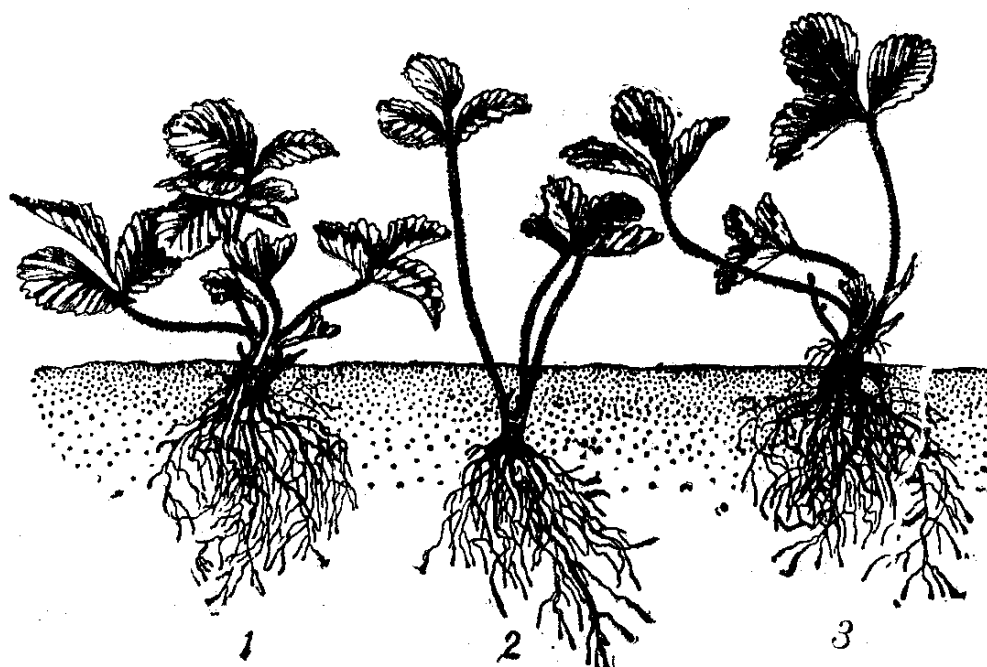


Рис. 9. Посадка земляники: 1-я правильная, 2-я и 3-я неправильная

УХОД ЗА ПРИУСАДЕБНЫМ САДОМ

Обработка почвы. Основную обработку почвы в приусадебном саду проводят осенью под зябь, перекапывая ее лопатами или штыковальными вилами.

Около самих растений почву обрабатывают на глубину 10—15 см, причем стараются не подрезать корни. Пласт с травой хорошо заделывают внутрь, оставляя при этом поверхность почвы несколько глыбистой, чтобы она лучше проветривалась и хорошо задерживалась в ней весенняя влага.

Весной, как только слегка просохнет верхний слой почвы, ее рыхлят ручными граблями, чтобы лучше сохранить влагу. Через 7—10 дней проводят глубокое мотыжение. Все эти работы должны быть закончены до начала распускания листьев.

В течение лета проводят 3—4 рыхления по мере уплотнения почвы и зарастания ее сорняками; 2—3 рыхления проводят обычно до сбора урожая и одно после него.

Удобрение сада. Плодовые деревья и особенно ягодные кустарники очень требовательны к удобрениям и в первую очередь к органическим, без которых они не могут нормально развиваться и плодоносить.

Особенно широко в приусадебном саду должны применяться торфофекальные компосты. Торф и фекалии — очень ценные удобрения, но применять их можно только после обработки в компостных кучах. Дело в том, что свежий торф разлагается медленно, а при высокой кислотности даже может оказать вредное влияние на растения; внесение же фекалий непосредственно под деревья или ягодники запрещается по санитарно-гигиеническим соображениям. При компостировании фекалии хорошо впитываются в торф и полностью сохраняют свои удобрительные качества. Смешиваясь с торфом, фекалии образуют рыхлую

землистую массу, без какого-либо неприятного запаха. Если торф имеет высокую кислотность, в компостные кучи добавляют известь или фосфоритную муку.

При недостатке фекалий их добавляют в компост из расчета на 3 части торфа 1 часть фекалий. Если же торфа мало, а фекалий достаточно, то на 1 часть торфа добавляют 3—5 частей фекалий (в зависимости от влагоемкости торфа). Чем больше будет в компосте фекалий, тем он богаче станет питательными веществами.

Фосфоритной муки или суперфосфата добавляют в компост в количестве 10—20 кг на тонну торфа, волаы—до 20 кг, извести — до 60 кг.

В зависимости от качества торфа процесс созревания компоста продолжается от 2 до 6 месяцев безморозного периода. За этот период компост 1—2 раза перелопачивают. Созревшим он считается тогда, когда торфофекальная масса делается однородной и легко рассыпается.

Для компоста используют также сорняки, собираемые при прополках и обкосах приусадебного участка, ботву овощей и картофеля. В районах, где нет торфа, сбору таких материалов надо уделять особое внимание. В отдельных случаях для увеличения растительного материала; закладываемого в компост, на свободной площади участка высевают наиболее урожайный в данном районе сидерат (так называются растения, идущие на зеленое удобрение). Посев делается с таким расчетом, чтобы с одной и той же площади получить два урожая в год. Первый посев производят рано весной, и когда получится максимальное количество зеленой массы, что обычно бывает в конце июня, ее скашивают и компостируют. После уборки зеленой массы снова проводят посев сидерата и в октябре убирают второй урожай.

Для центральных районов лучший сидерат для названных целей — смесь люпина и фацелии. На 100 квадратных метров высевают весной: люпина 1,4 килограмма и фацелии 0,1 килограмма, летом и того и другого в полтора раза больше. В южных районах лучшими сидератами служат пелюшка или смесь ее с фацелией. Весной нормы высева на 100 квадратных метров таковы: одна пелюшка — 1,5 килограмма; пелюшка в смеси с фацелией — 1,2 и 0,1 килограмма; при летних посевах нормы следует удвоить.

Компост из зеленой массы приготавливают так же, как и из торфа.

Органические удобрения в приусадебном саду вносят осенью под основную обработку (перекопку) почвы из расчета 5—8 килограммов на подзолистых почвах и 3—5 килограммов на чернозем мах на 1 квадратный метр.

Минеральные удобрения под плодовые деревья и ягодные кустарники желательно вносить ежегодно. Фосфорные и калийные удобрения вносятся осенью перед обработкой почвы, азотистые — осенью, а также весной в два срока: в начале вегетации и после цветения по окрепшим завязям. На подзолистых почвах вносят аммиачной селитры 40 г, суперфосфата 80 и калийной соли 30 г; на черноземных почвах аммиачной селитры 30 г, суперфосфата 60, калийной соли 20 г на квадратный метр.

Порошкообразный суперфосфат рекомендуется вносить в почву в смеси с небольшим количеством торфа, но лучше в смеси с хорошим компостом. На 10 килограммов суперфосфата берут 1 центнер торфа или компоста.

В приусадебных садах также следует применять покровные культуры: они в значительной степени могут восполнить недостаток органических удобрений. В междурядьях, не занятых под овощи и землянику, покровные культуры высевают ежегодно во второй половине июля. В течение первой половины лета — до посева покровной культуры — почву содержат под черным паром. Семен на этой культуре высевают вручную и заделывают граблями. К осени покровные растения успевают достаточно развиться и накопить до 4—6 и более килограммов зеленой массы на квадратный метр.

Ниже приводятся нормы высева семян лучших покровных культур, (в килограммах на 100 квадратных метров).

В центральных районах:		В южных районах:	
Люпин	2,0	Пелюшка	1,0
Фацелия	0,15	Фацелия	0,15
Горчица	0,2	Чика	1,8
Горох	1,8	Вика грузинская	1,0

ОБРЕЗКА

Обрезка молодых плодовых деревьев. Цель обрезки молодых плодовых деревьев — обеспечить формирование основных скелетных ветвей и создать компактные кроны. В этот период очень важно не допустить излишнего загущения кроны и неравномерного развития основных скелетных ветвей.

Для формирования кроны выбирают в качестве будущих скелетных ветвей 5—7 побегов, наиболее сильных и направленных в разные стороны. Все остальные побеги, ненужные для образования кроны, или вырезают совсем «на кольцо», или же (что еще лучше) значительно укорачивают (рис. 10).

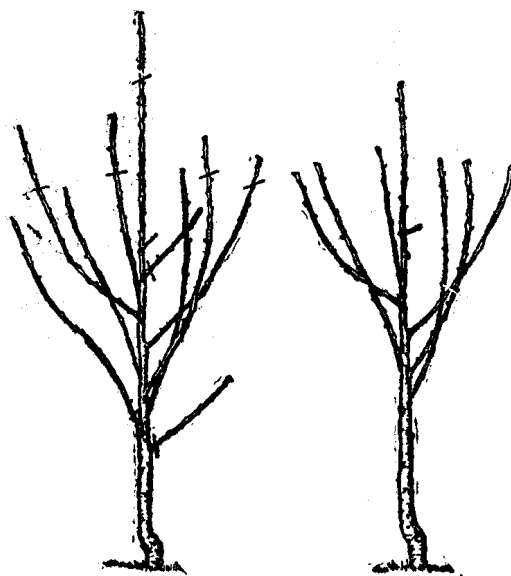


Рис. 10. Обрезка вишни-однолетки после посадки: слева — до обрезки; справа — после обрезки

Побеги, выбранные в качестве будущих основных скелетных ветвей, укорачивают по-разному, в зависимости от породы. Как правило, у яблони и груши побеги укорачивают сильнее, чем у вишни и сливы.

В последующие годы на основных скелетных ветвях формируют разветвления второго, а на них третьего порядка по тем же правилам, что и формирование основных сучьев на стволе. Первые ветви второго порядка оставляют не ближе 40—60 см от основания сука, чтобы разветвления соседних сучьев не мешали друг другу.

У молодых, хорошо растущих деревьев основным способом обрезки служат прореживание, то есть удаление побега у его основания. Побеги в этом возрасте, как правило, не укорачивают, за исключением тех случаев, когда боковой побег развивается одинаково мощно с побегом продолжения.

Обрезка плодоносящих деревьев. У деревьев, вступающих в пору плодоношения с правильно сформированными кронами, обрезка сводится к прореживанию—удалению ветвей, загущающих крону. Небольшое прореживание делается ежегодно. В первую очередь удаляют сухие, больные, слаборазвитые переметающиеся и растущие внутрь кроны ветви, срезая их «на кольцо».

У более старых деревьев, кроме того, ветви укорачивают. Укорачивают концы скелетных ветвей на 2—3—летнюю древесину, удаляя ветви толщиной до 1 см. Обрезку надо делать над боковой веткой, не допуская оставления пеньков.

У деревьев со слабым или совсем прекратившимся приростом, когда началось уже усыхание концов скелетных ветвей, производят более сильное укорачивание — до 5—7—летней древесины, срезая верхушки ветвей толщиной 2—3 см.

Обрезку во всех случаях проводят рано весной, до начала сокодвижения.

Ручной инвентарь, нужный для обрезки, должен быть хорошо наточенным и острым. Толстые ветви спиливают пилками, а затем рану зачищают острым ножом (рис. 10). Все раны больше 1 см, — нанесенные в результате обрезки, замазывают садовым варом или масляной краской.

Обрезка малины. Обрезка малины сводится к подготовке хороших побегов замещения и удалению побегов, прекративших плодоношение. Подготовку побегов замещения начинают с весны. Когда у кустов малины появляются новые отпрыски, из них отбирают наиболее сильные. В зависимости от особенностей сорта в кусте оставляют от 8 до 12 основных побегов и 2-3 резервных. Все остальные побеги (отпрыски) удаляют по мере их появления, так как они снижают урожай и ослабляют рост оставшихся побегов. При затяжном росте рекомендуется осенью в конце вегетации проводить легкое укорачивание побегов на 10—15 см для предохранения их от подмерзания зимой.

Весной следующего года до начала вегетации вырезают лишние резервные побеги, а поврежденные зимними морозами укорачивают до здоровой древесины с неповрежденной почкой. Прекратившие плодоношение побеги малины вырезают после уборки урожая, когда они начинают засыхать. Их срезают у самого основания куста без оставления пеньков, являющихся убежищем для вредителей. Срезанные ветки малины немедленно удаляют с участка и сжигают.

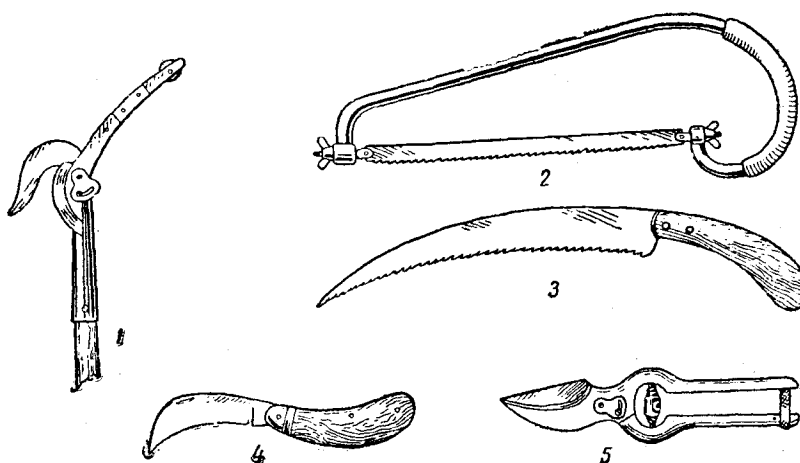


Рис. 11. Ручной инструмент для обрезки сада: 1 — воздушный секатор, или сукорез; 2 — пила лучковая; 3 — пила ножовка; 4 — садовый нож; 5 — садовые ножницы-секатор

Обрезка черной смородины. При обрезке черной смородины ставят следующие задачи: разредить кусты и создать хорошие условия для роста основных плодоносящих ветвей и прикорневых побегов замещения; сменить стареющие малопродуктивные ветви на более ценные молодые; создать разновозрастной состав ветвей для обеспечения равномерного плодоношения куста по годам, не допуская перегрузки урожаем в один год и недогрузки в другой.

Хорошо сформированный куст черной смородины должен иметь 15—20 ветвей, в том числе примерно 4—6 однолетних прикорневых, 3—4 двухлетних, по 2—3 трехлетних, четырехлетних и пятилетних.

В первую очередь вырезают сухие, больные и поломанные ветви, пораженные грибными болезнями и вредителями (стеклянницей и клещом), а также лежащие на земле. Удаляют также все старые ветви со слабым приростом (короче 10 см). При прореживании кустов удаляют все менее ценные ветви, мешающие свободному доступу воздуха и света в середину куста.

При обрезке молодых и вновь посаженных кустов смородины все побеги укорачивают, оставляя прирост с 2—3 почками. На 2-й и 3-й год обрезка молодых растений смородины заключается в прореживании загущенных ветвей, при этом стремятся сформировать в кусте ветви разного возраста.

Обрезают смородину ежегодно осенью, до наступления сильных морозов и выпадения снега, а также рано весной, до начала распускания почек. Вырезают ветви у их основания, не оставляя при этом пеньков.

Обрезка красной смородины и крыжовника. Красную смородину и крыжовник в основном обрезают так же, как и черную смородину. При обрезке требуется разредить куст и сменить стареющие малопродуктивные ветви. В кусте оставляют от 15 до 25 ветвей. Разница в обрезке только та, что для красной смородины и крыжовника требуется больше времени для смены возрастного состава ветвей. Предельный возраст ветвей должен определяться наличием на них прироста. Если прирост слабый и ветви имеют признаки угнетения, их удаляют в более раннем возрасте. Наоборот, если на ветвях имеется сильный прирост, их оставляют на

кустах более продолжительный срок, независимо от возраста. Побеги замещения у красной смородины и крыжовника оставляются в меньшем количестве, чем у черной смородины,— ежегодно не более 1—2 побегов на кусте.

Все вырезанные ветви и побеги складывают в кучи и сжигают.

При небольшой обеспеченности водой лунки и кольца не соединяют, а каждое дерево поливают отдельно из ведра, так, чтобы промочить слой почвы 60—80 см. Обычно для такого полива требуется ведер вод» на квадратный метр.

Лучше поливать редко, но обильно, чем часто, но слабо. Сроки поливов зависят от погодных условий и состояния почвы; надо поливать, если на ощупь на глубине 20 см ощущается су* хая почва. Обычно в течение лета поливают 5—6 раз, в районах средней и северной полосы — 2—3 раза, а в отдельных районах южной полосы — до 10—12 раз. Вновь посаженные деревья и кустарники, а также больные и поврежденные лучше поливать более часто.

После каждого полива почву в лунках и кольцах рыхлят

Полив

В приусадебных садах всех районов, как правило, применяется полив. Даже в северных районах и тем более в средней полосе СССР в отдельные годы, когда осадков весной и в первой половине лета выпадает мало и потому рост плодовых деревьев и ягодников задерживается, а урожайность резко падает, приходится применять поливы. Особенно страдают от недостатка влаги земляника, малина, черная смородина, меньше — красная смородина, крыжовник, вишня и яблоня. Вредное действие засухи иногда сказывается не только на урожае текущего года, но и следующего года. Поэтому приусадебные сады и в северных и в центральных районах должны быть обеспечены водой.

В южных районах полив — важнейшее мероприятие, обеспечивающее нормальный рост и плодоношение сада.

В приусадебном саду наиболее распространен полив приствольных или прикустовых лунок и колец. Если имеется водопроводная сеть с необходимым напором воды, сад поливают из шлангов. Приствольные лунки делают таких размеров (в зависимости от возраста дерева или куста), чтобы они захватывали основную массу корневой системы. Валики, огораживающие лунку, насыпают высотой 15—20 см. При поливе по приствольным кольцам землю от ствола или основания куста не отгребают. В том месте, под которым находится наиболее деятельная корневая система, делают кольцо шириной 30—40 см. Лунки или кольца при поливе соединяют между собой бороздами, по которым пускают воду (рис. 12). Полив в приусадебных садах по бороздам, которые делаются по направлению небольшого склона на расстоянии 70—100 см друг от друга,— лучший способ проведения этого мероприятия.

При небольшой обеспеченности водой лунки и кольца не соединяют, а каждое дерево поливают отдельно из ведра, так, чтобы промочить слой почвы 60—80 см. Обычно для такого полива требуется ведер вод» на квадратный метр.



Рис. 12. Полив сада: слева — кольцами; справа — лунками.

Лучше поливать редко, но обильно, чем часто, но слабо. Сроки поливов зависят от погодных условий и состояния почвы; надо поливать, если на ощупь на глубине 20 см ощущается сухая почва. Обычно в течение лета поливают 5—6 раз, в районах средней и северной полосы — 2—3 раза, а в отдельных районах южной полосы — до 10—12 раз. Вновь посаженные деревья и кустарники, а также больные и поврежденные лучше поливать более часто.

После каждого полива почву в лунках и кольцах рыхлят.

УХОД ЗА ЗЕМЛЯНИКОЙ

Рано весной, как только сойдет снег, удаляют отмершие листья ручными граблями. Собранные листья и другой мусор складывают в кучи и сжигают. Затем вносят минеральные удобрения, лучше в смеси хотя бы с небольшим количеством перегноя, торфа или компоста. Удобрения рассыпают по всему саду, стараясь вместе с тем, чтобы они не попадали в середину куста. На 1 квадратный метр площади вносят 20 г аммиачной селитры, 50 г суперфосфата и 20 г калийной соли, тщательно перемешанных с 1—2 килограммами перегноя или торфа. Заделывают удобрения мотыгой.

Перед самым цветением земляники желательно внести жидкую подкормку из раствора аммиачной селитры (на ведро воды 50 г селитры) или куриного помета (на ведро воды 0,5 килограмма помета). Чтобы предохранить ягоды от загрязнения, почву под ними подстилают резаной соломой или мелкой стружкой, опрыснутыми 1-процентным раствором медного купороса (100 г купороса на ведро воды) (рис. 13). Это предохраняет ягоды от повреждения серой гнилью.



Рис. 13. Подстилка соломы под землянику для предохранения ягод от загрязнения

В южных районах СССР, а в засушливую погоду и в центральных, землянику необходимо поливать или по бороздам, сделанным посредине междурядий, или путем дождевания из шланга. Лучшие сроки полива — начало цветения земляники, период созревания ягод и после уборки урожая.

После каждого сильного дождя или полива почву рыхлят мотыгой или граблями. Сорняки уничтожают по мере их появления. По окончании сбора ягод земляничную плантацию следует привести в надлежащий порядок, хорошо обработать, внести удобрения (как они вносились весной), а в случае засушливой погоды и полить. На тяжелых и сильно утопанных почвах междурядья следует перекопать, а на легких обработать мотыгами. Все удобрения вносят перед обработкой почвы.

Летом и осенью 2—3 раза удаляют усы по мере их отрастания, если они не используются в качестве посадочного материала.

ПЕРЕПРИВИВКА ДЕРЕВЬЕВ

Иногда в приусадебном саду может появиться необходимость провести перепрививку взрослых деревьев. Это бывает необходимо, когда в саду имеются малоценные сорта или дикие плодовые растения или же возникает желание быстро завести новые ценные сорта.

Перепрививать можно только здоровые деревья» не имеющие повреждений ствола и основных ветвей.

Перепрививку сравнительно старых деревьев проводят в весеннее время не в один, а в 2—3 года, чтобы не наносить им сразу больших повреждений. Черенки для перепрививки заготавливают в начале зимы, до наступления сильных морозов, и хранят в холодном подвале пучками, закопанными в песок. На черенки используют однолетние побеги средней длины с высокоурожайных и здоровых деревьев.

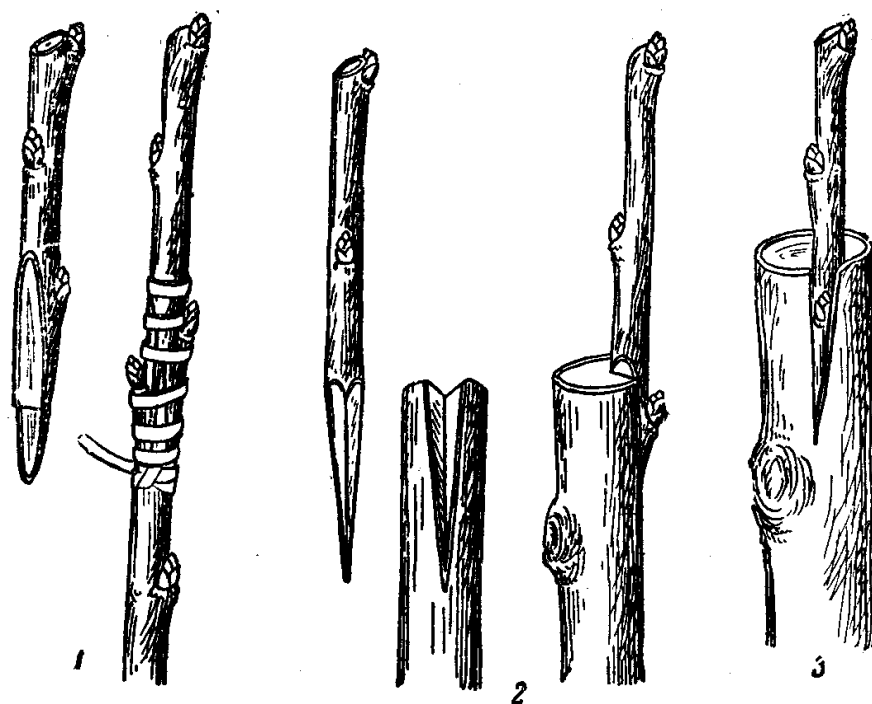


Рис. 14. Способы перепрививки плодовых деревьев: 1 — копулировка; 2 — в трехгранный вырез; 3 — под кору

Наиболее распространены следующие способы перепрививки, которые применяются в зависимости от возраста и состояния перепрививаемого дерева.

Копулировка применяется при перепрививке молодых деревьев с тонкими ветвями, когда перепрививаемая ветвь по своей толщине равна прививаемому черенку. Проводится она рано весной, до начала сокодвижения. На ветви и прививаемом черенке делают острым ножом косые длинные и гладкие срезы одинаковой длины. Черенок, как показано на рисунке 14, должен иметь три почки, причем нижняя почка должна находиться на уровне среза с противоположной его стороны. На косых срезах ветви и прививаемого черенка делают продольные разрезы в виде язычков. Черенок косым срезом плотно прикладывают к ветви так, чтобы язычки заходили друг за друга, а кора черенка совпала с корой ветви. После этого место прививки обвязывают мочалом и обмазывают садовой замазкой; ею же обмазывают и верхний срез черенка.

Широко распространенный способ прививки за кору производят весной, в начале сокодвижения, когда кора хорошо отстает от древесины.

Прививка в трехгранный вырез делается тоже рано весной, до начала сокодвижения.

Прививка в расщеп применяется в тех случаях, когда перепрививаемая ветвь достигает значительной толщины. При этом способе на более тонких перепрививаемых ветвях вставляют один черенок, а на более толстых два или даже три-четыре. Когда черенок поставлен на место, его обвязывают мочалом и обмазывают садовым варом. Прививка в расщеп проводится весной, до начала сокодвижения.

Прививки требуют внимательного ухода. Когда из привитых черенков разовьются побеги (обычно на прививки оставляют по одному побегу) и достигнут 15—20 см, во избежание поломок их подвязывают к колышкам, укрепляемым на перепривитой ветви. Появляющиеся ниже места прививки побеги периодически прореживают, чтобы они не ослабляли роста привитого черенка, оставляемые же побеги прищипывают, а осенью удаляют и их.

При правильном уходе за прививками и их формировании перепривитые деревья на третий год уже начинают плодоносить.

В случае гибели надземной части дерева, наличия достаточно мощной корневой системы и появлении корневой поросли иногда целесообразно эту поросль перепривить желаемым сортом. В таких случаях применяют окулировку, то есть однолетнюю поросль прививают спящими почками (глазками), как это обычно делается в плодовых питомниках. Окулировка проводится в августе во время сокодвижения, когда кора хорошо отстает от древесины. Техника окулировки проста и понятна, что видно на рисунке 15.

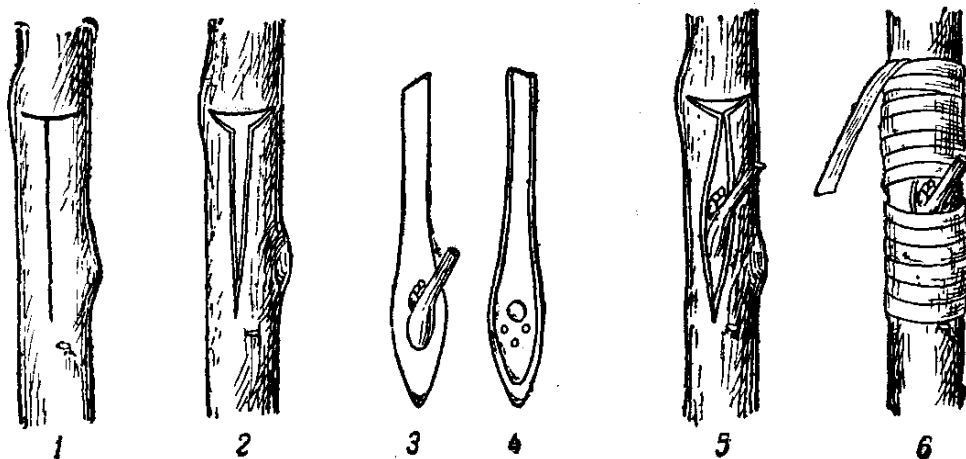


Рис. 15 Окулировка: 1 - Т-образный разрез на подвое; 2 — приподнята кора у разреза; 3 — срезанный у черенка щиток; 4 — обратная сторона щитка; 5 — щиток вставлен в Т-образный разрез; 6 — завязка окулировки

Почки, которыми производится окулировка, вставляют как можно ниже. Для большей надежности в приусадебных садах целесообразно на одном подвое прививать 2—3 почки. Через две недели после окулировки проверяют прижившиеся почки, для чего слегка надавливают пальцем на черешок листа. Если черешок листа отваливается, значит, почка прижилась. Подвой же, на котором привитая почка не отваливается при нажатии пальцем нужно снова заокулировать.

Рано весной следующего года подвой (заокулированные побеги поросли) срезают на шип на 15—20 см выше привитой почки. В дальнейшем, когда почка тронется в рост, к этим шипам подвязывают образующийся культурный побег. В течение одного года из привитой почки вырастает мощное растение, не уступающее двулетнему саженцу из питомника.

ЗАЩИТА ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР ОТ ВРЕДИТЕЛЕЙ И БОЛЕЗНЕЙ

В приусадебных садах особое внимание должно уделяться защите растений от вредителей и болезней.

Основными вредителями садов в северных и центральных районах СССР являются яблоневая медяница, серая и зеленая тли, яблонный цветоед, кольчатый шелкопряд, златогузка, боярышница, яблонная моль, яблонная/плодожорка я плодовые клещи. Из болезней в садах распространены парша яблони и груши, гниль плодов. Ягодники повреждают тли, крыжовниковая огневка, малиновый жук, малинно-земляничный долгоносик; из болезней ягодным культурам наносят ущерб антракноз смородины, мучнистая роса крыжовника, белая пятнистость, серая гниль земляники и др.

В районах южной полосы СССР из основных вредителей садов можно назвать щитовки (калифорнийскую, фиолетовую, акациевую, сливовую), яблонную плодожорку, листовертки, златогузку, непарный и кольчатый шелкопряды, яблонный цветоед, казарку, медяницу и др.; из болезней плодовых и ягодных растений в этих районах распространены парша, черный рак, мучнистая роса, пятнистость, плодовая гниль.

В борьбе с вредителями и болезнями в приусадебных садах проводятся следующие мероприятия.

Осенью, после листопада, обязательно собирают и сжигают опавшие листья и перекапывают приствольные круги, а лучше всю площадь.

Очищают на мешковину отмершую кору со штамбов и основных ветвей и сжигают ее. Это мероприятие применяют против яблонной плодожорки, серой тли, клещей и других вредителей.

В октябре — ноябре обмазывают штамбы и основные ветви плодовых деревьев смесью извести (2 части) и глины (1 часть), разведенной водой до сметанообразного состояния. Это делается для предохранения коры деревьев от воздействия резких колебаний температуры зимой и ранней весной. Снимают зимние гнезда боярышницы, златогузки, засохшие плоды и листья, вырезают сухие и поврежденные ветки, а также побеги, на которых отложены яйца кольчатым шелкопрядом, и сразу же сжигают.

Весной, до начала распускания почек, опрыскивают плодовые деревья, кусты смородины и крыжовника 6—8-процентной эмульсией карболинеума или минерального масла (на 10 л воды 600—800 г масла). Этот прием применяется против щитовок, яиц тлей, медяницы, красного и бурого клещей, листоверток и других вредителей.

В период же распускания почек деревья опрыскивают 4-процентным раствором мыла (на 10 литров воды 400 г мыла) или 0,2-процентным раствором анабазин-сульфата и 0,4 процента мыла против тлей (на 10 литров воды берут 20 г яда и 40 г мыла). Против долгоносиков и различных гусениц опрыскивание производится 1-процентной масляной эмульсией ДДТ (на 10 литров воды 100 г яда).

При массовом размножения долгоносиков плодовые деревья и малину дополнительно опыливают дустом ДДТ из расчета 100—150 г на дерево и 6—10 г на

куст малины. Деревья опыливают в начале лета долгоносиков, а малину — по появлению на ней бутонов.

В начале появления бутонов деревья опрыскивают 1-процентной бордосской жидкостью (против парши) в смеси с 0,15—0,2-процентной парижской зеленью и 0,3—0,4 процента извести (на 10 литров воды 15—20 г яда и 30—40 г извести). Вместо парижской зелени можно опрыскивать 3-процентной водной суспензией дуста ДДТ (на 10 литров воды 300 г дуста, ДДТ). Против листоверток и других листогрызущих гусениц повторяют такое же опрыскивание после цветения и в период образования плодов. Последующие опрыскивания проводят через 20 дней.

В случае сильного заражения плодовых деревьев и кустов верной смородины клещами опрыскивают 0,05-процентной эмульсией тиофоса (на 10 литров воды 5 г тиофоса). Плодовые деревья опрыскивают сразу же после цветения, а черную смородину в период появления бутонов.

С появлением падалицы, поврежденной гусеницами плодовой яблони и груши накладывают ловчие пояса из старой мешковины, марли или бумаги для вылавливания этих гусениц. Ловчие пояса просматривают каждые десять дней и выбирают из них гусениц.

Падалицу и гнилые плоды регулярно собирают в течение всего лета. непригодные для использования плоды выносят из сада и закапывают в землю. В течение лета периодически обрезают и сжигают засохшие и больные ветви. Поврежденные черным раком ветви вырезают, захватывая живую древесину, а рану замазывают карболинеумом.

При массовом распространении крыжовниковой огневки и галлицы (на смородине и крыжовнике) почву опыливают гексахлораном» вносят его под каждый куст по 50—100 г. Эту работу проводят рано весной, до распускания цветков и листьев.

Против тлей, личинок пилильщиков и болезней на смородине и крыжовнике их опрыскивают сразу же после цветения 1-процентной бордосской жидкостью с добавлением 0,15—0,2 процента парижской зелени, 0,15—0,2 процента никотин-сульфата или анабазин-сульфата и 0,3—0,4 процента мыла. На 10 литров 1-процентной бордосской жидкости берут 15—20 г парижской зелени, 15—20 г никотин-сульфата с добавлением 30—40 г мыла. Это опрыскивание повторяют через 10—15 дней.

Вместо опрыскивания против тлей можно применять опыливание дустом ДДТ сразу же после цветения.

Для борьбы с мучнистой росой крыжовника поздней осенью и ранней весной кусты и почву вокруг них опрыскивают 3-процентным раствором железного купороса (на 10 литров воды 300граммов железного купороса). Кроме того, проводят 3—4-кратное опрыскивание 0,08—0,1-процентным раствором арсената кальция с добавлением 0,4 процента извести (на 10 литров воды 8—10 г арсената кальция с добавлением 40 г извести). Первое опрыскивание проводят сразу же после образования листьев, а последующие — после цветения, через каждые 8—10 дней.

Землянику, пораженную малинно-земляничным долгоносиком, листоедами и жуками, в период появления бутонов опыливают дустом ДДТ из расчета 2—2,5 г на квадратный метр площади. Против серой гнили ягод и пятнистости листьев

землянику опрыскивают 1-процентной бордосской жидкостью перед цветением. Это же опрыскивание повторяют после сбора ягод.

Для борьбы с вредителями и болезнями плодовых и ягодных культур необходимо иметь в хозяйстве (можно на несколько дворов) ручной опрыскиватель и набор важнейших химикатов: медный купорос, известь, парижскую зелень, дуст ДДТ, дуст гексахлорана, минерально-масляную эмульсию ДДТ, карболинеум, хлортен, анабазин- или никотин-сульфат. Применяя химикаты, нужно всегда помнить, что парижская зелень, тиофос, анабазин-сульфат и никотин-сульфат — сильные яды; дуст ДДТ и гексахлоран также вредны для человека и животных. Поэтому в обращении с ними нужно быть очень осторожными и не проводить обработку садов и ягодников менее чем за 3—4 недели до съема плодов или ягод.

Наиболее распространенный препарат — 1-процентную бордосскую жидкость — готовят следующим образом: на 100 литров воды берут 1 килограмм медного купороса и 1 килограмм негашеной извести; медный купорос растворяют в небольшом количестве воды в деревянной или глиняной посуде, а затем доводят количество воды до 50 литров; известь гасят отдельно в другой посуде и разводят тоже 50 литрами воды. Полученное известковое молоко процеживают, затем в него вливают раствор медного купороса, постоянно помешивая, — и бордосская жидкость готова. Приготавливают ее непосредственно перед употреблением.

Смесь бордосской жидкости с парижской зеленью, никотин-сульфатом или другими химикатами готовится так; отвешивают в соответствии с указанной концентрацией парижскую зелень или никотин-сульфат (например, при концентрации 0,2 процента на 100 литров бордосской жидкости берут 200 г парижской зелени) и растворяют в небольшом количестве бордосской жидкости, а затем вливают в общее количество ее и тщательно перемешивают. Перед наполнением опрыскивателей все растворы еще раз перемешивают и взбалтывают.

Опыливание дустами деревьев и ягодников в приусадебном саду обычно проводят при помощи марлевых мешочков. Их заполняют дустом и слегка встряхивают над растениями. При обработке высокорослых деревьев мешочки с дустом привязывают к палкам или легким шестам.

ХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ

Для того чтобы увеличить срок потребления свежих плодов, собираемых с приусадебного сада, необходимо организовать правильное хранение осенних и зимних сортов яблок и груш. В простейших, недорогостоящих приспособлениях можно сохранить зимние сорта яблок средней полосы СССР до марта, а сорта южных районов и до мая следующего года.

Яблоки и груши лучше всего хранятся при температуре около 0 градусов и при относительной влажности воздуха 90—95 процентов. На лежкость плодов влияют сроки съема их и момент помещения в хранилище: чем быстрее после съема плоды будут помещены в хранилище, тем они будут лучше храниться.

Всюду зимние сорта яблок и груш, предназначенные для хранения, следует снимать как можно позднее. Осенние сорта снимают в оптимальный срок съема, когда появилась свойственная данному сорту окраска кожицы, а семена приобрели

коричневую окраску. Если плоды этих сортов сняты слишком рано или, наоборот, очень поздно, они хранятся плохо, становятся мучнистыми и невкусными.

Съем яблок, предназначенных для хранения, следует проводить со всей осторожностью, не допуская ни малейших нажимов, ушибов и механических повреждений плодов. Плоды нужно снимать в сухую погоду в специальные съемные корзины, обшитые изнутри стружкой и бязью (рис. 16). Из съемных корзин в ящики плоды перекладывают только руками, не допуская никаких пересыпок. Для хранения отбирают только чистые, не поврежденные вредителями и болезнями плоды, без механических повреждений.

В индивидуальном хозяйстве плоды хранят или в углубленных погребах, специально устроенных для этих целей, или в подвалах жилых домов. Эти помещения должны быть предназначены исключительно для хранения плодов; свежие овощи, соленья должны храниться отдельно от плодов.

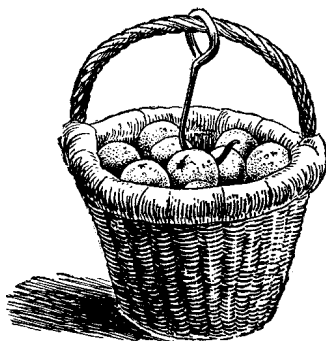


Рис. 16. Корзинка для съема плодов

Погреб для хранения плодов устраивают в местах с глубоким залеганием грунтовых вод. Глубина погреба 2 метра, ширина 2,5—3 метра, длина 3 метра. Стены погреба выкладывают из кирпича; перекрытие делают железобетонное или же кирпичное с последующей прокладкой изоляционного слоя и засыпкой землей. Для вентиляции устанавливают трубу сечением 10х10 см, закрывающуюся из погреба. Для входа в погреб делают тамбур с двойными дверями. Погреб лучше устраивать не на открытом месте, а под сараем. Ориентировочная стоимость такого погреба около 1000 рублей.

Для хранения плодов также можно приспособить имеющийся подвал под жилым домом или устроить его специально.

Погреб или подвал для хранения плодов должен быть сухим, без плесени и посторонних запахов. В нем постоянно должна поддерживаться невысокая температура - от 0 до 2 градусов тепла и ни в коем случае не выше 5 градусов. В сильные морозы погреб и подвал не должны промерзнуть.

Плоды в погребах или подвалах хранят на полках, стеллажах или в ящиках (рис. 17). Яблоки укладывают в один ряд на бумагу без какой-либо перестилки. Если урожай яблок большой, то хранят их и в ящиках. Для этого используют неглубокие ящики, типа виноградных, с ножками, позволяющими ставить их в несколько рядов.

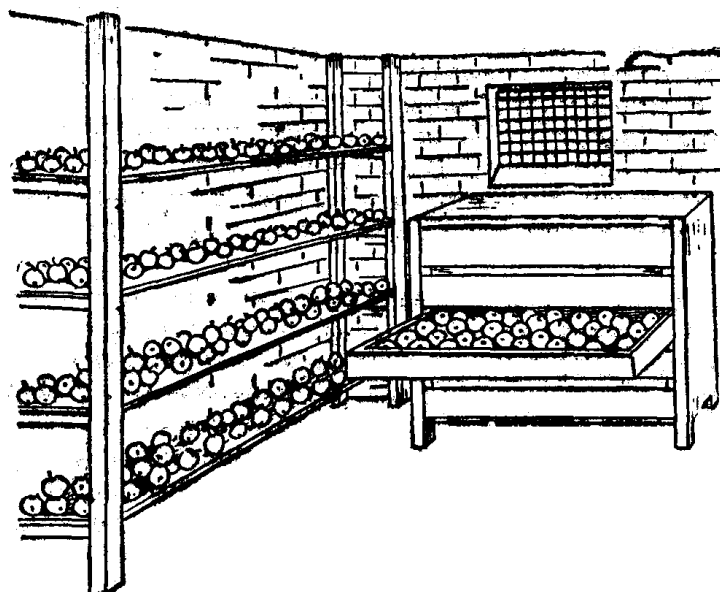


Рис. 17. Погреб для хранения плодов, оборудованный полками

Как показали опыты последних лет, лучшие результаты получаются в тех случаях, когда отсортированные плоды укладывают в ящики без выкладки рядами и без перестилки стружкой или соломой (рис. 18). Завертка плодов в специальную промасленную бумагу улучшает хранение плодов, и ее полезно применять.

Плоды в ящиках хранят до потребления их без переборки. Перекладка и удаление испорченных плодов ухудшают их лежкость и значительно увеличивают потери. То же самое относится и к плодам, хранящимся на полках и стеллажах: никаких переборок этих плодов производить не следует.

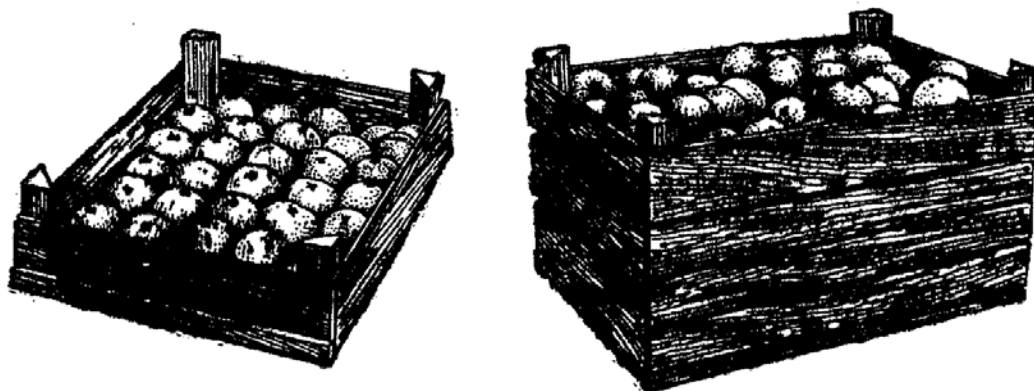


Рис. 18. Ящики для хранения плодов

ПРИУСАДЕБНЫЙ ОГОРОД

Суточная потребность взрослого человека в овощах составляет примерно 300—400 г. Это значит, что на год нужно на каждого члена семьи иметь по 120—150 кг овощей. Чтобы вырастить такое количество овощей, прежде всего надо определить, каким должен быть урожай их на квадратном метре приусадебного огорода. На плодородных, ежегодно удобряемых почвах можно получить примерно такие урожаи овощей (в килограммах):

капусты ранней	3—4	лука репчатого	2—4
капусты поздней	6—10	чеснока	1,5—2
брюквы	5—8	перца сладкого	2—3
моркови, свеклы, столовой и редьки	4—6	баклажанов	3—7
помидоров	4—8	кабачков	6—7
огурцов	3—5	овощных бобовых	1-1,5

Многие любители-огородники собирают рекордные урожаи. Так, мичуринец-опытник П. Г. Балдин (Москва) получает с каждого квадратного метра от 30 до 60 килограммов помидоров. В станице Тимошевской Краснодарского края пенсионер Е. П. Диденко убирает с квадратного метра по 7,5—10 килограммов чеснока.

В южных районах получают более высокие урожаи теплолюбивых культур — огурцов, помидоров, перца, баклажанов, а в северных лучше удаются поздняя капуста, редька, брюква.

РАЗМЕЩЕНИЕ ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР НА УЧАСТКЕ

Если ежегодно сеять какую-нибудь культуру на одном и том же месте, почва истощится, вредители и болезни этой культуры размножатся и урожаи резко снизятся. Поэтому отдельные культуры не следует выращивать на одном и том же месте подряд более 3—4 лет.

Если почва заражена килой, посевы капусты, редиса, редьки, репы и брюквы можно возвращать на то же место не ранее чем через 4 года. Помидоры, перец, баклажаны и картофель также поражаются некоторыми одинаковыми болезнями и вредителями, и поэтому их можно возвращать на одно и то же место лишь через 2—3 года. Морковь, петрушка, сельдерей, капуста, табак и подсолнечник болеют белой гнилью. Эти культуры можно сеять на одном и том же участке через 3 года.

На участках, где высевались рано убираемые овощные культуры, в следующем году следует размещать самые ранние, а после таких культур, как капуста,— поздние культуры, например огурцы, помидоры.

Чтобы легче запомнить, в каком году на каком месте выращивалась та или иная культура, следует разбить участок на 4—5 частей и вести чередование посевов, то есть организовать на приусадебном огороде севооборот.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОЧВАМ И РЕЛЬЕФУ УЧАСТКА

Овощи можно выращивать на различных почвах. Особенно хорошо они удаются на пойменных землях и осушенных торфяниках.

Если на участке растет хвощ или конский щавель, это значит— почва кислая. На этих почвах следует выращивать капусту, редис и помидоры. Такие же культуры, как лук, чеснок, шпинат, фасоль, салат и огурцы, хорошего урожая без известкования почвы здесь не дадут.

На засоленных почвах плохо растут огурцы, лук и морковь. Менее чувствительны к засоленности почвы столовая свекла, капуста и помидоры.

Ранние овощные, а в северных районах и теплолюбивые культуры выращивают на гребнях и грядах. Гребни и гряды применяют и в тех случаях, когда грунтовые воды находятся близко от поверхности или почва имеет неглубокий пахотный слой. На орошаемом участке семена овощных культур высевают также на гребнях и грядах.

Лучше всего овощи удаются на участках с ровным рельефом или с уклоном на юг или юго-запад. В центральных и северных районах, кроме того, желательно, чтобы участок с северной стороны, а также со стороны господствующих холодных ветров или суховеев был защищен строениями, садами или хотя бы изгородью или забором.

Китайские овощеводы для защиты овощных растений от холодных ветров с успехом применяют ветрозащитные щиты — изгороди из стеблей камыша, сорго или кукурузы. Высота щитов 2,2—2,5 метра. Нижняя часть щитов прикапывается в землю. Щиты устанавливают параллельными рядами через каждые 15—20 метров, а также вокруг участка. Благодаря щитам-изгородям ранняя зелень бывает готова на 20—30 дней, а редис, укроп и горох— на 7—10 дней раньше по сравнению с незащищенными участками.

СРОКИ ПОСЕВА И ПОСАДКИ

Семена лука, моркови, петрушки, пастернака, летней редьки, репы, редиса и салата высевают как можно раньше, при первой возможности обработки почвы. Через несколько дней высаживают рассаду ранней белокочанной и цветной капусты и производят посев столовой свеклы и помидоров, а также высадку лука—севка. По окончании этих работ в центральных районах высаживают позднюю капусту.

Огурцы, фасоль и сахарную кукурузу высевают за несколько дней до возможного последнего заморозка. Посев ранних огурцов начинают раньше, когда почва на глубине 8—10 см прогреется до 12°C.

Рассаду теплолюбивых огурцов, помидоров, перцев и баклажанов высаживают, когда минует опасность повреждения их заморозками.

Семена моркови, предназначенной для длительного хранения, лучше высевать в нечерноземной полосе 20 мая, а на юге в конце мая — начале июня.

В южных районах для получения огурцов для засола производят второй посев этой культуры в июне, позднюю капусту высаживают в конце мая — начале июня.

Для получения продукции в ранние сроки применяют подзимние посевы моркови, петрушки, лука, салата, шпината и свеклы столовой сорта Подзимняя.

Подзимний посев семян проводят за несколько дней до наступления постоянных морозов с таким расчетом, чтобы они не могли прорасти. Чеснок высаживают дней на 20 раньше, чтобы он успел укорениться, но не тронулся в рост.

В приводимой таблице даны примерные сроки посева и посадки овощных культур.

Сроки посева и посадки овощных культур

Культура	В нечерноземной полосе (вблизи Москвы)	В черноземной полосе (вблизи Воронежа)	В южной полосе (вблизи Ростова-на-Дону)
Лук на репку семенами	3/IV*—1/V	2/IV	3/III
Лук на репку севком	1—2/V	3/IV	3/III
Морковь, петрушка, пастернак, редис, редька, салат	3/IV-1/V	2/IV	3/III
Свекла столовая	1/V	3/IV	3/III—1/IV
Капуста ранняя	3/IV—1/V	2—3/IV	1/IV
Капуста поздняя	3/V	1/VI	2/V-3/VI
Капуста средняя	1-2/VI	1-2/V	1-2/V
Огурцы ранние	3/V	1/V	2-3/IV
Огурцы ранние, поздние, фасоль, кукуруза, кабачки	1/VI	3/V	1/V
Помидоры ранние	3/V	1/V	3/IV
Помидоры поздние и физалис	1/VI	2/V	1/V
Перец	1-2/VI	3/V	1-2/V
Баклажаны	1-2/VI	3/V	1-2/V

* Первая (арабская) цифра — декада, вторая (римская) — месяц

Посевы сахарной кукурузы обычно сочетают с вьющимися сортами фасоли.

Разновидностью уплотненных посевов являются так называемые кулисные (защитные) посевы. В качестве кулис применяют высокостебельные, быстрорастущие растения — кукурузу, горох (на тычинах), а между ними выращивают в центральных и северных районах огурцы или помидоры, а на юге позднюю капусту и огурцы.

Для огурцов кулисным растением может быть также капуста, картофель или помидоры. Высокие кулисные растения располагают через 6—8 рядов основной культуры. Высаживают их со стороны холодных ветров или суховеев.

Участок, освобождающийся из-под ранней белокочанной, цветной капусты или раннего картофеля, может быть использован под посев репы, а в южных районах под огурцы для засола. До высадки помидоров можно вырастить на той же площади салат, редис. Вслед за ранней цветной капустой можно получить урожаи поздней цветной капусты и т. д.

УДОБРЕНИЯ

Органические и местные удобрения. Для удобрения овощных растений используют навоз, торф, фекалии, домовый мусор, прелую солому, сорняки, листья деревьев и послеуборочные остатки овощных культур.

Свежий навоз вносят обычно под пахоту (перекопку) с осени, а перепревший — весной. Лучше всего вносить органические удобрения в виде компостов. Их можно готовить из смеси всех перечисленных органических удобрений или части их.

Для получения компостов удобрения укладывают поочередно слоем 15—20 см, обильно увлажняя каждый слой фекалиями. Общая высота кучи 1—1,5 метра, а ширина до 3 метров. На верхушке кучи оставляют впадину, чтобы дождь и выливаемая на нее жидкость не стекали. В течение лета кучи два раза поливают водой и перелопачивают.

Хорошим удобрением, в особенности в смеси с перегноем, служит древесная зола. Ее добавляют к торфофекальным компостам из расчета 10 г золы на 10 килограммов компоста, а для кислых почв кладут до 20 г золы на 5—10 килограммов компоста.

Минеральные удобрения. Азотные удобрения — сульфат аммония или аммиачную селитру — вносят весной перед посевом или посадкой овощных культур. Сульфат аммония — порошок белого или голубовато-серого цвета, похожий на поваренную соль. Аммиачная селитра — кристаллическая соль белого или сероватого цвета.

Суперфосфат — мелкий порошок серого цвета с кисловатым запахом. Это удобрение вносят осенью или весной. Надо иметь в виду, что суперфосфат сильно разъедает мешки.

Хлористый калий - мелкокристаллический порошок светло-серого цвета. Вносят его осенью или весной.

Минеральные удобрения перед внесением их в почву измельчают.

Для того чтобы повысить действие минеральных удобрений и уничтожить вредное действие содержащихся в них кислот, необходимо до внесения в почву добавлять к ним известь в следующих количествах:

на 1 килограмм сульфата аммония -	1,3 килограмма извести
на 1 » аммиачной селитры -	0,7 килограмма извести
на 1 » суперфосфата. -	0,1 килограмма извести
на 1 » хлористого калия -	0,5 килограмма извести

Лучше всего сначала добавлять известь к суперфосфату, а затем уже смешивать с другими удобрениями.

Сильнокислые почвы известкуют. Известь вносят с осени один раз в 3—5 лет из расчета 0,2—0,3 килограмма на квадратный метр на легких почвах и один раз в 4—5 лет из расчета 0,6—0,7 килограмма на средних и 0,6—0,8 килограмма на тяжелых почвах. Большинство овощных культур хорошо отзывается на внесение извести, а горох, редька, редис и помидоры слабо. Капуста лучше других культур переносит кислотность почвы, но при зараженности участка килой его тоже необходимо известковать.

Подкормки. Следует широко применять подкормки овощных культур. Подкормку органическими или минеральными удобрениями начинают, когда у растений, высеянных семенами, образуется не менее 3—4 листьев. Растения, возделываемые рассадой, подкармливают при высадке в грунт или через неделю после этого» Подкормки следует применять по несколько раз.

Лучше всего вносить подкормку в жидком виде. Для этого навозную жижу разбавляют водой в 3—4 раза, мочу — в 8—10 раз, коровяк — в 10 раз. Птичий помет закладывают сначала в бочку до половины ее высоты, заливают доверху водой и оставляют на 1—2 суток. При подкормках этот раствор разбавляют водой в 6—10 раз. Одним ведром раствора удобряют 8—15 погонных метров рядков или 10—12 растений рассадных культур.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ГОРШОЧКОВ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ РАССАДЫ

Большую пользу приносит выращивание рассады овощных культур в горшочках. Их можно делать из бумаги. Для этого бутылку или стакан обертывают вокруг основания бумагой в два оборота с таким расчетом, чтобы конец бумаги свешивался на несколько см ниже дна. Затем бутылку или стакан вынимают, а нижний конец бумаги подвертывают и полученный горшочек засыпают заранее подготовленной смесью.

Горшочки готовят также из различных смесей. Если имеется торф, смесь можно изготовить из 3 частей низинного торфа, 1 части опилок и 0,5 (половина) части коровьего помета. На 1 килограмм такой смеси добавляют 1-1,5 г извести-пушонки.

В южных районах, где нет торфа, горшочки можно изготовить из 80 процентов перегноя, 15 процентов дерновой земли, 3—4 процентов песка и 1—2 процентов коровяка. Горшочки могут быть изготовлены также из компостов, составленных из этих же смесей.

ОБРАБОТКА ПОЧВЫ

Вслед за уборкой овощных культур ботва их должна быть тщательно собрана и использована для компоста. Сухую ботву сжигают. Участок пашут или перекапывают лопатами на полную глубину пахотного слоя, одновременно заделывая органические и минеральные удобрения (кроме азотных). Если глубина пахотного слоя меньше 18—20 см, его углубляют. На подзолистых почвах пахотный слой углубляют постепенно — сантиметра на два в год, при этом вносят органические удобрения; на кислых почвах вносят также известь.

На тяжелых почвах хорошие результаты дает углубление обрабатываемого слоя до 40 см. На такую обработку особенно хорошо отзываются огурцы. Если пахотный слой углубляют сразу на большую глубину, то подпахотный слой разрыхляют, не выворачивая его на поверхность.

При перекопке участка нужно стараться ставить лопату вертикально. При таком положении глубина обработки будет наибольшей. При наклонном положении лопаты требуется затратить, кроме того, больше усилий.

Бороновать участок под овощные культуры или разравнивать его граблями с осени не рекомендуется. Неровная поверхность способствует лучшему задержанию почвой влаги, снега и ее промерзанию, при котором погибают корневища многолетних сорных трав. В районах избыточного увлажнения, наоборот, лучше выравнивать поверхность почвы после перекопки.

Весенняя обработка легких почв под посев ранних овощных культур заключается в возможно раннем их рыхлении. Если же весной на участки вносят органические удобрения, то их перепахивают или перекапывают и вслед боронуют или разравнивают граблями.

Глубина весенней перепашки (перекопки) должна составлять три четверти глубины осенней перепашки.

Под посев или посадку поздних овощных культур участки ранней весной хорошо рыхлят, а перед посевом и посадкой перепахивают.

На тяжелых глинистых почвах целесообразно иногда в поздние культуры проводить две весенние перепашки с последующим боронованием: первую возможно раньше, а вторую перед посевом или посадкой.

Весеннюю перепашку (перекопку) огорода проводят только тогда, когда почва поспеет и при рыхлении хорошо рассыпается.

В северных районах, для того чтобы ускорить на приусадебном участке таяние снега, поверхность его посыпают печной сажой, золой.

ВЫБОР СОРТА

Для получения высокого урожая большое значение имеет правильный выбор сорта. Нежинские огурцы, например, дают хороший урожай в черноземных районах и в редкий год плодоносят в нечерноземной полосе. Огурцы Муромские хорошо растут и северных районах, а в черноземной полосе и на юге дают мелкие, очень быстро желтеющие, почти круглые плоды. Наиболее урожайная в условиях Московской области капуста Московская поздняя не дает кочанов на юге. Поэтому высевать нужно только сорта, хорошо проверенные в условиях каждого района.

ПОДГОТОВКА СЕМЯН

Семена, пролежавшие более 2—3 лет, обычно сильно теряют всхожесть (кроме огурцов). Пониженную всхожесть имеют часто и свежие семена, если они, например, выращивались в условиях сырого, холодного года. При использовании семян с пониженной всхожестью нужно увеличить норму посева, а еще лучше — высевать семена высокой всхожести.

Чтобы определить всхожесть, отсчитывают 100 семян. Затем берут блюдце или тарелку, наливают в нее воду и поперек кладут узкую дощечку. Дощечку покрывают марлей, промокательной бумагой или тряпочкой, концы которых опускают в воду. Отсчитанные семена раскладывают на дощечке поверх тряпочки и прикрывают стеклом. Через 10 дней подсчитывают, сколько семян проросло. Общее количество

проросших семян будет равно проценту всхожести. Так, если проросло 80 семян, значит всхожесть их равна 80 процентам.

Полезно применять закалку семян помидоров и огурцов, что повышает холодостойкость и урожайность этих теплолюбивых растений. Намоченные в комнатных условиях семена помидоров через сутки переносят на ночь в холодное помещение (сени) с температурой минус 1—5 градусов. Если такого помещения нет, семена помещают в снег. Через 12 часов их снова переносят в теплое помещение и так продолжают делать в течение 20 дней до высадки в грунт. Если семена начнут прорастать, их выдерживают на холоде дольше 16—18 часов. Закалку намоченных семян огурцов начинают за 10 дней до посева.

Сортировка семян по размеру. Если использовать для посева самые крупные семена, урожай овощей может увеличиться на 20 и более процентов. Для отбора крупных семян проводят сортирование. Для сортирования семян огурцов лучше всего погружать их в воду; при этом легкие, щуплые семена всплывают, и их удаляют. Для сортирования на крупность семян помидоров на стакан воды берут 1 чайную ложку (полную с верхом) обычной столовой соли; семена, погружают в раствор соли и те из них, которые всплыли на поверхность, удаляют. Сразу же после намачивания семена проращивают или высевают. Семена огурцов, кабачков, гороха и фасоли можно отбирать на крупность вручную.

Яровизация семян. Полезно применять яровизацию семян овощных культур. Яровизацию семян капусты начинают за 17—22 дня до посева, моркови, петрушки и лука — за 15—20 и свеклы—за 10—12 дней.

Для яровизации семена сначала намачивают в комнате, в стеклянной, глиняной или эмалированной посуде, и добавляют к ним столько воды, сколько места в посуде занимают сами семена, а для капусты — половинное количество воды. Первый день семена перемешивают через каждый час, а потом — через 8—12 часов. Когда семена впитают всю воду, посуду сверху покрывают влажной тряпкой, которую все время смачивают. Как только у отдельных семян капусты и лука появятся росточки, их выносят на холод (лучше на лед). Семена моркови выдерживают в комнатных условиях 4—5 дней, петрушки 5—6, свеклы — 2—3 дня, после чего их также переносят на лед.

На льду семена выдерживают в блюдах или тарелках, покрытых влажной тряпкой, при температуре помещения от 1 градуса холода до 1 градуса тепла, а для капусты от 0 до 3 градусов тепла.

В леднике семена нужно ежедневно перемешивать. Если они подсыхают, их слегка увлажняют, а при прорастании слегка подсушивают и посыпают лед солью, что снижает его температуру.

Яровизация семян огурцов достигается и их прогреванием. Прогревание при температуре 50—60 градусов тепла в течение 2 часов повышает их урожайность до 80 процентов и значительно ускоряет появление цветов, дающих плоды, и образование этих плодов. Такие же результаты получаются, если хранить семена огурцов в течение зимы над печью.

Обработка семян помидоров и огурцов пищевой содой. опыты показали, что выдерживание семян огурцов и помидоров в течение 24 часов в растворе пищевой соды (1 г соды на стакан воды) повышает их урожай почти на 30 процентов и обеспечивает более раннее наступление плодоношения.

Овощные семена следует приобретать в магазинах «Сортсеменовощ», имеющих в столицах союзных республик, в краевых, областных и многих районных центрах. Можно выписывать семена и по почте, направляя заказы по следующим адресам:

- г. Москва, В-35, Софийская набережная, дом 36, Посылторг;
- г. Краснодар, улица Коммунаров, дом 72, Посылторг; Казахская ССР.
- г. Караганда, Новый город, Большая Михайловка, Моторная улица, дом 60, Посылторг;
- г. Свердловск, почтовое отделение 7, Посылторг.

Все Посылторги по требованию покупателей высылают бесплатно прейскуранты с перечнем имеющихся семян овощных культур и условий их высылки.

ПОДГОТОВКА РАССАДЫ

Лучше всего, приобретать готовую рассаду. Если же этой возможности нет, рассаду ранней капусты, помидоров, перцев и баклажанов, сельдерея, огурцов, тыквы и кабачков, а в нечерноземной полосе и поздней капусты можно вырастить в комнате в удлиненных ящиках глубиной 15 см, в грунте парника или в горшочках (бумажных, гончарных и пр.).

При выращивании в комнатных условиях рассада обычно вытягивается. Чтобы избежать этого, следует при появлении первого настоящего листочка у растений подсыпать землю до семядольных листочков.

Рассаду среднеспелых, а в южных районах и поздних сортов капусты выращивают в холодных рассадниках. Почву для выращивания рассады готовят из дерновой земли, добавляя к ней перегной или торф, а если дерновая земля глинистая, то и немного песка.

С наступлением теплой погоды рассаду всех культур нужно выносить на воздух, сначала днем, чтобы она привыкла к наружным условиям. Через несколько дней, если не предвидится заморозка, ее оставляют на воздухе и на ночь.

Рассада капусты и брюквы. Раннюю белокочанную и цветную капусту высевают за 50—60 дней до высадки в грунт, остальные сорта и разновидности капусты и брюкву сеют за 35—40 дней. Выращивают ранние сорта цветной и белокочанной капусты с расстоянием 7—8 см между растениями, остальные сорта капусты и брюкву с расстоянием 5—6 см. Температуру поддерживают 14—18 градусов днем и 6—10 градусов ночью. Поливать рассаду нужно умеренно. При появлении болезни черная ножка поливы приостанавливают, усиленно проветривают рассаду, подсыпают к ней свежую землю между растениями.

Рассада помидоров, баклажанов и перца. Семена ранних помидоров и баклажанов для получения рассады высевают за 50—60 дней до высадки в грунт, а поздних в центрально-черноземных и в южных районах и перца — за 40—45 дней. Семена помидоров, баклажанов и перца скорее всего прорастают при температуре 22—25 градусов, но не ниже 15 градусов. Закаленные семена помидоров дают всходы и при более низких температурах. Как только появятся всходы, температуру помещения снижают до 12—15 днем и 6—10 градусов ночью в течение 4—5 дней, затем дневную температуру повышают до 18—22 градусов. Через 12—14 дней после посева помидоры и баклажаны пикируют на расстоянии 8—10 см одно растение от

другого. Рассадку поздних помидоров в южных районах пикируют на расстояние 6—7 см, а перцев — 6 см.

Рассадку помидоров из закаленных семян в северных районах можно выращивать при более низких температурах.

В хорошие теплые дни рассадку выносят из комнат на воздух, а также снимают рамы с парников. За 5—7 дней до высадки в грунт растения оставляют на воздухе и на ночь, если не ожидается заморозка. Рассадку поздних помидоров начинают приучать к наружному воздуху еще раньше.

Опытник-мичуринец П. Г. Балдин выращивает рассадку помидоров в суровых условиях. Он пикирует молодые всходы помидоров в бумажные стаканчики, которые устанавливает в ящики, и через 3—4 дня переносит их из комнаты в рассадник. Рассадник устроен у него на гряде, огороженной со всех сторон досками и плотно укрытой парниковыми рамами. Только в морозные ночи поверх рам накладывают маты. За 8—10 дней до высадки в грунт рамы с рассадника снимают на день, а потом и на ночь. Рассадка, подготовленная в холодных условиях, меньше болеет после пересадки в грунт, раньше начинает плодоносить и дает более высокий урожай.

Рассадка огурцов, кабачков и тыквы. Чтобы получить огурцы, кабачки и тыквы в ранние сроки, их тоже нужно высаживать рассадой. Эти растения плохо переносят пересадку, поэтому рассадку их выращивают только в горшочках. Намоченные семена держат во влажных опилках, или во мху, или в песке до появления небольшого корешка, после чего высевают в горшочки. В горшочек шириной 6 см кладут по одному семени за 22—25 дней до высадки в грунт, а в горшочек шириной 8 см — по два семени за 18—20 дней до высадки в грунт. Семена кабачков и тыквы высевают по одному в горшочки шириной не менее 8 см на глубину 2—3 см за 18—20 дней до высадки в грунт. Следят за тем, чтобы почва не пересыхала.

Как только появится первый настоящий лист, растения начинают приучать к наружному воздуху сначала днем, а в теплую погоду и ночью.

Огурцы любят тепло, поэтому рассадку их выращивают днем при температуре 20—25 градусов, а ночью при 13—15 градусах.

Рассадка лука. Семена лука высевают для получения рассады на 50—60 дней до высадки в грунт. Лучше высеивать намоченные в течение 2—3 дней семена (воду ежедневно менять). Сеют на расстоянии 5—6 см ряд от ряда. На 1 квадратный метр требуется 25 г семян. С этой площади можно получить 3—5 тысяч растений на 60—80 квадратных метров открытого грунта.

Рассадку лука можно выращивать в таких же условиях, так и рассадку капусты;

Чтобы добиться лучшей приживаемости рассады, выращиваемой без горшочков, нужно за 4—5 дней до пересадки ее в грунт прорезать рядки в парнике или ящике вдоль и поперек. Это делается с таким расчетом, чтобы каждое растение получило кубик почвы. Вслед за этим надо хорошо полить. Такой прием способствует образованию многочисленных легко укореняющихся молодых корешков и выборке рассады с хорошим комом земли.

При выборке безгоршечной рассады корни ее надо опускать в густую болтушку из земли и воды, что предохранит их от высыхания при пересадке.

ЗАЩИТА ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР ОТ ЗАМОРОЗКОВ

Овощные культуры, высеваемые и высаживаемые в открытый грунт в ранние сроки, могут быть повреждены заморозками. Особенно чувствительны к заморозкам теплолюбивые культуры.

Помидоры, высаженные в грунт незакаленной рассадой, а также огурцы и перец повреждаются заморозками в 0,5—1 градус, еще более чувствительны к низким температурам баклажаны. Листья капусты повреждаются при температуре — 7—10 градусах, всходы моркови и свеклы гибнут при 6 градусах, а лука при 6—7 градусах мороза.

Лучше всего при заморозках укрыть растения землей. Высокие растения, например помидоры, сначала наклоняют левой рукой, правой подгребают под них землю, укладывают на нее растения и засыпают. Под таким укрытием растения могут оставаться 2—3 дня.

В безветренную погоду для защиты растений от заморозков можно устраивать дымление. Для этой цели используют хворост, опилки, лесную подстилку, мусор, пожнивные остатки, торф, сорняки, полусгнившую солому, каменноугольную смолу, мазут. Кучи материала размещают через 10—15 метров одна от другой.

Хорошую помощь в борьбе с заморозками оказывают поливы, проводимые перед заморозками, в особенности в тех случаях, когда поливают и почву и растения. Опыты показали, что при заморозке 2,5 градуса полностью погибло 38 процентов высаженной в грунт рассады помидоров, а частично было повреждено 46 процентов. У такой же рассады, хорошо политой в 9 часов вечера, заморозок погубил лишь 3,5 процента растений, а частично повредил 19 процентов. На политом участке полностью уцелело 87 процентов всходов огурцов, а на неполитом — 19,5 процента.

АГРОТЕХНИКА ОТДЕЛЬНЫХ КУЛЬТУР

Капуста

Капусту, как правило, выращивают рассадой. За последние годы в черноземной полосе и в южных районах все шире применяют посев семян капусты поздних сортов непосредственно в грунт, а в нечерноземной полосе таким же образом высевают среднеспелые сорта. При использовании этого приема урожай кочанов повышается, растения приобретают повышенную холодостойкость, лучше переносят жару и засуху и дают урожай на 10—15 дней раньше капусты, выращиваемой рассадой.

С осени под капусту вносят навоз или торфофекальный компост по 4—6 килограммов, а в южных районах — по 2—3 килограмма на квадратный метр. Если с осени удобрение не применялось, то весной вносят в лунки до 2—3 горсти перегноя или компоста.

Под капусту кладут и минеральные удобрения: 15—25 г аммиачной селитры, 20—30 г суперфосфата, 10—20 г хлористого калия на квадратный метр.

При внесении таких количеств минеральных удобрений дозы органических могут быть уменьшены.

Если рассада выращивалась без горшочков, ее накануне выборки хорошо поливают, выбирают с комом земли. Больную, поврежденную рассаду, а также растения без «сердечка» (верхушечной почки) бракуют. Рассаду высаживают в лунки на расстоянии: для ранних сортов 35—40 см ряд от ряда и между растениями в ряду, для средних сортов и сорта Амагер 60 см и для поздних сортов 70 см. Капусту Завадовскую высаживают на расстоянии 80 см.

Рассаду высаживают в политые лунки с таким расчетом, чтобы она оказалась погруженной в землю вплоть до нижних листьев. При посадке ранней капусты хорошие результаты получаются, если вокруг растений делать валик из земли или заглубленные лунки с тем, чтобы каждое растение очутилось как бы в гнезде.

При грунтовой культуре капусты семена средних и поздних сортов высевают примерно за месяц до обычного срока высадки в грунт рассады данного сорта. Дно лунки сначала слегка уплотняют, поливают, кладут на него несколько семян, затем присыпают тонким слоем влажной, а поверх него таким же слоем сухой земли. Глубина заделки на легких почвах должна быть не более 2 см, а на тяжелых — 1 сантиметр. Если вместо сухой земли применяют перегной или торф, слой укрытия может быть увеличен на 1,5—2 см. Если после посева стоит сухая погода, лунки поливают ежедневно до появления всходов. При появлении первого настоящего листа всходы прореживают, оставляя в лунке по 2—3 самых сильных растения, а еще через 10—15 дней оставляют в каждой лунке только по одному растению.

Молодые всходы капусты сильно повреждаются блошками. Поэтому всходы необходимо опыливать дустом ДДТ сразу после их появления и повторять опыливание после каждого дождя или полива.

Сорняки пропалывают по мере их появления. На поливном участке и во влажные годы на огородах без орошения через 20—30 дней после посадки растения средних и поздних сортов окучивают. Второй раз окучивают их через 20—30 дней после первого. Подкормки капусты проводят перед ее окучиванием.

Поливают капусту с таким расчетом, чтобы вода смочила слой почвы на глубину 20—30 см. Для этого под каждое растение выливают по 1 литру, а в южных районах и в засуху в более северных районах — по 2 литра воды. Когда на капусте образуется кочан, норму полива увеличивают до 3—4 литров. Поливают в сухую и жаркую погоду через 6—7 дней. После каждого полива или дождя рыхлят почву.

Агротехника выращивания цветной капусты такая же, как и ранней. Разница состоит только в том, что с момента образования головки верхушки листьев у цветной капусты связывают или надламывают для того, чтобы защитить головку от солнца

Лучшие раннеспелые сорта белокочанной капусты

Номер первый. Самый скороспелый сорт. Может выращиваться повсеместно. Дает кочаны в хороших условиях уже на 50—60-й день после высадки горшечной рассады в грунт. Кочаны небольшие, округлые, рыхлые, весом 1—1,5 килограмма. Для хранения и квашения непригодны.

Колхозница. Поспевает на 7—10 дней позже сорта Номер первый. Требуется хорошо увлажненных плодородных почв. Кочан круглый, плотный, весом 2—3 килограмма. В южных районах сеять этот сорт не следует.

Стахановка 1513. Поспевает на 10—15 дней позднее сорта Номер первый. Может выращиваться повсеместно.

Наиболее урожайный ранний сорт, засухоустойчив. Кочан округлой и округло-плоской формы, весом 3—4 килограмма, средней плотности.

Среднеспелые сорта

Слава Грибовская. Поспевает на 80—120-й день после высадки в грунт. Кочан круглый, плотный, весом 2—3 кг. В центральных районах может сохраняться до января — февраля. Пригоден для засолки.

Белорусская. Созревает на 100—125-й день после высадки в грунт. Требует увлажненных почв. Кочан крупный, очень плотный, весом 2—3 кг. Пригоден для квашения. Может сохраняться в свежем виде в течение всей зимы. В южных районах сеять этот сорт не следует.

Брауншвейгская. Сорт засухоустойчивый, поспевает на 110—130-й день после посадки. Кочан плоский, средней плотности, весом 2—3 кг. Хорош для квашения.

Поздние сорта

Амагер. Созревает на 120—145-й день после высадки в грунт. Кочан плоскоокруглый, очень плотный, весом 2—4 кг. Очень хорошо сохраняется в свежем виде в течение всей зимы. В южных и северных районах сеять не следует.

Судья. Кочаны поспевают через 140—150 дней после высадки в грунт. Сорт засухо- и жароустойчивый. Кочан плоскоокруглой формы и крупнее, чем у сорта Брауншвейгская. Пригоден для потребления в свежем виде и для квашения. Сеять следует в южных районах.

Завадовская. Созревает на 160—180-й день после высадки в грунт. Сорт жароустойчивый, требовательный к плодородию почвы. Кочан округлой формы, плотный. В хороших условиях вес кочанов достигает 8—10 килограммов. Пригоден для квашения и хранения в свежем виде. Предназначен только для южных районов.

Помидоры

Лучшие сорта помидоров для центрально-нечерноземных и северных районов Союза — Пушкинский, Грунтовый грибовский, Алпатьева, Перемога.

Для центрально-черноземных районов рекомендуются в качестве ранних сортов Маяк, Бизон и Скороспелый Хавский, а для южных, кроме того, Донской, скороспелый Волжский и поздние сорта Бирючукский, Чудо рынка, Краснодарец.

Грунтовый грибовский. Первые плоды созревают на 95—110-й день после посева. Куст невысокий. Не требует пасынкования. Холодостойкий. Пригоден для безрассадной культуры в районах средней полосы. Плоды весом 60—120 г, плоскоокруглые, гладкие.

Пушкинский. Первые плоды созревают на 90—105-й день после посева. Куст полштамбовый, невысокий, не требует подвязки к кольям. Плоды весят 50—85 г, округлые, интенсивно красные.

Алпатьева. Первые плоды созревают на 90—105-й день после посева. Куст невысокий, штамбовый, не требует пасынкования и подвязки к кольям. Плоды весят 60—120 г, округлые, красные.

Бизон. Плоды начинают согревать на 95—115-й день после посева. Куст невысокий, заканчивает рост над третьей кистью, не требует пасынкования. Средний вес плодов 80—130 г, форма плодов слегка ребристая, плоды многокамерные.

Маяк. Созревает на 90—115-й день после посева. Куст небольшой, не требует подвязки к кольям и пасынкования. Плоды круглые, гладкие, среднего размера.

Скороспелый Хавский. Куст низкий, небольшой. Плоды созревают на 87—100-й день после посева. Плоды оранжево-красные с зеленым пятном у плодоножки, округлые, весом 70—110 г.

Донской. Созревает на 95—110-й день после посева. Куст средней высоты. Плоды ярко-красные, плоско-округлые, гладкие, многокамерные, весом 75—145 граммов.

Скороспелый Волжский. Куст низкий. Листья при высокой температуре и засухе скручиваются. Плоды красные, плоско-округлые, гладкие, весом 65—130 г. В южных районах поспевают раньше сорта Бизон.

Бирючукский. Первые плоды созревают через 105—115 дней после посева. Куст средней высоты, небольшой, полулежачий. Плоды малиново-красные, плоскоокруглой формы, ребристые, многокамерные, весом 90—200 г.

Чудо рынка. Созревает на 12—130-й день после посева. Куст сильнорослый. Плоды плоско-круглые, гладкие, весом 50—110 г.

Краснодарец. Дает продукцию на 120-й день после посева. Жароустойчив. Куст штамбовый. Плоды плоскоокруглые, гладкие, к плодоножке ребристые, весом 50—110 г, лучше, чем у других сортов, пригодны для хранения.

Ранние помидоры повсеместно выращивают рассадой. В районах юга и средней полосы хорошие результаты дает безрассадная культура помидоров путем посева семян непосредственно в грунт за месяц до высадки рассады. При этом плодоношение начинается на 2—3 недели позже, чем у рассадных растений, но зато продолжается на юге на 3—4 недели дольше. Урожаи при безрассадной культуре получаются примерно такие же, как и при рассадной, а в жаркую, засушливую или, наоборот, холодную погоду даже более высокие. При безрассадной культуре растения меньше поражаются болезнями, лучше переносят жару и засуху, а всходы — низкую температуру.

На участок, предназначенный для посева или высадки помидоров, с осени вносят по 3—4 килограмма навоза из расчета на квадратный метр, а на неорошаемых участках юга — по 2 килограмма. Если навоз с осени не вносился, то весной при высадке рассады в каждую лунку вносят по 2, а в северных районах по 3 горсти перепревшего навоза или домашнего мусора, компоста. На пойменных участках органические удобрения под помидоры не вносят.

Из минеральных удобрений на каждый квадратный метр вносят 10 г аммиачной селитры, 30—40 г суперфосфата и 10—15 г хлористого калия. На пойменных и черноземных почвах аммиачной селитры вносят не более 5 г.

Минеральные удобрения также можно вносить в лунки при посадке в смеси с перегноем по 10—15 г под каждое растение, лучше в растворенном виде.

Высаживать рассаду в грунт лучше под вечер в лунки, сделанные мотыгой. В сухую погоду следует полить лунку, затем высадить рассаду, хорошо обжать вокруг растений сырую землю, чтобы в ней не было пустот, а сверху засыпать сухой землей и укрыть лопухами, бумагой или соломой, пока растения полностью не приживутся.

Рассаду высаживают с таким расчетом, чтобы она оказалась погруженной в землю вплоть до нижних листьев. Вытянувшуюся рассаду высаживают в наклонном положении в бороздку, верхушка растения при этом должна быть обращена к югу.

Во влажную погоду рассаду можно высаживать без полива. В сухую жаркую погоду полив повторяют в течение первых 3—5 дней после высадки.

Ранние сорта помидоров высаживают на расстоянии 40—50 см одно растение от другого. Если в горшочке выращивалось по два растения, то их высаживают на расстояние 60—70 см. Средние и поздние сорта помидоров высаживают в квадрат на расстоянии 70 см растение от растения.

При посеве помидоров в грунт сухие и намоченные семена смешивают, затем высевают в каждую лунку (предварительно политую) по 6—8 семян и засыпают их сначала сырой, а потом сухой землей, перегноем или торфом. Глубина заделки семян не должна превышать 2—3 см. В сухую погоду полив нужно повторять через 1—2 дня вплоть до появления всходов.

Сорняки необходимо удалять по мере их появления. Почву рыхлят после каждого дождя или полива. Всходы грунтовых помидоров при появлении первого настоящего листочка прореживают, оставляя в лунке по 4—5 растений. Через 10—15 дней прореживание повторяют, оставляя в лунке по 2—3 растения.

Второй раз помидоры подкармливают во время массового цветения первых кистей, потом за 2 недели до начала сбора плодов и, наконец, после первого сбора. Удобрения при подкормке вносят в бороздки на расстоянии 15—20 см от растения. Вслед за второй и третьей подкормками в орошаемых условиях, а также при выращивании помидоров в центральных и северных районах на тяжелых почвах растения окучивают.

В сухую и жаркую погоду помидоры поливают. До образования плодов под каждое растение выливают по 0,5 литра воды, когда же начнется рост плодов — по 1—2 литра с таким расчетом, чтобы почва была постоянно увлажнена.

В центральных и северных районах помидоры (кроме штамбовых сортов) подвязывают к кольям и пасынкуют, оставляя на каждом растении по 2—3 стебля. Пасынок удаляют в молодом возрасте, оставляя у его основания небольшой пенек.

При похолоданиях, в засушливую или дождливую погоду после высадки в грунт у помидоров наблюдается опадение бутонов и цветков, что затягивает начало плодоношения на 10 и более дней. Обработка помидоров стимулятором роста ТУ резко сокращает осыпание и повышает выход продукции в первые сборы плодов.

Стимуляторы роста дают хорошие результаты только в тех случаях, когда растения обеспечиваются в полной мере питательными веществами и влагой.

Препарат ТУ применяют в виде раствора (50 миллиграммов ТУ на 1 литр воды). На 10 квадратных метров расходуют 1 стакан раствора.

При растворении препарат сначала смешивают с холодной водой, а затем воду кипятят 5 минут. Раствор можно хранить не более 2—3 суток. Цветочные кисти

помидоров можно опрыскивать в любое время дня, как только на новой кисти раскроется большая часть цветков.

За месяц до наступления заморозков у всех побегов удаляют верхушки или же слегка повертывают стебель растения у его основания, но так, чтобы не оборвать крупных корней. Это ускоряет созревание завязавшихся плодов.

Для получения ранних помидоров целесообразно высадку рассады производить раньше обычных сроков, тщательно защищая растения от заморозков. На каждый квадратный метр надо высаживать по 8 растений и при пасынковании оставлять только по одному стеблю. После образования двух, а в южных районах трех кистей верхушку побега удаляют, оставляя над верхней кистью один лист.

Снимают плоды помидоров, когда они начинают буреть. После снятия с кустов плоды переносят в теплые, сухие, лучше светлые помещения для дозревания.

Накануне осеннего заморозка растения с остающимися на них плодами выдергивают с корнем и подвешивают вверх корнями в помещениях, в которых температура не опускается ниже нуля. Выдернутые растения помидоров можно сложить па участке и два ряда плодами внутрь и прикрыть их соломой. Время от времени созревшие плоды выбирают, а растения снова прикрывают соломой.

Репчатый лук

Репчатый лук выращивают в один год из семян или рассады, но самым надежным способом получения репчатого лука и центральных и северных районах, а также в неполивных условиях на юге является выращивание его из севка (арпаджика, арбажейки, сеянчика). В северных районах выращивают репчатый лук из мелкого репчатого лука.

Сорта репчатого лука по вкусу делятся па острые, полуострые и сладкие. Острые сорта выращивают, как правило, из севка, а полуострые и сладкие из семян.

Наиболее распространенные сорта лука

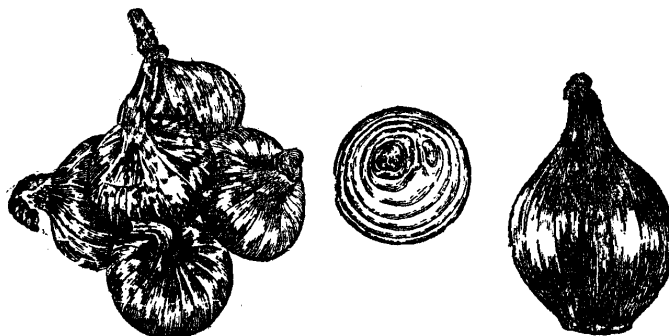
Бессоновский. Луковицы плоской формы, желтого цвета, лежкие. Вкус острый. В гнезде образуется 2—3 луковицы. Начинают созревать на 80—95-й день после посадки севка. Хорошо растет в центральных районах.

Стригуновский. Луковицы округлой формы, золотисто-желтого цвета. Вкус острый. Созревают через 80—90 дней после посадки севка, а при посеве семенами в грунт через 90—120 дней. Лежкость хорошая. Пригоден для культуры в южных и центральных областях.

Однолетний (Грибовский, Сибирский, Ханский). Пригоден для; однолетней культуры из семян (дает репку через 110—115 дней) и двухлетней через севок (дает репку через 90-100 дней). Луковица округло-плоская, желтой окраски с розоватым оттенком. Вкус полуострый. Для хранения можно использовать только луковицы, выращенные из севка. Наиболее скороспелый и засухоустойчивый сорт — однолетний Хавский. Распространен в центральных районах и в Сибири.

Каба. Луковицы чугункообразной формы, светло-желтого цвета, слабоострого и сладкого вкуса. В гнезде образуется по одной крупной луковице. Созревает луковица через 165 дней после посева семян. Для длительного хранения мало пригоден.

Краснодарский. Луковицы крупные, весом 500—800 г, желтые с розоватым оттенком. Вкус слабой остроты. При посеве семенами в грунт до созревания луковиц проходит 115—120 дней.



Лук Бессоновский

Лук Стригуновский

Лук-севок можно выращивать только на плодородных и чистых от сорняков почвах.

Лучший севок для малогнездных сортов — мелкий, размером 0,7—1,4 см в диаметре. Чтобы получить такой севок, нужно высевать на квадратный метр 10—12 г семян лука на расстоянии 6—7 см ряд от ряда. Для многогнездных (преимущественно острых) сортов лучший размер севка 1,4 — 2,2 см. Севок такого размера можно получить, высевая по 6—7 г семян на квадратный метр, с квадратного метра получают 1,5—2 килограмма лука-севка.

Семена высевают весной возможно раньше на тщательно разрыхленных почвах и заделывают на глубину 1—2 см, а на легких почвах — на 2—3 см. После посева землю покрывают перегноем или торфом.

В сухую погоду до появления всходов посева поливают, почву легонько рыхлят граблями поперек рядков. Поливку всходов проводят в исключительных случаях и только в первые 1 1/3 месяца после появления их.

Убранный севок раскладывают валками на 10—15 дней для просушки на участке, после чего связывают в венки, а затем дополнительно просушивают под навесами до полного усыхания ботвы. Севок хранят в жилых помещениях, поближе к печам, где и сохраняют до весны.

Мелкий севок, размером до 1 см, хранят в неотопляемом помещении при температуре 1—5 градусов. Лук-выборок хранят всю зиму при температуре 20—25 градусов.

Выращивание репчатого лука. При выращивании лука под него вносят 4—6 килограммов органических удобрений на квадратный метр площади, а в южных районах — 1,5—2 килограмма. Особенно хорошо должна быть заправлена почва под посев семян. На не кислых почвах вносят минеральные удобрения: 10 г аммиачной селитры, 15—20 г суперфосфата и 10—15 г хлористого калия на квадратный метр.

Семена лука высевают пятистрочными лентами в предварительно намеченные бороздки на расстоянии 20 см одна от другой. Между лентами или грядами оставляют проход шириной 50 см. На квадратный метр высевают 1—1,5 г семян. Глубина посева 1,5—2,5 см.

Лук-севок высаживают на таком же расстоянии между рядами, как и высевают семена. На плодородных почвах при высадке мелкого севка расстояния в рядках делают 7—8 см, а крупного севка и выборка — 10—12 см. Севок заглубляют в землю до шейки. На квадратный метр расходуют 40—70 штук севка. Рассаду лука высаживают в грунт, когда она достигнет у основания толщины гусиного пера. Перед высадкой корни лука обрезают, оставляя их длиной 2 см, а в южных районах обрезают и листья на 1/3 их длины, заглубляют рассаду в землю не более чем на 1 сантиметр от основания корней. Расстояния в рядках и между рядами оставляют такие же, как и у лука-севка. При более глубокой посадке луковича получается длинная с толстой шейкой.

Всходы лука прореживают вскоре после их появления сначала на 1—2 см, затем на 2—4 см и, наконец, на 4—6—8 см. Удаляемые растения используют для подсадки на изреженных местах или в пищу.

Почву на участке поддерживают все время в рыхлом состоянии, сорняки удаляют по мере их появления. Через 1 1/2 месяца после появления всходов или через 2—3 недели после высадки севка и рассады растения подкармливают навозной жижей, разведенной водой в 8—10 раз, или птичьим пометом, разведенным в 12—15 раз. Через 20—30 дней подкормку повторяют. На квадратный метр расходуют одну лейку раствора. После подкормки растения поливают чистой водой с таким расчетом, чтобы почва смачивалась на глубину залегания корней. После каждого полива почву рыхлят. Прекращают поливы за 2—3 недели до уборки. Появляющиеся цветочные стрелки выламывают.

Убранный лук оставляют на солнце для просушки. В дождливую погоду его просушивают под навесом или в хорошо проветриваемом сарае, а затем сплетают в венки или обрезают нацело корешки и шейки, оставляя их длиной 5 см, и в таком виде хранят.

Мелкий лук-севок, диаметром по больше 0,8 см, на защищенных участках в районах, где бывает хороший снежный покров, а также по многих южных районах можно высаживать под зиму. Уже в половине июня в центральных районах его убирают на зелень, а в начале июля на перо с молодой репкой.

Хорошие результаты получают также при подзимнем посеве семян лука. При этом в Подмосковье уже в первой декаде июня можно получить путем прореживания зеленое перо.

Выращивание лука на перо. Для получения лука-пера используют мелкий репчатый лук-выборок или специальные разновидности лука, не образующие репки,— лук-батун и шнитт-лук.

Первую посадку выборка проводят как можно раньше, а затем через каждую неделю с тем, чтобы лук-перо имелся до тех пор, пока не начнет поступать зеленый лук от посева семян.

Сажают выборок густо, на хорошо удобренных участках, на расстоянии 5—6 см одна луковича от другой. Если срезать перо, достигшее высоты 20—25 см, от тех же луковиц можно получить второй урожай зелени.

Лук-батун и шнитт-лук — многолетние растения. Они дают перо рано весной. В течение лета перо срезают 2—3 раза. Чтобы получить хороший урожай пера в ранние сроки, после августа срезать его не следует.

Посев проводят в конце июля — начале августа 5-строчными лентами на расстоянии 20 см ряд от ряда. Норма высева 1,2—1,5 г на квадратный метр. Рано весной удаляют засохшую ботву, затем полют, рыхлят почву, поливают, подкармливают растения и выламывают появляющиеся стрелки.

Шнитт-лук размножают также делением старых кустов. Лук-батун пересаживают через 5—6 лет.

Чеснок

Чеснок размножают зубками. Ряд сортов чеснока (преимущественно озимых) образуют цветочную стрелку, на которой вырастают не семена, а мелкие луковички. Эти луковички называют бульбочками. Они также пригодны для выращивания чеснока, но в первый год дают цельную луковичку и только на второй год обычную, разделенную на зубки.

Чеснок требует плодородных земель, заправленных перегноем. Зубки большинства сортов высаживают, как правило, под зиму, с таким расчетом, чтобы они до наступления морозов дали только корешки. Яровые сорта высаживают в грунт одновременно с луком—севком.

Расстояния при посадке зубков или цельных луковичек, образовавшихся при посадке бульбочек, устанавливают такие же, что и при посадке лука—севка. Бульбочки высаживают на расстоянии 3—4 см одна от другой в рядке.

Уход за посевами чеснока такой же, как и за репчатым луком.

Огурцы

Лучшие сорта огурцов

Муромский. Первые плоды созревают через 39—45 дней после появления всходов. Плоды яйцевидной формы, длиной 6—9 см, светло-зеленого цвета, мелкобугорчатые. Быстро желтеют, поэтому их надо собирать каждый день. Пригодны для потребления в свежем виде и для засолки. Сорт хорошо удается в северных и центральных районах нечерноземной полосы.

Вязниковский. Созревает на несколько дней позже Муромского. Плоды достигают в длину в среднем 10 см, пригодны для потребления в свежем виде и для засолки. При недостатке тепла и влаги искривляются. Сорт хорошо удается везде, кроме некоторых южных районов.

Неросимый. Сбор плодов начинается на 50—55-й день после появления всходов. Плоды удлинено-яйцевидной формы, длиной в среднем 11 см. Поверхность плодов крупнобугорчатая, окраска темно-зеленая со светлыми продольными полосами. Слабо поражается болезнями. На засолку используются только молодые, недоразвитые плоды. Хорошо удается в центральных районах и при выращивании в парниках.

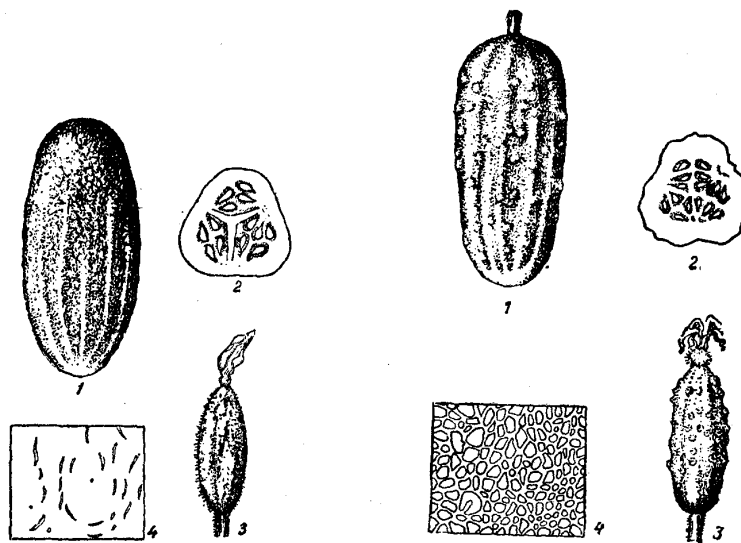
Чернобривец. Плоды начинают созревать через 40—45 дней после появления всходов. Плоды овальной формы, темно-зеленые, поверхность их крупнобугорчатая, быстро желтеют. Сорт засухоустойчив. Хорошо растет в центрально-черноземных и южных районах.

Нежинский. Плоды начинают созревать на 50—60-й день после появления всходов, имеют удлинено-яйцевидную форму, крупнобугорчатые, темно-зеленой окраски с продольными светлыми полосами, длиной 9—11 см, довольно быстро буреют. Сорт устойчив к заболеваниям, требователен к влаге. Один из лучших сортов для засолки. Хорошо удается в центрально-черноземных и южных районах.

Донской. От появления всходов до первых плодов проходит 46-60 дней. Плоды темно-зеленые с белыми полосами, долго сохраняют зеленую окраску. Используются в свежем виде и для засолки. Устойчив к засухе. Пригоден для выращивания в южных районах.

Рябчик. Плоды цилиндрические, трехгранные, длиной 8—12 см, крупнобугорчатые, созревают на 50—60-й день после появления всходов, хороши в засолке. Сорт более засухоустойчив, чем Нежинский, пригоден для центрально-черноземных, южных и юго-восточных районов.

Астраханский. Первые плоды созревают через 40—45 дней от начала появления всходов. Плоды коротко-яйцевидные, темно-зеленые, гладкие, размером 5—8 см, не желтеют, потребляются в свежем виде. Хорошо удается этот сорт в южных и юго-восточных областях.



Огурцы сорта Вязниковский . *Огурцы сорта Нежинский* 1 — элонец; 2 — поперечный разрез элнца; 3 — завязь; 4 — тип сетчатости на семеннике.

Для получения высоких урожаев огурцов участок должен быть хорошо удобрен. В северных и центральных нечерноземных районах под огурцы лучше вносить свежий навоз весной в количестве 6—8 килограммов на квадратный метр (на тяжелых почвах до 10 килограммов). В южных районах навоз вносят обычно с осени из расчета 2—3 килограмма на квадратный метр; столько же навоза вносят и на пойменных землях.

Если под огурцы вносят еще и минеральные удобрения из расчета 20 г суперфосфата, 10 г аммиачной селитры и 5—7 г хлористого калия на квадратный метр, то количество органических удобрений можно уменьшить.

Огурцы очень требовательны к теплу. Поэтому в северных районах, а также на тяжелых почвах в центральных районах лучше выращивать их на гребнях или грядах, которые больше прогреваются, чем ровная поверхность. Рекомендуется гребни и гряды размещать с южной стороны построек, заборов или деревьев, которые явятся хорошей защитой для огурцов от холодных ветров. Гребни необходимо располагать с запада на восток; лучшая их форма — с неровными скатами, причем скат, обращенный на юг, должен быть более пологим, чем северный. Расстояния между верхушками гребней устанавливают в 70—80 см.

Сеют семена в политые бороздки на верхней части южного ската. На дно бороздки насыпают перегной или компост. Семена заделывают на глубину 2—3 см, а в южных районах — 4—5 см. Семена присыпают сначала влажной землей, а затем перегноем. Более ранние посевы лучше производить сухими семенами, а более поздние — намоченными и пророщенными. Для получения огурцов в течение всего лета высевают смесь ранних и среднеспелых сортов.

На грядах огурцы сеют в два ряда с расстоянием между ними 40—50 см, ширина гряд 80—100 см.

На ровной поверхности в северных и нечерноземных районах рядки размещают на расстоянии 70 см, а в южных 90—100 см друг от друга. Семян хорошей всхожести высевают в два раза больше чреда оставляемых растений.

К посадке рассады приступают после того, как минует угроза возврата утренних заморозков. Рассаду высаживают под вечер, заглубляя ее в землю до семядольных листочков. Скороспелые сорта высаживают на расстоянии 10—12 см в ряду, а остальные — 15—20 см. При выращивании рассады в горшочках (по два растения в каждом) расстояния увеличивают.

Спустя несколько дней после появления всходов огурцы прореживают, оставляя расстояние между растениями: для сорта Муромский 5—7 см, для Вязниковского и Астраханского 7—8 см и для остальных сортов 10—15 см.

Уход за огурцами заключается в систематических прополках и тщательных рыхлениях. Огурцы, как и лук, очень требовательны к рыхлениям. В северных районах побеги прищипывают над 5—6-м листом (кроме сорта Муромский).

В засушливую погоду огурцы поливают через каждые 5—6 дней после этого каждый раз рыхлят поверхность почвы. Чтобы ускорить цветение, поливы сокращают, а затем после образования первых завязей снова усиливают. За весь период роста огурцы подкармливают 2—3 раза жидкими удобрениями. Особенно полезны жидкие подкормки из органических удобрений.

Огурцы надо собирать возможно чаще, лучше всего ежедневно. При уборке плоды надо обламывать, а не отрывать и следить за тем, чтобы не затаптывались и не повреждались плети. Уродливые, больные и поврежденные плоды при уборке также снимают. Последний раз собирают огурцы перед первым заморозком.

Столовые корнеплоды

Лучшие сорта свеклы

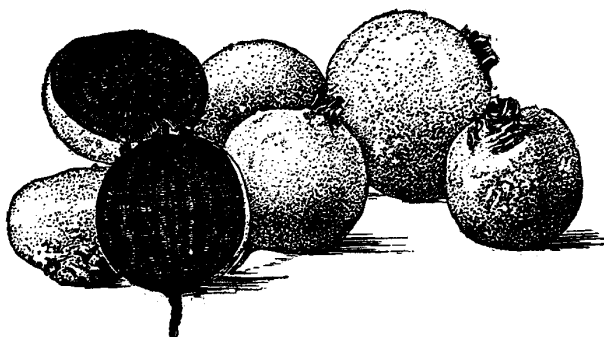
Грибовская плоская. Дает продукцию на 75—80-и день после посева. Корнеплод плоский, фиолетово—красной окраски. Выращивают его для летне-осеннего потребления в центральной полосе.

Полярная плоская. Близкая к первому сорту; хорошо растет в северных районах.

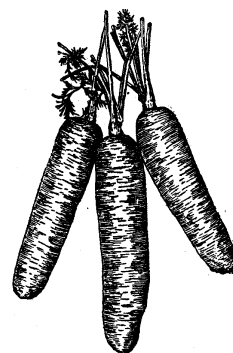
Донская плоская. Устойчива к болезням и засухе, мякоть малиновая; хорошо удаётся в южных районах.

Бордо. Корнеплоды круглые, мякоть темно-красная; хорошо растет повсеместно. Созревает несколько позже, чем плоские сорта.

Несравненная. Корнеплоды плоскоокруглой формы, мякоть темная, отличного вкуса; хорошо растет в средней полосе.



Столовая свекла сорта Бордо



Морковь Нантская

Лучшие сорта моркови

Нантская. Созревает на 90—120-и день после посева. Корнеплоды цилиндрические, тупоконечные, длиной 12—16 см, мякоть яркого оранжево—красного цвета, сердцевина маленькая. Выращивается повсеместно. Хорошо сохраняется до второй половины зимы.

Московская зимняя. Вегетационный период 120—130 дней. Длина корнеплодов 12—15 см, окраска ярко-оранжевая, сердцевина небольшая, большей частью красная. Сохраняется лучше других сортов. Может выращиваться во всех районах, кроме севера и юга.

Геранда. Поспевает на 120—125-й день после появления всходов. Длина корнеплодов 8—12 см, мякоть грубая, оранжево-красная. Хорошо хранится. Выращивается повсеместно.

Шантене. Поспевает на 115—125-й день после появления всходов. Длина корнеплодов 12—20 см. В лежке лучше сорта Нантская. Может выращиваться почти повсеместно.

Лучшие сорта сельдерея, петрушки, пастернака

Сельдерей. Холодостойкое растение. Его всходы переносят заморозки до 5 градусов. Наиболее распространенные сорта — Яблочный, Пражский, они дают небольшой корнеплод. Сельдерей требователен к влаге и очень требователен к удобрениям.

Петрушка. Из корневых лучшие сорта — Бордовикская и Сахарная, а из листовых — Обыкновенная листовая и Кудрявая.

Пастернак. Наиболее распространенные сорта — Круглый, Студент.

Лучшие сорта репы

Петровская. Поспевает на 75—80-и день после посева. Это лучший по вкусовым качествам сорт. Он урожайный, лежкий в зимнем хранении. Окраска кожуры и мякоти восково-желтая.

Соловецкая. Близка по своим качествам к Петровской.

Грбовская. Созревает на 75—80-и день от посева. Кожура внизу корнеплода желтая, сверху фиолетовая. Хорошо выращивается на Урале.

Лучшие сорта брюквы

Красносельская. Поспевает на 110—130-и день после посева. Корнеплод плоский, мякоть желтая.

Шведская. Созревает на 120—130-и день после посева. Корнеплод круглый, мякоть светло-желтая, кожура внизу светло-желтая, в верхней части светло-зеленая. Лежкость хорошая. Относится к холодостойким сортам. Семена ее могут прорасти при температуре 2—3°C тепла. Растения выдерживают заморозки до 2°C, а в осеннее время до 8°C.

Лучшие сорта редьки

Зимняя круглая белая. Поспевает на 100—110-и день после посева. Корнеплод белый, у головки зеленоватый, круглый, мякоть белая. При весеннем посеве стрелкуется. Лежкость хорошая.

Зимняя круглая черная. Кожура черного цвета, в остальном похожа на зимнюю белую.

Майская белая. Корнеплод белый, удлинённой формы. Поспевает на 55—65-и день после посева.

Столовые корнеплоды устойчивы к низким температурам, и поэтому посев их начинают очень рано. Морковь, свеклу и петрушку высевают повсеместно. Наиболее высокие урожаи моркови получают в северных нечерноземных районах, а свеклы — в центрально-черноземных и южных. Репа, редька и брюква лучше всего растут в Центральных и северных нечерноземных районах на пойменных землях и осушенных торфяниках.

Пастернак и петрушку можно оставлять на зиму в грунте для получения ранней зелени весной.

Под корнеплоды вносят перегной или компост в количестве 3—4 килограмма на квадратный метр, а под брюкву, свеклу и сельдерей — такое же количество свежего навоза. Если посеы размещают по хорошо удобренным предшественникам, можно внести только минеральные удобрения из расчета: аммиачной селитры 10—15 г суперфосфата 20—30 г и калийной соли 20—25 г на квадратный метр. При удобрении кислых почв аммиачной селитрой совместно с суперфосфатом вносят дополнительно по 1—2 стакана золы на квадратный метр.

На ровной поверхности и на грядах корнеплоды сеют 3—5-строчными лентами на расстоянии 20—25 см между рядками в ленте и 40—50 см между лентами. Для свеклы столовой расстояния между лентами оставляют в 25—30 см. Редьку и брюкву высевают на расстоянии между рядами 40—45 см и в ряду 20—30 см. На таких же расстояниях высаживают рассаду брюквы и сельдерея.

На квадратный метр высевают семян: моркови и петрушки около 1 г, свеклы 2 г, пастернака 1,5 г, репы 0,3 г и редьки 0,6—0,8 г. При подзимних посевах нормы высева повышают на 30 процентов. Рассаду брюквы высаживают по 6—9 штук и сельдерея по 8—10 штук на квадратный метр.

Борозды для посева намечают длинной планкой, стараясь при этом уплотнить дно бороздки. Темные семена смешивают перед посевом с мелом, что облегчает их равномерный высеv. Самые мелкие семена репы и других культур смешиваются перед высеvом с песком. После посева семена столовых корнеплодов засыпают перегноем или компостом слоем 1—2 см, а семена свеклы — слоем 2—3 см.

Если до появления всходов на посевах образуется корка, ее уничтожают рыхлением поперек рядков. С появлением всходов проводят прополку и рыхление поверхности почвы. При появлении второго настоящего листа посеы прореживают. При первом прореживании оставляют растения на расстоянии 2—3 см друг от друга. Второе прореживание проводят через 20 дней после первого, оставляя растений моркови, петрушки, пастернака на расстояниях 5—7 см друг от друга. Репу и свеклу оставляют на расстоянии 8—10 см и редьку — 12—15 см.

Прореживание делается обычно после дождя или после полива. Удаляемые при этом растения свеклы или брюквы можно посадить на изреженных местах.

При засушливой погоде, особенно в период наибольшего прироста ботвы и образования корнеплода, растения поливают водой, растворами навозной жижи, мочи и птичьего помета.

Корнеплоды убирают в течение всего лета в порядке процеживания. Полностью убирают их до наступления постоянных морозов. После этого тотчас обрезают ботву и закладывают на хранение. Для получения ранних корнеплодов применяют подзимние посеы. Под зиму сеют морковь, петрушку и свеклу сорта Подзимняя. Другие сорта при подзимнем посеве сильно стрелкуются и не дают хороших корнеплодов.

Если морковь предназначена для зимнего хранения, сеять ее лучше в более поздние сроки (возле Москвы примерно 20 мая, а на юге 20 июня). При позднем посеве нужно предварительно полить бороздки.

Кабачки и патиссоны

Кабачки и патиссоны требовательны к теплу и плодородию почвы. В северных районах их выращивают при помощи рассады на гребнях, в основание которых закладывают свежий навоз, а в остальных районах — посевом семян на ровной поверхности. Эти растения, так же как и огурцы, погибают от самых слабых заморозков, поэтому высаживают и высевают их с таким расчетом, чтобы растения не попали под заморозки. Удобрения вносят в таком же количестве, как и под огурцы.

Лучший сорт кабачков — Грибовский. Плоды светло-зеленые, поспевают через 60—70 дней после посева.

Лучший сорт патиссонов — Белый грибовский.

Плоды кабачков и патиссонов используют в пищу незрелыми (вполне вызревшие плоды грубеют).

Рассаду кабачков и патиссонов высаживают на расстоянии 70—80 см между растениями в рядах и между рядами. Семена высевают на таком же расстоянии по 2—3 семени в гнездо. При появлении у всходов первого настоящего листа в каждом гнезде оставляют по одному растению. В остальном уход такой же, как и за огурцами.

Кабачки и патиссоны убирают в возрасте 6—10 дней, пока они нежные и не начали белеть. Больные и поврежденные плоды убирают отдельно и выносят с участка.

Перцы и баклажаны

Обе эти культуры еще более требовательны к теплу, чем помидоры и огурцы. Поэтому они должны быть надежно защищены от заморозков и холодных ветров.

Лучшие сорта перцев

Ранний круглый. Сбор плодов начинается на 90—100-й день после появления всходов. Плод сладкий. Выращивается в нечерноземной полосе.

Новочеркасский. Созревает на 105—110-й день после появления всходов. Плод сладкий. Выращивается в южных районах.

Астраханский. Пospевает на 95-й день. Вкус острый. Выращивается в южных районах.

Кайенский. Созревает на 130—135-й день после появления всходов. Вкус острый. Выращивается в южных районах.

Лучшие сорта баклажанов

Карликовый ранний. Первые плоды созревают на 85—95-й день после появления всходов. Хорошо удается в центральных районах.

Деликатес. Созревает через 100 дней после появления всходов. Выращивается в центральных и южных районах. Сорт ранний.

Цилиндрический. Плоды длиной 14—15 см. Созревают через 118—125 дней после появления всходов. Сорт среднеспелый.

Лучшие сорта физалиса

Физалис — ценное растение, родственное помидорам. Плоды этого растения употребляют для изготовления овощной икры, варенья, цукатов, мармелада и маринадов.

Земляничный, или Изюмный. Сорт ранний. Плоды оранжевые, очень сладкие, с запахом земляники, используются в сушеном виде как изюм, в сыром для варки повидла или варенья.

Московский ранний. Сорт ранний. Плоды округлые, желтые, сладкие, весом 50—70 г, используются для маринадов, солений, соусов, пюре, икры, повидла.

В южных районах физалис можно выращивать посевом семян в грунт.

Овощные бобовые культуры

Овощные бобовые культуры содержат много белка и могут заменять по питательности мясо.

Овощной горох бывает сахарный, полусахарный и луцильный. Сахарный горох дает нежные мясистые сладкие стручки-лопатки, а луцильный нежные сладкие зерна.

Лучшими сортами сахарного гороха для центральной полосы являются сорта Жегалова и Неистоцимый, для Сибири и Дальнего Востока — Сахарный мозговой. Лучшие луцильные сорта— Мергерт, Томас Лакстон, Победитель, Чудо Кельведсна, Ранний ашйский.

Лучшие сорта сахарной фасоли (для всех районов, кроме северных)— Триумф сахарный, для центральных районов — Кустовая без волокна. Из полусахарных сортов лучший для северных районов — Щедрая, а для центрально—черноземных районов — Изумрудная.

Лучшие сорта бобов - Русские черные, Белорусские и Виндзорские зеленые.

Горох и бобы нетребовательны к теплу. Их обычно высевают рано весной. Фасоль требовательна к теплу (как и огурцы). Все бобовые хорошо удаются при хорошем увлажнении почвы.

Горох сеют 2—4—5—строчными лентами с расстоянием между ними 40—50 см, между рядами в ленте 18 см и в рядке 4—5 см. Семена заделывают на глубину 3 см, а на легких почвах на глубину 4—5 см.

Бобы и фасоль сеют на расстоянии 30—40 см между рядами. Расстояние в рядке 10—12 см для фасоли и 15— 20 см для бобов. Семена заделывают на глубину 4—5 см.

На 1 квадратный метр площади посева требуется 10—15 г гороха, 12—15 г фасоли и 10—25 г бобов (в зависимости от размера семян).

На участках с посевом гороха следует устанавливать тычины. Стручки нужно снимать регулярно.

Редис, салат, шпинат, укроп

Эти культуры очень скороспелы, убирают их через 22—50 дней после посева. Они очень требовательны к плодородию почвы и ее влажности. В жаркую, засушливую погоду редис, салат и шпинат быстро стволются. Размещают эти культуры на участках, предназначенных под помидоры, или в междурядьях капусты.

Лучшие сорта редиса

Сакса. Поспевает на 22—23-и день после посева. Корнеплоды диаметром до 2 см, темно-красной окраски.

Нет подобных. Поспевает на 25—27-и день после посева. Корнеплоды яркой коричнево—красной окраски, такого же диаметра, что и предыдущий сорт.

Ледяная сосулька. Поспевает на 40-и день после посева. Корнеплод длинный, белый, с зеленоватой головкой. Поспевает на 28—30-й день после посева. Диаметр корнеплода 2—3 см.

Лучшие сорта салата

Листового — Московский парниковый с нежными сочными бледно-зелеными листьями.

Кочанного — Майский, кочаны округлые, диаметром 6—8 см, листья светло-зеленые с желтоватым оттенком; Упрямец, листья зеленой и желто—зеленой окраски, кочан округлый, плотный, диаметром 5—10 см.

Лучшие сорта шпината

Ростовский, Голландский, Вирофле.

Редис, салат, шпинат и укроп сеют лентами шириной 1 метр; редис и укроп на расстоянии 6—7 см ряд от ряда и 4—6 см в рядках. На 1 квадратный метр высевают по 2—3 г семян на глубину 1,5—2 см.

Редис сеют в несколько сроков с ранней весны до наступления жаркой погоды и осенью при установлении умеренной температуры. Укроп сеют в течение всего лета.

Листовой салат и шпинат сеют также метровыми лентами на расстоянии 15—18 см между рядками и 2—3 см в рядках. Кочанный салат сеют на расстоянии 20—25 см между рядками и 8—10 см в рядках.

Семена салата заделывают на глубину 1—1,5 см, а шпината — 2—3 см. Норма посева семян салата 0,5 г и шпината 4—5 г на квадратный метр площади посева. Сеют на таком же расстоянии, как и салат.

Уход за растениями состоит в поливе, прополке и рыхлении почвы. Салат и шпинат прореживают, а удаляемые при этом растения используют в пищу.

ЗАЩИТА ОВОЩНЫХ РАСТЕНИЙ ОТ ВРЕДИТЕЛЕЙ

Огородные блошки (черные гладкие или с желтыми полосами мелкие прыгающие жучки)— вредитель капусты, брюквы, репы, редьки, редиса и столовой свеклы. Они выгрызают дырочки в листьях этих культур. Для борьбы с блошками растения посыпают после дождя или по росе дустом ДДТ или гексахлорана (2 г на квадратный метр). Если этих ядов нет, можно посыпать дорожной или табачной пылью или хотя бы золой. Опыливают растения дустом при помощи мешочков, сшитых из двойного слоя марли.

Капустная и репная белянки, капустная моль, совка и капустная муха повреждают те же растения, что и блошки, кроме свеклы.

Бабочки белянки, совки и моли откладывают маленькие яички на нижней стороне листьев. Из яичек выходят гусеницы, которые выгрызают листья. Гусеницы совки вгрызаются внутрь кочана. Белые личинки, появляющиеся из яичек капустной мухи, повреждают весной и в начале лета корни растений.

Яички и гусеницы этих вредителей собирают вручную, а растения опыливают до начала завивки кочана дустом ДДТ (2—3 г на квадратный метр) или дустом гексахлорана (1—1,5 г на квадратный метр).

Против капустной мухи опыливают почву дустом гексахлорана или посыпают ее нафталином через каждую неделю.

Капустную, гороховую и свекловичную тлю уничтожают опыливанием растений дустом ДДТ, гексахлорана или же раствором 25 г мыла в 1 литре воды.

Голые слизни повреждают в ночные часы те же растения, что и огородные блошки, и, кроме того, помидоры. Их собирают вручную вечером или рано утром, растения посыпают гашеной известью, а землю суперфосфатом.

Луковая муха, проникая в луковицы, наносит им огромный вред. Листья при этом желтеют, и растения погибают. В борьбе с этим вредителем смоченный водой лук—севок перед посадкой посыпают дустом ДДТ из расчета 70 г дуста на 1 кг севка. Если личинки луковой мухи все же появились, то против них борются теми же средствами, что и против капустной мухи.

Морковная муха повреждает корнеплоды моркови, прогрызая в них ходы. Для борьбы с ней при посеве моркови насыпают в борозды нафталин в смеси с песком (на 1 часть нафталина 9 частей песка).

ХРАНЕНИЕ ОВОЩЕЙ

Для хранения можно использовать только овощи высокого качества. Овощи, поврежденные механически, вредителями или болезнями, подмороженные, вялые или мокрые закладывать на хранение нельзя. Если овощи хранят в подвале, закладывать их следует тогда, когда температура воздуха снизится до 4—6 градусов тепла.

Белокочанную капусту сохраняют с 3—4 плотно облегающими кочан зелеными листьями, а кочерыгу оставляют длиной 2—3 см от последнего оставленного листа.

Укладывают капусту на пол слоем 5—7 кочанов (пирамидками) при температуре плюс 1— минус 1 градус. Если в помещении имеются полки, капусту укладывают на них в 2—3 кочана. Хорошо хранится она и в подвешенном состоянии, в этом случае кочерыгу не обрезают. Загнивающие листья удаляют.

В южных районах страны с мягкой зимой хранение капусты в подвалах затруднено. В этих районах целесообразно проводить доращивание белокочанной капусты. Для этого позднюю капусту высевают на 3 недели позже общепринятых сроков. Перед наступлением морозов отбирают растения с рыхлыми кочанами и вырывают их из земли с кочерыгами. Затем роют канавки глубиной 20— 30 см, шириной в диаметр кочана. Закладывают капусту кочанами вниз со всеми целыми и здоровыми листьями розетки. Затем засыпают ее землей, вынутой из канавки, слоем 8—10 см. С наступлением постоянных морозов ее засыпают еще дополнительным слоем 20— 30 см, а в суровые и бесснежные зимы, кроме того, соломой или свежим навозом.

К февралю — марту кочан увеличивается в весе, становится плотным и белым.

Морковь хранят без ботвы, которую обрезают вровень с головкой. Корнеплоды укладывают в штабеля головкой наружу, шириной 2 корнеплода, длиной до 2 метров и высотой 50 см. Для малолезких сортов штабеля делают шириной 1 метр и высотой 0,8—1 метр. Каждый ряд пересыпают чистым чуть влажным песком.

Для хорошей сохранности моркови температура в помещении должна быть от нуля до 2 градусов тепла.

Свеклу, репу и редьку хранят в закромах, ящиках высотой 80—100 см или на полу насыпью. Обрезают эти корнеплоды так же, как и морковь, и поддерживают такую же температуру.

Репчатый лук перед закладкой на хранение хорошо просушивают в комнатных условиях, а на юге — на солнце. Хранят его или в комнатах, или в каком-нибудь сухом помещении слоем до 50 см, или в ящиках емкостью до 30 килограммов. Лук лучше сохраняется при температуре от нуля до 3 градусов тепла, но может храниться и при более высокой температуре.

ПРИУСАДЕБНОЕ ЖИВОТНОВОДСТВО

Уход за коровой

В питании колхозной семьи молочные продукты играют большую роль. Чтобы корова давала много молока, надо правильно кормить ее и хорошо за ней ухаживать. Подготовка коровы к отелу. Одно из важнейших условий получения высоких удоев молока и крепкого, жизнеспособного теленка — правильная подготовка коровы к отелу. Корову нельзя доить от отела до отела. За 2 месяца, а первотелку и высокопродуктивную корову за 65—70 дней до отела надо перевести на сухостой. Во время сухостоя (запуска) организм коровы отдыхает, в нем идет пополнение запаса питательных и минеральных веществ. Хорошо отдохнувшая за период сухостоя корова даст здорового, крепкого теленка и в следующую лактацию даст большой удой.

Запуск производят постепенно, в течение нескольких дней, в зависимости от продуктивности коровы. Нередко, чтобы получить хороший приплод и высокий удой после ожидаемого отела, корову приходится запускать даже при суточном удое 10—15 килограммов. Из кормового рациона в первую очередь исключают силос, корнеплоды и другие сочные корма, а также концентраты. Одновременно уменьшают дачу воды и сокращают число доек. К моменту окончательного запуска сухостойная корова должна получать в корм только одно сено. В период запуска не следует делать массаж вымени.

При запуске в летний период корову лишают подкормки зеленой травой и концентрированными кормами (зернофураж, отруби, комбикорм и пр.). Кроме того, постепенно сокращают продолжительность содержания ее на пастбище. В крайнем случае для ускорения запуска корову переводят на кормление сеном.

Через 5—6 дней после прекращения доения, когда вымя уменьшится в объеме («ссохнет»), корову надо постепенно подготовить к отелу. Ко времени отела корова должна иметь хорошую упитанность, быть в хорошем теле. Кормление в сухостойный период должно обеспечить увеличение ее живого веса примерно на 50—75 килограммов. Однако излишне закармливать корову не следует: это может вредно отразиться на ее здоровье.

Стельной корове следует давать только доброкачественные корма: хорошее сено, турнепс, кормовую или сахарную свеклу, силос. В зависимости от живого веса и продуктивности в суточную дачу стельной коровы надо вводить отруби, кукурузную дерть и другие имеющиеся в хозяйстве концентрированные корма.

Кормовая суточная дача должна полностью обеспечивать потребность стельной коровы в питательных и минеральных веществах, а также в витаминах. Хорошим источником витаминов являются: зимой сено хорошего качества и силос, летом пастбищная трава.

В зимний (стойловый) период суточный рацион стельной коровы весом 400 килограммов должен состоять примерно из 8—12 килограммов сена хорошего качества, 12—16 килограммов сочного корма (турнепса, кормовой свеклы, картофеля и др.) и 1,5—2 килограммов концентрированных кормов. Кроме того, необходимо давать ежедневно поваренную соль, а также мел.

Стельную корову кормят три раза в сутки, в одни и те же часы. Поят свежей, чистой и не очень холодной водой также не менее трех раз в сутки. Поить корову надо перед раздачей концентратов. Нельзя поить водой из стоячих водоемов и болот, так как это может вредно отразиться на здоровье коровы и на будущем ее приплоде.

Летом стельную корову надо содержать на подножном корме, Пастбищная трава — наиболее полноценный корм для стельной коровы, так как в ней содержатся все питательные и минеральные вещества и витамины. При недостатке пастбищного корма корову подкармливают свежескошенной травой.

Стельная корова нуждается в хороших условиях содержания и особенно заботливом уходе. Помещение, в котором она содержится, должно быть светлым, сухим и без сквозняков. Пол в таком помещении должен быть ровным и не скользким. На весь период стельности корову необходимо обеспечить сухой подстилкой. Содержание на холодном, сыром полу и без подстилки может вызвать у коровы простудные заболевания и даже воспаление вымени.

Зимой, если нет гололедицы, стельную корову надо выпускать на прогулку на 2—4 часа, в зависимости от погоды. Прогулки укрепляют организм, поддерживают нормальную работу кишечника и обеспечивают благополучный растел. Прогулки прекращают лишь за 2—3 дня до отела.

Стельную корову надо ежедневно чистить соломенным жгутом и затем щеткой, а загрязненные места замывать теплой водой и насухо вытирать сухой чистой тряпкой.

У коровы нормальная беременность продолжается примерно 285 дней. Чтобы не пропустить времени отела, надо руководствоваться календарем отела коров (см. таблицу).

Календарь отелов коров

Время случки		Время одела		Время случки		Время одела	
месяц	число	месяц	число	месяц	число	месяц	число
Январь	1	Октябрь	12	Июль	5	Апрель	15
	11		22		15		25
	21	Ноябрь	1	25	Май	5	
	31		11	4		15	
Февраль	10	Декабрь	21	Август	14	Июнь	25
	20		1		24		4
Март	2		11	Сентябрь	3		14
	12		21		13		24
	22	31	23		4		
Апрель	1	Январь	10	Октябрь	3		14
	11		20		13		24
	21		30		23		3
Май	1	Февраль	9	Ноябрь	2		13
	11		19		12		23
	21	Март	1	22	Сентябрь	2	
	31		11	2		12	
Июнь	10		21		12		22
	20		31		22		2
	30		10		1		12

Отел и прием теленка. За 7—10 дней до отела необходимо тщательно убрать и победить помещение, где будет происходить отел коровы. Чистое, сухое, теплое помещение — верная гарантия сохранения хорошего здоровья короны и ее теленка.

Одновременно надо обработать корову дезинфицирующими средствами: заднюю часть туловища и копыта обмыть 2-процентным раствором креолину, лизола или 0,1-процентным раствором марганцовокислого калия.

Накануне отела заднюю часть коровы вторично обмывают однопроцентным раствором марганцовки, удаляют из стойла старую подстилку и кладут толстый слой чистой, сухой подстилки.

У здоровой коровы отел обычно проходит благополучно. Но все же в последние дни стельности надо наблюдать за состоянием коровы, чтобы в случае необходимости оказать ей нужную помощь при отеле.

Новорожденного теленка принимают на чистую мешковину или брезент, разостланные поверх чистой соломы. Слизь изо рта и ноздрей удаляют чистой тряпочкой. Затем тряпочкой насухо вытирают морду и глаза. Если пупочный канатик не оборвался, его обрезают чистыми, продезинфицированными ножницами на расстоянии 10—12 см от живота теленка. Из конца пупочного канатика выжимают кровь и прижигают его йодом.

Корова обычно старается облизать своего теленка. Этому препятствовать не следует,— наоборот, надо ближе подложить теленка к матери. Облизывая теленка, корова очищает ему поры кожи, что усиливает кровообращение. После того как теленок обсохнет, его следует унести в другое — чистое, светлое и теплое помещение, но ни в коем случае не в жилое, так как это может повредить здоровью не только теленка, но и живущих в помещении людей, особенно детей.

После того как новотельная корова отдохнет, у нее необходимо обмыть теплой водой с мылом задние ноги, брюхо около вымени, а также вымя и обязательно насухо вытереть чистой ветошью. Загрязненную подстилку следует убрать и подстелить чистую, свежую.

Спустя 30—40 минут после отела корову поят теплой водой, а через 1—1 1/2 часа (не позже) доят и полученное молозиво выпаивают новорожденному теленку.

Новотельную корову доят не менее 5—6 раз в сутки, в зависимости от ее продуктивности и состояния вымени.

Кормовой режим новотельной коровы надо выдерживать очень строго. В первый день ей дают вволю хорошее луговое сено или сено из сеяных трав. На второй день в рацион включают также болтушку или густую кашу из отрубей в количестве не более 1 килограмма; в последующие 3—4 дня суточную норму отрубей можно увеличить до 1,5—2 килограммов. Через 20—30 дней после отела здоровую корову переводят на полный рацион в соответствии с живым весом и предполагаемой продуктивностью.

Уход за теленком. В первый день жизни теленку выпаивают при пятикратном поении по 0,5—0,8 литра молозива, а в последующие дни дают его вволю. Выпаивать молозиво следует немедленно после доения, пока оно не остыло. Если молозиво остыло, его подогревают до температуры 36—38 градусов, для чего посуду с молоком опускают в горячую воду. Первые 10—15 дней теленка поят молоком 4—5 раз в сутки, затем переходят на трехкратное поение. Ни в коем случае

нельзя поить теленка несвежим (даже слегка закисшим) молоком, так как оно может вызвать желудочно-кишечные заболевания, опасные для жизни теленка.

С первых дней жизни теленку нужно давать свежую кипяченую воду температуры парного молока. Воду дают отдельно от молока спустя час-два после поения. Особенно необходимо давать воду телятам, заболевшим поносом. Таким телятам рекомендуется разбавлять молоко чистой кипяченой водой, остуженной до 35 градусов.

Приблизительно с 16-дневного возраста теленка приучают к селу. Сочными кормами начинают кормить с конца первого месяца жизни небольшими дачами, по 100—200 г. Лучший сочный корм для телят этого возраста — красная морковь.

С того времени, как начинают уменьшать дачу молока, необходимо ежедневно давать теленку поваренную соль и мел в смеси с конденсатами, начиная с 5—10 г в сутки.

Ежедневно теленка нужно чистить щеткой и следить за тем, чтобы у него всегда была сухая, чистая подстилка.

Зимой с 15—20-дневного возраста, а летом с 3—5-дневного телят приучают к прогулкам.

Кормление молочной коровы. Если в хозяйстве имеются доброкачественные корма, например луговое или степное сено, солома яровых культур, турнепс, кормовая или сахарная свеклы, кормовой арбуз, картофель, силос из кукурузы и другие сочные корма, а также зернофураж, можно организовать правильное полноценное кормление молочной коровы и получить от нее много молока.

У одной и той же молочной коровы потребность в корме очень различна и зависит от возраста, живого веса, времени отела и суточного удоя, а также от условий содержания.

Основу рациона молочной коровы должно составлять сено хорошего качества. В среднем его дают 3—3,5 килограмма на 100 килограммов живого веса. Если, кроме сена, корова ежедневно получает 12—15 килограммов сочных кормов, дачу сена можно уменьшить до 2,5—3 килограммов, а при скармливании 30 килограммов сочных кормов — до 2—2,5 килограмма на 100 килограммов живого веса. Можно 1/4 или 1/3 лугового сена или сена сеяных трав заменить хорошей яровой соломой.

Сочные корма вследствие хорошей переваримости отлично влияют на здоровье и повышение удоев коровы. Их следует включать в кормовой рацион из расчета 2—3 килограмма на килограмм надаиваемого молока. Картофель можно давать как в сыром (резаном), так и в вареном виде.

Концентрированные корма, например отруби, кукурузную дерть, жмыхи и т. д., добавляют в кормовой рацион в зависимости от удоев коровы. Высокоудойным коровам на каждый литр надоенного молока рекомендуется давать 100—200 г концентрированных кормов. Кроме указанных кормов, в суточный рацион коровы надо обязательно включать поваренную соль из расчета примерно 5—8 г на 100 килограммов живого веса.

Корове с живым весом 500 килограммов и суточным удоем молока 15 литров надо давать примерно 8 килограммов хорошего сена, 2 килограмма яровой соломы, до 30

килограммов сочных кормов и около 3 килограммов концентрированных кормов (отрубей и пр.).

В пастбищный период основой суточного рациона должен быть подножный корм. Хорошее природное пастбище полностью обеспечивает потребность коровы в питательных и минеральных веществах, а также в витаминах. При недостатке пастбищного корма надо подкармливать корову травой или ранними кормовыми корнеплодами.

В организации правильного кормления дойной коровы большое значение имеет распорядок дня. На весь стойловый период следует установить один распорядок и не нарушать его, так как корова привыкает к определенному распорядку, и нарушение его может вызвать снижение удоев. Надо стремиться к тому, чтобы промежутка между кормлением и дойками коров были одинаковыми. Коров со средними удоями следует кормить три раза в сутки: утром в 5—6 часов, днем в 1-2 часа и вечером в 8—9 часов. Высокопродуктивных коров кормят 4—5 раз в сутки. Рекомендуется в первую очередь скармливать концентрированные корма, затем сочные и, наконец, грубые — сено, солому.

Не все корма животные переваривают одинаково хорошо. Хуже всего перевариваются корма, содержащие большое количество клетчатки, например солома и сено плохого качества. Переваримость этих кормов можно значительно повысить предварительной подготовкой их перед скармливанием. Сено можно измельчать, перемалывать в муку, солому резать и запаривать. Корнеплоды перед скармливанием следует резать на мелкие части.

Поить корову надо вволю не менее 2—3 раз в сутки, не очень колодной водой.

Доение коровы и уход за выменем. Для получения высоких удоев молока необходимо, чтобы вымя у коровы всегда было в норме и здоровое. Этого можно достигнуть соблюдением необходимых правил доения и ухода за выменем.

Вымя коровы состоит из четырех долей (молочных желез), не сообщающихся между собой. Каждая доля имеет сосок. В верхней части соска и внутри него расположена небольшая полость - молочная цистерна, из которой выделяется молоко при доении:

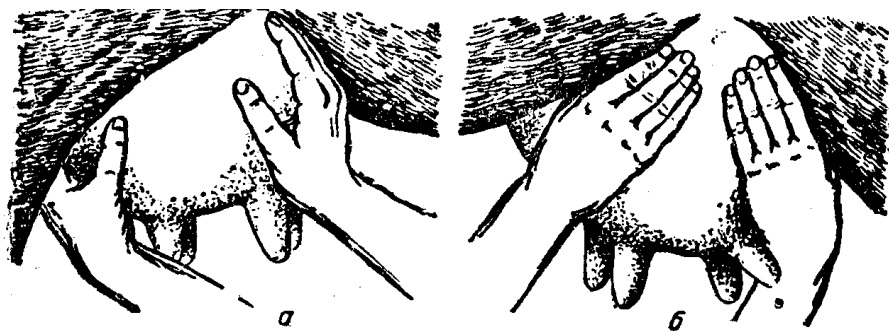


Рис. 1. Массаж вымени перед доением: а - массаж правой половины вымени; б — массаж левой половины вымени

Прежде чем приступить к доению, нужно обмыть вымя теплой водой, насухо вытереть и сделать массаж. Массаж усиливает кровообращение и образование молока, способствует более полному выдаиванию молока (полное выдаивание предохраняет вымя коровы от заболевания), а также получению большего количества жира.

Сначала массируют правую половину вымени (рис. 1). Для этого правую руку кладут на переднюю четверть вымени, а левую — на заднюю четверть. Большие пальцы рук при этом должны быть обращены друг к другу. Вымя приподнимают и опускают, слегка поглаживая его сверху вниз; поглаживают также и соски подобно тому, как это делается при доении. При массировании левой половины вымени большие пальцы рук должны быть обращены в противоположные стороны. Массаж левой половины вымени и сосков производят так же, как и правой. Закончив массаж, приступают к доению. Доят кулаком, сухими руками (не смазывая их вазелином или жиром).

Доение кулаком — единственно правильный способ. Применяя его, можно быстро подоить корову, не причиняя ей боли и не повреждая сосков. Техника доения состоит в том, что большим и указательным пальцами захватывают сосок возможно выше (рис. 2), затем последовательно сжимают пальцы: средний, безымянный и мизинец, не дергая сосков; локти при этом должны оставаться неподвижными. Доить лучше, сидя на скамеечке (как показано на рис. 3) с правой стороны коровы. Хвост коровы перед доением нужно подвязать к ее ноге.

Первые загрязненные струйки молока выдаивают в отдельную посуду. Начинают доение обеими руками, медленно и без рывков, затем ускоряют и доят энергично, без перерывов. Энергичное доение способствует лучшей работе молочных желез и полной отдаче молока.

Сначала доят два передних, а затем два задних соска. Такую смену сосков во время доения производят несколько раз.

Последние струйки и капли молока содержат много жира, поэтому корову необходимо выдаивать начисто. Чистое выдаивание способствует раздаиванию коровы.

Коров со средним удоем доят два раза, высокоудойных и новотельных — 3—4 раза в сутки. Доят через равные промежутки времени до кормления, ежедневно в одни и те же часы. Во время доения необходимо соблюдать тишину.

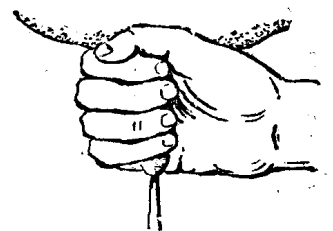
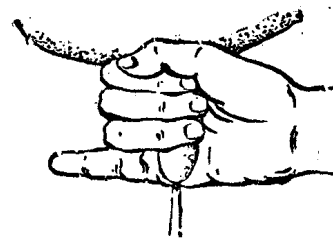
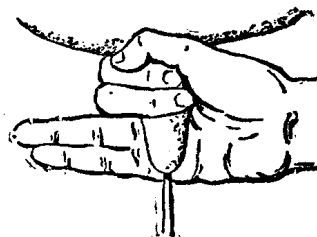
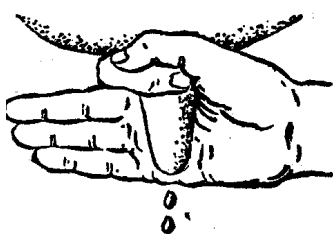
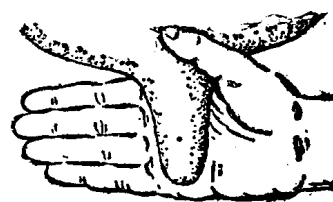


Рис. 2. Доение кулаком



Рис. 3. Так надо сидеть при доении коровы

В конце доения делают заключительный массаж вымени. Он выполняется в три приема, следующие один за другим (рис. 4, 5 и 6).

Вначале массируют обе четверти правой половины вымени, при этом левой рукой надо захватывать заднюю и правой рукой переднюю доли вымени. Обе четверти слегка прижимают одну к другой и приподнимают вымя кверху и так проделывают 3—4 раза подряд, после чего оба соска сдаивают. Точно так же поступают с левой половиной вымени.

При втором приеме массируют отдельно каждую четверть вымени, сначала передние доли вымени, а затем задние. При этом одну руку располагают снаружи, а другую — в углублении между четвертями. Каждую четверть вымени разминают руками и затем сдаивают.

Третий прием заключается в подталкивании вымени. Для этого в кулаки захватывают попарно сначала передние, потом задние соски и приподнимают вымя кверху, к туловищу коровы. После 3—4 подталкиваний соски опять сдаивают.

У тугодойных коров рекомендуется массировать вымя во время доения три раза, быстро, не утомляя корову.

После доения и массажа вымя насухо вытирают чистым полотенцем, а соски смазывают вазелином или коровьим маслом. В случае появления на вымени и сосках трещин и опухолей следует немедленно обратиться к ветеринарному врачу.

Содержание коровы. В районах с продолжительной, холодной зимой молочную корову надо содержать в светлом, сухом, без сквозняков и достаточно просторном помещении. Регулярная смена подстилки, проветривание и побелка помещения раствором негашеной извести — важные условия сохранения здоровья и высокой продуктивности коровы.

Около скотного двора рекомендуется устроить выгульный дворик, в котором держать корову целый день. Ночью, в ненастные и очень морозные дни, а также для кормления, поения и дойки корову следует загонять в помещение.

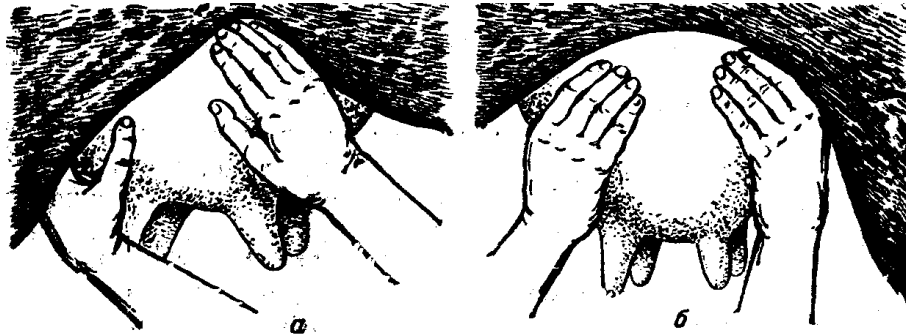


Рис. 4. Массаж вымени после доения: Первый прием: а - массаж правой половины вымени; б — массаж левой половины вымени

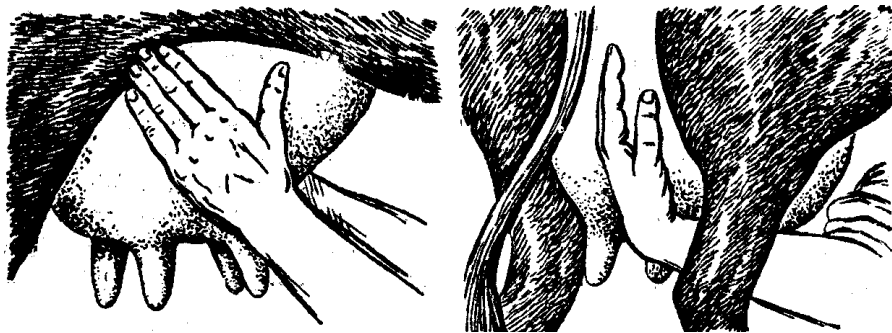


Рис. 5. Второй прием: массаж четвертой вымени

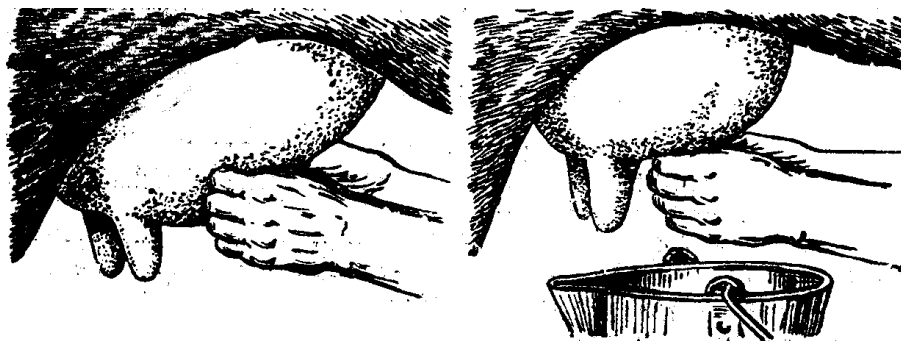


Рис. 6. Третий прием: подталкивание вымени

Чистят корову на открытом воздухе. В районах с короткой и мягкой зимой на период стойлового содержания надо приспособить для коровы сухое и светлое помещение, без сквозняков. Весь день корову надо держать на открытом воздухе.

В летний период корова должна находиться в общем стаде и содержаться на пастбище. При отсутствии хорошего пастбища корову можно содержать отдельно на

приусадебном участке или под навесом, обеспечивая потребность ее в зеленых кормах.

РАЗВЕДЕНИЕ КРОЛИКОВ

Кроликов разводят ради мяса, шкурок, пуха. Мясо кролика по вкусу близко к куриному, а по питательности превосходит говядину: из него человек усваивает 90 процентов белка, а из говядины 62 процента. При забое кролика живым весом 5 килограммов получается тушка 3,5 килограмма. За год от одной крольчихи с потомством можно получить 60 килограммов мяса. От одной самки и ее приплода в течение года можно собрать, кроме того, до 1000 г пуха.

На изготовление женского платка идет 200—280 г пуха, на кофточку — 200—250 г, на мужские носки — 50—60 г, на шапочку — 30—40 г пуха; значит, из одного килограмма пуха можно для своей семьи связать много теплых и красивых вещей.

Разведением кроликов с успехом можно заниматься в условиях домашнего хозяйства. Для этого надо выбрать подходящую породу, организовать для них соответствующие условия кормления и содержания, научиться их разводить и правильно использовать.

Породы кроликов

В СССР разводят шкурковых и пуховых кроликов. По характеру волосяного покрова они бывают нормальношерстные, короткошерстные и длинношерстные.

Из нормальношерстных пород кроликов разводят: серого великана, белого великана, серебристого, черно-бурого, вуалево-серебристого, венского голубого, шиншиллу, бабочку и др. Длина остевых волос у этих кроликов до 3—4 см, пух ниже ости почти наполовину. Шкурки идут на выделку меховых изделий. Живой вес достигает 7 килограммов, а в редких случаях даже 9 килограммов.

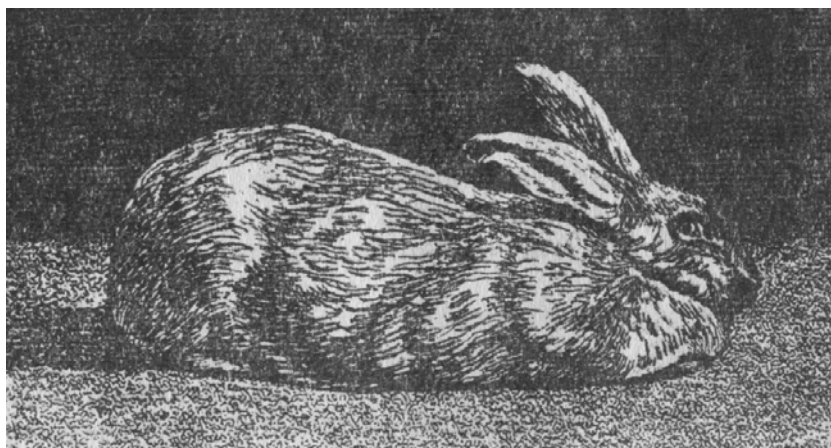


Рис. 1. Серый великан

У короткошерстных кроликов длина ости до 2 см; иногда она равна длине пуха, а чаще всего короче пуха. Поэтому волосяной покров короткошерстных кроликов

мягкий и бархатистый. Шкурки их используют для выделки меховых изделий без стрижки и щипки. В настоящее время выведены следующие породные группы короткошерстных кроликов: сибирская белка, черные, голубые, коричневые, серебристые, черно-бурые, кенгуровые и др.

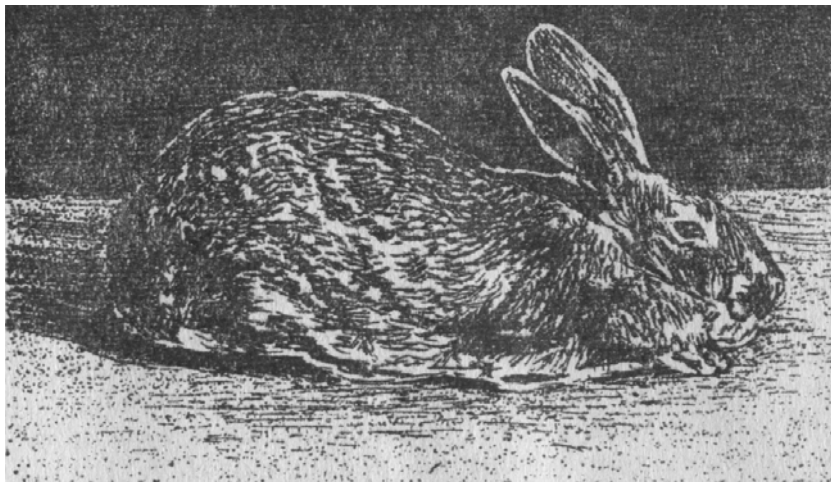


Рис. 2. Серебристый кролик

У длинношерстных, или пуховых, кроликов длина пуха доходит до 12 сантиметров. Лучшая пуховая порода — белая пуховая. Кроликов перечисленных пород можно разводить во всех районах страны.

Размножение кроликов

Кролик — животное скороспелое. Самки средних пород без вреда для здоровья и развития могут быть случены в возрасте 4—5 месяцев при живом весе 2—2,8 килограмма, самки крупных пород — в 5—6 месяцев при живом весе 3,5—3,9 килограмма. Сукрольность крольчих длится в среднем 30 дней, с отклонением на 1—2 дня. Крольчиха кормит крольчат до 30—45-дневного возраста. При уплотненных окролах крольчат отнимают на 28—29-й день. Нормально окролившаяся матка может быть случена даже на 1—2-й день после окрола. Крольчихи могут кролиться в любое время года. За год можно получить 7 и более окролов. В помете обычно бывает 6—9 крольчат, но некоторые крольчихи приносят по 20. Передовик-кроликовод из колхоза «Путь к коммунизму» Пермской области В. М. Поспелова получила за год от одной самки и ее потомства 206 крольчат. Из шкурок этих кроликов можно сшить 5 женских шубок.

На областной выставке г. Смоленска юные натуралисты демонстрировали свои достижения по кролиководству. В 1957 году в среднем от каждой самки они вырастили по 34 крольчонка, а от самки Снежинки — 48 крольчат.

Пенсионер Д. Лопухин из села Брасово Брасовского района Брянской области в течение года от одной самки вырастил 46 крольчат, а с учетом приплода ее дочери — 55 крольчат.

Выбор на племя самцов, самок и молодняка. Племенной самец должен иметь хороший живой вес, густой волосяной покров, быть крепким, здоровым и бодрым.

Костяк у самцов обычно грубый, крепкий. Голова округлая, грубоватая, грудь глубокая и широкая, ноги мускулистые, крепкие. Волосьяной покров грубее, чем у самок. Самец активен при случке. Потомство, полученное от спаривания с таким самцом, бывает крепким, здоровым и хорошо развивается.

При выборе самцов учитывают также их племенную ценность по происхождению и качеству потомства. Целесообразнее пускать в случку самца, полученного от продуктивных родителей, давшего в потомстве наибольшее количество крольчат, сходных с ним или превосходящих его по качественным показателям.

Племенная самка должна иметь хороший живой вес, густой волосьяной покров, быть крепкой, здоровой. Костяк у нормально развитой самки крепкий, но не грубый, голова более нежная и удлиненная, чем у самцов, линия спины прямая, грудь округлая и глубокая, зад широкий, живот упругий, ноги крепкие. Самка должна иметь не менее 4 пар нормально развитых и равномерно расположенных сосков.

При выборе молодняка на племя обращают внимание на состояние здоровья, крепость костяка, живой вес, телосложение, густоту волосьяного покрова (или количество собираемого пуха) и на происхождение. Чем лучше племенные качества родителей, тем лучше их потомство. Целесообразнее оставлять на племя молодняк, полученный от спаривания родителей, выращенных в разных условиях (летних и зимних), от спаривания молодых самок с самцами старшего возраста, так как все это способствует повышению жизнеспособности крольчат.

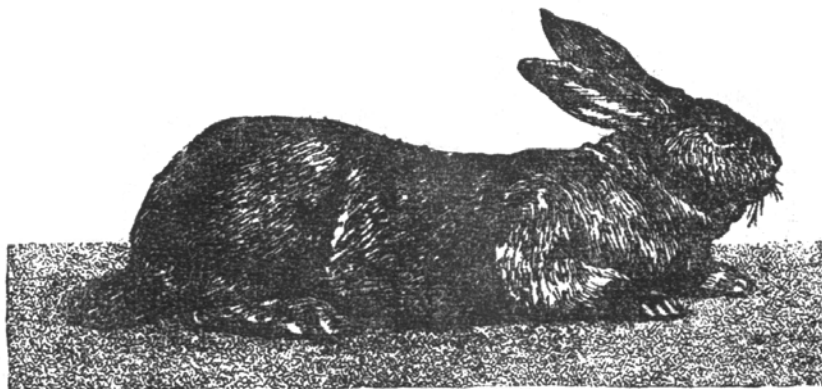


Рис. 3. Черно-бурый кролик

Методы разведения. Применяют в основном два метода разведения кроликов: чистопородное и скрещивание. При чистопородном разведении для спаривания подбирают самцов и самок одной какой-либо породы. Например, самку венской голубой породы спаривают с самцом тоже венской голубой породы. Очень важно при чистопородном разведении не допускать родственного спаривания, например отца с дочерью или внучками, матери с сыном, брата с сестрой и т. д. Родственное спаривание приводит к снижению плодовитости животных, ослаблению здоровья, в пометах появляются мертворожденные, уроды. Часто кролиководы-любители, не зная последствий родственного спаривания, удивляются, почему, несмотря на хорошие условия кормления и содержания, появляются слабые кролики. Чтобы избежать родственного спаривания, производителей надо периодически обменивать. При отдаленном родстве вредные последствия родственного

разведения резко снижаются, особенно при спаривании животных, выращенных в разных условиях (летних и зимних или в разных хозяйствах).

Чтобы повысить мясную продуктивность кроликов, применяют скрещивание (спаривание животных разных пород, например самок породы шиншилла скрещивают с самцами породы белый великан). Полученное от них потомство называют помесями. Скрещивание повышает плодовитость маток, крольчата рождаются более крепкими, хорошо растут и лучше оплачивают корм.

Вот как проводит скрещивание кроликовод Н. Н. Пасынчук (г. Черкассы).

«Начал я заниматься кролиководством по-серьезному. Много читал, советовался со знающими людьми. И чем больше я узнавал, тем больше меня захватывало это дело. Уже не хотелось оставаться в роли наблюдателя и ждать, что «преподнесут» тебе кролики.

Ну вот, к примеру, никак не удовлетворяло меня качество меха моих питомцев, да и мелковаты они были. Решил я избавиться от этих недостатков. Раздобыл хорошую матку породы бабочка и спарил ее с белым великаном. Приплод получил хороший. Некоторые животные в восьмимесячном возрасте весили более семи килограммов. Однако шкурки у них все еще были неважными. Из числа помесей отобрал я лучшую по густоте мехового покрова, весу и молочности крольчиху и подсадил ее к белому великану. От этой самки вырастил шесть крольчих, на которых две походили на отца. Хороши были эти две крольчихи! Ну, прямо загляденье! Одну из них я спарил с белым великаном, а другую с русским горностаевым. Потомство их оказалось крупным и с отличным мехом. Добился я, в конце концов, своего. Все мои кролики сейчас имеют отличную шкуру. Да и на их вес тоже жаловаться не приходится».

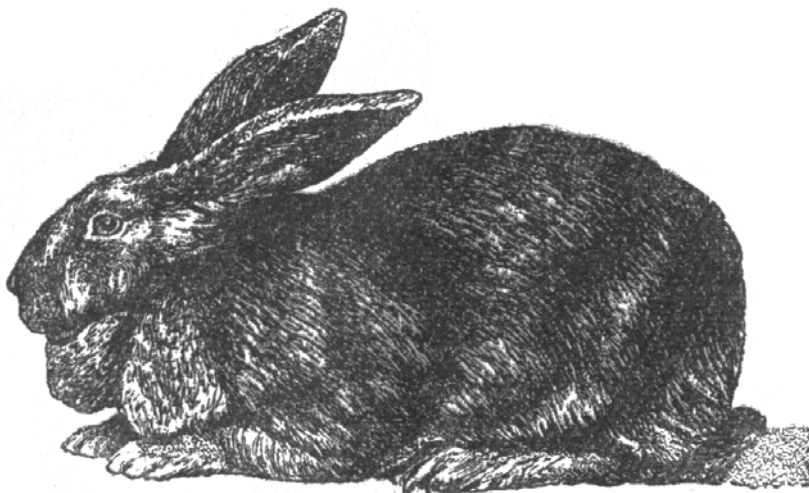


Рис. 4. Венский голубой кролик

Самцов пускают в случку не ранее 6—7 месяцев. На каждого самца оставляет 8—10 самок, на молодого самца при первой случке меньше.

В день самец должен покрывать не более 4—6 самок; 2—3 утром и 2—3 вечером. После двух дней случек самцу следует предоставить день отдыха.

Истощенные или ожиревшие самцы и самки плохо идут в случку, возможно прохолостение самок. Потомство от истощенных или ожиревших самок бывает слабое. Матки мало выделяют молока. Крольчата плохо развиваются и нередко гибнут, если их не пересаживают к маткам-кормилицам.

Для получения дружных окролов, облегчающих кормление самок и крольчат и уход за ними, случку целесообразно проводить в 3—5 дней.

В наиболее жаркие часы летнего дня и в более холодные зимой самцы менее активны. Поэтому лучшим временем для случки летом считают прохладные утренние (6—7) или вечерние (17-18) часы, зимой — середину дня (11 — 15 часов), когда солнце немного обогреть клетки.

Как правило, к случке допускают самок, пришедших в охоту. Если самки не приходят в охоту, им следует включать в рационы витаминные корма, такие, например, как пророщенные зерна овса, ячменя, по 10—20 граммов в день.

Оплодотворение самки обычно происходит за одно покрытие, но для контроля случку повторяют через 5—6 дней.

Определение сукрольности самок. Одним из лучших практических способов определения сукрольности является прощупывание зародышей на 10—12-й день после случки. К этому времени зародыши прощупываются в полости живота в виде цепочки из мягких комочков овальной формы, величиной с лесной орех. При прощупывании иногда смешивают зародыши с комочками кала. Последние отличаются от зародышей тем, что они круглые и более тверды.

Окролы проходят чаще всего ночью. Нормальная продолжительность окрола 10—20 минут, но иногда он затягивается и до часа.

Окрылившаяся самка облизывает своих детенышей, снимая с них слизь, укладывает в гнездо, кормит и прикрывает пухом, которым устилала гнездо перед окролом. Хорошо укрытые пухом крольчата не боятся холода. Крольчата рождаются голыми и слепыми. Прозревание крольчат начинается с 10—14-го дня. Молоко матери в это время является их основной пищей. Сытые крольчата имеют здоровый вид, кожа у них блестящая, желудочки наполнены, они не пищат и не выходят из гнезда. У голодных крольчат кожа сухая и сморщенная, желудочки не наполнены, они расползаются из гнезда и пищат. Со времени выхода из гнезда (17—20-й день) крольчата начинают есть корм. Волосной покров у них полностью развивается к 30-му дню. Иногда от многоплодной или маломолочной матки крольчат приходится отсаживать к другой, малоплодной, но молочной матке. Крольчихи, как правило, плохо принимают чужих крольчат, не хотят кормить их и даже убивают. Поэтому, перед тем как подкладывать крольчат к другой самке, необходимо очистить их от пуха старого гнезда, еще лучше обтереть пухом из нового гнезда, чтобы они приняли его запах, уложить вместе с другими крольчатами, накрыть гнездовым пухом. На это время самку лучше убрать из клетки. Разница в возрасте крольчат, положенных в другое гнездо, не должна быть более 3—4 дней.

При выращивании многоплодных пометов иногда применяют и другой метод. Помет делят на две группы, в одну из которых включают более сильных, а в другую более слабых крольчат. К клетке подпускают крольчат этих групп по очереди, чтобы более сильные крольчата не отбивали соски у слабых. К концу подсосного перехода весь помёт обычно выравнивается.

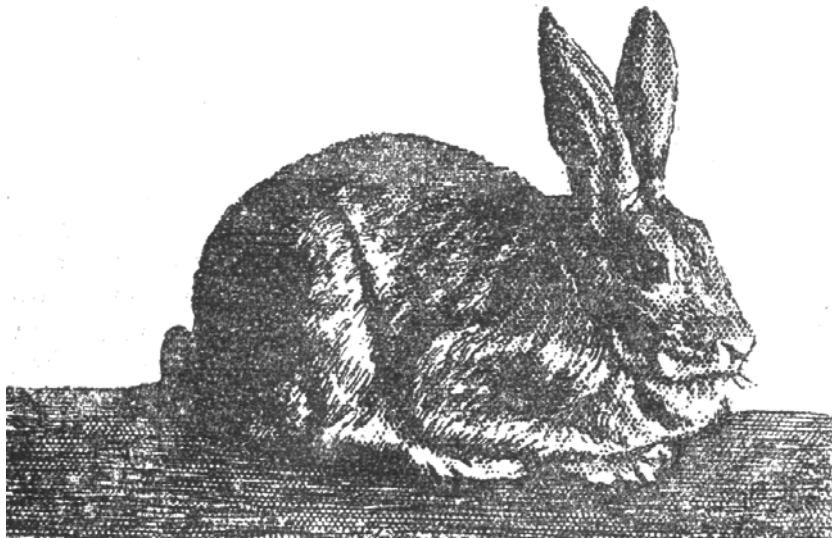


Рис. 5, Шинишлла

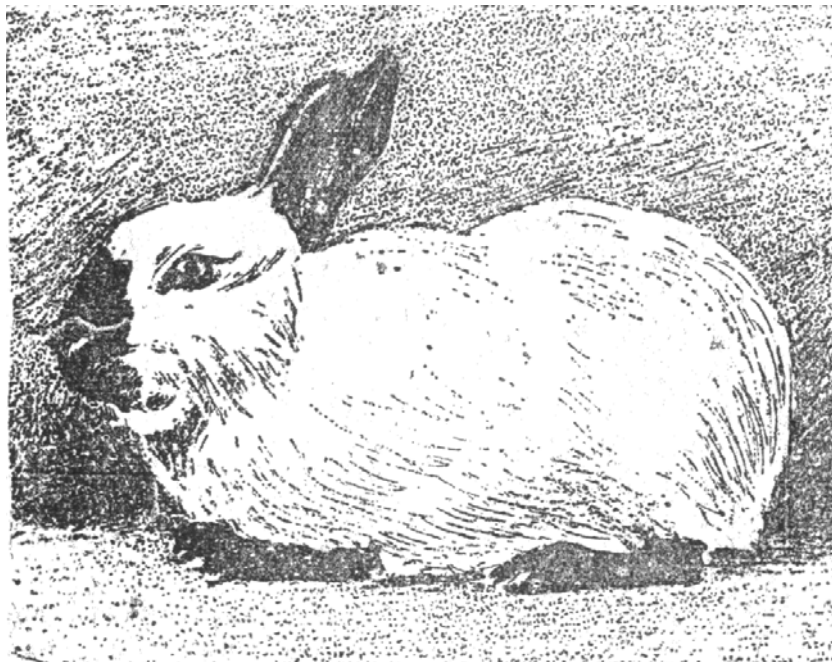


Рис. б. Русский горностаевый кролик

Кормление кроликов

Корма. Кролики питаются в основном растительной пищей. С середины весны до поздней осени их необходимо кормить разнообразными зелеными кормами.

Из злаковых растений кролики охотно поедают рожь, початки кукурузы, суданку, тимофеевку, ежу, костер, райграс, мятлики, лисохвост; из бобовых — клевер, люцерну, вику, горох, сераделлу, донник, эспарцет, а также смеси трав (горох, вику с

овсом) и многие не поедаемые другими видами сельскохозяйственных животных сорняки: таволгу (лабазник), крапиву, лопух, мать-и-мачеху, корневища пырея, молочайный осот, амарантус (щирца), полынь, сурепку, конский щавель, одуванчик, подорожник, тысячелистник, гравилат, бутылчатую осоку, полевую ромашку, бедренец, рябинку полевую и др. Для улучшения поедаемости зеленой массы к ней можно добавлять ревеня, щавель» лук, укроп.

В лесной зоне СССР до 50 процентов травы можно заменить зелеными ветками. На юге кроликам скармливают с приусадебных участков многолетнюю астру, которая дает зеленый корм до глубокой осени. Такое же значение имеют георгины. Осенью кроликам скармливают отходы огородных культур.

При кормлении кроликов зелеными кормами повышается их воспроизводительная способность, улучшается молочность. Используя как можно больше зеленого корма, кролиководы получают и выращивают крепких крольчат.

К зеленым кормам крольчат приучают постепенно, начиная с 50—60 граммов в сутки. Мокрую или согревшуюся траву скармливать нельзя. Скармливание влажной травы может вызвать заболевание — тимпанию. При больших дачах зеленого корма необходимо добавлять свежее сено или провяленную траву.

В зимний период незаменимый корм для кроликов хорошее **сено из злаковых и бобовых трав и разнотравья**, убранных до цветения. Его часто скармливают в виде сечки, посыпанной отрубями или мучнистыми корками. Сечку можно запаривать. Хорошим заменителем сена мокнет служить мякина клевера (головки) после обмолота семян, мякина и солома гороха, чечевицы, вики, гречихи, овса, полова, подсолнечника (высушенные и измельченные шляпки подсолнечника), сухие стебли кукурузы.

Кроме сена, зимой кроликам можно скармливать вволю **веточный корм**: ветки акации, липы, осины, ивы, ракитника, рябины, березы, хвойных пород. Ветки лиственных деревьев лучше заготавливать в июне — июле, хвойных — зимой. Хорошо просушенный веточный корм по питательности может заменить в рационе кроликов до 20 процентов сена. Часть сена может быть заменена можжевельником.

В листьях и ветках дуба, ольхи, ивы, вяза, орешника содержатся вяжущие (дубильные) вещества, поэтому кроликам дают их при поносах, не более 100 граммов.

В южных районах используют **отходы виноградников**. Семечки из выжимок винограда заменяют кроликам концентрированный корм.

Из **корнеклубнеплодов и бахчевых культур** кролики поедают: морковь, турнепс, кормовую капусту, кормовую свеклу, картофель, брюкву, сахарную и полусахарную свеклу, кормовой арбуз, корки семенных арбузов, тыкву, дыни, топинамбур, кочерыжки капусты. Все эти корма скармливают сырыми, часто сдабривают какой-либо посыпкой из концентратов. Особенно ценный сочный корм — морковь. Кормовой свеклы не следует скармливать кроликам много, так как она может вызвать расстройство пищеварения.

Хорошо поедают кролики и силос: кукурузно-подсолнечниковый, из разнотравья, из вико-овсяной смеси и картофеля. К силосу кроликов приучают постепенно.

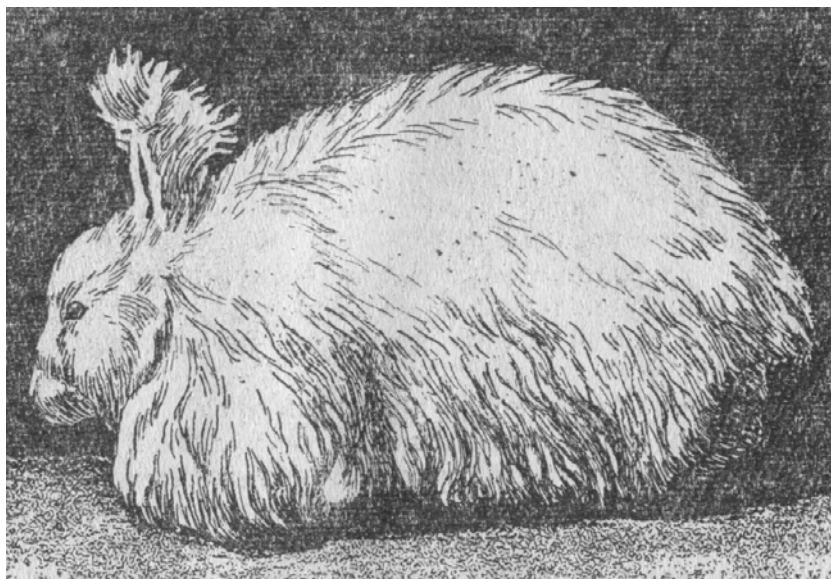


Рис. 7. Ангорский кролик

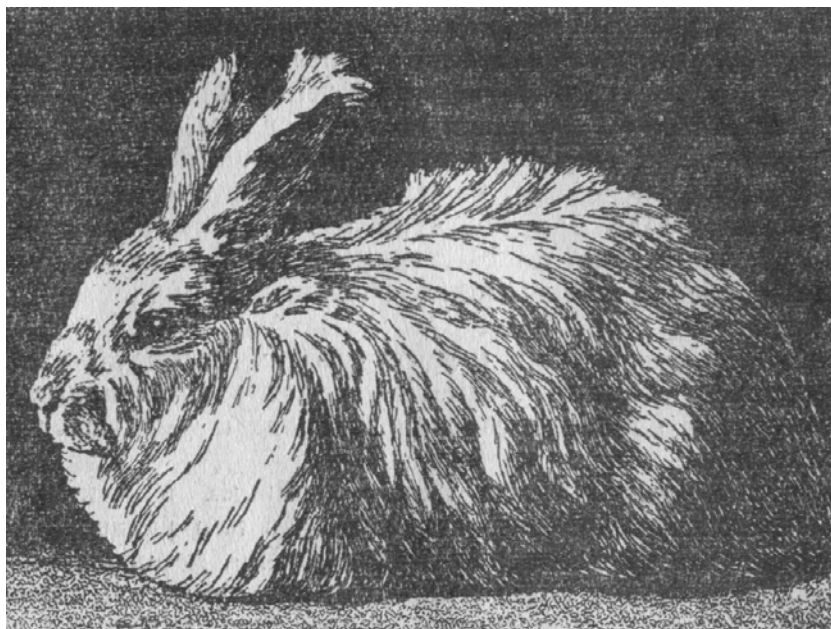


Рис. 8. Татарский белый пуховый кролик

Концентрированные корма — овес, ячмень, кукурузу, горох, вику, чечевицу, сою — можно скармливать в целом, пророщенном, дробленном и плющеном виде; отруби дают слегка смоченными или с корнеплодами в виде посыпки; подсолнечниковые и льняные жмыхи дробят или запаривают в смеси с отрубями и, картофелем; молодняку жмыхов не дают. Комбикорм, приготовленный для птицы, у кроликов вызывает часто расстройство пищеварения. От дробленых ракушек и камешков воспаляется желудок и кишечник. Желудей и каштанов можно давать до 50 граммов в сутки.

Корма животного происхождения — молоко, обрат, мясная, кровяная, рыбная и мясокостная мука, куколка шелкопряда — особенно ценны зимой, когда нет зеленого корма.

Из минеральных кормов кроликам скармливают соль и мел. Соль и мел можно приготовить в виде комков, в смеси с красной глиной. Такая минеральная подкормка должна находиться всегда в клетках кроликов. Кроликам пуховых пород для повышения пуховой продуктивности следует давать в осенне-зимний период хлористый кобальт по 0,7—1,0 миллиграмму в неделю на голову, добавляя его к воде (1 грамм кобальта на 1 литр воды). Хлористый кобальт можно купить в аптеке.

Кролики, как и все животные, нуждаются в витаминах. Наиболее важны для кроликов витамины А, В, Б и др. Почти все они в достаточном количестве содержатся в зеленых кормах.

Кормление кроликов перед случкой и в период случки. Полноценное кормление активизирует половую деятельность кроликов. Хорошо подготовленные к случке самки не дают прохолостений. Истощенные ила, наоборот, ожиревшие животные плохо идут в случку, семя самцов бывает недоброкачественным, самки часто не оплодотворяются, а если и оплодотворяются, то дают слабое потомство, бывают маломолочными. Хорошо упитанные самки более молочны, приносят многочисленные пометы, крольчата крепкие. За месяц или за 2—3 недели до случки истощенным животным усиливают кормление, а ожиревшим, наоборот, снижают.

Основными кормами в случной период для кроликов являются: хорошо облиственное бобовое сено, красная морковь, силос, овес, зерна бобовых или смесь отрубей со жмыхами» мясокостная и рыбная мука, соль. При недостатке витаминного сена кроликам дают ветки лиственных и хвойных деревьев, пророщенные зерна овса или ячменя по 10—15 граммов в день. Рационы самок зимой состоят из хорошего сена, корнеплодов, силоса, зерновых смесей (овса, кукурузы, бобовых), отрубей, мясокостной или костяной муки, вареного картофеля, соли. Можно скармливать также веточный корм. Мела или костяной муки скармливают в сутки по 1,5—2 грамма, соли по 1—2 грамма. В рационы самок добавляют по 1,5 грамма рыбьего жира. Кормят кроликов в этот период три раза.

Кормление сукрольных и лактирующих самок должно быть полноценным и разнообразным. Недостаток в питательных веществах нарушает нормальное развитие плода и уменьшает молочность маток.

Летом основным кормом для сукрольных и лактирующих самок служит зеленая масса бобовых трав или разнотравья, зимой — хорошо облиственное витаминное сено, корнеплоды, силос с небольшой добавкой концентрированных кормов или мясокостной муки. Лактирующим самкам, кроме того, некоторые кролиководы скармливают по 100—150 граммов молока; из минеральных кормов в рационы вводят мел или костяную муку (1,5—2 грамма), соль (1—2 грамма).

Кормление сукрольных самок мерзлыми или заплесневелыми кормами, травой с примесью ядовитых растений может вызвать выкидыш.

За неделю до окрола самкам уменьшают дачу грубых кормов (сена, сухих листьев) и за 5—10 дней до окрола прекращают кормление силосом, увеличивая нормы концентратов. В последние дни перед окролом и в первые дни после него крольчихи обычно испытывают сильную жажду, поэтому в клетках постоянно должна быть

чистая вода, а зимой может быть чистый снег. При невозможности утолить жажду крольчихи иногда поедают своих крольчат.

Кормят сукрольных и лактирующих самок 3—5 раз в сутки. Особенно большое внимание уделяют кормлению самок с большими пометами.

С 18—20-го дня после окрота, когда крольчата начинают выходить из гнезда и поедают корм, кормовую норму самки увеличивают.

Кормление молодняка. Первые 18—20 дней крольчата питаются только молоком матери, а с 20-дневного возраста начинают поедают корма, которые получает крольчиха.

В 30—45-дневном возрасте крольчат отнимают от маток. Им скармливают корма, которыми они питались до отъема. Концентрированные корма (ячмень, овес, кукуруза и др.) обязательно дробят или плющат, так как крольчата еще плохо пережевывают целые зерна. Охотно поедают крольчата разнообразные мешанки, картофельное пюре, посыпанное отрубями.

Основным наиболее питательным кормом для молодняка являются посевные травы — клевер, вико-овес, смеси однолетних трав, свежее луговое разнотравье. Ранней весной в качестве витаминной подкормки дают молодняку пророщенный овес.

Слабых крольчат выделяют в особые группы и усиливают им кормление.

Примерная годовая потребность в кормах для самки с приплодом до 4—5-месячного возраста (20 голов) и долей самца следующая: сена клеверного 1 центнер, травы 8—9 центнеров, картофеля 1 центнер, моркови красной 70 килограммов, концентратов 80 килограммов. Для южных районов, где зима короче, годовая потребность в сене уменьшается, а потребность в траве увеличивается.

Откорм и забой кроликов

Для получения более упитанных тушек кроликов за 25—30 дней до забоя ставят на откорм. Молодняк начинают откармливать с 4—5-месячного возраста. Кролики средних пород дают привес примерно 25 граммов, а кролики крупных пород — 35 граммов в сутки. Количество жира в общем привесе кроликов за время откорма может увеличиться до 500 граммов.

В зависимости от имеющихся помещений применяют индивидуальный и групповой откорм. При групповом откорме следует предварительно подобрать группы кроликов по полу, возрасту и упитанности. Слабых и драчливых кроликов откармливают в отдельных клетках. Молодых самцов недели, за три до постановки на откорм кастрируют.

Откорм выгоднее проводить осенью, используя отходы огородных культур, мелкую свеклу и морковь, кормовую капусту, отаву бобовых трав, концентраты (отходы овса, ячменя, а также отруби) в смеси с вареным и в меру присоленным картофелем. Кормят кроликов 3—4 раза в день. За 12 часов до забоя кормление прекращают.

Лучшее время для забоя кроликов на шкурку — ноябрь — декабрь, после окончания осенней линьки, когда вырастает пышный, густой зимний покров. Шкурки неперелинявших кроликов обесцениваются.

Примерные рационы для взрослых кроликов (в граммах)

Период	Овес (зерно)	Отруби пшеничные	Жмых льняной	Картофель вареный	Картофель сырой	Свекла кормовая	Морковь	Клевер	Сено луговое	Сено клеверное	Соль
Самки и самцы в период покоя											
Летний	30	-	-	-	-	-	-	425	-	-	1
Зимний	30	-	-	-	100	100	-	-	160	-	1
Самцы в период подготовка к случке											
Летний	50	10	5	-	-	-	-	560	-	-	1
Зимний	53	15	10	100	-	-	-	-	-	200	1
Самки сукрольные											
Летний	50	13	9	-	-	-	-	500	-	-	1
Зимний	58	15	10	100	-	-	200	-	-	170	1
Самки лактирующие (первая половина лактации)											
Летний	70	25	15	-	-	-	-	1000	-	-	1,5
Зимний	75	40	30	200	-	-	-	-	-	200	1,5
Самки лактирующие (вторая половина лактации)											
Летний	100	40	20	-	-	-	-	1300	-	-	1,5
Зимний	115	50	30	250	400	-	-	-	-	250	1,5

Мездра на хребте, боках, огулке и бедрах у перелинявших животных чистая или с очень легкой синевой. Мездра обнажается на живом кролике при продувании против направления волос. Товарную ценность шкурок часто снижают закусы.



Рис. 9. Съемка шкурки кролика

Самым простым, легким способом убоя кроликов является мягкий удар палкой по затылку. При мягком ударе кровеносные сосуды под кожей не разрываются и на мездре не бывает кровоподтеков, снижающих качество шкурки. Кроликов обычно берут левой рукой за задние ноги и опускают вниз головой, затем наносят удар по затылку. Для лучшего обескровливания острым ножом удаляют глазное яблоко. Кровь стекает через глазную впадину. Обескровливание происходит 5—7 минут.

Чтобы моча не испортила мяса при разделке тушки, ее обязательно удаляют. Для этого кролика перевертывают вверх головой, берут за передние ноги левой рукой, а правой проводят несколько раз по животу вниз.

Для снятия шкурки кролика подвешивают за задние ноги. Выше скакательных суставов острым ножом делают круговые разрезы кожи, от которых проводят продольные разрезы по заднему краю бедер к нижней части хвоста и затем делают проколы между большой берцовой костью и сухожилием пяточной кости, в которые вставляют распялку.

Сняв шкурку с задних конечностей, ее стягивают к голове, подрезая при этом подкожную пленку. При съемке шкурки с головы и передних конечностей (до запястного сустава) перерезают ушные хрящи, удаляют их и обрезают кожу вокруг глаз, носовых хрящей и губ. Подчищают и обезжиривают мездру на конусообразных

деревянных болванках ножом или тупой косой в направлении от хвоста к голове. Если на шкурке имеются прорезы, их зашивают суровой ниткой. После этого шкурку натягивают на правилки волосяным покровом вниз.

Неполное растяжение шкурки уменьшает ее размеры, а излишнее — ухудшает качество шкурки, так как мех бывает на таких шкурках редкий.

Шкурку на правилках переносят в сушилку и подвешивают на вешалах. Сушат при температуре 23—25 градусов. Пересохшие шкурки при упаковке и транспортировке ломаются, недосушенные могут испортиться.

Чтобы определить размер шкурки, ее длину (расстояние от междуглазья до корня хвоста) умножают на ширину (наиболее широкая часть).

Содержание кроликов

В настоящее время почти повсеместно кроликов содержат в клетках. Взрослых кроликов содержат в индивидуальных клетках, а молодняк в групповых. Клетки можно размещать на открытых площадках или в сараях. В летнее время клетки из сараев следует переносить на открытые площадки.

Если окролы проходят в холодное время, в клетки вставляют ящички с лазом (маточники). Там матка устраивает гнездо.

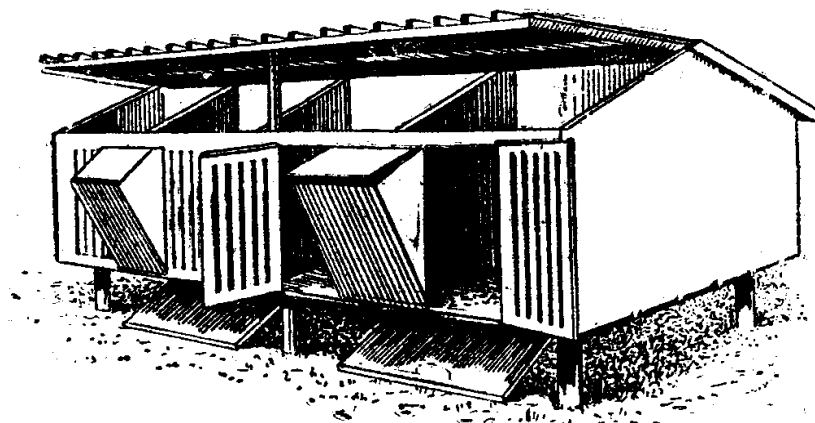


Рис. 10. Клетки для кроликов

Для профилактики наиболее распространенного в кролиководстве заболевания — кокцидиоза, которое вызывают паразитирующие в кишечнике кокцидии, в клетках следует делать сетчатые (ячейки 1,5 x 1,5 сантиметра) или реечные (ширина между рейками 1,5 сантиметра) полы, через которые проваливается кал. Под решетчатым полом делают сплошной выдвижной.

Клетки делают деревянные, глиноплетневые, саманные, кирпичные и из других материалов. Групповые клетки для молодняк можно заменить открытыми или закрытыми (сарай) выгулами из расчета 15 квадратных метров на 25 крольчат. Пол на выгулах делают деревянный или сетчатый.

Кроликовод-любитель И. Кондратьев (г. Пошехонье-Володарск Ярославской области) в сарае, где находились клетки для взрослых кроликов, построил из

отходов пиломатериалов трехъярусные клетки для молодняка и разместил их на одном квадратном метре свободной площади. Общая высота клеток 1,95 метра, ширина 1,30 метра и глубина 0,75 метра. Каждый ярус имеет решетчатый и сплошной пол. Решетчатый пол сделан из реек. Расстояние между рейками 1,7—2 сантиметра. Каждый ярус разделен на две части, что позволило сделать в отделений по 0,54 квадратного метра. В каждом отделений содержится 5 крольчат. Такие клетки экономны, и, хотя в них молодняку тесновато, крольчата чувствуют себя хорошо, всегда чистые, развиваются нормально.

Некоторые кролиководы-любители каркас клеток делают из жердей длиной 1,5х0,95 метра, обшивают фанерой, дверку и пол делают решетчатыми с расстоянием между планками 1,5—2 сантиметра. Во время уборки решетку снимают и тщательно очищают от остатков кала животных.

Кролики плохо переносят грязь, сырость, сквозняки, скученность. Поэтому нужно тщательно следить за тем, чтобы в клетках всегда было чисто, сухо, достаточно просторно, не было сквозняков. Кроме ежедневной чистки клеток и инвентаря, периодически следует проводить дезинфекцию. Металлические части клеток можно обжигать пламенем паяльной лампы, деревянные части и инвентарь ошпаривать крутым кипятком или промывать зольным щелоком.

Для побелки используют свежегашеную известь в виде известкового молока. Некоторые кролиководы содержат кроликов в ящиках, бочках, ямах. Там мало света, воздуха, сыро (от скопления мочи и кала). В таких условиях кролики могут погибнуть.

Сбор пуха. Пух с кроликов первый раз собирают в 2-месячном возрасте, второй раз в возрасте 3—4 месяцев. Со взрослых кроликов пух собирают ежемесячно. Пух легко сваливается и загрязняется, поэтому в клетках пуховых кроликов должно быть особенно сухо и чисто. Раз в 10 дней пух на кроликах расчесывают гребенкой.

Пух стригут ножницами или выщипывают с помощью металлической гребенки. Выщипывание целесообразнее, так как пух получается более высокого качества. Весь пух с кролика не выщипывают, так как слишком оголенный кролик скорее простуживается, на коже появляются трещины, возможны солнечные ожоги.

Во второй период сукрольности с самок пух не выщипывают.

Кастрация кроликов

Лучшим способом кастрации кроликов является открытый способ. Заключается он в следующем. Кролика кладут на колени, крепко придерживая задние ноги, массируют семенник по направлению к заднему проходу, оттягивают его в мошонку и зажимают у основания пальцами левой руки. Мошонку смазывают йодом и затем продезинфицированным острым ножом или лезвием безопасной бритвы делают разрез длиной 1—1,5 сантиметра. Семенник при этом частично выходит наружу. Его вытягивают, семенной канатик несколько раз перекручивают и, крепко зажав у основания, быстро обрывают. Рану смазывают йодом. Таким же образом удаляют и другой семенник. Операцию нужно проводить в чистом помещении, чистыми руками. Нож или бритву обязательно дезинфицируют йодом. После кастрации кролики, как правило, не болеют.

Самцов, предназначенных на забой, кастрируют в 4-месячном возрасте. К этому времени семенники у них опускаются в мошонку.

ОТКОРМ СВИНЕЙ

Выбор поросят для откорма. Выгодно откармливать только тех породят, которые имеют хороший аппетит и быстро растут, а такими качествами отличаются только породистые свиньи. При покупке необходимо тщательно выбирать поросят, обращая внимание на их телосложение. В плечах поросенок не должен быть шире, чем в спине; сосунок с отягощенным передом слишком груб. В нем сказывается влияние малоулучшенных пород.

Ввиду высокой ценности частей спины и крестца необходимо, чтобы туловище свиньи было длинным и прямым, а не карпообразным. Карпообразная спина часто встречается у малоулучшенных и недостаточно скороспелых животных. Поросенок с острой спиной и плоскими боками также может быть отнесен к группе малоулучшенных. Широкая спина, переходящая в закругленные глубокие бока, свидетельствует о том, что такое животное скороспело и в раннем возрасте способно к жиरोотложению. Провислая спина, а также западины за лопатками и отвислость брюха указывают на водянистость мяса, слабое развитие мускулатуры и общую нежность конституции.

Крестец должен быть относительно ровный. При свислом или опущенном крестце недобирается очень много ценных частей туши. Окорок должен быть длинным, мясистым, хорошо выполненным с боков и округлым сзади.

Особое внимание необходимо обратить на ноги. При крепких, здоровых ногах, с хорошо оформленными суставами, свинья даже при обильном кормлении не скоро «сядет на ноги», что часто случается при рыхлости суставов, особенно скакательных. Последнее происходит вследствие некоторого жирового перерождения сухожилий суставов.

Высоконогие костистые свиньи растут продолжительное время, дают высокие привесы и пригодны для выращивания и откорма на объемистых кормах с незначительными добавками концентратов. Свиньи на низких ногах, с короткими бабками и тонким костяком; обычно рано заканчивают рост и наклонны к раннему и обильному жиरोотложению. Таких нежных подсвинков следует отбирать при производстве жирной свинины на обильном кормлении, преимущественно на концентратах.

Легкая голова с изогнутым, курносый профилем также указывает на общую нежность организма и способность животного к раннему ожирению. Тяжелая голова с прямым профилем, а также с укороченными лицевыми костями свидетельствует об общей крепости животного, грубоватости его мышечной ткани и способности к усиленному росту продолжительное время.

При отборе на откорм следует оставлять тех поросят, которые рано принялись за подкормку и нетребовательны к кормам.

Наиболее выгодно откармливать поросят из весенних опоросов. В этом случае выращивание и откорм будут проходить в такое время (примерно с половины апреля до конца ноября), когда подсвинка легко обеспечить кормами: можно широко использовать в рационе зеленую траву, что позволит значительно уменьшить затраты концентрированных и других кормов. Значительно проще обстоит в этот период и с помещением, так как для содержания подсвинка можно использовать легкие приспособленные помещения.

Весь срок откорма в условиях индивидуального хозяйства можно разделить на три периода.

Первый период — молочный. Он продолжается 3—4 недели после покупки поросенка.

Второй период — дорращивание на объемистых кормах.

Третий период — собственно откорм.

Молочный период. Продолжительность молочного периода зависит от того, в каком возрасте куплен поросенок. Необходимо стремиться к тому, чтобы продержать поросенка на молочной пище до 8-недельного возраста. С 4-недельного возраста поросенок обычно начинает получать разнообразную подкормку, и с этого времени его можно перевести уже на снятое молоко.

Маленьких поросят необходимо кормить часто и понемногу, черев равные промежутки времени. Поросенок быстро привыкает к установленному распорядку и в один прием не съест больше того, что может вместить его желудок, то есть не переест. Сильно проголодавшийся поросенок с жадностью набрасывается на корм; часто он поглощает больше корма, чем может переварить до следующей кормежки, что приводит к расстройству пищеварения (поносу).

Во избежание появления поноса кормушку с молоком надо оставлять перед поросенком на 10—15 минут, после чего ее следует убрать, если даже в ней осталось молоко. В молоке очень быстро размножаются микробы, способные вызвать понос. Необходимо тщательно мыть посуду, в которой готовится корм, а также кормушки. Лучше всего посуду промывать после каждого кормления и выставлять на свежий воздух: зимой на мороз, а летом на солнце. Раз в неделю посуду промывают кипятком или горячим щелоком, чтобы предупредить развитие гнилостных бактерий и грибков. Примерные суточные нормы скармливания молока и зерновых кормов приведены в таблице 1.

Таблица 1. Примерные суточные нормы кормления в молочный период

Декада от рождения	Цельное молоко	Снятое молоко	Концентраты	Сенная труха
	литров		граммов	
4-я	0,8	-	200	50
5-я	0,5	0,6	300	100
6-я	-	1,5	400	200
7-я	-	-	500	300
8-я	-	-	500	400

Мел, древесную золу, красную глину насыпают в особое корытце и держат у поросенка в загородке.

Зерновые корма лучше всего скармливать в виде разнообразных смесей. Практикой установлено, что кормовые смеси свиньями поедаются с большим аппетитом.

Основная задача при кормлении молодых поросят — приучить их к поеданию большого количества сочных и грубых кормов.

С этой целью в кормовой рацион рекомендуется вводить сенную труху, которая одновременно является и богатым источником витаминного питания поросят.

Полезно также задавать поросятам сверх указанной нормы сочные корма, например морковь, а также вареный и размятый картофель в виде пюре-«затирки» (смешанный с сухим зерновым кормом).

Какие бы корма ни давали поросятам, всегда надо помнить следующие правила давать корма столько, сколько поросенок может съесть в один прием; несъеденные остатки от предыдущего кормления не примешивать к последующей порции корма.

Кормить нужно часто, по аппетиту поросенка, желательнее не реже 5—6 раз в сутки, в определенные часы, поить 3—4 раза в день. При соблюдении указанного порядка и норм кормления поросенок к 2—2 1/2 месяцам достигает живого веса 18—25 килограммов.

Для лучшего последующего откорма хрячков в возрасте 1 1/2 месяцев следует кастрировать.

Период доращивания. Самым ответственным в откорме является период доращивания подсвинков от живого веса 15—20 килограммов до 50—60 килограммов. В эти 4 месяца закладывается прочная основа для будущего собственно откормочного периода. Задача указанного периода сводится к тому, чтобы обеспечить возможно полный рост костяка и мышечной ткани, на которых будет отлагаться сало.

В этот период следует возможно шире использовать для кормления молодую траву, особенно лебеду, крапиву, что даст возможность вырастить поросенка на дешевых кормах. За период пастбищного содержания, в течение 4 месяцев, вес поросенка можно свободно довести до 50—60 килограммов.

При выращивании поросят можно пользоваться рационами, приведенными в таблице 2.

Таблица 2. Примерные суточные кормовые рационы в период доращивания

Месяцы	Живой вес (кг)	Среднесуточный привес (г)	Задается корма (кг)		
			концентраты	зеленая подкормка и трава на пастбище	молоко снятое
май - июнь	20	300	0,8	2,5	0,5
июнь - июль	32	400	1,0	3,0	-
июль - август	45	430	1,0	5,0	-
август - сентябрь	60	500	1,3	7,0	-

В дополнение к указанным кормам подвинку скармливают кухонные остатки.

Приведенные в таблице кормовые рационы — примерные. В зависимости от качества пищевых остатков количество концентратов в рационе уменьшают или увеличивают. На весь период доращивания требуется около 100—110 килограммов концентратов (на поросенка).

В период дорастивания скармливается большое количество травы. Чтобы трава охотно поедалась и хорошо усваивалась, нужно ее подготовить. Для этого за 2 часа до кормления свежую траву рубят в чистом корыте сечкой или остро отточенной лопатой. Изрубленную массу выкладывают в кадку и обливают горячей водой, после чего кадку плотно закрывают крышкой. Перед кормлением запаренную массу смешивают с мятым теплым картофелем. Сюда же добавляют концентраты. Для улучшения вкуса корма полезно добавлять немного сыворотки или снятого молока.

Часть скошенной зеленой травы следует скармливать в свежем виде. Задают ее понемногу, но часто. Еще лучше, если между каждым кормлением поросенку предоставить возможность пастись на лугу. Для пастыбы можно приспособить специальную привязь (рис. 1 и 2).

Откорм. По достижении подсвинком живого веса 40—50 килограммов приступают к его откорму. К этому времени в хозяйстве будут уже всевозможные овощные отходы и картофель, который для скорейшего осаливания является основным кормом в рационе.

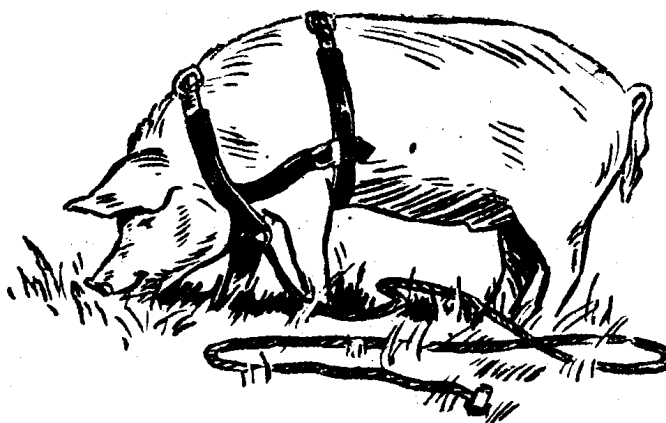


Рис. 1 Пастыба свиней на привязи

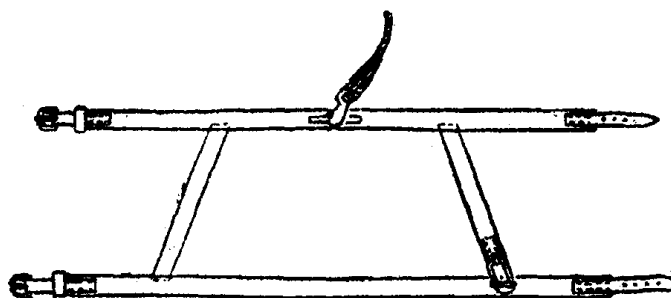


Рис. 2. Привязь для пастыбы свиней

Продолжительность откорма в каждом отдельном хозяйстве определяется рядом обстоятельств, однако для получения хорошей, жирной тушки он должен продолжаться не менее 3 месяцев.

В этот период подсвинкам следует задавать корм по следующим примерным рационам (табл. 3).

Таблица 3. Примерные суточные кормовые рационы в период откорма

месяцы	живой вес (кг)	среднесуточный привес (г)	задается корма (кг)			
			концентраты	картофель	корнеплоды / зеленая трава	сено хорошее луговое
август- сентябрь	55	500	1,0	3,0	2,0	-
сентябрь - октябрь	70	700	1,3	5,0	2,5	0,5
октябрь - ноябрь	91	700	1,5	6,0	2,5	0,5
ноябрь - ноябрь	110	забой				

Таким образом, на период собственно откорма потребуется для одного подсвинка:

концентрированных кормов	114 кг
картофеля	420 кг
корнеплодов	210 кг
сена	30 кг

Общая затрата кормов на выращивание и откорм одной головы приведена в таблице 4.

Таблица 4. Общая затрата кормов на выращивание и откорм одного подсвинка

Период	Затрата кормов (в килограммах)						
	молоко цельное	молоко снятое	концентраты	картофель	корнеплоды	сено	трава в станках
молочный	13	20	20	-	-	10	-
дорастивание	-	15	123	-	-	-	525
собственно корм	-	-	114	420	210	30	-
Итого	13	35	257	420	210	40	525

Подготовка кормов к скармливанию. Чтобы получить у животного наибольшие привесы с наименьшей затратой кормов, необходимо правильно организовать его кормление.

Недостаточно подсвинку дать корм по установленной норме и правильно составить рацион, с учетом потребности в белках, витаминах и минеральных веществах, надо добиться, чтобы заданные корма всегда поедались с аппетитом, так как при хорошем аппетите обильно выделяются пищеварительные соки, которые способствуют хорошему перевариванию корма.

Для поддержания аппетита у свиней, особенно в конце откорма на сало, нужно тщательно подготавливать корма. Зоотехнической наукой и практикой передовиков-свиноводов установлено, что правильная подготовка кормов не только делает корма более вкусными, но до некоторой степени и изменяет их качество. При ослаживании, например, часть крахмала корма переводится в сахар; при дрожжевании корма приобретают особые диетические свойства.

Концентрированные корма улучшают вкусовые качества всей кормовой дачи. Поэтому на подготовку их к скармливанию следует обратить особое внимание. Прежде всего надо помнить основное правило, что наибольшую переваримость зерновые корма приобретают тогда, когда они скармливаются в размолотом виде. Целые зерна свиньи плохо пережевывают, вследствие этого значительное количество зерна не переваривается и выделяется вместе с калом.

При откорме одной головы до жирных кондиций на концентрированных кормах мелкого помола экономится около 70 килограммов зерна по сравнению с крупным помолом. По этой причине скармливать неразмолотое зерно свиньям неэкономно.

Разработаны следующие основные способы подготовки кормов.

Осолаживание. Осолаживаются лучше всего корма, богатые крахмалом: овсянка, ячменка, просянка, кукурузная мука и в смеси с ними отруби. Муку из зерен бобовых, если она входит в кормовую смесь, не осолаживают, а добавляют к готовому, осоложенному корму.

Осолаживание сводится к тому, что под действием высокой температуры крахмал зерновых кормов осаживается. С этой целью приготовленную для очередного кормления порцию концентрированных кормов кладут за 3—4 часа до кормления в корыто или кадуюшку, заливают водой температурой 85—90 градусов из расчета 1,5—2 литра воды на килограмм корма и быстро перемешивают. Чтобы сохранить корм теплым продолжительное время, приготовленное тесто засыпают сверху сухой смесью концентрированных кормов слоем в 5 сантиметров. Лучше всего корм осолаживается при температуре 60—65 градусов.

Овсяное молоко. Овсяное молоко отличается хорошим вкусом и употребляется главным образом как средство, возбуждающее аппетит и сдабривающее менее вкусные корма. Овсяным молоком обычно поливают последние порции корма, чтобы не было остатка в кормушках.

Молодым растущим пороссятам овсяное молоко дают в качестве - основного корма.

Приготавливают овсяное молоко следующим образом. Один килограмм непросеянной овсянки заливают кипяченой и остуженной до 30—35 градусов водой и тщательно перемешивают.

Такая болтушка стоит в теплом помещении 3—3 1/2 часа. После этого ее процеживают через решето. Оставшуюся на решете массу отжимают и скармливают коровам и телятам.

Картофель, как правило, всем возрастным группам свиней скармливают в вареном виде. Перед закладкой в чугунок или котел его обязательно промывают. Размятый картофель скармливают в смеси с другими кормами. Воду, в которой варился картофель, не следует давать свиньям, так как она ядовита.

Корнеплоды подготавливают к скармливанию различно, в зависимости от того количества, которое задается. Если корнеплоды задают в небольших количествах как витаминный и диетический корм, то их необходимо скармливать сырыми; если же их задают в большом количестве как основной корм, то скармливать следует в вареном виде.

При скармливании в сыром виде корнеплоды после очистки от грязи и удаления загнивших мест измельчают (или рубят) в количестве, необходимом для одного

кормления. Вареную свеклу измельчают и скармливают в охлажденном виде в смеси с другими кормами. Брюкву, тыкву и кабачки измельчают перед варкой. Воду, в которой проваривались эти корма, используют для запаривания грубых кормов.

Наиболее простой способ подготовки сена — измельчение на соломорезке. Измельченное сено обливают горячей водой, дают ему постоять 2—3 часа и скармливают.

Хорошим кормом для свиней является сенная труха. Она состоит из наиболее питательных частей растения — листьев и цветов.

Если в хозяйстве имеется мякина, перед скармливанием ее лучше запарить. Для этого мякину закладывают в чан, обливают горячей водой и закрывают крышкой, поверх которой кладут груз. Через два часа ее вынимают и скармливают в смеси с картофелем или корнеплодами.

Уход за домашней птицей

Сельскохозяйственная птица очень скороспелая. Молодняк кур русской белой породы и породы леггорн начинает яйцекладку в 4—6-месячном возрасте, утки зеркальные — в 5-месячном возрасте, а пекинские утки, гуси и индейки всех пород — весной следующего года. Цыплята в 3-месячном возрасте весят 1—1,5 килограмма; утята в 2-месячном возрасте достигают веса 2 килограммов; гуси и индейки в 5-месячном возрасте весят 5 килограммов и бывают готовы к убою на мясо.

Лучшей яйценокской породой кур в СССР является русская белая порода; средняя яйценоскость кур этой породы 150—180 яиц в год, живой вес около 2 килограммов; живой вес петухов 3 килограмма. Примерно такую же продуктивность имеют леггорны.

Хорошую яйценоскость и высокие мясные качества сочетают в себе куры породных групп: первомайской, ливенской, московской, загорской, кучинской, юбилейной и др.

Из домашних индеек наиболее распространены у нас северокавказские бронзовые и широкогрудые бронзовые породы. Эти породы отличаются крупным весом, скороспелостью и хорошей яйценоскостью. Так, северокавказские бронзовые индейки достигают веса 5—6, а индюки — 10—12 килограммов, яйценоскость 50—60 яиц, у лучших до 100 и более яиц в год; широкогрудые бронзовые индейки весят 9—11 и индюки 17—19 килограммов, яйценоскость 50—60 яиц, у лучших до 100 и более яиц в год.

Широко распространены у нас следующие породы местных гусей: арзамасские, псковские, роменские, тульские, калужские и шадринские. Вес их 5—6 килограммов, яйценоскость 15 яиц в год. Особенно ценны гуси холмогорской породы, которые достигают в среднем 6—8 килограммов живого веса, яйценоскость их 20—25 яиц в год, у лучших несушек 40—50 яиц. Хорошую продуктивность имеют крупные серые гуси. Вес их 6—7 килограммов, яйценоскость 30—40 яиц в год.

Большой скороспелостью и крупным живым весом характеризуются утки пекинские, яйценоскость которых достигает 100 яиц и живой вес 3,5 килограмма, зеркальные — яйценоскость 150 яиц в год, живой вес 3 килограмма, а также утки белой московской породы, украинской и др.

Вывод молодняка. Правильный выбор наседок имеет большое значение. Для насиживания надо отбирать не слишком тяжелых, более спокойных наседок, лучших из числа проверенных в предыдущие годы. Такие наседки спокойно сидят в гнезде и покидают его редко. Гусыни и утки при подготовке к насиживанию устилают свое гнездо пухом и пером, вырывая их из нижней части своего туловища; это указывает на то, что под наседку можно подложить яйца.

Куры, утки и индейки могут продолжать насиживать яйца при переносе гнезда в другое помещение. Гусыни же насиживают только в том месте, где стоят гнезда, в которые они откладывали яйца. Если переместить гнездо, гусыня может отказаться насиживать и оставит гнездо.

Для насиживания надо по возможности отбирать свежеснесенные крупные яйца от породистой птицы. Яйца, отобранные для вывода молодняка (для закладки в гнездо), рекомендуется хранить в чистой таре, в прохладном помещении; их следует укладывать в горизонтальном положении и через каждые 2—3 дня переворачивать, что предупреждает присыхание зародыша к скорлупе. У яиц, закладываемых в гнездо, скорлупа должна быть чистой. Обмывать загрязненные яйца перед закладкой в гнездо не рекомендуется, так как при этом смывается надскорлупная пленка и такие яйца бывают малопригодны для вывода молодняка.

Норма закладки яиц под наседку различна в зависимости от размера птицы и крупности яиц: обычно под курицу подкладывают 17—19 яиц, под индейку — около 20, под утку — 13—15, под гусыню — 11—13 яиц. Куры, а также индейки, гуси и утки могут насиживать яйца птицы других видов: например, курица — утиные яйца и т. д. Срок насиживания куриных яиц 21 день, утиные и индюшиные — 28 дней и гусиных 30 дней.

Сажать наседок в общий птичник не следует. Для наседок надо отнести слегка затемненное, сухое, прохладное, чистое место. Размер гнезда: для кур 40х40 см, для уток 50х50 см, для гусей и индеек 60 х 60 см. Чтобы наседка могла осторожно входить в гнездо и выходить из него, надо устроить порожек высотой 10 сантиметров. Лучшая подстилка для гнезда — яровая солома.

Кормить наседок надо ежедневно сухим кормом, который должен всегда находиться в кормушке рядом с гнездом. Чистая вода дается в поилке. Кроме того, курице-наседке следует дать возможность беспрепятственно «купаться» в зольной ванне (50% золы и 50% песка), или в пыли, песке, или в сухой мятой земле, утке и гусыне — покупаться в воде в течение 15—20 минут (за это время яйца остынут незначительно, и это не отразится на Выводе).

Через 6 дней с начала насиживания следует просмотреть на свет яйца и удалить из гнезда неоплодотворенные и с замершими зародышами. Неоплодотворенные, слегка насиженные яйца пригодны в пищу. Оставшиеся в гнезде яйца с развивающимися зародышами распределяют под лучшими наседками, если, конечно, они посажены в гнездо одновременно; освободившихся наседок разгуливают, и они приступают к яйцекладке.

В последний день насиживания надо внимательно следить за наседкой. Как только цыпленок освободится от скорлупы, ее удаляют из гнезда. Вылупившихся цыплят помещают в теплое место. Под наседкой оставляют 2—3 цыплят для того, чтобы она легче приняла всех ранее выведенных, отсиживавшихся в теплом месте. Под этих

наседок можно помещать для выращивания, лучше на ночь, также цыплят, выведенных одновременно в инкубаторе,

При выращивании без наседок для обогрева молодняка устраивают грелки, в которых источником тепла могут быть печь, электрические лампы, сосуд с горячей водой.

При пользовании печью молодняк размещают в ящики; размер ящиков в длину 65 сантиметров, в ширину 25 и в высоту 25 сантиметров. Внизу одной стороны ящика устраивают выход высотой 15 сантиметров, который для сохранения тепла закрывают подвешенной на петлях дверкой. Стенку, обращенную к печке, делают из сетки или реек. Во время кормления цыплят ящик ставят на пол.

Источником тепла могут быть также вмонтированные в крышке ящика 2—3 электролампы, каждая по 60 ватт, или бутыль, бидон и тому подобное с горячей сменяемой время от времени водой.

Молодняк можно выращивать в ящике, обогреваемом самим молодняком. Такой ящик должен быть высотой 25 сантиметров.

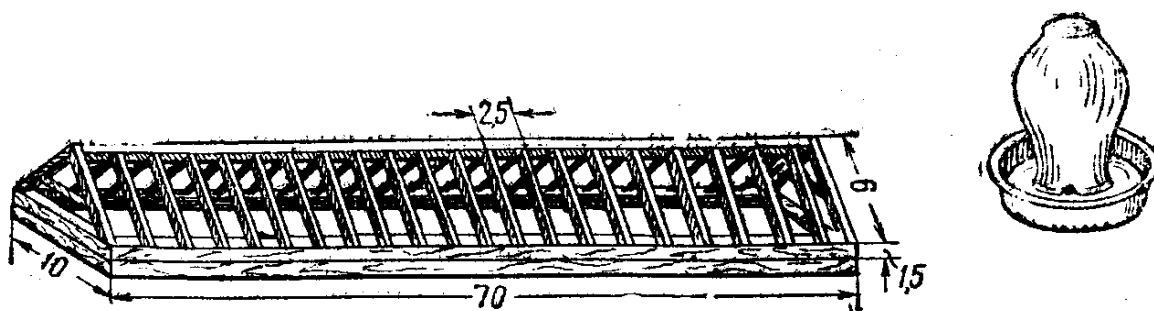


Рис. 1. Кормушка и поилка для молодняка

ширина и длина его различны в зависимости от вида и количества молодняка. Верх ящика утепляют подушкой, овчиной или одеялом.

Размещают молодняк в ящике группами (до 100 цыплят или 50 утят, индюшат, 25 гусят). Кормят на полу. Для молодняка суточного возраста температура в помещении на уровне пола должна поддерживаться в пределах 16—20 градусов, а около обогревающих приборов 28 градусов. По мере роста молодняка температуру постепенно снижают и доводят до 18 градусов для цыплят и индюшат к 2-месячному возрасту, а для гусят и утят к 3-недельному возрасту. В помещениях и ящиках пол устилают чистой резаной соломой, а для подрастающего молодняка — опилками, песком, соломой и др.

Кормление молодняка. Кормить молодняк следует с учетом его вида и возраста. В первые дни жизни цыплятам и индюшатам в корм дают мелко изрубленные, круто сваренные яйца вместе со скорлупой из расчета одно яйцо на 25 цыплят, творог, пшено, дробленое зерно без оболочек, а также свежесваренную на цельном молоке крутую кашу из пшена, кукурузы и другой крупы. Утятам дают эти же корма, только во влажных рассыпчатых мешанках, а гусям следует давать также размоченный мятый горох, размоченный мятый хлеб и мелко изрезанную зелень, тертую морковь и др. С первого дня жизни следует давать также простоквашу в стаканах,

опрокинутых на блюдца. Чистую воду рекомендуется давать в поилках (рис. 1). Для утят и гусят поилки ставят на противень, чтобы не намокала подстилка.

С 5-го дня жизни молодняк должен получать в отдельных кормушках толченый мел, Древесный уголь и отмытый крупнозернистый речной песок.

Влажную рассыпчатую мешанку готовят на одно кормление и дают ее всем видам молодняк с таким расчетом, чтобы она была Съедена в течение 30 минут. Зеленые корма — молодую крапиву, клевер, люцерну и другие — дают в мелко изрубленном виде как отдельно, так и во влажных мешанках.

В первые 10 дней корм задают через каждые 2 часа; с 10-дневного и до месячного возраста — через 3 часа, а в более старшем возрасте — через 4 часа. С 20-дневного возраста молодняку на ночь скармливают дробленое зерно. У цыплят и индюшат в кормушках все время должна быть сухая смесь.

Для кормления молодняк птицы в первую неделю можно применять плоские кормушки; в старшем возрасте корца дают в кормушках такого же типа, как и для взрослых птиц, но меньших по размерам. Утята и гусята с 2-месячного возраста, а цыплята и индюшата с 4-месячного возраста могут пользоваться кормушками, поилками и насестами, предназначенными для взрослой птицы.

При выращивании молодняк с использованием зеленых выгулов можно рекомендовать следующие примерные рационы (см. таблицы).

В теплую солнечную погоду молодняк с 3—5-дневного возраста выпускают на огороженный выгул с теневой защитой от солнца.

На выгуле молодняк пользуется чистым свежим воздухом, солнцем и добавочными белковыми, витаминными и минеральными кормами. Это укрепляет и закаляет организм. В первые дни молодняк выпускают на выгулы на короткое время, затем постепенно увеличивают время пребывания его на выгулах.

Таблица 1. Примерный суточный кормовой рацион для цыплят породы леггорн и русской белой (на голову в граммах)

Корма	Возраст в днях									
	1-5	6-10	11-20	21-30	31-40	41-50	51-60	61-90	91-120	121-150
Пшено	2	2	3	-	-	-	-	-	-	-
Зерно двух-трех видов	4	4	10	24	32	40	45	62	77	82
Отруби пшеничные	-	-	1,5	2	2	3	4	6	7	12
Морковь красная или зелень свежая	2	4	7	10	14	18	25	30	40	50
Яйцо вареное (на 25 цыплят)	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко (обрат)	4	6	15	15	20	20	15	-	-	-
Творог	2	2	3	3	4	5	5	-	-	-
Жмых (подсолнечный, льняной)	-	1	3	3	6	6	8	10	12	12

Таблица 2. Примерный суточный кормовой рацион для индюшат (на голову в граммах)

Корма	Возраст в днях									
	1-5	6-10	11-20	21-30	31-40	41-50	51-60	61-90	91-120	121-150
Зерно двух-трех видов	5	8	20	30	50	60	80	115	145	175
Отруби пшеничные	4	5	5	10	10	10	15	15	25	25
Зелень свежая	3	10	15	20	30	40	40	40	100	100
Молоко (обрат)	5	10	10	15	10	-	-	-	-	-
Творог	2	10	10	-	-	-	-	-	-	-
Яйцо вареное	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Жмых	-	2	5	10	15	20	23	30	30	30

Таблица 3. Примерный суточный кормовой рацион для гусят (на голову в граммах)

Корма	Возраст (в днях)				
	1-5	6-10	11-20	21-30	31-60
Зерновые отходы или зерно	15	21	44	87	75
Отруби пшеничные	5	10	40	60	75
Зелень свежая	15	30	60	130	200
Обрат	25	50	50	-	-
Картофель вареный	-	30	50	100	200
Жмых	5	15	20	30	25

Таблица 4. Примерный суточный кормовой рацион для утят (на голову в граммах)

Корма	Возраст (в днях)				
	1-10	11-20	21-30	31-40	41-60
Зерномучные	20	40	60	120	150
Отруби пшеничные	5	15	30	55	60
Жмыхи	2	10	16	25	25
Зелень свежая	15	25	50	50	50
Обрат	10	20	80	40	50
Картофель	-	20	40	60	70

Гусята и утята с 20—30-дневного возраста, а цыплята и индюшата с 45—60-дневного могут находиться на выгуле весь день.

При выращивании молодняка без наседок следует сделать ящик, обить его рейками или обтянуть сеткой со всех сторон (кроме нижней). В верхней части ящика устраивают крышку из тонкого теса или фанеры, которая защищает цыплят от

солнца, что очень важно, так как молодняк подвержен солнечным ударам. Этот ящик устанавливают на участке с хорошей травой и по мере необходимости переносят на новое место.

В ветреную и дождливую; погоду молодняк нельзя выпускать на выгул, а также на сырую от дождя или росы траву. Для подросшего молодняка площадку для выгула следует заблаговременно огородить; высота изгороди для гусят и утят 0,5 метра, для цыплят и индюшат не менее 1,5 метра.

С месячного возраста утят и гусят можно после утреннего кормления отправлять на водоемы или близко расположенные пастбища, где они могут найти растительные, животные и минеральные корма. К вечернему кормлению в строго установленные часы молодняк надо пригонять в птичники.

Кормление взрослой птицы. Продуктивность птицы зависит главным образом от кормления. Правильное, полноценное кормление, обеспечивающее потребность птицы в необходимых питательных и минеральных веществах, а также в витаминах, является важнейшим условием сохранения здоровья птицы и получения высокой продуктивности — яйценоскости, суточных привесов.

Суточный рацион птицы должен состоять из разнообразных имеющихся в хозяйстве кормов, например из зерна и зерновых отходов, молока, сыворотки, творога, моркови, свеклы, картофеля и других сочных кормов, а также витаминных (крапива, клевер, разнотравье, еловая и сосновая хвоя, сенная труха и пр.) и минеральных (толченый мел, мелкий гравий, песок, толченый уголь) кормов.

Рекомендуется следующий режим кормления птицы. Утром и вечером давать зерно или зерновые отходы (утром 2 стакана, вечером 3 стакана в расчете на 10 кур), а днем (зимой один раз, весной два раза) влажные мешанки, замешанные на воде или на молочных отходах, из размолотого зерна, отрубей, картофеля, свеклы, моркови, капусты, сенной трухи в таком количестве, которое птица может съесть в течение 30 минут. В мешанку включают столовые отходы — мелкодробленую кость, обрезки и отходы мяса, творог. Скармливание кормов животного происхождения значительно увеличивает яйценоскость птицы.

Уткам, гусям и индейкам указанную выше норму зерна в утренние и вечерние часы следует увеличить в два раза.

При использовании пастбищ и водоемов дачу зерна и зерновых отходов можно уменьшить. Их можно, кроме того, заменить картофелем, корнеплодами, сеном и другими дешевыми кормами* Для кормления птицы зимой необходимо заготовить картофель (из расчета на курицу 10 килограммов, на гуся, утку и индейку по 20 килограммов), морковь (по 5 килограммов), сено (7 килограммов на курицу, 15 килограммов на утку и индейку, 30 килограммов на гуся).

В пастбищный период кормление птицы значительно проще.

Куры гуляют во дворе около птичника; гусей и индеек выгоняют на пастбища; уток после яйцекладки выпускают на водоем.

Если не имеется выгула, кур содержат в птичниках или в клетках; содержать кур в клетках можно только при правильном кормлении.

Содержание птицы. Чтобы добиться полной сохранности птицы и хорошей продуктивности, необходимо обеспечить ее удобным помещением.

В утепленных светлых помещениях куры продолжают яйцекладку и зимой. В холодных темных помещениях они не только перестают нестись, но часто болеют и гибнут.

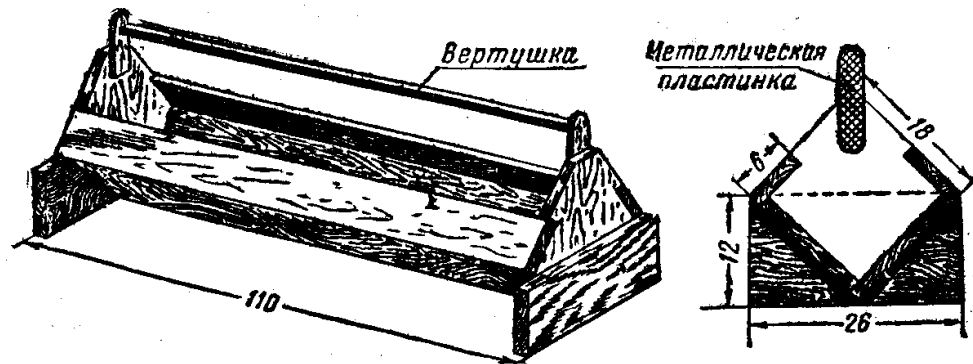


Рис. 2. Кормушка под влажные смеси и зерно на 25 кур

Птичник может быть деревянный, рубленый, каркасный с засыпкой, саманный утепленный. Внутренняя поверхность стен должна быть гладкой, обмазана глиной и побелена. Кровлю птичника можно сделать из теса, толя, соломы, драни или других материалов. С южной стороны устраивают лаз для птицы и окно; по задней стороне стенки на высоте 1 метра от пола устраивают насесты из хорошо оструганных жердей толщиной 5—7 сантиметров и закругленными верхними краями. Для индеек жерди должны быть на 2 сантиметра толще.

Вдоль боковой стены на высоте 60 сантиметров от пола устраивают гнезда; вместо гнезд для кур может быть установлен общий ящик с отверстием для входа и выхода птицы и крышкой для выемки яиц. Для уток и гусей гнезда устанавливают на полу, лучше без дна, — это облегчает смену подстилки.

В птичнике ставят ящик с сухой смесью песка и золы, в котором куры «купаются» и очищаются от кожных паразитов.

Для повышения зимней яйценоскости кур с ноября по март птичник рекомендуется освещать электрической или керосиновой («летучая мышь») лампой с таким расчетом, чтобы увеличить продолжительность светового дня до 12—14 часов в сутки. При искусственном освещении птичника и усиленном кормлении куры хорошо несутся и зимой.

Для кормления кур и индеек зерном и мешанкой применяют кормушки, которые ставят на пол (рис. 2). В верхней части кормушки имеется вращающаяся планка, которая затрудняет разбрасывание корма ногами. По бокам устроены бортики, не позволяющие птице клювом выбрасывать корм из кормушки. Для уток и гусей кормушки устраивают в виде корыта.

Поилками для кур и индеек служат ведра, суживающиеся книзу. Их устанавливают на специальных подставках — стульях с отверстием для ведра.

Для уток и гусей используют тазы с противнями, предохраняющими подстилку от промокания.

Для взрослой птицы лучшей подстилкой являются торф, солома, древесные опилки, стружки, сухие листья и пр. В птичниках с деревянным полом подстилку по мере загрязнения надо убирать и дополнять новой. В птичнике с земляным полом рекомендуется подстилку с осени не убирать, а поверх старой настилать новую, сухую. Это утепляет пол. Весной всю подстилку из птичника удаляют и посыпают пол песком.

Здоровая птица подвижна, отзывчива на зов к кормлению, энергично ищет корм. Больная птица, наоборот, малоподвижна, оперение у нее взъерошенное, тусклое, грязноватое. Гребень и сережки у кур бледнеют или синеют, глаза теряют блеск, иногда слезятся. Чаще всего птица заболевает при содержании в грязных, сырых, тесных, плохо освещенных помещениях со сквозняками* а также при плохом кормлении.

Чтобы уберечь птицу от заразных заболеваний, необходимо поддерживать чистоту в помещениях и на выгулах, систематически их дезинфицировать негашеной известью. Известковым молоком (2 килограмма извести на ведро воды) белят стены, пол, насесты, гнезда и другое оборудование птичника. Можно применять также обмывание горячим щелоком (2 килограмма золы на ведро воды). Сильным дезинфицирующим средством является хлорная известь (1 килограмм хлорной извести на ведро воды). Полученным раствором белят стены и инвентарь птичника. С раствором хлорной извести надо обращаться осторожно.

Отбор птицы на племя. Отбор на племя проводится из ранних (весенних) выводков. Слабый молодняк, а также молодняк позднего (летнего) вывода рекомендуется выращивать на мясо.

Предварительный отбор петушков по общему развитию и развитию гребня проводится в 2-месячном возрасте. Курочек яйценокских пород по этим же признакам отбирают в 3-месячном возрасте, а мясоичных пород — в 4-месячном. Уток и селезней предварительно отбирают по весу и общему развитию в 2-месячном возрасте; пол определяют по голосу: утки крикают, а селезни издают глухой шипящий звук. Молодняк гусей отбирают обычно осенью по общему развитию и происхождению. Индеек отбирают также осенью, причем самцов отличают по наличию у них на груди пучки нитевидных перьев и по поведению.

Окончательный отбор кур на племя проводят в сентябре — октябре с учетом происхождения, телосложения и здоровья, а также установленной или предполагаемой продуктивности.

Молодки, начавшие яйцекладку рано — в 4—6-месячном возрасте, будут хорошими несушками и при правильном содержании и кормлении могут снести осенью и зимой значительное количество яиц. Молодки, поздно начавшие яйцекладку, плохие несушки, и их следующим летом после прекращения яйцекладки следует браковать.

Несущиеся куры имеют хорошо развитый красный гребень и сережки, большой мягкий живот и широко расставленные лонные кости, между которыми вкладываются при прощупывании 2—4 пальца, а между концами лонных костей и грудной костью 3—5 пальцев. С прекращением яйцекладки гребень у кур уменьшается, становится сморщенным, сухим, не ярко окрашенным, расстояние между лонными костями уменьшается.

Во время линьки, как правило, куры не несутся. Рано начинают линьку плохие несушки. Хорошие несушки начинают линьку поздно осенью, — таких следует

оставлять на племя. Линьку птицы определяют по количеству сменившихся больших маховых перьев крыла.

Взрослую птицу с низкой продуктивностью, а также по мере прекращения яйцекладки ежегодно выбраковывают и в дальнейшем откармливают на мясо. Следует иметь в виду, что все виды птицы, за исключением гусей, с возрастом снижают яйценоскость. Поэтому вместо плохих несушек на следующий год целесообразно оставлять молодую, отборную птицу.

При комплектовании стада надо оставлять одного петуха на 10 кур, одного селезня на 5 уток, одного гусака на 4 гусынь, одного индюка на 10 индеек. Для получения пищевых яиц наличие в стаде самца необязательно.

Оставляемая на племя птица должна иметь хорошее развитие, широкое туловище, глубокую, выпуклую грудь, широкую, ровную спину, крепкие ноги, не сближенные в суставах. Кроме того, племенная птица должна иметь хорошо выраженные породные признаки.

Для получения молодняка на мясо лучше выращивать помесей от высокояйценоских матерей и тяжелого типа самцов.

Болезни птицы. Правильное кормление и содержание птицы — лучшая гарантия против заболеваний. Значительно легче предупредить заболевание птицы, чем лечить ее. Чаще встречаются незаразные заболевания, которые полностью зависят от условий содержания и кормления птицы. К ним относятся воспаление желудочно-кишечного тракта, авитаминозы, насморк и др.

Заболевание желудочно-кишечного тракта появляется при скармливании птице недоброкачественного корма (закисшего, заплесневелого или загнившего) или при пользовании грязной водой.

Авитаминозы возникают при недостатке витаминов в корме. Если в корме мало витамина А, молодняк медленно развивается, взрослая птица снижает, а затем прекращает яйцекладку. При значительном недостатке витамина А заболевают глаза. Молоко, красная морковь, зеленая трава, хорошая зеленая тухля в корме предотвращает это заболевание. Особенно много витамина А содержится в рыбьем жире. При заболевании его следует давать в сутки: по 0,1 грамма цыплятам, по 1 грамму взрослым курам, по 2 грамма индейкам, гусям и уткам. Рыбий жир хорошо смешивать с кормами.

В осенне-зимний период дача рыбьего жира предотвращает заболевание птицы авитаминозом В, который влияет на минеральный обмен птицы. При авитаминозе В цыплята заболевают рахитом. У них наблюдается утолщение суставов, искривление грудной кости. Взрослая птица начинает откладывать яйца с тонкой скорлупой, а иногда в одной лишь под скорлупной оболочке. Лучшим средством предупреждения заболевания птицы авитаминозом D является регулярный выпуск их на выгул для облучения солнцем не только летом, но также осенью и зимой.

Из заразных заболеваний у молодняка чаще всего встречается бактериальный белый понос и кокцидиоз. Кокцидиозом заболевают цыплята в возрасте от 15 до 60 дней, а бактериальным белым поносом — до 15-дневного возраста. Больные цыплята мало двигаются, пищат, глаза у них полузакрыты, оперение взъерошено, крылья опущены. С самого начала болезни появляется понос. При бактериальном белом поносе испражнения бледно-желтого цвета, пенистые. Они засыхают вокруг клоаки и

образуют пробку, мешающую освобождению кишечника. При заболевании кокцидиозом помет обычно бывает темно-коричневого цвета с кровянистыми пятнышками. Цыплята скучиваются в более теплых местах помещения. Больную птицу необходимо удалять из птичника для лечения или забоя на мясо.

Для предупреждения появления заразных болезней необходимо поддерживать и птичнике чистоту и своевременно дезинфицировать помещение и инвентарь; не допускать появления паразитов — вшей и клещей.

ПЧЕЛОВОДСТВО

ОРГАНИЗАЦИЯ ПАСЕКИ

Завести пасеку можно всюду, где окружающие условия благоприятствуют пчеловодству. Чтобы пасека была доходной, пчелы должны иметь хорошие источники медосбора. В поисках медоносных цветков пчелы рассеиваются по окрестностям на 2—3 километра от ульев. Надо выяснить, есть ли в окрестностях медоносные растения и какие. Желательно, чтобы были растения, цветущие в разные сроки.

Из весенних медоносов наибольшее значение имеют ивовые деревья и кустарники, клен остролистный, крыжовник, все виды плодовых деревьев, акация желтая, акация белая и др. Из раннелетних медоносов наиболее важны малина садовая и лесная, клевер белый, клевер розовый, клен полевой, жимолость, крушина, эспарцет, горчица.

На юге, кроме того, ранним летом цветут каштан съедобный, гледичия, держи-дереву и др. В середине лета цветут сильные медоносы липа, гречиха, подсолнечник, продолжают цвести клевера, василек луговой, а на огородах и бахчах огурцы, тыквы, дыни, арбузы. В зоне хвойных и смешанных лесов летом цветет сильный лесной медонос — кипрей (иван-чай). В населенных пунктах, по выгонам, вдоль дорог, летом цветут дикорастущие медоносы; глухая крапива, пустырник, лопух, татарник, донник, дикая редька. Если в тот или иной период сезона в данной местности нет цветущих медоносов, нужно временно перевезти пчел в другую местность, где в это время цветут сильные медоносы.

Выбор места для размещения ульев. Подбирать площадку для пасеки надо очень осмотрительно, так как в течение сезона нельзя переставлять ульи с места на место: пчелы будут возвращаться с полета на прежнюю стоянку. Исправить ошибку, допущенную при установке ульев, можно будет только следующей весной, при выставке пчел из зимнего помещения. Если на участке есть сад, ульи ставят прямо между плодовыми деревьями или ягодными кустарниками. Не следует помещать ульи в тени густых насаждений: сплошной подог ветвей запруд это влияет на лёт пчел, а тень задерживает утром начало их рабочего дня. Кроме того, низкие ветви мешают осматривать гнезда семей. Ульи надо размещать так, чтобы с утра они хорошо освещались солнцем, а в середине дня были затенены от палящих лучей.

Перед каждым ульем должно быть свободное пространство для лёта пчел. Чтобы уменьшить блуждание пчел, ульи надо окрасить в разные цвета и разместить на расстоянии не ближе 3 метров друг от друга. Если приходится ставить ульи чаще, их поворачивают летками в разные стороны. Ульи можно поставить на огороде, в палисаднике, на террасе, балконе или просто в отгороженном уголке двора.

Если нет подходящей площадки для приусадебной пасеки или же трудно организовать ее охрану, то несколько ульев можно поместить в какой-либо хозяйственной постройке, например в дровяном сарае, проделав отверстия для летков в стенках помещения. Вокруг каждого летка стенку снаружи надо раскрасить особым цветом и рисунком, чтобы уменьшить блуждание пчел.

Пасечная площадка должна быть хорошо защищена от ветра. Пасеку следует изолировать, чтобы пчелы не жалили окружающих людей и не попадали на домашних животных. Для этого площадку с ульями огораживают сплошным забором не менее 2 метров высотой: вылетающие пчелы сразу поднимаются вверх и при полете не наталкиваются на людей и животных.

Приобретение пчел. Покупать пчел можно только с пасек, свободных от заразных болезней, что должно подтверждаться ветеринарным свидетельством. Лучше всего приобретать зимовальные семьи, которые в тот же сезон дадут товарный мед, но можно приобретать и новые рои, которые за лето станут полноценными семьями. Лучшее время для покупки зимовальных семей — ранняя весна. В это время в ульях меньше рамок с пчелами и расплодом, поэтому их удобно перевозить на новое место. Для перевозки ульи готовят.

Укрепляют рамки, вставив между ними по краям брусочки толщиной 15x15 миллиметров и длиной 100 миллиметров. Крайнюю рамку зажимают от стенки клинышками, а при неполном комплекте гнезда ее прибавляют гвоздиками к стенке. В прохладную погоду поверх рамок кладут холстик и укрепляют его планками на гвоздях. При перевозке сильных семей среди лета из ульев удаляют тяжелые соты с медом и ставят пустые, затем на открытое гнездо помещают пустой магазин с набитым поверх него холстиком. Все части улья скрепляют планками на гвоздях, а если есть щели, их замазывают глиной. Вечером, по окончании лета пчел, леток закрывают, и семья готова к перевозке.

Перевозить пчел можно любым видом транспорта: на автомашине, тракторном прицепе, телеге, бричке. Ульи ставят рамками поперек пути и крепко увязывают веревками. При перевозке на безрессорном транспорте под ульи предварительно кладут слой хвороста, чтобы ослабить тряску. Перевозить пчел лучше вечером и ночью. По прибытии на место ульи размещают на подготовленной площадке и летки открывают.

Утром семьи осматривают и удаляют все приспособления, связанные с перевозкой.

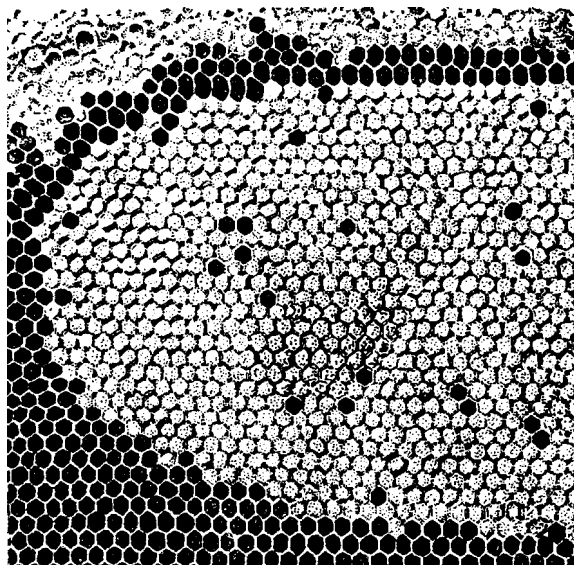


Рис. 1. Расплод хорошей матки; из отдельных ячеек пчелы уже вывелись

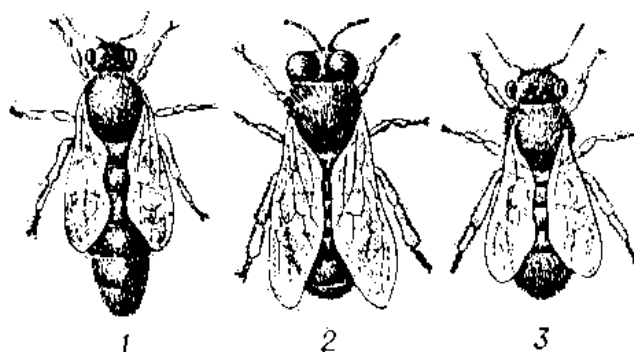


Рис. 2. Три особи пчел: слева — матка; посредине — рабочая пчела; справа — трутень

Семья пчел. Хороший доход дают только сильные семьи, имеющие много рабочих пчел и расплода. В купленной семье обязательно должна быть матка. Она выделяется среди рабочих пчел более крупными размерами тела и удлинненным брюшком (рис. 2). Приобретая пчел, надо внимательно обследовать семью, найти матку и осмотреть, нет ли у нее повреждений. Необходимо также выяснить, насколько матка молода и яйценоска. Живут пчелиные матки до 5 лет и дольше, но наивысшей плодовитостью они обладают в первые 2—3 года. О возрасте и яйценоскости матки судят главным образом по характеру расплода: молодая плодovitая матка занимает расплодом сплошь без пропусков большую площадь сотов (рис. 1).

Развитие матки, рабочей пчелы и трутня (в днях) показано в таблице.

Стадия развития	Матки	Рабочие пчелы	Трутни
Яйцо	3	3	3
Личинка в незапечатанной ячейке	6	6	7
Личинка и куколка в запечатанной ячейке	8	12	14
От яйца до взрослого насекомого	16	21	24

Хорошая матка откладывает яички непрерывно, поэтому в нормальной семье с ранней весны и до поздней осени имеется расплод всех возрастов — яички, личинки и печатная детка.

Отсутствие яичек указывает на то, что в семье нет матки или она повреждена. Если расплод не сплошной и имеется много пропущенных ячеек (что особенно хорошо заметно на сотах с запечатанной деткой), — значит матка плохая, малоплодovitая. Если среди пчелиного расплода разбросан трутневый, который можно узнать по более выпуклым «горбатым» крышечкам, — значит матка старая или имеет какой-либо дефект в органах размножения. В нормальной семье трутневый расплод появляется только во второй половине весны и не вразброс по всему гнезду, а по краям сотов в более крупных трутневых ячейках. Отличить трутней (самцов) от рабочих пчел и маток легко по внешнему виду (рис. 2).

Рано весной или осенью по окончании медосбора в семьях не должно быть ни трутней, ни трутневого расплода. Пчелы на зиму изгоняют самцов, и если они оставлены, значит семья без матки или же матка почему-либо не оплодотворилась.

Если молодая матка вовремя не спарилась с трутнем, она остается неплодной всю жизнь и может откладывать только неоплодотворенные яйца, из которых выводятся трутни. Количество пчел в семье или ее силу определяют приблизительно по числу улочек, заполненных пчелами. Сила семьи на протяжении сезона не остается постоянной. Наименьшее количество пчел бывает примерно через неделю после выставки ульев из зимовника, когда самые старые из перезимовавших пчел отмирают, а молодые еще не успевают народиться.

По мере вывода молодых пчел семья увеличивается, в середине лета она достигает самого большого размера, осенью снова уменьшается.

Рано весной желательно, чтобы в семье было 8-9 улочек, но никак не меньше 6—7; расплод в это время должен занимать 3-4 рамки и больше. В конце весны семья должна иметь не менее 10—11 улочек пчел и 7—8 рамок расплода.

Летом, к началу цветения основных медоносов (гречихи, липы, подсолнечника, кипрея и др.), семья должна быть подготовлена к использованию главного взятка, то есть полностью занимать ульевого корпус и 1—2 надставки. Расплода в это время должно быть 9—11 рамок и больше.

Осенью при сборке гнезд на зимовку желательно, чтобы в семьях было по 9—10 улочек пчел, но не меньше 7—8.

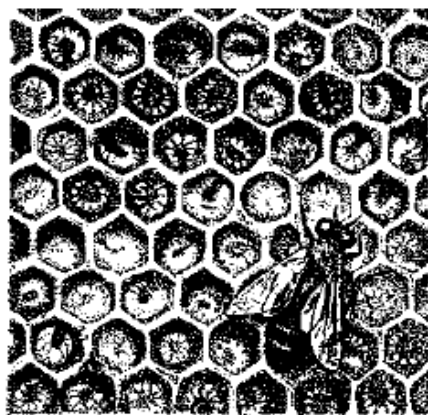


Рис. 3. Участок сота с открытым расплодом хорошей матки

Семьи должны постоянно иметь хорошие запасы корма, комплект сотов и содержаться в стандартных, хорошо оборудованных ульях.

Корма пчел. Кормом для пчелиных семей служат мед и перга. Мед — это цветочный нектар, переработанный в пчелиных зобиках, сгущенный и запечатанный восковыми крышечками в ячейках сотов. Пергу пчелы приготавливают из цветочной пыльцы, для чего ее смачивают нектаром, складывают в ячейки, плотно утрамбовывают головками и покрывают сверху тонким слоем меда. Весной в семье должно быть не менее 8 кг меда и одной рамки перги (в пересчете на полную). В зиму каждая семья должна иметь не менее 18 кг меда. При определении количества меда исходят из того, что одна полная стандартная гнездовая рамка содержит его около 3,5-4 кг. Запасы корма пчелам на зиму и весну нужно обязательно заготовить из первых

медосборов. Мед последних сборов часто содержит примесь пади (сладких выделений насекомых), и зимующие на падевом меду пчелы заболевают поносом.

Гнездо семьи. Каждая семья должна иметь комплект хорошо, отстроенных сотов. На сотах размещается все население улья, их ячейки служат кладовыми для запасов корма и колыбелями для воспитания молодых поколений пчел.

Сот представляет собой нежную, очень тонкостенную постройку из воска. Чтобы он легко вынимался из ульев, каждый сот заключают в деревянную рамку определенного размера.

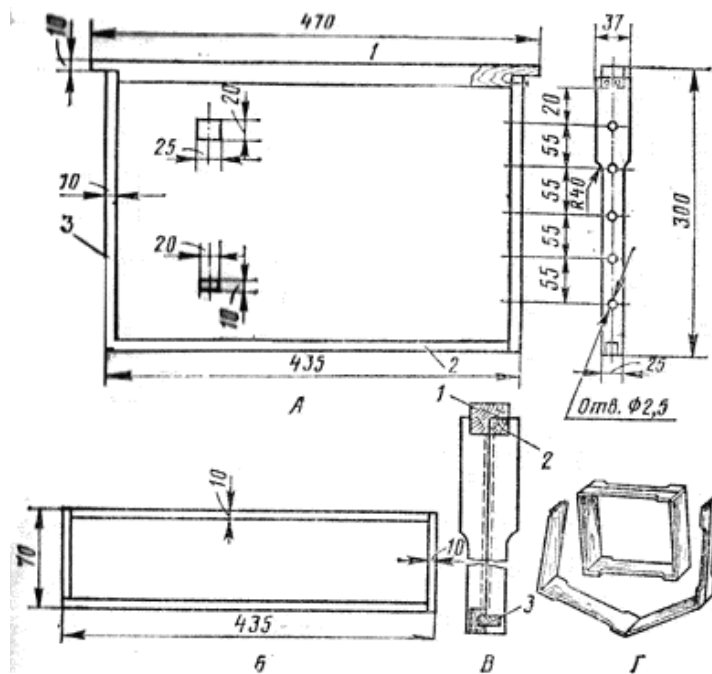


Рис. 3. Рамка

Хороший сот сплошь состоит из пчелиных ячеек. Если значительные участки занимают крупные трутневые ячейки, такие соты непригодны для гнезда, так как в них будет выводиться очень много лишних трутней, поедающих мед.

Кроме того, между трутневыми и пчелиными ячейками всегда есть полоса неправильных переходных ячеек, которые совсем непригодны для выращивания расплода. Свежеотстроенный сот состоит из чистого воска, он имеет белый или слегка кремовый цвет. Но по мере вывода расплода в ячейках накапливаются кал и «рубашечки» личинок. От этого сот темнеет, размеры ячеек уменьшаются.

Для использования в гнезде пригодны светлые, светло-коричневые и коричневые соты; темно-коричневые и черные надо браковать. На каждую семью надо иметь не менее 12 гнездовых рамок высокого качества; столько же надо иметь запасных сотов для складывания меда во время главного взятка.

Запасные соты хранят в помещении, во вторых корпусах или полурамочных ульевых надставках (магазинах).

Ульи и ПЧЕЛОВОДНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Существует много различных конструкций ульев; у всех них соблюдаются следующие обязательные размеры, обусловленные биологическими особенностями пчел: расстояние между боковыми планками рамок и стенкой улья 7,5—8 миллиметров, толщина рамки 25 миллиметров, расстояние между соседними рамками 12—13 миллиметров, а между средостениями соседних сотов 37—38 миллиметров.

В СССР распространены ульевые рамки размером 435x300 миллиметров. Размер корпуса улья определяется размерами рамки, проходами и числом рамок в улье.

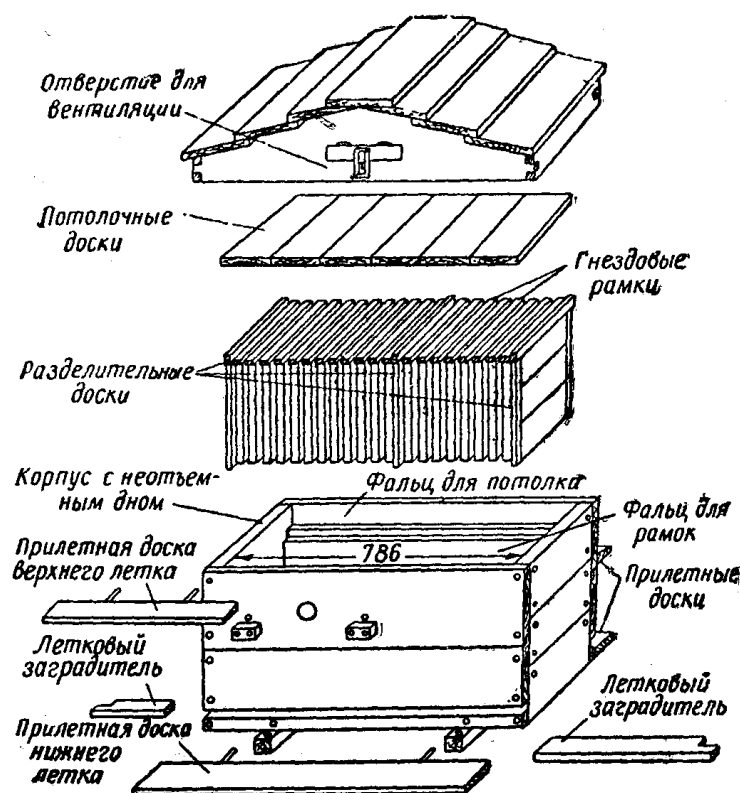


Рис. 5. Типовой двухкорпусной улей. Разрез вдоль рамок

В настоящее время в качестве типовых приняты двухкорпусные ульи и ульи-лежаки; широко распространены также ульи с полурамочными магазинами. Двухкорпусный улей состоит из двух ящиков или корпусов. Внутренние размеры (просвет) каждого из них 450x450 миллиметров и высота 320 миллиметров.

Один корпус ставится на отъемное дно, второй помещается на него и сверху надевается крышка. Корпус вмещает 12 рамок, а всего в улей входит 24 рамки.

Осенью, зимой и ранней весной семью содержат в одном корпусе, а второй находится в запасе, на складе; ставят его только в конце весны или ранним летом, когда семья усилится. Улей-лежак не имеет второго этажа. Он состоит из одного удлиненного корпуса, вмещающего 20—24 рамки (рис. 6).

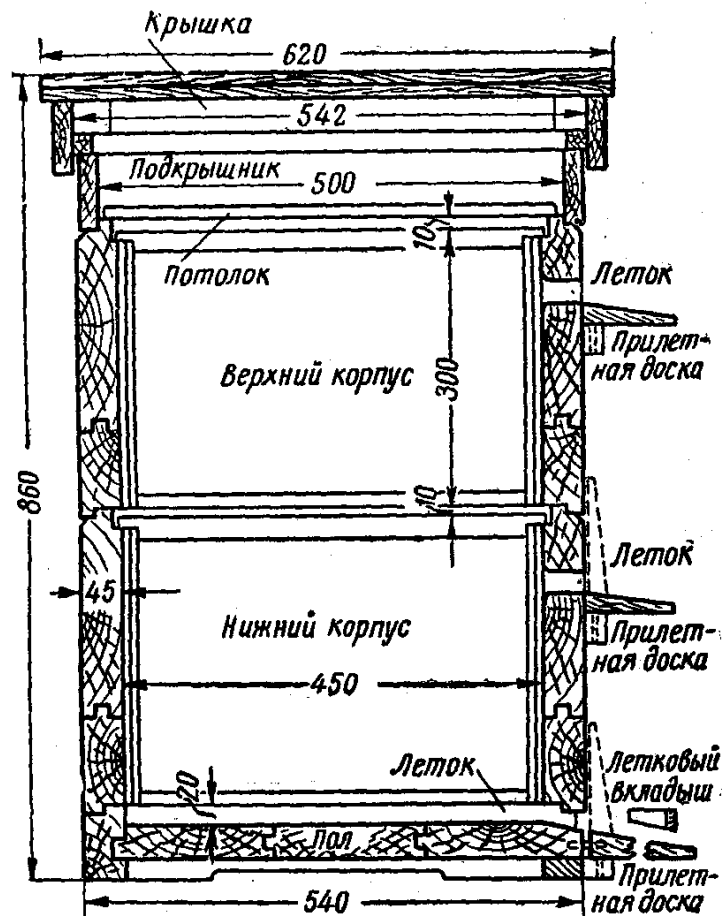


Рис. 6. Типовой улей-лежак в разобранном виде

Ширина корпуса 450 миллиметров, длина 786 или 936 миллиметров. Дно у лежаков, обычно прибито наглухо. Преимущество этого улья заключается в простоте ухода за пчелами: не надо поднимать тяжелый второй корпус и пчеловод постоянно имеет свободный доступ к любой части гнезда. Недостаток лежака тот, что осенью, зимой и весной свободную часть улья нельзя убрать на склад.

Чтобы избежать этого неудобства, лежаки расставляют парами и осенью в один из них, перегороденный пополам наглухо, помещают семью из второго лежака, а освободившийся убирают на склад. В конце весны семьи снова высаживают в два улья.

Улей с полурамочным магазином имеет корпус, предназначенный для гнезда семьи, а для складывания меда на улей дополнительно ставят одну-две, а при сильном медосборе три магазинные надставки. Корпус имеет те же размеры, что у двухкорпусного улья, а надставка вдвое ниже; высота полурамки равна половине высоты обычной гнездовой рамки.

Ульи можно делать самим. Для этого надо иметь набор столярных инструментов и выдержанные сухие доски мягких пород: ели, пихты, сосны, кедра, липы, тополя, ветлы. Все детали ульев должны быть стандартными, взаимозаменяемыми; для этого надо точно придерживаться чертежей типовых ульев.

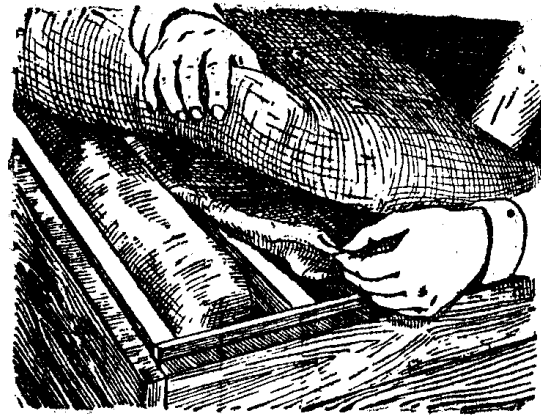


Рис. 7. Гнездо семьи, утепленное сверху и с боков подушками из мешочной ткани, набитыми паклей (под подушкой на рамках виден холстик)

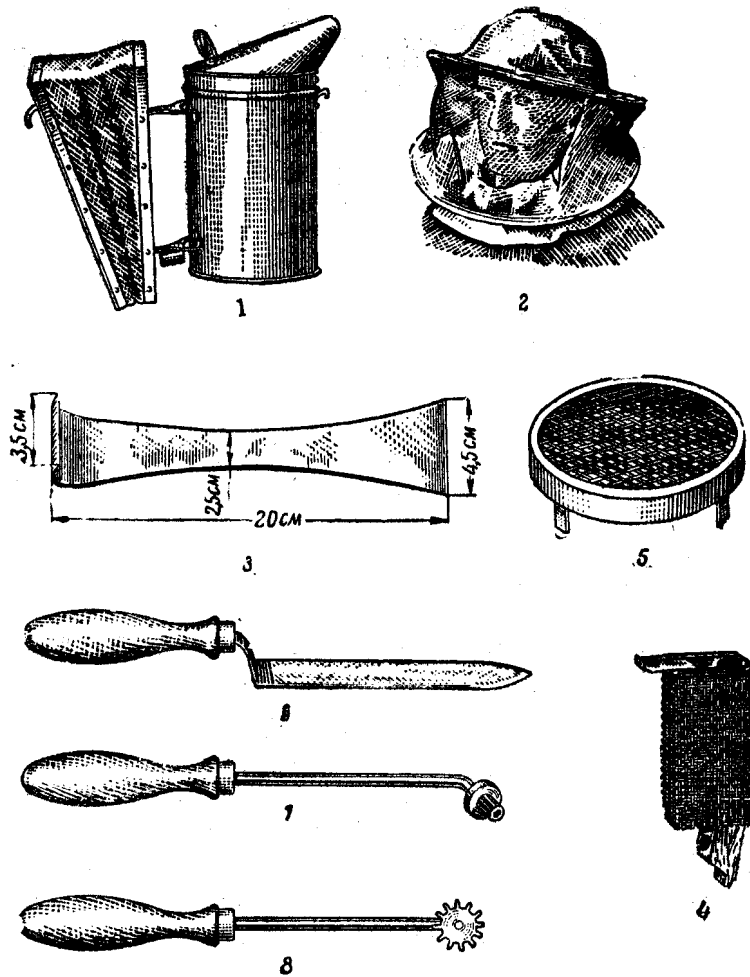


Рис. 8. Наиболее необходимые пчеловодные принадлежности: 1 — дымарь; 2 — сетка лицевая; 3 — стамеска; 4 — маточная клеточка Титова; 5 — маточный колпачок; 6 — пасечный нож; 7 — каток; 8 — шпора

Улей должен иметь необходимое оборудование: две вставные доски, чтобы отделять ими рамки с пчелами от пустого пространства, когда семья еще не заполняет всего корпуса; холстик или потолочные дощечки для закрывания гнезда сверху; утеплительные подушки из мешковины, набитые паклей или сухим мхом,— две боковые и одну верхнюю (рис.7).

При организации пасеки необходимо приобрести пасечный инвентарь (рис.8): дымарь для усмирения пчел, лицевую сетку, стамеску, колпачки и клеточки для изоляции матки, пасечный нож, каток и шпору для наващивания рамок, тонкую луженую проволоку для оснащения рамок и, наконец, медогонку. Пасечные принадлежности можно приобрести в магазинах пчеловодных контор и в сельпо.

Очень важно своевременно запастись **искусственной вощиной**. Лист вошины вставляют в пустую рамку, прикатывают его нагретым катком к верхнему бруску, а шпорой к проволокам, предварительно натянутым на рамку в виде 3—4 горизонтальных струн. На навощенной рамке семья отстраивает соты. Если поставить рамку без листа вошины, то пчелы отстроят много трутневых и неправильных ячеек. На каждую семью надо иметь 0,5 килограмма вошины.

УХОД ЗА ПЧЕЛАМИ

В пчеловодстве особое значение имеет своевременность и аккуратность при выполнении пасечных работ.

Весенние работы. Главная цель их — выращивание сильных семей к медосбору. Пчел выставляют из зимовника в первый теплый тихий день при температуре 10—12 градусов в тени. Если на пасечной площадке еще есть снег, его удаляют или прикрывают тонким слоем соломы, прошлогодней ботвы, сухих листьев и т. н. Выставив ульи, прежде всего наблюдают за облетом пчел, а затем осматривают семьи, начиная с тех ульев, где пчелы хуже облетывались.

При осмотре выясняют, сколько улочек занято пчелами, есть ли в сотах расплод всех возрастов, имеется ли корм, не испачканы ли соты пчелиным калом. Пустые, не покрытые пчелами соты удаляют из гнезда. При недостатке корма семье подставляют рамку с медом и пергой из запаса. Сокращенное гнездо утепляют подушками.

В тот же день очищают донья ульев от мертвых пчел. Если донья отъемные, их по очереди заменяют под каждым ульем запасным, а снятые донья очищают и дезинфицируют 4-процентным раствором формалина. Неотъемные донья очищают при осмотре семей, отодвинув рамки к противоположной стенке улья.

Если в гнездах мало корма, а в запасе нет медовых рамок, пчелам дают сахарный сироп, приготовленный из расчета 1 килограмм сахара на литр воды. Сироп остужают до температуры парного молока и вечером наливают в кормушку по 0,5 литра на семью или в пустой сот, который помещают за вставной доской. Подкармливают ежедневно до следующего осмотра семей.

Выждав наступление устойчивого тепла (не ниже 12 градусов в тени), проводят второй, более подробный осмотр семей — весеннюю ревизию с полной чисткой гнезд и пересадкой пчел в продезинфицированные ульи: детально выясняют состояние каждой семьи и создают в гнездах условия для наилучшего выращивания

молодых пчел (обильные запасы корма, свободные соты для яйцекладки, хорошее утепление); очищают острым ножом планки рамок и стенки ульев от пятен пчелиного кала и протирают их тряпочкой, смоченной в 4-процентном растворе формалина; если улей сильно испачкан, его снимают с колышков, отодвигают назад, а на его место ставят пустой чистый улей, в который осторожно переставляют рамки с пчелами.

Освободившийся улей чистят, моют и дезинфицируют формалином или огнем паяльной лампы, а затем пересаживают в него следующую семью.

При первых весенних работах на пасеке нередко обнаруживаются безматочные семьи. Для их исправления обычно содержат маленькие семейки нуклеусы с запасными матками. Такую семейку присоединяют к безматочной семье, предварительно накрыв матку колпачком на сутки. Если нет нуклеусов и негде купить запасную плодную матку, безматочную семью присоединяют к другой семье, имеющей матку.

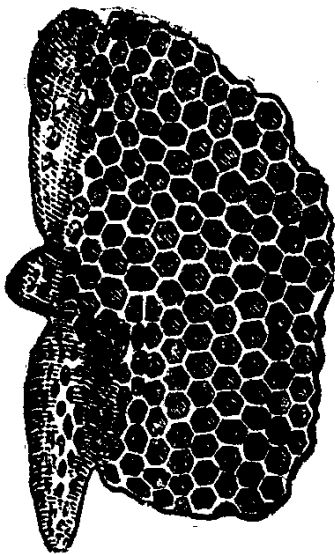


Рис. 9. Роевые маточники:
сверху — «мисочка», ниже — маточник уже
запечатан

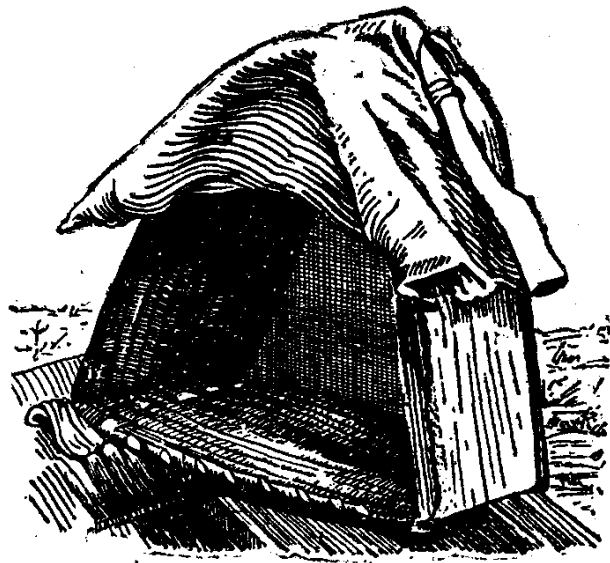


Рис. 10. Роевня

Через неделю после весенней ревизии начинают систематическую проверку крайних рамок в ульях, чтобы не упустить момент расширения гнезд. Если пчелы появились между крайней рамкой и вставной доской или на предпоследней рамке есть расплод, гнездо надо расширять, добавив в него готовые соты, пригодные для яйцекладки матки. Желательно, чтобы на этих сотах были небольшие участки меда и перги для пополнения убывающих кормов в улье; кроме того, сот обрызгивают медовым или сахарным сиропом. Каждый новый сот ставят рядом с последней рамкой расплода. Гнезда систематически расширяют, не допуская в них тесноты. С наступлением весеннего медосбора в улей вставляют рамки с листами искусственной вошины для отстройки новых сотов.

Когда растущая семья займет весь корпус улья, на него ставят второй корпус (или магазин). Из нижнего корпуса в верхний переставляют две рамки с расплодом и одну с кормом, а на их место вниз дают три рамки искусственной вошины. В пустое пространство второго корпуса, за вставной доской, кладут холстик и утепляющие подушки, а затем, по мере дальнейшего роста семьи, сюда подставляют все новые и новые рамки, пока второй корпус также не будет заполнен.

Летние работы на пасеке сводятся в основном к получению новых семей и использованию медосбора. Новые семьи получают путем естественного или искусственного роения. Естественные рои бывают в первой половине лета. Узнать о предстоящем выходе роя можно по закладке маточников — специальных ячеек (рис. 9), в которых выводятся матки. Рой выходит обычно на девятый-десятый день после откладки маткой яйца в маточник или через день-два после запечатывания маточника.

С первым роем уходит старая матка. Роевые пчелы, вылетев из улья, собираются сплошной массой где-либо на ветке дерева, на заборе и т. п. Для уборки роя необходима роевня. Наиболее простая и удобная роевня. Изготавливается она из полосы лубка или фанеры длиной 100 сантиметров и шириной 20—25 сантиметров. Полосу сгибают дугообразно (фанеру надо предварительно попарить), внизу один конец загибают, чтобы образовалось плоское дно. Скрепив края полосы, зашивают роевню сзади частой проволочной сеткой; спереди на ней укрепляют откидную занавеску из холста, а сверху веревочку с крюком. Кроме роевни, для уборки роя необходим черпак. Открытую роевню подвешивают чуть выше привившегося роя и, зачерпывая пчел черпаком, переносят их в роевню. Когда пчел уже трудно зачерпнуть, их осторожно смахивают веткой и взлетевшие пчелы собираются в роевню. Убранный рой взвешивают на весах и до вечера держат в погребе. В улей, предназначенный для посадки роя, ставят рамки (по одной на каждые 250 граммов пчел), чередуя листы вошины с готовыми сотами. Дают также одну рамку с кормом и одну с личинками и яичками. Рой высыпают из роевни сверху на рамки гнезда и слегка подгоняют пчел в улей дымом.

В семье, отпустившей рой, сламывают все маточники, за исключением одного, наиболее крупного. Если этого не сделать, семья будет роиться повторно.

Готовясь к роению, пчелы долго бездействуют, плохо собирают мед и совсем не строят соты. Поэтому лучше, не ожидая естественного роения, применить искусственный вывод маток и сформировать искусственные рои. Для этого в сильной семье предварительно находят матку и накрывают ее колпачком. Затем в гнезде отбирают 2—3 рамки с расплодом и вместе с сидящими на них пчелами переставляют в поднесенный пустой улей. Туда же стряхивают пчел еще с 2—3 рамок, взятых из основной семьи (эти рамки возвращают обратно). Новой семейке добавляют еще одну рамку с медом и пергой, затем улей закрывают и уносят на новое место. В основной семье матку выпускают из-под колпачка. К концу дня, когда из отводка летные пчелы слетятся обратно в основную семью, а оставшиеся пчелы почувствуют отсутствие матки, семейке дают зрелый запечатанный маточник, взятый из семьи-воспитательницы. Через несколько дней из маточника выйдет молодая матка, а еще через 7—10 дней она оплодотворится с трутнем и начнет яйцекладку. С появлением яичек отводок переставляют из основной семьи в два приема по 1—2 рамки зрелого расплода, чтобы в нем быстро вывелось побольше

пчел-кормилиц. Это даст возможность молодой матке развить большую яйцекладку, и отводок постепенно сравнивается по силе с основной семьей.

Если не хотят увеличивать пасеку ни естественным, ни искусственным роением, а пчелы упорно закладывают маточники, и плохо работают, надо заранее (с весны) принимать следующие меры: держать только молодых маток, своевременно расширять гнёзда, загружать пчел отстройкой сотов, затенять и вентилировать ульи в жару. Если, несмотря на эти меры, пчелы все же заложат маточник, надо дать выйти рою и временно посадить его в пустой улей, поставленный рядом с основной семьей.

Рой будет находиться отдельно, пока в основной семье выведется и оплодотворится матка; затем из роя удаляют старую матку, а пчел и расплод присоединяют к основной семье. Если рой вышел уже перед самым взятком или во время взятка, то улей с материнской семьей относят на другой конец пасеки, а на освободившееся место ставят пустой улей и сажают в него рой, как обычно. Все летные пчелы перейдут из основной семьи в рой, и получится сильная энергичная семья, хорошо работающая на медосборе.

Опытные пчеловоды для предупреждения роения заранее отбирают от семей временные отводки, а позднее, с началом главного взятка, их присоединяют обратно к материнским семьям. Так можно совсем избежать естественного роения и создать особо сильные семьи к взятку.

Начало главного взятка узнают по зацветанию основных медоносов, усиленному лёту пчел и «побелке» краешков ячеек свежим воском. Чтобы знать силу взятка во все периоды сезона, один из ульев держат на весах и ежедневно вечером взвешивают, записывая изменение его веса за сутки.

Для хорошего использования медосбора пчелиная семья должна иметь большое количество свободных сотов. Надо периодически (примерно раз в три дня) перед вечером осторожно просматривать вторые корпуса или магазины, чтобы выяснить, есть ли свободное место для складывания меда.

Рамки, наполненные медом, отбирают и взамен ставят пустые соты. Первые рамки запечатанного меда убирают на склад, создавая запас корма на зиму, и только после этого откачивают мед на медогонке. Для выкачки надо брать зрелый мед, который в верхней части сота уже запечатан, а из нижних ячеек при встряхивании не разбрызгивается.

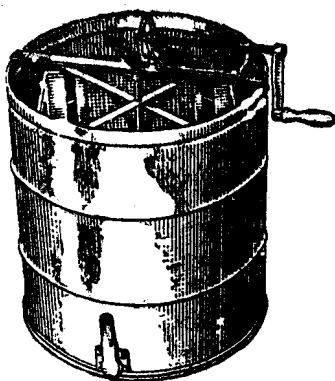


Рис. 11. Медогонка

Медогонку (рис. 11) устанавливают на подставке над ведром. На кран вешают ситечко для процеживания меда. Соты с запечатанным медом распечатывают острым ножом, нагретым в горячей воде. Установив рамки в кассеты медогонки, начинают медленно вращать рукоятку, постепенно увеличивая быстроту вращения до 80 оборотов в минуту. Чтобы избежать поломки сотов, первую сторону рамок освобождают от меда не до конца, а частично, после чего поворачивают их второй стороной, выкачивают оттуда мед полностью и затем вторично поворачивают рамки, чтобы закончить выкачку с первой стороны.

Мед для хранения сливают в чистую деревянную, эмалированную, луженую или стеклянную посуду. Деревянную посуду (бочки, кадки) надо предварительно хорошо просушить, прогреть и облить изнутри расплавленным воском или парафином.

Осенне-зимние работы. По окончании взятка освободившиеся от меда соты дают пчелам на осушку. С этой целью вечером на сильные семьи ставят по несколько магазинов или по два корпуса с сотами, помещая их на холстик с загнутым углом для прохода пчел. На следующий день осушенные соты убирают на зимнее хранение. Затем проводят осеннюю ревизию семей, при которой создают условия для вывода молодых пчел в зиму. Для этого гнездо сокращают, утепляют, оставляют хорошие запасы корма и ставят в середину гнезда свободные соты для яйцекладки матки. Если совсем нет взятка, пчелам ежедневно дают по одному стакану жидкого сахарного сиропа (одна часть сахара, две части воды).

Очень важно не допустить зимовки пчел на падевом меде. Примесь пади можно обнаружить следующим образом: одну часть исследуемого меда разбавляют равным количеством воды и добавляют 8—10 частей винного спирта, все это взбалтывают в пробирке; появление в растворе мути указывает на присутствие пади в меде. Если в меде обнаружена примесь пади, надо обязательно выкачать мед и подкормить пчел густым сахарным сиропом: две части сахара на одну часть воды. Сироп дают на ночь по 2 литра на семью, доводя общий запас корма в улье до 16 килограммов.

В середине осени, когда в ульях основная масса расплода выведется, приступают к сборке гнезд на зимовку. При этом в улье оставляют рамки, занятые медом не меньше чем наполовину. Более тяжелые рамки ставят ближе к краям гнезда. Леток должен быть против тех сотов, где больше пустых ячеек,— здесь на зиму собирается клуб пчел.

Если пасека небольшая и специального зимовника нет, пчел помещают в какое-либо приспособленное помещение, лучше всего в подполье жилого дома. Зимующие пчелы нуждаются в полном покое, свежем воздухе и ровной температуре от 0 до 4 градусов. Следует помнить, что некоторое понижение температуры не может причинить им вреда, но излишнее тепло действует очень вредно и может погубить семью. Помещение для зимовки пчел должно быть темным. Очень важно, чтобы в помещении не было никаких посторонних резких запахов (керосина, скипидара и т. п.). Там, где зимуют пчелы, нельзя хранить картофель и овощи; если это неизбежно, помещение перегораживают сплошной непроницаемой перегородкой и делают отдельный вход.

Убирают пчел на зиму поздней осенью, когда начинаются устойчивые морозы, но раньше чем ляжет постоянный снеговой покров. Если пчелам созданы заранее все условия, то зимой они не нуждаются в особом уходе, только 1—2 раза в месяц надо

проверять температуру в помещении и, смотря по обстоятельствам, усиливать или уменьшать, приток холодного воздуха через вентиляционные отверстия. Следует также изредка прочищать летки от подмора.

Если в помещении слишком сухо, пчелы страдают от жажды, что можно узнать по повышенному общему шуму семьи. В этом случае за вставную доску помещают бутылку с водой и опущенным в нее длинным хлопчатобумажным фитилем. Наружный конец фитиля кладут поперек рамок над клубом семьи, чтобы пчелы могли утолять жажду.

Иногда общее возбуждение пчел вызывается зимовкой на падевом, закисшем или засахарившемся меде, что сопровождается поносом пчел. Засахарившийся мед можно узнать по крупинкам сахара на полу улья. В этих случаях надо дать пчелам свежий сахарный сироп. Его наливают в литровую банку, накрывают холстиной, туго обвязывают шпагатом и, быстро перевернув банку вверх дном, ставят на рамки над клубом пчел. Сироп дают по 1 литру через каждые 20 дней.

С приближением весны чаще проверяют зимующих пчел и принимают все меры к охлаждению помещения. Если температура все же повышается и пчелы шумят, их выставляют на пасечную площадку, не ожидая, пока сойдет снег.

БОРЬБА С БОЛЕЗНЯМИ И ВРЕДИТЕЛЯМИ ПЧЕЛ

Наиболее распространенные болезни пчел — гнилец и нозематоз.

Гнилец — заразная болезнь пчелиного расплода, при которой личинки в ячейках погибают, превращаясь в гниlostную массу. Особо опасен американский гнилец. Он поражает преимущественно запечатанный расплод в отличие от европейского гнильца, которым болеют главным образом открытые личинки. Заметив больной расплод, надо немедленно обратиться к местному ветеринарному врачу и по его указанию направить образцы сотов с этим расплодом для точного определения болезни. Против обоих видов гнильца применяют норсульфазолнатрий. Его растворяют в небольшом количестве горячей воды и вливают в сахарный сироп (1 часть сахара и 2 части воды) из расчета 1 грамм на литр сиропа. Сиропа дают по 0,2 литра на каждую улочку пчел. Подкормку повторяют три раза с-перерывами в 5—7 дней. Хорошие результаты получаются также при подкормке пчел сиропом с добавлением пенициллина (900 000 единиц на литр сиропа). Способ приготовления лекарства и дозировка такие же, что и в предыдущем случае.

Если болезнь запущена и не поддается лечению, семью перегоняют в чистый продезинфицированный улей на рамки искусственной вошины и одновременно дают лечебную подкормку.

Нозематоз — заразный понос взрослых пчел. Наиболее сильно болезнь проявляется в конце зимовки и в первый месяц после выставки пчел. При первых облетах больные пчелы испражняются на прилетной доске, стенках улья, падают на землю и ползают вокруг улья со вздутыми брюшками и дрожащими крылышками.

Больные семьи резко ослабевают и всю весну отстают в развитии от здоровых. Нередко в них гибнут матки. Лечебных средств от нозематоза пока нет. Основная мера предупреждения болезни и борьба с ней заключается в создании семьям наилучших условий содержания и кормления. Особо важно создать хорошие

условия зимовки и не допускать падевого меда. Весной больные семьи пересаживают в чистые, продезинфицированные ульи; испачканные соты заменяют чистыми. Ульи моют горячим зольным щелоком, скоблят, дезинфицируют 4-процентным раствором формалина или огнем паяльной лампы.

В хороших условиях содержания пчел болезнь постепенно затухает и переходит в «дремлющую» форму, при которой она не причиняет семье заметного вреда, если пчеловод будет все время поддерживать нужные условия.

Пчелы имеют много врагов и вредителей; из них наибольший ущерб причиняют восковая моль и мыши.

Восковая моль (мотылица, клочень) — ночная бабочка серого цвета. Из ее яиц выводятся гусеницы, питающиеся воском. Гусеницы портят соты, пронизывая их ходами, затянутыми паутиной; при этом они повреждают и расплод. Если не принять мер, гусеницы могут разрушить соты полностью и погубить семью.

Главная мера борьбы с молью — поддержание чистоты в ульях и в пасечном домике и содержание сильных семей. Запасные соты надо хранить в плотных ящиках, шкафах или подвешивать на стеллажах на расстоянии 1 сантиметр друг от друга. Просматривают их через каждые 10 дней. Если обнаружена моль, все запасные соты прокуривают сернистым газом, помещая их в пустые ульи. На один 12-рамочный улей надо сжечь 3 грамма серы. Улей плотно закрывают и щели замазывают глиной. Сера сжигают в дымаре, на угольях и струю дыма направляют в улей, вставив носок дымара плотно в леток (по краям обмазывают глиной). Когда сера сгорит, леток тщательно закрывают. Через 7—10 дней окуривание \ повторяют, а через 15—20 дней окуривают третий раз.

Мыши причиняют вред пчелам только зимой. Поселяясь в ульях, они грызут соты, поедают пергу, мед, мертвых пчел (а иногда и живых). Беспokoя пчел возней и неприятным запахом, мыши нередко приводят семью к гибели. Чтобы предупредить появление мышей, пол зимовника делают глиняным с примесью битого стекла и засыпают слоем сыпучего речного песка. В помещении регулярно раскладывают отравленные приманки и различные ловушки. Кошек в зимовнике держать нельзя, так как, прыгая по ульям, они беспокоят пчел.

Появление мыши в улье можно узнать по беспокойству пчел, запаху из летка и мышиному калу. Такую семью надо вынести в отдельное помещение, открыть улей, выгнать мышью и, когда пчелы успокоятся, унести обратно в зимовник.

Надо еще с осени на летки ульев прибить специальные заградители, через которые свободно проходят пчелы, но не могут проникнуть мыши. Заградители продаются в пчеловодных магазинах.

НАШИ ПЕСНИ

Не брани меня, родная

Слова А. Разоренова

Музыка А. Дюбюка

Не брани меня, родная,
Что я так люблю его.
Скучно, скучно, дорогая,
Жить одной мне без него.

Я не знаю, что такое
Вдруг случилось со мной,
Что так рвется ретивое
И терзается тоской.

Все оно во мне изныло,
Вся горю я как огнем,
Все немило, все постыло,
Все страдаю я по нем.

Мне не надобны наряды,
Ленты, бархат и парчи,
Кудри молодца и взгляды
Сердце бедное зажгли...

Сжался, сжался же, родная,
Перестань меня бранить.
Знать, судьба моя такая -
Я должна его любить!

Дивлюсь я на небо

Украинская народная песня

Обработка М. Зарембы

Дивлюсь я на небо та и думку гадаю:
Чому я не сокіл, чому не літаю?
Чому мені, боже, ти крилець не дав?
Я б землю покинув і в небо злітав.

Далеко за хмари, подалі від світу, -
Шукать собі долі, на горе-привіту.
І ласки у сонця, у зірок прохати,
Тай в світі їх ясним себе показати.
І долі шукати!..

Позарастали стежки-дорожки

Русская народная песня

Позарастали стежки-дорожки,
Где проходили милого ножки,
Позарастали мохом-травою,
Где мы гуляли, милый, с тобою.

Мы обнимались, слезно прощались,
Помнить друг друга мы обещались.
Нет у меня с той поры уж покоя, -
Верно, гуляет милый с другою.

Если забудет, если разлюбит,
Если другую мил приголубит,
Я отомстить ему поклянуся,
В речке глубокой я утоплюся.

Птички-певиньи, правду скажите,
Весть про милого вы принесите,
Где ж милый скрылся, где пропадает?
Бедное сердце плачет, страдает.

Позарастали стежки-дорожки,
Где проходили милого ножки,
Позарастали мохом-травою,
Где мы гуляли, милый, с тобою.

Как пойду я на быструю речку

Русская народная песня

Как пойду я на быструю речку,
Сяду я да на крут бережок,
Посмотрю на родную сторонку,
На зеленый приветный лужок.

Ты сторонка, сторонка родная,
Нет на свете привольней тебя.
Уж ты, нива моя золотая,
Да высокие наши хлеба.

Эх ты, русское наше приволье,
Краю нет на луга и поля.
Ты – широкое наше раздолье,
Ты – родимая мать-земля.

Черемуха

Русская народная песня

Под окном черемуха колышется,
Распуская лепестки свои.
За рекой знакомый голос слышится,
И поют всю ночь там соловьи.

Сердце девушки забилося радостно...
Как тепло, как хорошо в саду!..
Жди меня, мой радостный, мой сладостный,
Я в заветный час к тебе приду.

Ой, зачем тобою сердце вынуто?
Для кого теперь твой блещет взгляд?
Мне не жаль, что я тобой покинута, -
Жаль, что люди много говорят.

Прямо к речке тропочка проложена.
Спит мальчонка – он не виноват.
Я не буду плакать и печалиться,
Не вернется прошлое назад.

Под окном черемуха колышется,
Осыпая лепестки свои.
За рекой уж голоса не слышатся,
Не поют там больше соловьи...

Степь да степь кругом

Русская народная песня
Слова народные по И. Сурикову

Степь да степь кругом, путь далек лежит,
В той степи глухой замерзал ямщик.
В той степи глухой замерзал ямщик.

И набравшись сил, чуя смертный час,
Он товарищу отдавал наказ.
Он товарищу отдавал наказ.

Ты товарищ мой, не попомни зла,
Здесь в степи глухой схорони меня.
Здесь в степи глухой схорони меня.

Ты лошадушек сведи к батюшке,
Передай поклон родной матушке.
Передай поклон родной матушке.

А жене скажи слово прощальное,
Передай кольцо обручальное.
Передай кольцо обручальное.

Да скажи ей ты, пусть не печалится,
Пусть с другим она обвенчается.
Пусть с другим она обвенчается.

Про меня скажи, что в степи замерз,
А любовь ее я с собой унес.
А любовь ее я с собой унес.

Россия

Слова С. Алымова
Музыка А. Новикова

Где найдешь страну на свете
Краше Родины моей?
Все края земли моей в расцвете,
Без конца простор полей!

Припев:
Светит солнышко на небе ясное,
Цветут сады, шумят поля.
Россия вольная, страна прекрасная,
Советский край, моя земля!

Нашей силе молодецкой
Нету края и конца.
Богатырь-герой, народ советский
Славит СТАЛИНА-отца!

Припев:
Светит солнышко на небе ясное,
Цветут сады, шумят поля.
Россия вольная, страна прекрасная,
Советский край, моя земля!

Летите, голуби

Слова М. Матусовского
Музыка И. Дунаевского

Летите, голуби, летите
Для вас нигде преграды нет.
Несите, голуби, несите
Народам мира наш привет.
Пусть над землею ветер стонет,
Пусть в черных тучах небосвод,
В пути вас коршун не догонит,
С пути вас буря не собьет.

Во имя счастья и свободы
Летите, голуби, вперед.
Глядят с надеждою народы
На ваш стремительный полет.
Летите, голуби, летите
В лучах зари и в грозной мгле,
Зовите, голуби, зовите
К труду и миру на земле.

Летят перелетные птицы

Слова М. Исаковского
Музыка М. Блантера

Летят перелетные птицы
В осенней дали голубой,
Летят они в жаркие страны,
А я остаюся с тобой.
А я остаюся с тобою,
Родная навеки страна!
Не нужен мне берег турецкий,
И Африка мне не нужна.

Немало я стран перевидел,
Шагая с винтовкой в руке.
И не было горше печали,
Чем жить от тебя вдалеке.
Немало я дум передумал
С друзьями в далеком краю.
И не было большего долга,
Чем выполнить волю твою.

Пускай утопал я в болотах,
Пускай замерзал я на льду,
Но если ты скажешь мне снова,
Я снова все это пройду.
Желанья свои и надежды
Связал я навеки с тобой -
С твоею суровой и ясной,
С твоею завидной судьбой.

Летят перелетные птицы
Ушедшее лето искать.
Летят они в жаркие страны,
А я не хочу улетать,
А я остаюся с тобою,
Родная моя сторона!
Не нужно мне солнце чужое,
Чужая земля не нужна.

Поёт гармонь за Вологдой

Слова А. Фатьянова

Музыка В. Соловьева-Седого

Поёт гармонь за Вологдой над скошенной травой.
Проходит песня по лугу тропинкой луговой.
Тропиночкою узкою вдвоём не разойтись -
Под собственную музыку шагает тракторист.

Легко ему шагается - погожий день хорош!
Глаза его хозяйские осматривают рожь.
Шумит она, красавица, звенят-поют овсы.
И парень улыбается в пшеничные усы.

Припев:
Поле-поле, золотая волна...
Зреет пшеница,
Рожь колосится,
Песня вдали слышна...

По старому обычаю растил он те усы
Для вида, для отличия и просто для красы
Не то что для фасона - мол, как сельский музыкант.
Как демобилизованный и гвардии сержант!

Он, всеми уважаемый, земле отдал поклон.
"С хорошим урожаем Вас!" - себя поздравил он.
И вновь запели птахами гармошки, голося.
Девчата только ахали и щурили глаза.

Припев.

Поёт гармонь за Вологдой над скошенной травой.
Проходит песня по лугу тропинкой луговой.
Летит она, весёлая, как птица в вышине
Над городами-сёлами по вольной стороне!

Россия - Родина моя

Слова В. Харитонова
Музыка Ваню Мурадели

Когда иду я Подмосковьем,
Где пахнет мятою трава,
Природа шепчет мне с любовью
Свои заветные слова.
Вдали рассветная полоска
Осенним пламенем горит.
Моя знакомая березка
Мне тихо, тихо говорит.

Припев:
Россия, Россия,
Родные, вольные края.
Россия, Россия,
Россия - Родина моя!
Россия, Россия,
Россия - Родина моя!

Когда порой плыву по Волге
И чайка вьется за кормой,
Гляжу, гляжу на берег долго -
Не растается он со мной.
Машу приветливо рукою,
А берег рядышком идет,
И кто-то поздно над рекою
Раздольным голосом поет.

Припев.

Когда меня московский поезд
Уносит в дальние места,
Хлеба мне кланяются в пояс.
Мигает ранняя звезда.
На голос Родины я вышел.
Как ты, Россия, хороша!
Смотрю вокруг и сердцем слышу -
Поет, поет, моя душа.

Припев.

Весной

Слова В. Харитонова
Музыка А. Новикова

Пришла весна в мои края,
В зеленом кружеве леса.
Пойдем, любимая моя,
Березкой полюбуемся.

Стоит береза на бугре
И кажется невестою,
И соловейка на заре
Поет ей песнь известную.

Природа снова молода,
Бегут ручьи весенние..
Любовь — не тихая вода,
А бурное течение.

Проходят пары над рекой,
Гармошка заливается.
Любовь друзья вопрос такой
Который всех касается.

Едут новоселы

Слова Н. Солохина
Музыка Е. Родыгины

Родины просторы, горы и долины,
В серебро одетый зимний лес грустит.
Едут новоселы по земле целинной,
Песня молодая далеко летит.

Припев:
Ой ты, зима морозная,
Ноченька яснозвездная!
Скоро ли я увижу
Свою любимую в степном краю?
Вьется дорога длинная,
Здравствуй земля целинная!
Здравствуй, простор широкий,
Весну и молодость встречай свою!

Зашумят метели, затрещат морозы,
Но друзей целинных нелегко сломить.
На полях бескрайних вырастут совхозы, -
Только без тебя немножко грустно будет жить.

Припев.

Ты ко мне приедешь раннею весною
Молодой хозяйкой прямо в новый дом.
С голубым рассветом тучной целиною
Трактора мы вместе рядом поведем.

Припев.

Жди солдата

Слова С. Острового
Музыка Б. Мокроусова

Ой красивы над Волгой закаты...
Ты меня провожала в солдаты.
Руку жала,
Провожала. (3)

Под густой, под заветной сосною
Ты до звезд простояла со мною.
Помнить буду,
Не забуду. (3)

Застучали по рельсам колеса,
Ты рукой мне махнула с откоса.
Ширь степная,
Даль без края. (3)

Ты подружкой солдатской зовешься,
Значит, верю - меня ты дождешься.
Ждать ты станешь
Не обманешь. (3)

У солдата суровая служба,
Так нужна ему девичья дружба!
Чем нежнее,
Тем нужнее. (3)

О подружке моей чернобровой
Знают все в нашей роте стрелковой.
Наша рота,
Эх, пехота! (3)

Я родную страну охраняю,
Ты дождешься солдата, я знаю.
Помни свято -
Жди солдата. (3)

Уральская рябинушка

Слова М. Пилипенко

Музыка Е. Родыгина

Вечер тихой песнею над рекой плывёт,
Дальними зарницами светится завод.
Где-то поезд катится точками огня,
Где-то под рябинушкой парни ждут меня.

Припев:

Ой, рябина кудрявая,
Белые цветы,
Ой, рябина, рябинушка,
Что ж взгрустнула ты?

Лишь гудки певучие смолкнут над водой -
Я иду к рябинушке тропкою крутой.
Треплет под кудрявою ветер без конца
Справа - кудри токаря, слева - кузнеца.

Припев.

Там, в цеху, короткие встречи - горячи,
А сойдёмся вечером - сядем и молчим.
Смотрят звёзды летние молча на парней,
Но не скажут ясные, кто из них милей...

Припев.

Укрывает инеем землю добела,
Песней журавлиною осень проплыла.
Но тропинкой узкою, там же, между гор,
Мы втроём к рябинушке ходим до сих пор...

Припев.

Кто из них желаннее, руку сжать кому -
Сердцем растревоженным так и не пойму.
Оба парня смелые, оба хороши,
Милая рябинушка, сердцу подскажи.

Ой, рябина кудрявая,
Оба - хороши...
Ой, рябина, рябинушка,
Сердцу подскажи...-2р.

Пшеница золотая

Слова М. Исаковского

Музыка М. Блантера

Мне хорошо, колосья раздвигая,
Сюда ходить вечернею порой.
Стеной стоит пшеница золотая
По сторонам дорожки полевой.

Всю ночь поют в пшенице перепёлки
О том, что будет урожайный год.
Ещё о том, что за рекой в посёлке,
Моя любовь, моя судьба живёт.

Мы вместе с ней в одной учились школе,
Пахать и сеять выезжали с ней,
И с той поры моё родное поле
Ещё дороже стало и родней.

И в час, когда над нашей стороною
Вдали заря вечерняя стоит,
Родное поле говорит со мною,
О самом лучшем в жизни говорит.

И хорошо мне здесь остановиться
И, глядя вдаль, подумать, помолчать.
Шумит-шумит высокая пшеница,
И ей конца и края не видать.

Школьный вальс

Слова М. Матусовского
Музыка И. Дунаевского

Давно, друзья веселые,
Простились мы со школою,
Но каждый год мы в свой приходим класс.
В саду березки с кленами
Встречают нас поклонами,
И школьный вальс опять звучит для нас.

Сюда мы ребятишками
С пеналами и книжками
Входили и садились по рядам,
Здесь десять классов пройдено,
И здесь мы слово Родина
Впервые прочитали по складами.

Под звуки вальса плавные
Я вспомнил годы славные,
Любимые и милые края,
Тебя с седыми прядками
Над нашими тетрадками,
Учительница первая моя.

Промчались зимы с веснами,
Давно мы стали взрослыми,
Но помним наши школьные деньки.
Плывут морями грозными,
Летят путями звездными
Любимые твои ученики.

Но где бы ни бывали мы,
Тебя не забывали мы,
Как мать не забывают сыновья...
Простая и сердечная,
Ты юность наша вечная,
Учительница первая моя!

Ты только одна

Слова В. Харитонова

Музыка И. Дзержинского

До встречи с тобою в час тихий заката
Был парень я - просто огонь.
Ты только одна, ты одна виновата,
Что вдруг загрустила гармонь.

Весенние ветры умчались куда-то,
Но ты не спеши, подожди...
Ты только одна, ты одна виновата,
Что так беспокойно в груди.

Вдали за рекою гуляют ребята,
Веселье идёт на лугу.
Ты только одна, ты одна виновата,
Что с ними гулять не могу.

В колхозном посёлке, большом и богатом,
Немало хороших девчат.
Ты только одна, ты одна виновата,
Что я до сих пор не женат.

Верный друг

Слова Я. Белинского

Музыка: А. Островского

За окном пылит порошею,
Заметает санный путь...
Спой мне песенку хорошую,
Ничего в ней не забудь.

Я твои поглажу волосы,
Сяду рядом у огня...
Спой мне песенку вполголоса
Про тебя и про меня.

Всё забытое припомнится,
Всё былое встанет в ряд.
Зимний ветер в окна ломится,
Хлопья снежные летят...

Вспомним все дороги Родины
Под метелью и огнём.
Сколько нами рядом пройдено,
Сколько мы ещё пройдем!

Пусть гроза в пути встречается,
Обжигает горячо.
Лишь теснее прижимается
К моему твоё плечо...

Нам с любой бедою справиться -
Дружба прежняя сильна.
Сероглазая красавица,
Мой товарищ и жена...

Серебро в висках появится,
Но не стынет в сердце кровь.
Не ржавеет и не старится
Наша верная любовь...

Ходит по полю девчонка

Слова Н. Рылепкова
Музыка М. Фрадкина

До заката путь далёк,
Шёл я вдоль и поперёк, -
Всё искал я ту, что в поле
Знает каждый стебелёк.
Вешним солнцем окроплён,
Прорастает в поле лён.
Ходит по полю девчонка,
Та, в чьи косы я влюблён.

Та девчонка - егоза,
Золотистые глаза,
Про которую над речкой
С ветром шепчется лоза.
Синим утром удивлён,
Зацветает в поле лён.
Ходит по полю девчонка,
Та, в чьи косы я влюблён.

На виду окрестных сёл
Я в одну все тропки свёл.
И от всей души желаю,
Чтобы лён скорей зацвёл.
Ярким солнцем опалён
Поспевает в поле лён.
Ходит по полю девчонка,
Та, в чьи косы я влюблён.

Льются, льются голоса -
Лён на славу удался, -
Волокнистый, шелковистый,
Словно девичья коса.
Слышишь полных чарок звон, -
Пей до дна за долгий лён,
За девчонку-сговорёнку,
Ту, в чьи косы я влюблён.

Колыбельная

Слова А. Гладкова.

Музыка Т. Хренникова

Лунные поляны
ночь как день светла
Спи моя Светлана
спи как я спала

В уголок подушки
носиком уткнись
Звёзды как веснушки
мирно светят вниз

Лунный сад листвою
тихо шелестит
Скоро день настанет
что-то он сулит

Догорает свечка
догорит дотла
Спи моё сердечко
ночь как день светла

Догорает свечка
догорит дотла
Спи моё сердечко
ночь как день светла

Колыбельная

Слова М. Исаковского
Музыка М. Блантера

Месяц над нашею крышею светит,
Вечер стоит у двора.
Маленьким птичкам и маленьким детям
Спать наступила пора.

Завтра проснешься - и ясное солнце
Снова взойдет над тобой...
Спи, мой воробышек, спи, мой сыночек,
Спи, мой звоночек родной.

Спи, моя крошка, мой птенчик пригожий,-
Баюшки-баю-баю.
Пусть никакая печаль не тревожит
Детскую душу твою.

Ты не увидишь ни горя, ни муки,
Доли не встретишь лихой...
Спи, мой воробышек, спи, мой сыночек.
Спи, мой звоночек родной.

Спи, мой малыш, вырастай на просторе,-
Быстро промчатся года.
Смелым орленком на ясные зори
Ты улетишь из гнезда.

Даст тебе силу, дорогу укажет
Родина мудрой рукой...
Спи, мой воробышек, спи, мой сыночек,
Спи, мой звоночек родной.

Если б гармошка умела

Слова А. Фатьянова

Музыка А. Лепина

Не для тебя ли в садах наших вишни
Рано так начали зреть?
Рано веселые звездочки вышли,
Чтоб на тебя посмотреть.

Припев:

Если б гармошка умела
Все говорить не тая,
Русая девушка в кофточке белой,
Где ты, ромашка моя?

Птицы тебя всюду песней встречают,
Ждет ветерок у окна.
Ночью дорогу тебе освещает,
Выйдя навстречу, луна.

Припев.

Мне, дорогая, сердечные муки
Спать до утра не дают.
Ведь о тебе все гармони в округе
Лучшие песни поют.

Хвастать, милая, не стану

Слова А. Фатьянова

Музыка Б. Мокроусова

Хвастать, милая, не стану —
Знаю сам, что говорю.
С неба звездочку достану
И на память подарю.
Обо мне все люди скажут:
Сердцем чист и не спесив...
Или я в масштабах ваших
Недостаточно красив?

Мне б ходить, не унывая
Мимо вашего села.
Только стежка полевая
К вам навеки привела.
Ничего не жаль для милой,
И для друга — ничего.
Для чего ж ходить вам мимо,
Мимо взгляда моего?

Я работаю отлично,
Премирован много раз.
Только жаль, что в жизни личной
Очень не хватает вас.
Для такого объяоненья
Я стучался к вам в окно —
Пригласить на воскресенье
В девять сорок пять в кино.

Из-за вас, моя черешня,
Ссорюсь я с приятелем.
До чего же климат здешний
На любовь влиятелен!
Я тоскую по соседству
И на расстоянии.
Ах, без вас я, как без сердца,
Жить не в состоянии!

Ходят двое

Слова Л.Ошанина

Музыка В.Захарова

Ходят двое над рекою,
Мелькает платье голубое над рекою
Под вечер там, волны щевелятся там,
Хорошо гулять вдвоем.
Ходят двое над рекою,
А за ними вслед с букетом пышным
Третий лишний.
Смотрите: он ходит и страдает,
Он ходит и мешает, он ей подарки предлагает,
Он сочиняет кй стихи.
Друг ревнивый, суетливый,
Ходить без зова, без ответа - смысла нету!
Послушай: ты не маши руками,
Ты не сори ветвями. Ох, если полюбили двое,
Ох, третий лучше не мешай!
Час гуляли, два гуляли, вдруг этот третий
Спohватился, рассердился.
Ну ладно! Что ж, если ты не рада,
Что ж, не люби, не надо, что ж
Он букет забросил в реку, что ж
И пошел один домой.

Помнишь, мама?

Слова Н. Доризо.

Музыка Н. Богословского

Помнишь, мама моя,
Как девчонку чужую
Я привел тебе в дочки,
Тебя не спросив?
Строго глянула ты
На жену молодую
И заплакала вдруг,
Нас поздравить забыв...

Я ее согревал
И теплом и заботой,
Не тебя, а ее
Я хозяйкою звал.
Я ее целовал,
Уходя на работу,
А тебя, как всегда,
Целовать забывал.

Если ссорились мы,
Ты ее защищала,
Упрекала меня,
Что неправ я во всем.
Наш семейный покой,
Как могла, сохраняла,
Как всегда, позабыв
О покое своем....

Может быть, мы бы с ней
И расстались, не знаю,
Только руки твои
Ту беду отвели.
Таи спасибо ж тебе,
Что хранишь ты, родная,
То, что с нею вдвоем
Мы б сберечь не смогли...

Стопудовый урожай

Слова М. Мордасовой
Музыка К. Масалитинова

Через поле яровое,
Через темненький лесок –
На целинные земельки
Ты лети, мой голосок.

Серебристый ручейчек,
Где платочек потонул.
Полюбила тракториста –
Он уехал в Барнаул.

Попрошу тебя, милёнок,
 Не влюбляйся ни в кого,
 Если знаешь, что Маруся
 Тебя любит одного.

Не скучай, мой ненаглядный,
 Неужели не поймешь?
 Скоро встретимся с тобою
 Где густая будет рожь.

Закипела там работа,
 Загудели трактора,
 Золотистыми хлебами
 Зашумела целина.

Мне по радио недавно
 Сказал милый: «Приезжай!»
 Убирать к нему поеду
 Стопудовый урожай.

Всю неделю с милым врозь

Слова М. Мордасовой

Музыка В. Руденко

— Все кругом зазеленело,
Сильный дождичек прошел.
В понедельник ожидала
— Что ж ты, милый, не пришел?

— Эх, залетка дорогая,
Никому не говори:
Я прождал тебя в садочке
В понедельник до зари.

— Что ж ты ходишь ко мне редко,
Мой цветочек полевой?
Вся иссохла, извелася
По тебе, мой дорогой.

— А во вторник, дорогая,
Потому я не пришел:
Сапоги надел не чисты,
А фуражку не нашел.

— А причем же здесь фуражка,
Чем я разонравилась?
Красотою все такая,
Ростом не убавилась.

— Зря серчаешь, дорогая,
Я же в среду приходил,
Но стучал, стучал в окошко,
Заиграл, ушел один.

— А в четверг, что за причина,
Почему не приходил?
Ты, наверно, мой хорошенький
Другую полюбил.

— В четверг, в пятницу, признаться,
Не пустил меня отец:
На работу ты ленивый,
На гулянье — молодец.

А в субботу, дорогая,
Долго в бане я пробыл,
А потом вздремнул на лавке,
И никто не разбудил.

— Ох, подружки дорогие,
Я не знаю, как мне быть:
Собралась я выйти замуж,
А он хочет разлюбить.

Если любишь — не задремлешь,
Видно, бросил ты любить.
Ох, придется мне, подруженьки,
Домой одной ходить.

— Не волнуй меня, Маруся,
Не волнуй, тебя прошу.
Я и так уж всю неделю
Разволнованный хожу.