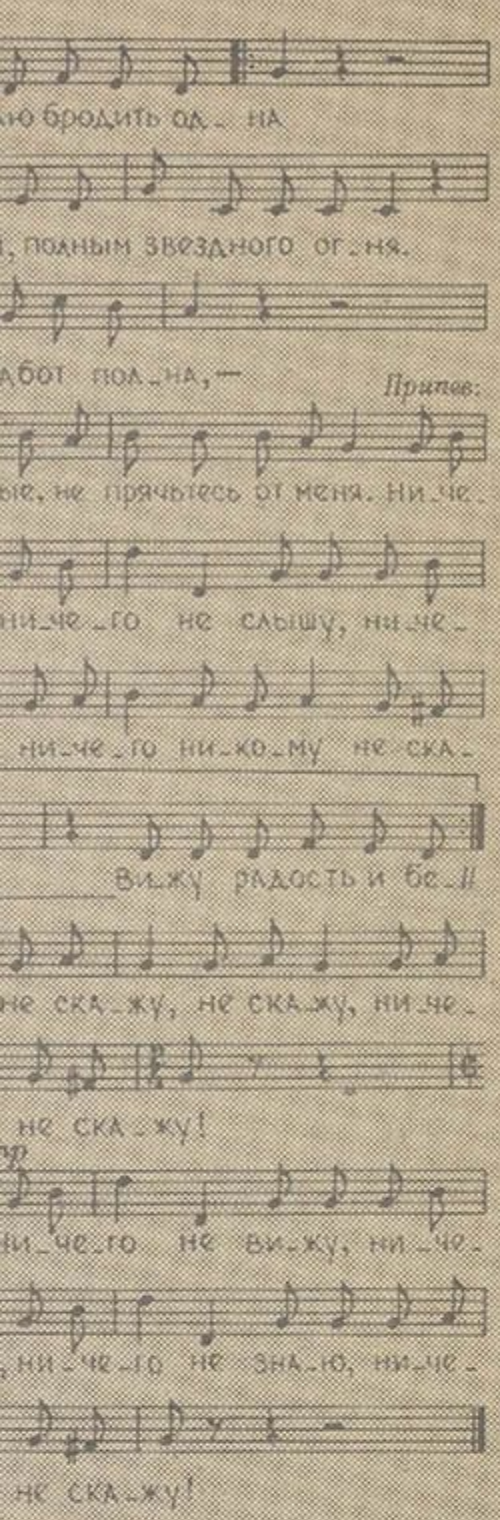




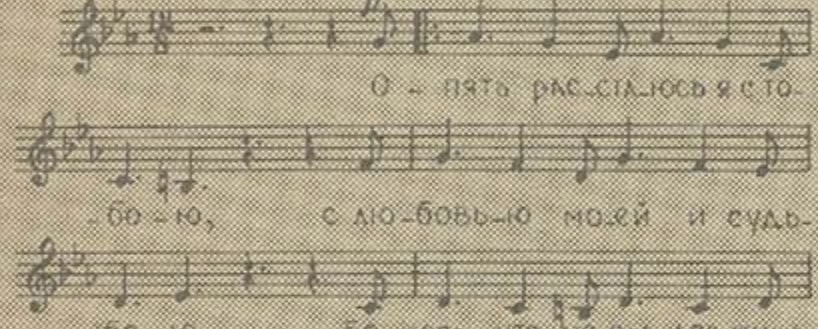
Я УЛЫБАЮСЬ ТЕБЕ

Слова И. ГОФФ

Музыка Э. КОЛМАНОВСКОГО

Опять расстанусь я с тобою,
С любовью моей и судьбою.
Боюсь, что не выдержишь ты и заплачешь,—
И я улыбаюсь тебе.
Доставишь нам как неспокойный —
Прошли мы сквозь грозы и войны.
У смерти в гостях мы не раз побывали,
Но я улыбаюсь тебе.
Бывает, что мысли, как тучи,
Бывает, что ревность нас мучит,
Но должен один из двоих улыбнуться,—
И я улыбаюсь тебе.
Взгляни на меня долгим взглядом —
Ты здесь, ты пока еще рядом,
Ты рядом, но ты далеко уже где-то,
И я улыбаюсь тебе.
Опять расстанусь я с тобою,
С любовью моей и судьбою.
Боюсь, что не выдержишь ты и заплачешь,—
И я улыбаюсь тебе.
Вдвоем победим мы разлуку,
Покуда нужны мы друг другу,
Покуда любовь существует на свете,
И я улыбаюсь тебе.

Подвижно, взволнованно



О МАТЕРИ

„Товарищ песня“

Всего

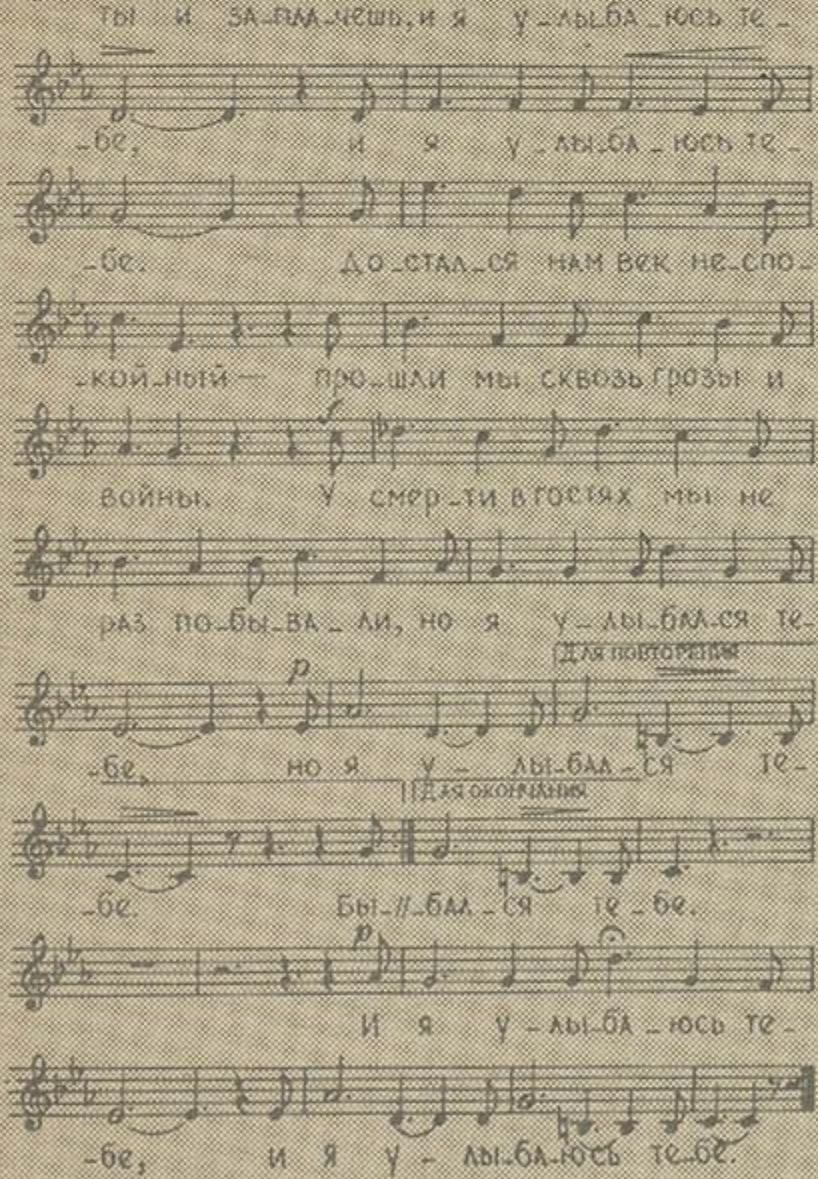
Музыка В. СОЛОВЬЕВА-СЕДОГО

ты, над морями...
ой путь, над морями...
всегда ждать,
кой маме.

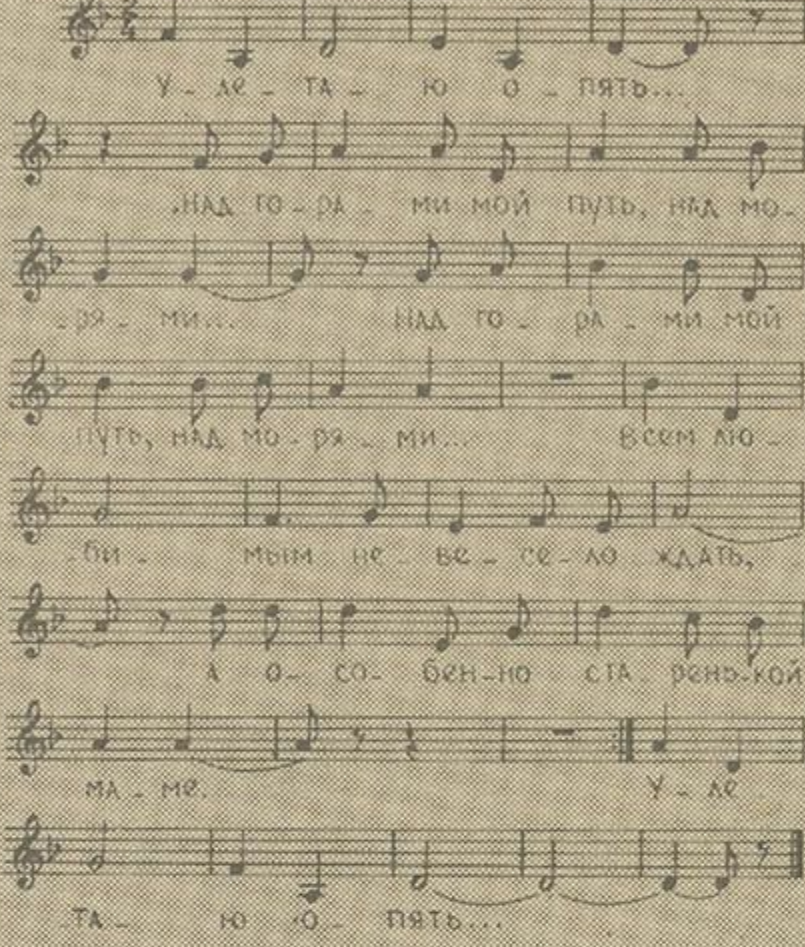
на плечи,
гился на плечи...
поутру,
усь лишь под вечер.

ой планете...
на нашей планете...
тери ждут,
ежнему детн.

тебе слово...
даю тебе слово...
надать ноль-ноль
мне снова.



СОСРЕДОТОЧЕНО



НИЧЕГО НЕ ВИЖУ...

Слова Л. ОШАНИНА Музыка О. ФЕЛЬЦМАНА

я люблю бродить одна
По аллеям, по улицам звездного огня.
Я своих забот полна,—
Вы, влюбленные, не притягиваете от меня.
Ничего не вижу,
Ничего не слышу,
Ничего не знаю,
Ничего никому не скажу.
Видю радость и беду,
Даже слышу, как сердца стучат в груди.
Кто-то шепчет: «Завтра жду!»
Кто-то шепчет: «Ненавижу. Уходи...»
Ничего не вижу,
Ничего не слышу,
Ничего не знаю,
Ничего никому не скажу.
А самой мне все равно,
Если кто-то идет вечерней порой,
Пусть один зовет в кино
Или просит погулять меня другой,—
Ничего не вижу,
Ничего не слышу,
Ничего не знаю,
Ничего никому не скажу.
Вдруг ударила гроза,—
Это ты сказал неосторожные слова,
Заглянул в мои глаза,
И от счастья закружилась голова...
Ничего не вижу,
Ничего не слышу,
Ничего не знаю,
Ничего никому не скажу!

ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ИЗ УБИТОЙ СВИНИ

Из свиного мяса можно приготовить разнообразные изделия: окорок, кровяную и иные колбасы, студень, копчености. Они сохраняются в течение долгого времени, особенно если их приготавливают зимой. Свиная туша вся идет в дело. Выбрасываются только содержимое желудка и кишки и желчь.

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА

Как только соберут свиную кровь, ее размешивают деревянной ложкой, солят и ставят в холодное место, пока приготовят другие продукты. На 1 кг крови берут 1/2 кг обрезков мяса из шеи или других мест, нарезают вместе с жиром, прибавляют соль, черный перец, тимьян, душистый перец и гвоздику и размешивают с кровью. Толстые свиные или говяжьи кишки наполняют полученной смесью и концы завязывают; потом прокалывают иголкой в нескольких местах, заливают холодной водой и варят на слабом огне. На дно посуды, в которой будет вариться колбаса, кладут деревянную решетку или несколько палочек. Уложенную колбасу сверху придавливают тарелкой. Во время варки колбасы прокалывают иголкой повторно. Если кровь не вытекает, то колбаса готова. Сваренную колбасу кладут на сито или дуршлаг для отцеживания.

Кровяную колбасу употребляют в горячем или холодном виде; сохраняют в холодном проветриваемом месте.

ЗЕЛЦ

Свиную голову или часть ее, а также уши, ножки хорошо промывают, голову разбужают и все кладут варить с двумя головками чеснока, 15—20 горошин черного перца, 3—4 лавровыми листьями, 5 зернами гвоздики и солью. Вода должна покрывать мясо. Варят на тихом огне, собирая пену шумовкой, пока кости не начнут отделяться от мяса, после чего мясо вынимают в широкий сосуд, бульон процеживают через дуршлаг. Кости удаляют, а мясо нарезают на кусочки, размешивают и полученной смесью наполняют вычищенный и хорошо вымытый свиной желудок, прибавляют один стакан бульона, зашивают и кладут в кастрюлю с деревянной решеткой на дне. Заливают бульоном, в котором варились голова и ноги, прижимают тарелкой и варят, пока желудок не размякнет, затем вынимают и прижимают доской с грузом — на столе или в широком сосуде, чтобы желудок стал плоским. Когда остынет, режут на ломтики и подают с хреном или горчицей.

КОЛБАСА ИЗ СВИНИНЫ

Первый способ. Мелко рубят мягкое свиное мясо вместе с жиром, но без кожи. На 1 кг мяса кладут 20 г соли, 4 г черного перца, 4 г тимьяна и немного чебреца, немного толченого чеснока. Все это тщательно размешивают и оставляют постоять в холодном месте 24 часа. Затем наполняют тонкие свиные кишки и подвешивают в проветриваемом месте, чтобы высохли. Чтобы сохранить на более продолжительное время, колбасы несколько раз прессуют скалкой или бутылкой, после чего подвешивают для сушки.

Второй способ. Берут 1 кг мягкого свиного мяса, 1/4 кг шпига и 1/2 кг телятины (можно и без телятины, но тогда кладут 1 1/2 кг мягкого свиного мяса от окорока). Мясо рубят очень мелко, а шпиг режут на маленькие кубики и смешивают с 25 г соли, 5 г черного перца, 7 г тимьяна, 5 г сахара и небольшим количеством толченого чеснока. Смесью хорошо размешивают и оставляют постоять 24 часа в холодном месте, после чего наполняют свиные или говяжьи сухие тонкие кишки, завязывают с обоих концов и подвешивают в проветриваемом месте сохнуть. Во время сушки колбасу несколько раз прессуют, пока не станет плоской.

Когда колбаса хорошо высохнет, желательно завернуть ее в бумагу, посыпать древесной золой или сухими стружками. Сохраняют от 6 до 8 месяцев.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШПИГА

Когда свиная туша ошпарена, очищена и выпотрошена, отделяют сало и нарезают на квадратные или прямоугольные пласты. В кадку или ящик насыпают слой соли толщиной 1 см. На соль укладывают пласт сала и посыплют его солью так, чтобы все сало было покрыто. Куски сала укладывают вплотную один к другому, чтобы не осталось пустот. Сало впитывает определенное количество соли, и потому нет опасности пересолить; ошибкой будет положить соли меньше, чем нужно. Хорошо усолненное сало можно сохранять до 6 месяцев, после чего сало вынимают, очищают от соли, вымывают посуду и солят свежей солью. После этого сало может стоять еще 6 месяцев.

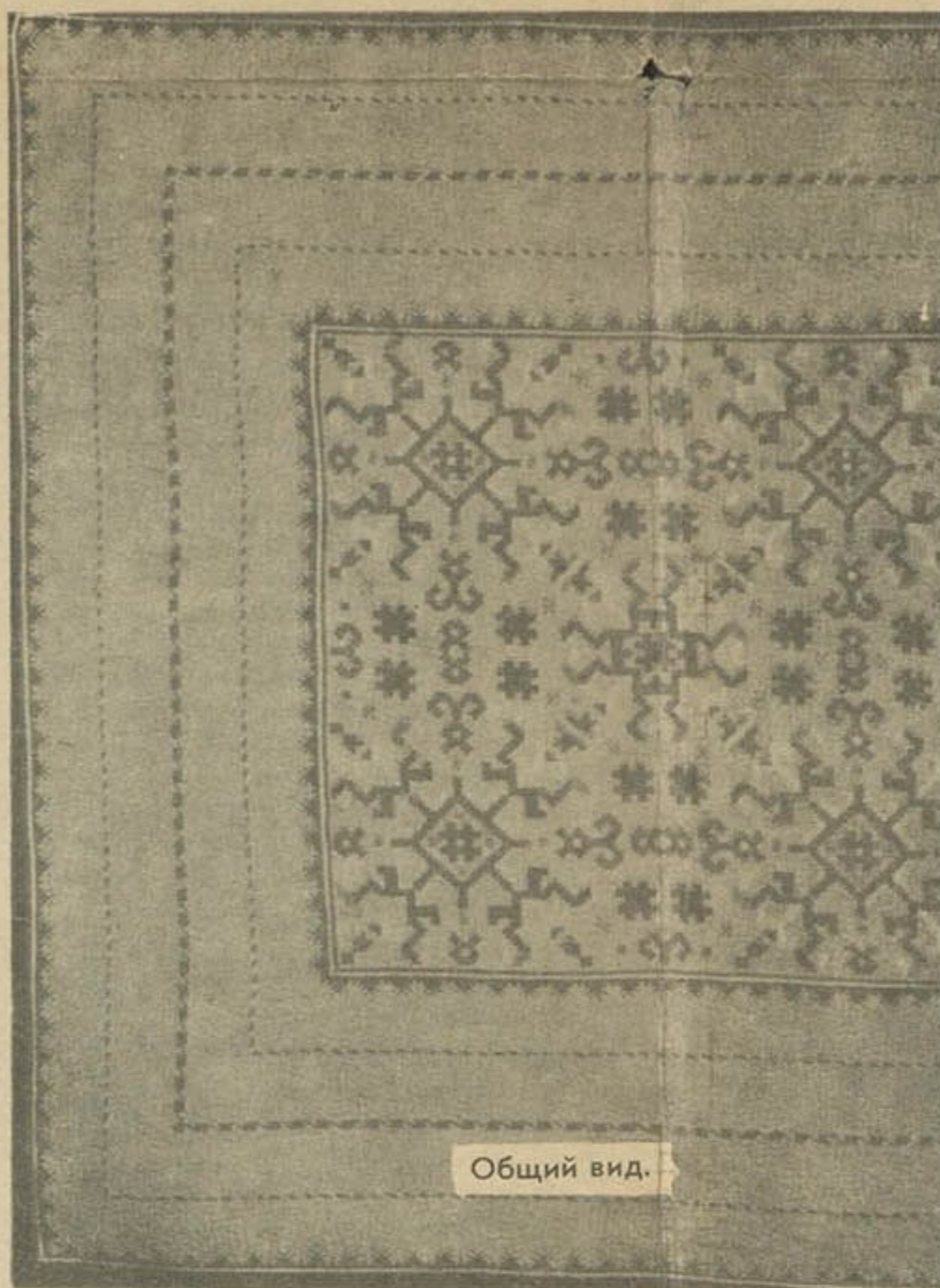
ВЫТАПЛИВАНИЕ СМАЛЬЦА

Нутряной жир, почечный жир, обрезки жира от мяса, а также и тонкий подкожный жир, предназначенные для вытапливания, нарезают кусочками и заливают холодной водой, чтобы простояли 2—3 дня для отмытия крови, причем воду меняют 2 раза в день. Прежде чем отправить на вытопку, нарезают жир тщательно отцеживают от воды, а в котел наливают чистой воды в количестве 1/2 от объема жира, прибавляют чайную ложку питьевой соды. Когда вода закипит, на поверхности начинает появляться смалец. Его осторожно вычерпывают ложкой и выливают в отдельную посуду. Вычерпывание жира продолжают до тех пор, пока шарик не приобретет золотистый цвет, после чего его выливают в дуршлаг и отцеживают весь смалец. Полученный смалец переталкивают второй раз, прибавляя на каждый килограмм по 100 г молока, и варят на тихом огне, пока молоко не станет желтым и начнет падать на дно. Для устранения тяжелого запаха в смалец бросают кусок обжаренного хлеба. При вторичном переталкивании нужно особенно следить, чтобы огонь не был тихим и не началось пригорание смальца. Готовый смалец выливают в чистые стеклянные банки. Сосуды закрывают, когда смалец застынет, и убирают в холодное место.

КОПЧЕНЫЕ ОКОРОКА И ЛОПАТКИ

Хорошо обрезанный и оформленный окорок или лопатку держат в открытом месте 2—3 дня. После этого готовят рассол — на 10 литров воды 2 кг соли. Окорок или лопатку опускают в рассол и держат 4 дня. Вынимают и подвешивают на 5—6 часов, чтобы стекла вода. Обрезную поверхность окорока посыпают отрубями или ржаной мукой, и подвешивают в открытом месте, над костром из тонких дубовых или вязовых сучков. На костер ставят бочонок с выбитыми дном и крышкой. В верхней части бочонка подвешивают окорока или лопатки так, чтобы они были охвачены дымом со всех сторон, но чтобы пламя не касалось их, и держат до тех пор, пока они не приобретут коричнево-красного цвета.

Копченое мясо подвешивают в прохладном проветриваемом месте, и оно сохраняется до поздней весны. Тем же способом коптят и другие мясные изделия: филе, сало, грудинку.



Общий вид.

ОБЪЯСНЕНИЯ К РИСУНКАМ

Рис. 1. Салфетка из льняного полотна размером 70×70 см. Вышивается крестом нитками мулине. На салфетку необходимо: 15 мотков красных ниток, 5 — темно-коричневых, 2 — темно-красных, 1/2 — синих, 2 — зеленых, 1/2 — темно-золотистых и 50 гр белых шелковых ниток. Край обшивается швом шурочек.

Рис. 2 — для платья. Рисунок располагается на кармане. Вышивается гладью нитками двух цветов в тон платья.

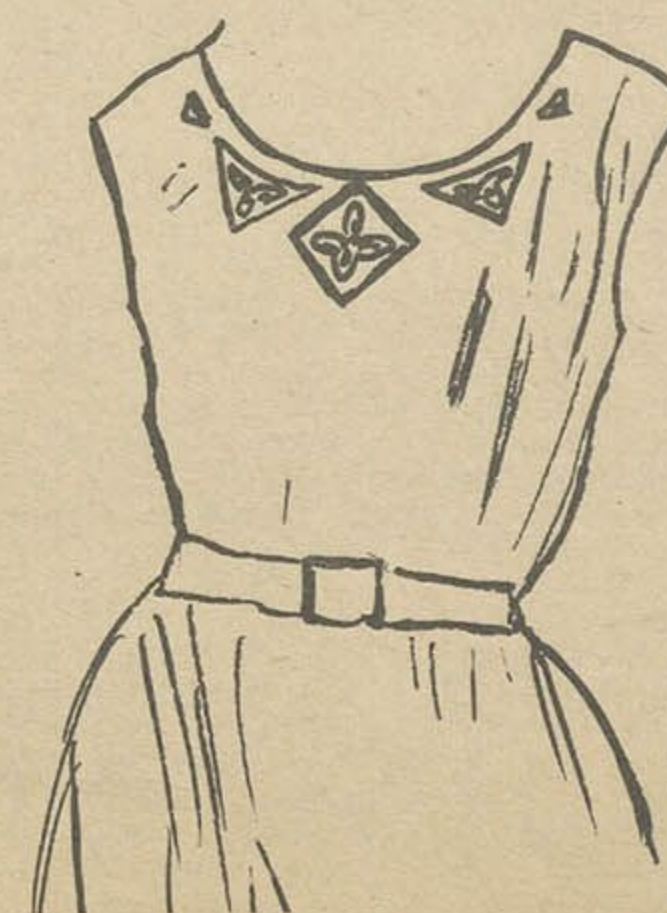
Рис. 3 — для летнего платья из полотна с лавсаном. Вышивается белыми шелковыми нитками. Вышивка располагается на груди (см. общий вид).



Рис. 2



Рис. 3

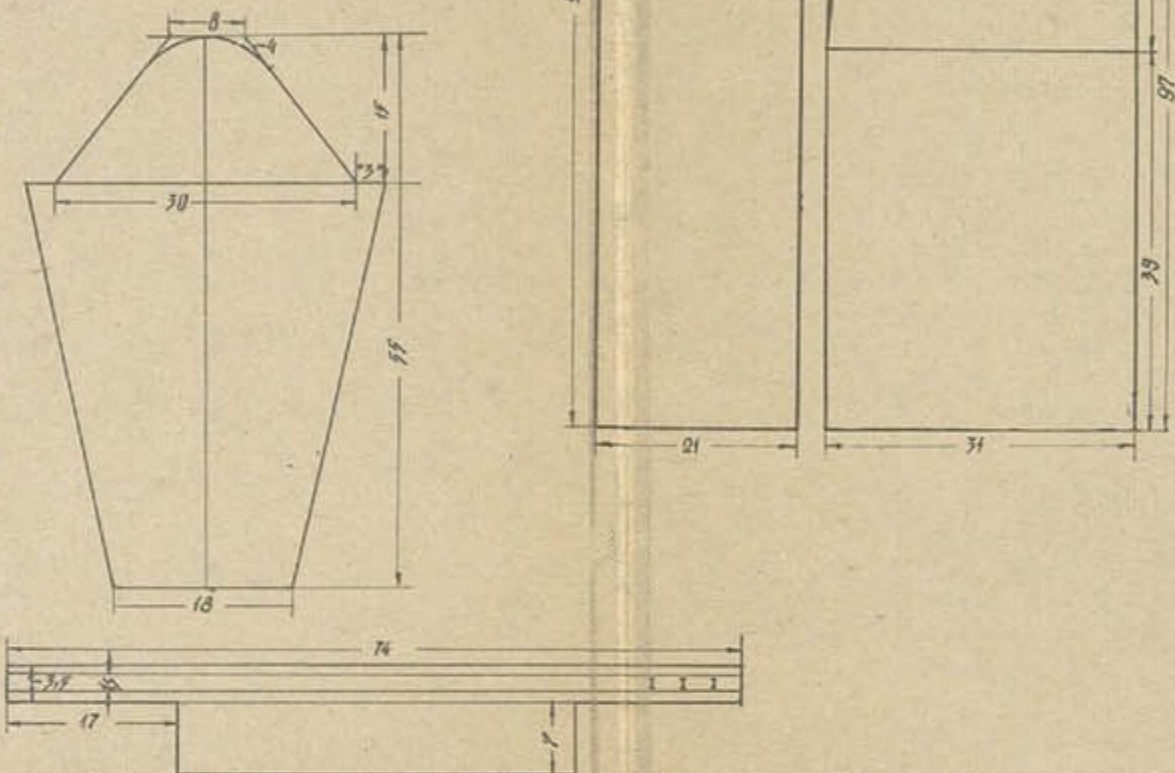


для
любого
дома

Середина

Рис. 1

красный, белый, бордо, коричневый, зеленый, желтый, синий, вышитый



работу поворачиваем лицевой стороной к себе и вяжем лицевой ряд, не довязывая еще четырех петель, в результате на левой спице станет восемь недозавязанных петель и т. д. Таким образом, к концу девятого лицевого ряда на левой спице будет 36 недозавязанных петель. После этого на лицевой стороне провязываем все петли, в том числе и непроявленные.

Перед вывязыванием проймы надо заложить выточку на ее глубину в складку и сметать.

Довязав до проймы, закрепляем по прямой 4 см на пройму и вывязываем скругленную линию, беря по две петли вместе в конце каждого лицевого ряда. Далее со стороны проймы до плеча вяжем ровно.

Со стороны ворота, довязав до косой линии, убавляем петли в начале каждого третьего лицевого ряда, беря по две петли вместе, вместе через каждые два ряда.

Плечо вывязываем так же, как спинку.

Левая часть вывязывается аналогично правой, с той лишь разницей, что все относящиеся к лицевым рядам теперь будут относиться к изнаночным.

Рукава. Набираем 83 петли и вяжем резинку высотой 2—3 см. Затем переходим на основную вязку. В процессе вязки прибавляем по краям примерно через каждые четыре ряда в пятом по одной петле.

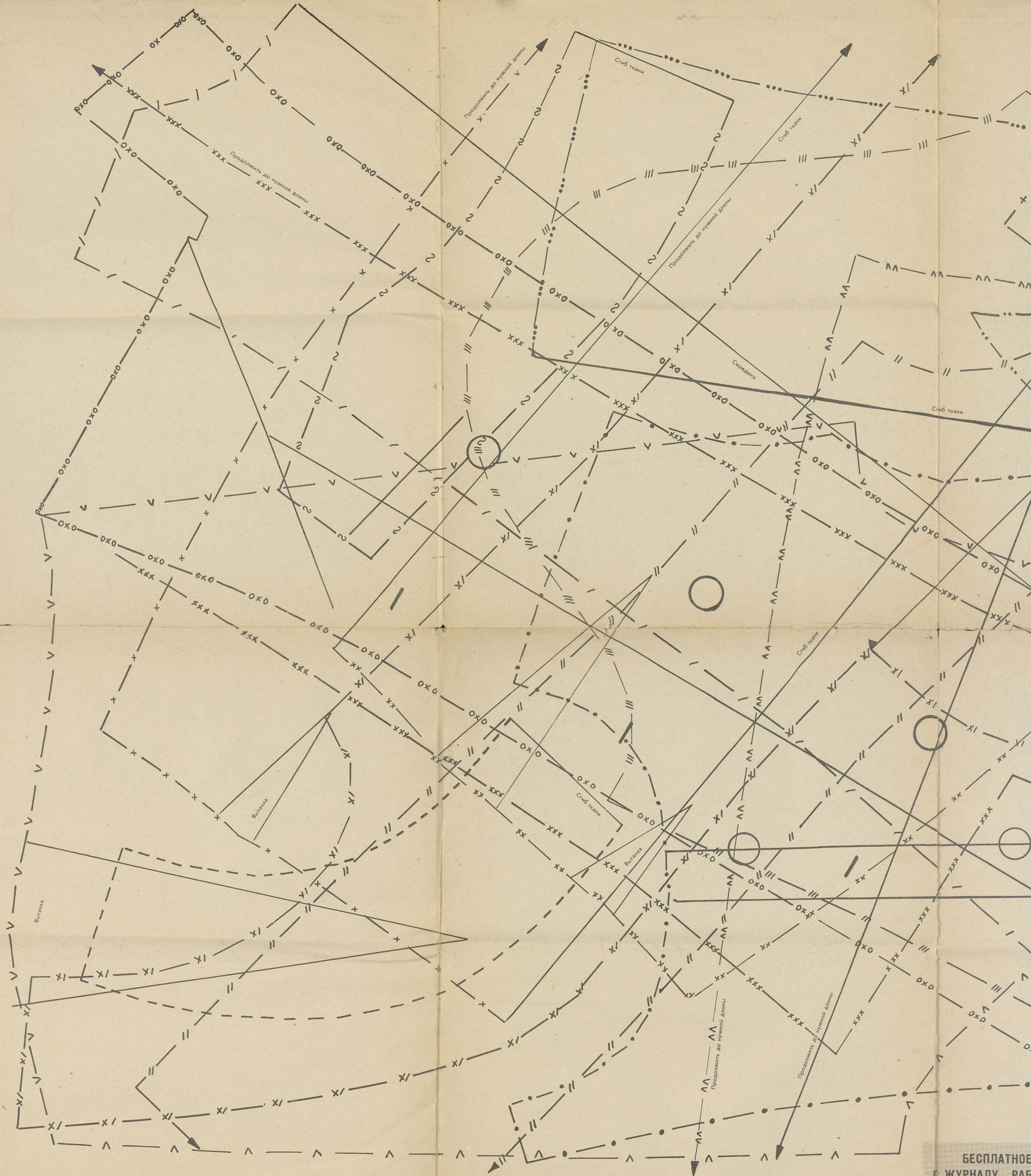
Для проймы закрепляем петли по прямой и вяжем головку рукава, беря по бокам через ряд по две петли вместе, а последние 4 см спуска — беря по 2 петли вместе в каждом ряду. Оставшиеся 12—14 петель закрепляем по прямой.

Воротник. Набираем на спицы № 1 количество петель, равное числу петель в одном сантиметре образца, умноженному на длину внутренней стороны воротника. Вяжем 1 см двойной резинкой, 1,5 см вяжем резинкой 1×1 (1 лицевая, 1 изнаночная), причем в середине этой полосы необходимо вывязать от двух клубков 3 вертикальные петли длиной 1 см, затем 1 см вяжем двойной резинкой. Закрепив петли по длине 17 см, середину воротника продолжаем вязать резинкой 1×1. Довязав ряд до конца и повернув работу изнаночной, закрепляем петли с другой стороны воротника и вяжем его среднюю часть высотой 7 см.

Пояс. На спицы № 1 набираем 14—16 петель и вяжем полосу длиной 160 см. В провязанную полосу шьем круглый бельевой шнур, концы пояса завязать узлом.

Готовые детали накалываем на выкройку и отпариваем через намокшую и отжатую марлю, не касаясь утюгом, т.е. под паром. После этого детали собрать и шить вместе. При сшивании плеч надо проложить кройку. Планка воротника, на которой имеются петли, пришивается к правой стороне платья.

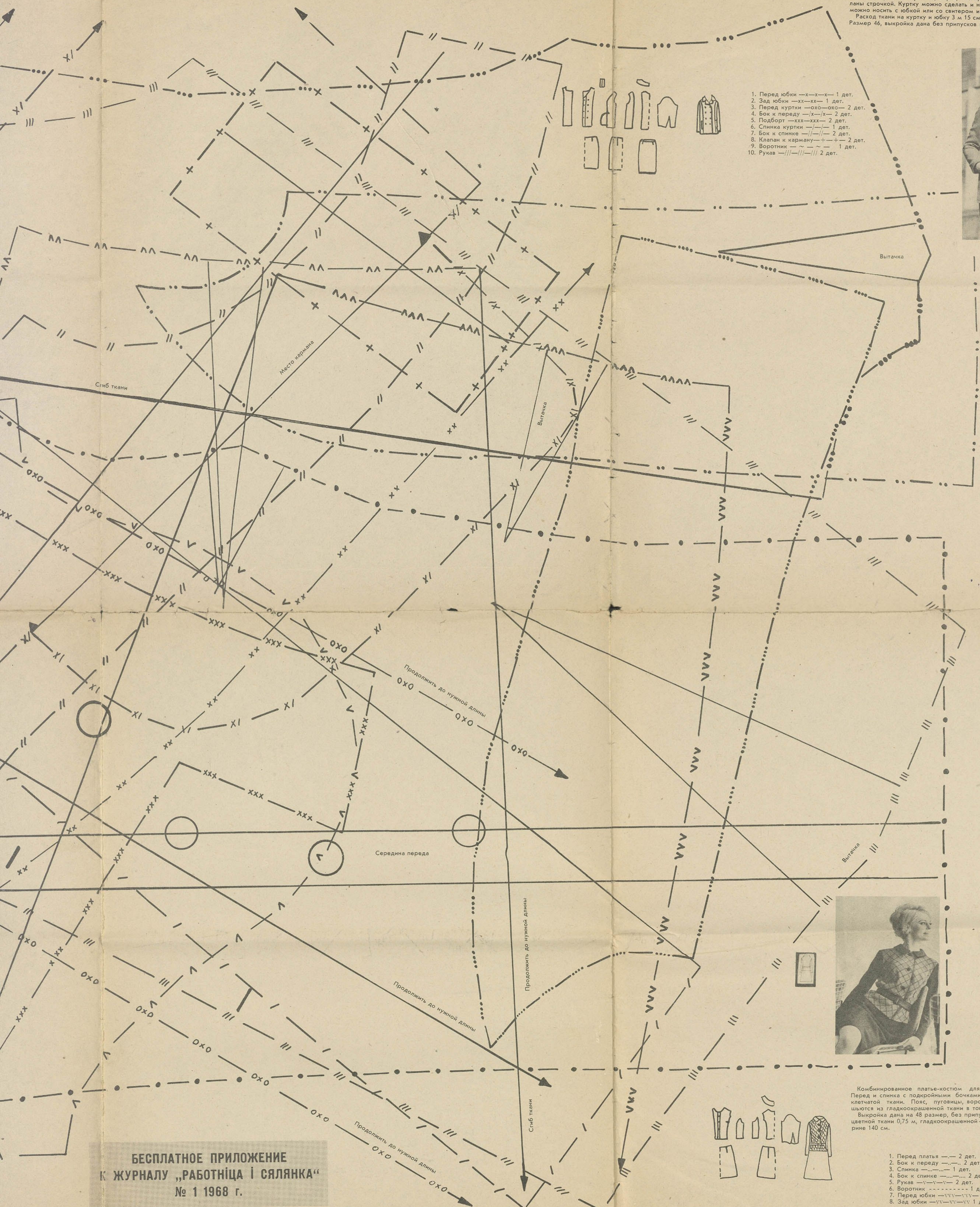
И. БУЛЫКИНА



Куртка и юбка из мягкого драпа. Куртка двубортная, с подтачными бочками, внутренними карманами. Спинка прямая. Воротник, борта, низ куртки и рукава отделаны строчкой. Куртку можно сделать и на подкладке. Куртку можно носить с юбкой или со свитером и брюками. Расход ткани на куртку и юбку 3 м 15 см при ширине 140 см. Размер 46, выкройка дана без припусков на швы

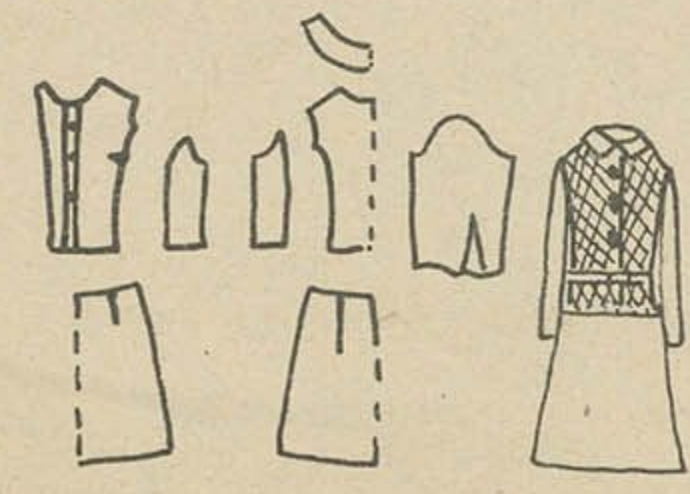


1. Перед юбки —х—х— 1 дет.
2. Зад юбки —хх—хх— 1 дет.
3. Перед куртки —охо—охо— 2 дет.
4. Бок к переду —х—х— 2 дет.
5. Подборт —ххх—ххх— 2 дет.
6. Спинка куртки —хх—хх— 1 дет.
7. Бок к спинке —хх—хх— 2 дет.
8. Клапан к карману —хх—хх— 2 дет.
9. Воротник —хх—хх— 1 дет.
10. Рукав —ххх—ххх— 2 дет.



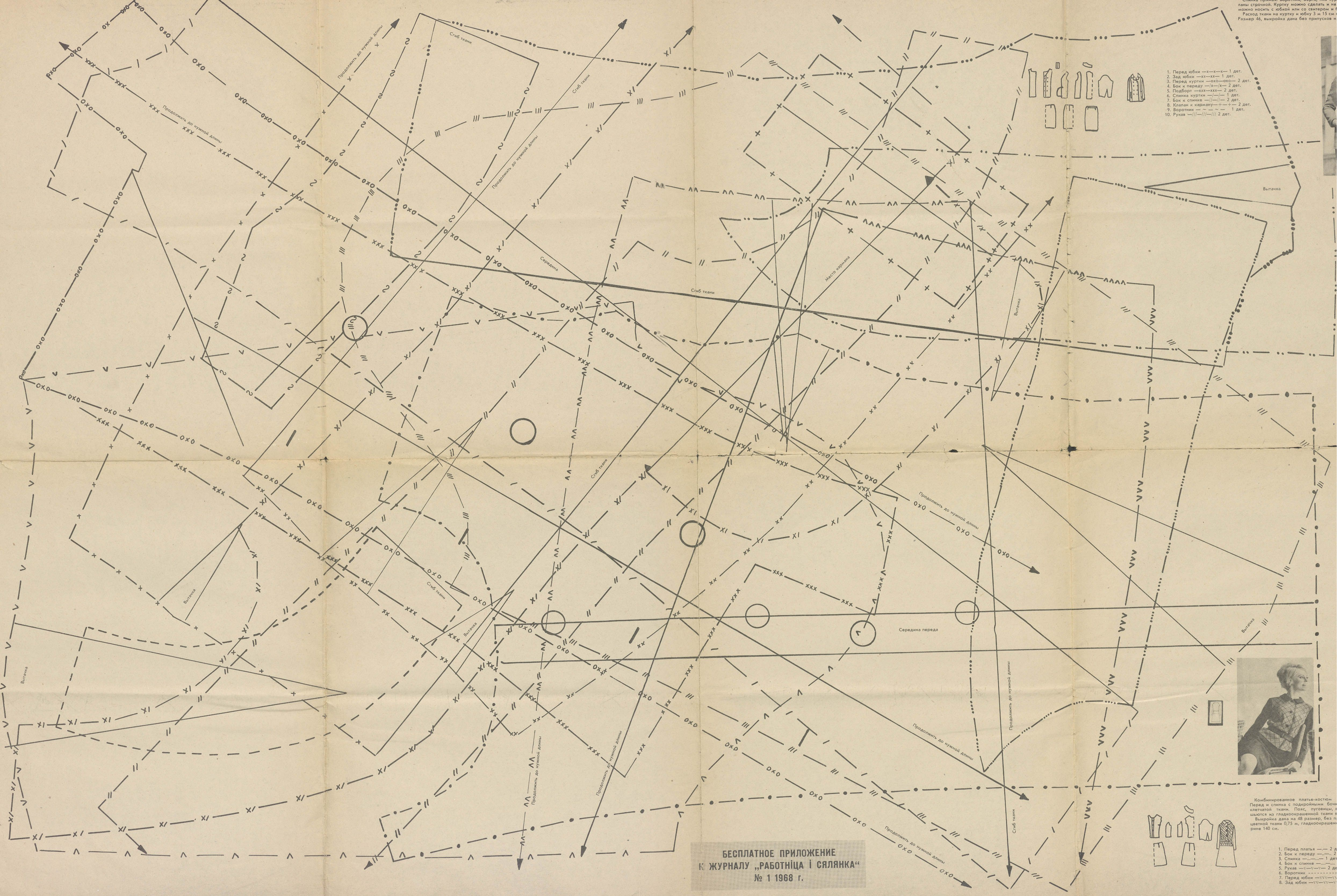
Комбинированное платье-костюм для молодой девушки. Перед и спинка с подкройными бочками. Шьется из цветной клетчатой ткани. Пояс, пуговицы, воротник, рукава и юбка шьются из гладкоокрашенной ткани в тон клетке. Выкройка дана на 48 размер, без припусков на швы. Расход цветной ткани 0,75 м, гладкоокрашенной — 1 м 50 см при ширине 140 см.

1. Перед платья —хх—хх— 2 дет.
2. Бок к переду —хх—хх— 2 дет.
3. Спинка —хх—хх— 1 дет.
4. Бок к спинке —хх—хх— 2 дет.
5. Рукав —ххх—ххх— 2 дет.
6. Воротник —хх—хх— 1 дет.
7. Перед юбки —ххх—ххх— 1 дет.
8. Зад юбки —ххх—ххх— 1 дет.



БЕСПЛАТНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ „РАБОТНИЦА І СЯЛЯНКА“
№ 1 1968 г.

Расход ткани на куртку и юбку 3 м 15 см.
Размер 46, выкройка дана без припусков и



БЕСПЛАТНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЖУРНАЛУ „РАБОТНИЦА І СЯЛЯНКА“
№ 1 1968 г.

Комбинированное платье-костюм. Перед и спинка с подкройными боочклетчатой ткани. Пояс, пуговицы, вшиты из гладкоокрашенной ткани.

Выкройка дана на 48 размер, без припусков на швы. Длина изделия по плечевой линии 0,75 м, гладкоокрашенной ткани 140 см.

1. Перед платья — 2 д
2. Бок к переду — 2
3. Спинка — 1 дет
4. Бок к спинке —
5. Рукав — 2 д
6. Воротник —
7. Перед юбки —
8. Зад юбки —