

ДОМАКИНЯ

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ

ЗА

ОБРАЗЦИ НА РЖКОДЪЛИЯ



ПЕРИОДИЧЕСКО СЪИСКАНИЕ

ЗА ГОСПОЖИ И ГОСПОЖИЦИ

Редакторка: Елена И. Манова.

ГОДИНА ШЕСТА
ТОМЪ ШЕСТИЙ
ПЕРИОДЪ ВТОРИ

ВАРНА

ПЕЧАТНИЦА Л. НИТЧЕ

1898.

ДОМАКИНЯ

СЪ ОСОБНО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАКОДѢЛИЯ.

ПРИТУРКА НА „ЖЕНСКИЯ СВѢТЪ“

Реданторна: Елена Манова

Излиза на 10 число всеки мѣсецъ.

Годишенъ абонаментъ

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

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

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

Всичко що се отнася до
сигнанието или притурката
испраща се съ адресъ: До
Дирекцията на Женск. Свѣтъ
ул. Войнишка № 122 Варна.
Писма неплатени не се
приематъ. Всекакви обя-
вления, относещи се до
госпожи и господа, при-
ематъ се. Правото за за-
писъ, въ Т.-П. стан. се
плаща отдѣлно съ абон.

Въ Дирекцията се намиратъ за проданъ цѣли течения отъ I, II, III, IV и V година на „Ж. Свѣтъ“ и „Домакиня“

Модна хроника.

Сжществува ли дѣй-
ствително измѣнение на
модитѣ? Ние можемъ
отговори да и не.
Казваме да, понеже тя
се измѣнява и се прѣ-
обрѣща, като се подчи-
нява на фантазии и ни
прѣнася отъ южния по-
люсъ до сѣверния, безъ
да се допита тя, ако то-
ва ни се харесва или
не. Но между това ка-
зваме и не, понеже ней-
нотомъ всѣкидневно по-мал-
ко измѣнение, или по-
правяние, ако сте забѣ-
лѣжили, не е нищо, освѣ-
нѣтъ едно въртене по
сжщата посока около
единъ и сжщия кръгъ.
На дълго вече сме гово-
рили за визитнитѣ и за
расходнитѣ рокли; тѣ
си оставатъ сжщи по
формата си, но по вку-
са и фантазията за тѣ-
хното гарниране, тѣ се
измѣняватъ насилствен-
но споредъ вкуса и рас-
пореджанията на мод-
нитѣ журналы.

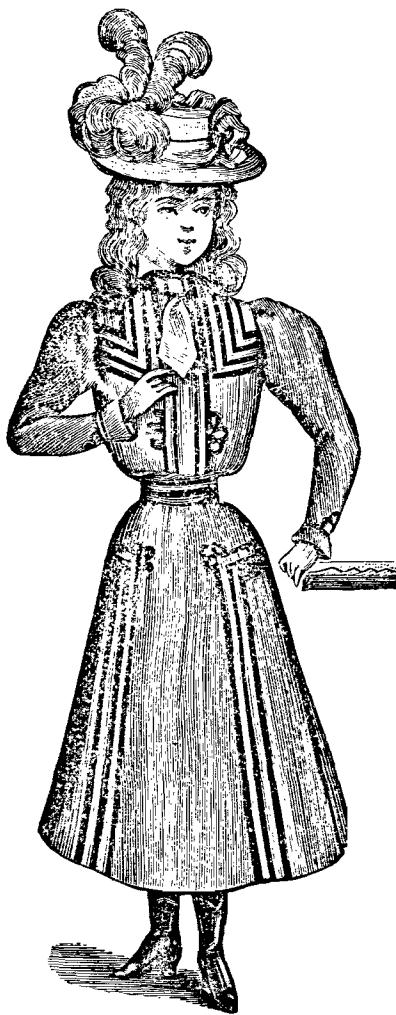
Освѣнѣ до сега го-
воренитѣ галони, пас-



мантери и бродирание-
то на роклитѣ, днесъ се
употрѣбаватъ и тѣснитѣ
кадифени панделки и
ажуренитѣ ивици. Ажу-
ренитѣ ивици се припи-
ватъ като се скрои пла-
та на ивици и се при-
шива помежду ажюра,
като се прилага подъ
ажюра кадифе или тѣ-
нѣкъ копиренъ платъ.

Твърдѣ модни сж още
кадифенитѣ платове на
цвѣтя. Една бална рок-
ля отъ тоя платъ ще
бжде твърдѣ оригинална
като се деколтира и се
гарнира съ дантели око-
ло деколтето. Ако тя е
отъ жълтъ цвѣтъ, гар-
нира се съ червени ка-
дифени ивици отпрѣдъ
и отъ задъ на корсажа
въ видѣ на прѣшки
(bretelle), които се свър-
шватъ при деколтето и
се прѣгъва по краища-
тата по една фоба. (то-
ва) Колантъ се прави
отъ сжщия цвѣтъ на
ивичата. Ржкави малки,
баланчета отъ напрѣдъ
доста се прѣпорѣчваха
дългитѣ тѣсни гарни-
рани ржкави за бални-

тѣ рокли, но тѣ скоро паднахъ отъ употребленieto си; тъй като не съответствуватъ съ деколтетото. За това пакъ се обръщаме къмъ вжситѣ рѣкави съ много дълги рѣкавици; и у насъ баловетѣ се правятъ често и се носещаватъ, то не ще бѣде злѣ, ако се направятъ посѣтителнитѣ по единъ *sortie de bal* отъ бѣлъ или другъ ясенъ цвѣтъ коприненъ платъ иа цвѣтя гарнирана съ дантели или кожа; при това се прави и единъ капшонъ отъ сѣщия платъ и сѣща гарнитура. Сѣщопоцѣнитѣ украшения се носѣтъ,



(Фиг. 2)

твърдѣ много по театри и балове. Театренитѣ корсажи обикновено ставатъ отъ ясни цвѣтове, украсени съ пулчета или се бродиратъ съ сѣрма и бѣли камъчета или съ дантела; тѣзи корсажи много лѣщѣтъ нощъ по голѣмнитѣ и свѣтли салони. Единъ такъвъ корсажъ отъ дѣмбезаренъ платъ, украсенъ съ пулчета и манисти, драпиранъ надъ единъ ясно-синъ, малко деколтиранъ корсажъ и стегнатъ съ единъ черенъ коприненъ воланъ съ тъмносини кадифени рѣкави и фуста, много богатъ туалетъ е за една млада блондинка. Нека поговоримъ и за дългитѣ рединготи, които

твърдѣ много сѣ на мода и въ употребление; тѣ се правятъ отъ черни кадифета, пепелени или други цвѣтове сукна, като се гарниратъ съ астраганена или друга каква-да е кожа. Тия дълги дрѣхи се носѣтъ само по расходки и други мѣста, но съ тѣхъ не може и да се парзала, понеже сѣ тежки. За парзаление най-угодни сѣ лебитѣ вълнени платове, като фланеленитѣ и др. тѣхната мода е твърдѣ скромна; корсажътъ ѝ се закопчава до горѣ, а фустата ѝ не трѣба да е твърдѣ широка.



(Фиг. 3).

Манишонитѣ, както бѣхме казали, се носѣтъ тѣзи година твърдѣ много, било отъ кожа, било отъ плюшъ и други платове, но тѣ пакъ почнахъ да се окачватъ по вратоветѣ съ нѣкои кордонъ или панделка, за улеснение при лошото врѣме, когато е нужно, и рокля да се вдига, и чаджръ да се носи. Евантантѣ (вѣтрилата), тоже прѣчѣтъ при танцуване да се носѣтъ на рѣка, а при оставанието насамъ, нататѣкъ се изгубватъ; за това пакъ почна да се практикува окачванието имъ съ единъ кордонъ въ ерѣста.

Обяснение на модитѣ.

Фиг. 1. *Елегантна балена корсаж-блуза.* Прави се отъ ясно-синѣ цвѣтъ тънъкъ платъ. Подплатата на корсаж-блуза се крои като обикновенъ корсажъ и се състои отъ 4 двойни части: прѣдницѣ, гърбъ и двѣтъ клинове (спорани) а корсажъ блузъ отъ плата се състои отъ единъ цѣлъ гърбъ, цѣли прѣдници, ржжавъ и фавери или berthe. Долния астаръ се гарнира отъ прѣдъ съ бѣло копринено сатине или тафта и се бродира или отъ сжщия цвѣтъ и се покрива съ дантела; а отгорѣ корсажъ-блуза се набира при кръста малко и се запасва съ единъ тъмносинъ кадифанъ или отъ бѣлия тафта коланъ. Ржжавитѣ сж малки балончета отъ платъ на корсажъ-блуза. Около реверитѣ се гарнира съ набрана тафта въ видѣ на рушъ; или перушинена явица отъ сжщия рушъ или перушинена явица се пришива и около корсажа на разстояние 5—6 смтм. Рамѣната се окачватъ съ по двѣ бѣли пера отъ камилска птица, фустата е леко набрана надъ друга астарена фуста и е гарнирана съ 3 реда рушъ отъ тафта.

Материя: 2 м. коприненъ платъ съ 60 смтм. широчина и 1.80 астаръ 80 смтм. дантела 2.50 м. перушинена явица. Цѣна на роклята отъ коприненъ платъ съ перушинена явица и бродирано съ пулчета и търтъръ жилето 100 л. Отъ вълненъ или памученъ платъ гарнирана съ тафта и дантела 50 л.

Фиг. 2. *Костюмъ на момиче отъ 10—15 г. отъ Фиг. 4* кава е забѣлѣзанъ чрѣзъ точки. татно пепелена цвѣтъ сукно. Корсажъ-блузътъ е гарниранъ съ черни тѣсни галони въ видѣ на болеро; по долната частъ на прѣдницитѣ се образува трифилъ отъ сжщия галонъ; Ржжави тѣсни съ растворени ржжавели и трифилъ отъ галони; яка отъ батиста съ една бѣла копринена връзка. Фустата отпрѣдъ образува една прѣстилка, около която се ошива галони и се приобикаля около хълбоцитѣ. Коланъ отъ черно кадифе. Ржжавици ясно-пепелени. Шапка отъ ясно пепелено кече, гарнирана съ бѣли пера и панделка. Цѣна на роклята 28 л.

Фиг. 3. *Манто за малко момиче отъ 8—12 год. отъ дебелъ кафили вълненъ платъ.* Кройката на мантиото е клошъ отъ задъ и отпрѣдъ образува двѣ годета. Ржжави широки маншъ-грекъ. Гуглата отъ прѣдъ се свършва като матроска яка и се гарнира съ кафяно кадифе. Яка висока съ четири парчета, а отзадъ съ малка цѣпка.

Фиг. 4. *Елегантна рокличка отъ вълненъ сивъ или тъмносинъ цвѣтъ камширъ.* Корсажъ-блуза е малко набранъ при кръста и е пришитъ надъ единъ чипакъ заедно съ фустичката, надъ която се запасва едно коланче отъ 4 реда черенъ галонъ. Около деколтето на корсажъ блуза се пришива по 3 реда черенъ галонъ; надъ ржжавитѣ еполети, гарнирани съ галонъ въ видѣ на трифили; покрай ржжавитѣ се

образува тоже трифилъ. Деколтираното мѣсто се гарнира съ кремъ, сюра причупена на малки пастички. Шапка отъ сжщия цвѣтъ кадифе гарнирана съ панделка.

Фиг. 5. *Дрѣшка на 5 годишно момиченце.* Отъ бордовъ цвѣтъ плюшъ гарнирана съ кожа еполети отъ бѣло сукно. Яка деколтирана и наоколо бродирана съ кожената явица. Деколтираното мѣсто е покрито съ едно бѣло сатенено жиле, причупено на пастички. Бѣла кечева шапка, бродирана съ кожена явица и гарнирана отъ сжщия плюшъ и бѣлъ сатенъ. Тѣзи дрѣшка се състои отъ 9 части (вижъ чертежа въ приложението Фиг. 5)

№ 1 Прѣдната платка, скроена двойно на правъ конецъ.

№ 2. Пилсената сатенена-платка; скроява се двойно на правъ конецъ.

№ 3. Платката на гърба скроява се двойно на правъ конецъ и се пришива съ прѣдната платка № 1.

№ 4. Прѣдницѣ се скроява двойно само отъ едно парче и се пришива като се набира до пилсената платка.

№ 5. Гърбътъ набранъ се пришива въ задната платка.

№ 6. Еполети скрояватъ се двойно на правъ конецъ.

№ 7 Високата сатенена яка скроена отъ прѣдъ на веревъ; само отъ едно парче.

№ 8. Астаръ на ржжава; скроена на правъ конецъ; долната частъ на ржжава е забѣлѣзанъ чрѣзъ точки.

№ 9. Горната частъ на ржжава се крои по-широкъ отъ астара.

Второстепенни добродѣтели.

I.

За вѣжливостѣта.

Второстепеннитѣ добродѣтели, които ние ще ги разглѣдаме по отдѣлно, съставляватъ за всѣка жена единъ богатъ капиталъ, чрѣзъ който жената, докарва въ дома си щастieto. Вишния подарѣва на всѣкитѣ люде много добродѣтели, една отъ които е вѣжливостѣта и кротостѣта. Дѣйствиелно най-забѣлѣжително прѣимущество е онуй душевно състояние, въ което, като се намира цѣкой на всѣко нѣщо глѣда само добрата му страна, приема безъ роптанне всѣкитѣ неприятности и скърби и което отдалява страшната мисль на болката и на скръбѣта. Тоже драгоценъ подарѣкъ е онуй прѣимущество, което ни прѣдпазва отъ заблуденето и докато нешто на честолубието, защото отдалява отъ разума ни всѣко зло подозрѣние и не допуца на поразителната про-

зорливостъ да се вжъгне дълбоко до двигателитѣ, които подбуждатъ човѣшкитѣ дѣяния.

Но всички тия прѣимущества сж прѣтѣжание на едни привилегировани природни индивидууми, които



служат за примѣръ всѣкому. Характерътъ на тия индивидууми, пакъ, освѣтъ тия прѣимущества има още много други добродѣтели, които произтичатъ отъ сърцето или разсѣдѣка, и безъ тѣхъ тѣ биха били безгрижни-егоистични и глупави.

Мнозина философи казватъ, че у човѣка природно сѣ вродени сѣмената на всичкитѣ добродѣтели и на всичкитѣ злини; истината, обаче, е че всѣко човѣшко сѣщество има особни стрѣмения и склонности, които то трѣба да ги развие и изработи, ако сѣ добре или да поразни и искорени ако сѣ зли, за да послуша гласа на справедливостта и на благодетелта, който е въ свѣстѣта ни. Всички не се раждатъ имѣйки онуй стрѣмение, което води къмъ всѣка добродѣтелъ, но изключително всички трѣба да се стрѣмимъ за да придобиемъ туй боже стрѣмение.

Азъ, драги читателки, много желямъ да ва съобщѣ срдѣствата, чрезъ които можете да постигнете цѣлта си; но страхъ ма е, защото това дѣло е по-горно отъ слабитѣ ми сили; впрочемъ азъ ще се постарая да ви съобщѣ мислитѣ си върху този сериозенъ и интересенъ въпросъ.

Добрия и благородния характеръ е притѣжание на хора, които иматъ голѣмо благоразумие и разсѣдѣкъ, добри и благи сърдечни качества. Безъ тѣхъ никой човѣкъ не може да има кроткъ и вѣжливъ характеръ но — грубъ и неприличенъ. А за да придобие човѣкъ всичко това, нужно е да изучава Божитѣ заповѣди и да се съобразява съ тѣхъ, и така като се въодушевява и вдъхнува отъ поученията на религията, ще намѣри и добие лесно тайнството на онази любима вѣжливостъ която всѣкому угождава и очаровява.

Милостинята, която е една практическа добродѣтелъ проповѣдвана изъ Св. Писание придава на характера най-сѣществени благородни свойства, които пораждатъ щастие. Това е самата истина, защото тая християнска добродѣтелъ, която се състои въ желанието да се покаже нѣкой полезенъ и благодѣтеленъ, прѣдрасполага човѣка за да приеме всѣкого добръ; тя надпрѣварва недовѣрието и подозрѣнието и придава на физиономията изражението на щастieto и на обичѣта, която е вслѣдствие вътрѣшната радостъ, що придружава добритѣ дѣла и която привлича съчувствието и обезоржава злитѣ щения.

Чрезъ милостинята човѣкъ навикнува да опрощава другитѣ; да се не докачува лесно, като не подозрѣва злитѣ помисли на другитѣ, и да е наковецъ щастливъ, когато глѣда, че и другитѣ сѣ щастливи, и да ги съчувствува, кога тѣ се мъчатъ борѣтъ и страдатъ.

Добрия и благия, прочее, характеръ не е изявление на доброто и веселото духовно расположение, но е резултатъ отъ правилното и свѣстното изпълнение на християнскитѣ добродѣтели, които извираатъ отъ милостинята. Веселия характеръ не е винаги и благъ, а неодолимата и несвоевремѣната, веселостъ причинява и възбужда по-често неприятелски чувства. Добродѣтелния и прѣимуществения характеръ е нуженъ на мъжа, който катадневно се намира въ обществото; но ой не е по-малко нуженъ и на жената, защото тя има

за прѣдназначение да приготвява спокойствие и добро живѣние за най-любимитѣ ней сѣщества; да привлича въ сѣмейството сърдечни приятели, весели личности; и да уталожва и утѣшава скърбнитѣ. А какъ ще може тя да прави всичко това, ако необладава душевно покойствие, което позволява ней да събужда всичкитѣ добри и благи чувства на сърдцето и на душата?

Жената трѣба да завладѣва душевнитѣ си страсти за да дава добъръ примѣръ на всичкитѣ, за да поучава на чедата си скромността, смиренността и вѣжливостта, и за да се налага на слугитѣ си безъ да ги доначува или унижава. Чедата отъ майка си испървомъ приематъ първитѣ поучения, които тѣ ги помнѣтъ за прѣзъ цѣлия си животъ, а добродѣтелитѣ, които имъ се вдъхнуватъ отъ малката възраст остоятъ тѣмъ като богато наследство. Въобще влиянието на майката остоя за прѣзъ цѣлия животъ; тя, прочее, трѣбва да дава на чедото си, чрезъ собствения си примѣръ, драгоценитѣ си и толкова нужни прѣимущества на характера.

Ако е истинно мнѣнието на оние, що мразѣтъ свѣта, че шестдесетгодишниятъ човѣкъ е точно такъвъ, какъвто е десетгодишното момиче, то колко трѣба ние да просвѣтѣваме и поучаваме на доброто маловъзрастнитѣ си чедата! Азъ, обаче, не приемамъ това мнѣние и мислѣмъ, вслѣдствие многото примѣри, които ми се случило да видѣмъ, че добрата воля и постоянството побѣждаватъ и най-злитѣ стрѣмения; зарадъ туй азъ все се мъчя да искарвамъ на явѣ прѣимуществата на единъ щастливъ характеръ и да убѣдѣмъ всѣкого, че тие прѣимущества всѣки може ги въспридобити.

Азъ щастлива ще считамъ себе си, ако моитѣ мисли ще принесатъ полза на читателкитѣ, които ще се помъчатъ малко, за да придобѣтъ нѣкой добродѣтелъ, тъй като Творецътъ не ни е сътворилъ съвършени, по таква, щото да можемъ да се усъвършенствуваме постепенно и да достигаме най-послѣ до извѣстно съвършенство, и да се наслаждаваме за постиганьето му.

Рецепти за ястия.

Запущена пуйка: прѣвъсходенъ начинъ за готвение стара пуйка. Набодѣте пуйката туку—тамъ съ дебелѣчки късчета сланина, посолѣте и ѣхъ пиперосватѣ послѣ я гарнирате съ майданосъ и лукъ накълцанъ; турѣте въ дъното на единъ сѣдъ рѣзани отъ сланина, телешки крака, солъ, пиперъ, лукъ, морковъ, една кпка гарнирана: чесънъ, дафинови листе, послѣ турѣте пуйката и слѣдъ това налѣйте съ буийонъ, една чаша бѣло вино, малко ракия; увийте захлупката (канака) на сѣдѣ съ една намокрена вѣица за да не излиза парата. Слѣдъ 3 часа обърнѣте пуйката и оставѣте да възври още 3 часа, най-сетнѣ извадѣте пуйката; исцѣдѣте соса, отнемѣте масѣта. оставѣте да се отаи и сервирайте пуйката студена съ този сосъ.

Charlotte отъ ябълки: Направѣте единъ компотъ отъ ябълки съ малко захаросана вода и малко лимоненъ сосъ. Нарѣжете тънки фелийки хлѣбъ и ги опържете въ кравешко масло, наредѣте тѣзи фелийки въ

дъното на една форма и излѣйте послѣ вашия компотъ, въ което прибавѣте малко прѣсно масло; слѣдъ това наредѣте хлѣбнитѣ фелйки най-отгорѣ и оставѣте да възври въ единъ ссждъ съ вода.

Бискоти отъ кестени. Вземѣте 750 гр. сварени кестени, облѣйте ги и ги смачкайте; послѣ разбийте 20 бѣлтъци отъ яйца, прибавѣте начуканъ захаръ, кестанетата и малко настържени лимонени корички; размѣсѣте добръ, слѣдъ това образувайте бискотитѣ и ги испратѣте на фурната, като ги положите надъ намазани книги.

Портокалено желе. Изрѣжете нѣколко портокали; прѣкарайте този сокъ прѣзъ единъ тънъкъ платъ; настържете коричкитѣ на 2 портокала; слѣдъ малко пакъ го исцѣдѣте. Растопѣте захаръ и го причистѣте; трѣбва да се тури $\frac{1}{4}$ за една литра сокъ размѣсѣте всичко, прибавѣте и малко желатинъ размѣсѣте добръ и налѣйте въ малки курунчета.

**** Печени пдпѣдъци.** — 1) Оскубѣте пдпѣдъцитѣ, извадѣте вжтрѣшноститѣ имъ и като ги разрѣжете надлъжъ по гърба, напръскайте ги съ наситно начукапа галета и опечете ги надъ скарата, като ги завъртите отвѣждѣ и като ги напръскаете съ галетата за да се опечатъ добръ. 2) Оскубѣте и очистѣте погорѣжданото пдпѣдъцитѣ си; послѣ поставѣте ги вжтрѣ въ единъ мѣдѣнъ ссждъ съ д. масло, дафинови листе, солъ и пиперъ и оставѣте да се опекатъ надъ най-слабъ огнь; като се полуопекатъ, извадѣте ги отъ ссжда, напръскайте ги съ галета и опържете ги надъ силенъ огнь, докль почервенѣжатъ. Послѣ спемѣте ги отъ огня, а въ салцата, която останъ въ ссжда прибавѣте бойлонъ, оставѣте го да възври надъ огня, па сервируйте съ пдпѣдъцитѣ.

Зименъ бойлонъ. Турѣте едно зеле за да възври съ говеждо месо, прибавѣте въ малко картофи, цѣлина, и рѣпа и оставѣте ги да възврѣтъ; послѣ нарѣжете ги на парченца както и месото, въ което хвърлѣте и малко свинска масъ, а малки парчета. Подиръ това налѣйте 2-3 яйца съ лимонѣнъ сокъ и размѣсѣте го съ бойлона, който вече е готовъ.

Съвѣти.

**** Орѣхитѣ и лимонцитѣ** трѣба да се ядѣтъ съ солъ, за да се смилатъ лесно въ стомаха. Ако нѣкой има кашлица, нѣка испие прѣди лѣганieto вечеръ, една чаша топла лемонада. Ако се испотявате лѣгосънощъ, небърсвайте, прѣди още да лѣгнете, тѣлото си съ солѣна вода; това прѣчи безвредно на испотяването.

**** Чистене блѣли фланели и блѣли вълнѣни платове.** — Да се натопа плата или фланелата за петъ минути вжтрѣ въ хладкава вода, размѣсена съ малко амониакъ. Послѣ да се прострѣ добръ надъ една дѣска и да се сапунива вѣжду, па да се оплакне съ хладкавата, съдържаща амониака вода, която трѣба да се исфрля и да се подновява до три пѣтя, докль фанелата да се добръ побѣли, ни веке не се разваля, нито стѣснява, каквото се случавъ съ такива, не добръ, испачкени.

**** Печеното месо,** като стои 2-3 дѣна баятѣсва и не може да се изѣде добръ, при всичко че не се омирисало. Но, ако желаете да го направите най-добро за ѣдене, гаче е прѣсно, обвийте го въ една книга, намазана съ кр. масло и стоплѣте надъ шкарата или съ шишъ. Тогива месото ще стане най-вкусно, като че е най-прѣсно — на минутата.

**** Господжитѣ,** които слѣдватъ модата, та носѣтъ сръбърнитѣ обѣци, нарѣчени *Porteboneur*, много се оплакватъ, за дѣто тие образуватъ около бѣлонѣжитѣ китки по една черна черта вслѣдствие окисленieto на сръброто отъ пота. Впрочемъ тая грозна черта може се отстрани, като се очистватъ потопявана при това въ д. масло, послѣ да се отриватъ добръ съ другъ чистъ коженъ кжсъ.

**** Поприваче ка кифето.** — Кадифето, за да получи първата си лѣскавина и живость, трѣба да се постави отъ онакото надъ умѣрено разгорещено желѣзо, а косматата му страна да се отрива чрѣзъ чиста трѣвиста четка, за да се издигне правъ махътъ, което лесно става.

**** Запазване на яйца.** Растопяваме гомъ (*gomme*) въ спиртъ и съ тоя растворъ се намазватъ яйцата добръ; кога тѣ изсъхнатъ, поставятъ се вжтрѣ въ трици съ по-острата на долу, а по-широката на горѣ; кога, прочее, тѣ ще се употребѣжатъ, измиватъ се съ спиртъ и се варѣтъ. Тѣ никакъ не се развалятъ и се увардватъ най-прѣсни, като че сж отъ единъ дѣнь още.

**** Ароматизиране на книги.** — Ако желаете да имате книги за писма и пр. които ароматично да мершѣтъ, намокрѣте добръ двѣ попивателни книжки съ нѣкоя ароматична течность и обвийте съ тѣхъ книгитѣ и пликоветѣ си, па затворѣте ги всички заедно въ единъ ковчегъ.

**** Средство противъ ожугляване.** Ожугляването на пчелата причинява и болка остра, и надуване. Болката се излѣкува съ растриване ожугленото мѣсто съ една лѣжица ситна негасена варъ, а надуването се надпрѣварва съ честото измиване раната чрѣзъ чиста вода студена.

Запазване и ползване на мобилитѣ. Ако домакинѣта желаете, щото мобилитѣ ѣ винаги да блѣщѣтъ а дървото имъ винаги да се запазва въ добро сѣстояние, то нѣка тя взмие отначало дървото съ хладкава вода и черенъ сапунъ и нѣка ги избърше прилѣжно. Послѣ, нека размѣси равни количества дър. масло и оцетъ и нѣка растрива мобилитѣ съ тая смѣсъ, чрѣзъ единъ чистъ фланелѣнъ парцалъ така прилѣжно, щото оцетѣтъ да се вмѣкне въ всичкитѣ пори и рѣзки на дървото, та убие червейчетата, що сж се пѣхнали тамъ; слѣдъ това нѣка избърше съ суха фанела мобилитѣ, и тѣ ще блѣщѣтъ чудесно.

Хигиенични наставления.

**** Хранитѣ** трѣба да се дѣвче най-добръ, полска-полска и да се продължава повече чѣстъ на храненето. Мѣдрото изречение «из хаби врѣмето си», въ тоя случай се може се приложи, защото

Жолкото по-бавно се храни и по-добър даже илюй храната си; толкова и по-малка обила; принася храненето. Забавлява е, че седи дамодеиството по между хората е по-обикновено, отколко по-прѣди, защото забавлява сѣ снабдяват старците и другите, що сѣ изгубили забити сѣ сѣ искусно приотвени забити, чрез които тѣ най-добър могат да дават храната.

Съ храненія се бърже бърже, и недажеция до-бръ храна на стави и друга неприятност; той не успява уталожене по глади си, та скоро скоро нака му се иска да се нахрани отново.

Обяснение на образците отъ ржодѣлията.

Обр. 1. За паравана въ обр. 2, който се опива надъ ета-миния или какъв-да-е прозраченъ платъ съ алжирска коприва. Дѣтѣ цѣтата и дѣтѣ цѣта дѣтѣ, и едно цѣте и поду-цѣтѣ, а тѣта и затворена въ долния край тѣта бѣла. Ли-стове синьаво зелени. Фигура ясно-синя.

Обр. 2. Цѣта паравана подвързанъ съ рамка отъ ясно синъ плюшъ. Този параванъ се употребява прѣдъ прозорците или надъ една маса въ единъ жѣлъ на стаята; тогава служи за нареждане фотографии по него.

Обр. 3. Видѣтичѣ за термометра: Опива се надъ зеленъ плюшъ съ коприва. Цѣтенцата ясно сини; листовѣте зелени; падежката ясно синя.

Обр. 4. Тесна гарнитура; за гарниране приставки дѣт-ски рокли и прочее. Опива се съ сутажъ.

Обр. 5. Видѣ обяснение въ фиг. 5 въ обяснение на модитѣ.

Обр. 6. Моделъ за поутфей или за други: Опива се надъ зеленъ плюшъ съ коприва; думитѣ съ злато птиченцето съ тѣтѣтѣ.

Обр. 7. Моделъ за весникоелѣстици или др. Органи-ленъ привѣръ съ орнаменти Louis XV. Опива се надъ кремово-сатинѣ, съ коприва и кадифѣци. Орнаментитѣ отъ ясно ка-

фявъ цѣтѣ атлазъ съ сламентъ цѣтѣ; Чарчалушитѣ аленѣ; Теменишката съ морени кадифѣци; другото цѣте елнотропъ; листовѣте зелени.

Обр. 8. Гарляндъ за покривка на люлка.

Обр. 9, 10, 11, 12 и 13; разни имена и монограми за картички и други.

Много важно:

Втория брой на «Жен. Свѣтъ», както и на «Домакинята» ще се испрати само на прѣд-платившия поне за 6 мѣс. абонатъ.

Абониранieto бива за 6 мѣсеца или 1 година.

Абонати се записватъ:

I. Въ Т. П. станция изъ България.

II. Направо въ Дирекцията на

III. У пѣтуящия ни агентъ, Г нѣ Юр. Ив. Маровъ.

Годишенъ абонаментъ:

Вижъ трета страница

Обявления:

Цѣла послѣдна страница: 25. л в
половина страница . . . 15. »

Единъ гармонтовъ редъ . . . 0. 25.

За обявления, публикувани повече отъ 3-пѣта: отстъпка 15%; за повече отъ 6 пѣта 20%. Адресътъ ни е: Дирекция на «Женския Свѣтъ» Варна.

ЗАМѢНѢТЕ ДОЛНИТѢ СИ ДРѢХИ: ФАНЕЛИ ПАНТАЛОНИ СЪ ФРАНЦУЗКИЯ ХИГИЕНИЧЕНЪ ПЛАТЪ ОТЪ ДОКТОРЪ РАЗЮРЕЛЪ

ТАКАНИ СЪ ТУРФНА ВАТА

*Единъко средство противъ ревматизмъ и насти-
бание, антисептически и поглѣщателни.*

ЕДИНСТВЕНЪ ДЕПОЗИТЪ ВЪ ВАРНА

ВЪ МАНИФАКТУРНИЯ МАГАЗИНЪ

ХАДЖИПЕТРО ХРИСТОДУЛОВЪ & С^{ИЕ}

БИВША КЖЩА ПАРУШЪ ГЕОРГИЕВЪ & С-и

ОСНОВАНА НА 1838 ГОД.