

ДОМАХИНА

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАКОДЪЛИЯ,

Годишень абонаментъ
прѣ платимъ :

I за абонатитѣ на
„Ж. Свѣтъ“
въ България лева 3
„ странство „ 4

II за неабонатитѣ на
„Ж. Свѣтъ“
въ България лева 4
„ странство „ 5

ПРИТУРКА

HA

„ЖЕНСКИЯ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всѣки мѣсецъ.

Абонати и въобще
всичко, що се тнася
до „Домания“, адресу-
ватъ се: до Дирекция-
та на „Женския Свѣтъ“.
улица Войнишка № 122
Писма неплатени не се
приематъ.

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

Съдържание:

Извѣстия. — Отопление и освѣтление. — Хигиена. — Ажуръ. — Броевие. — Рецепти за ястия. — Зилни принаси. — Домашна медицина. — Обясненія на образцитѣ отъ рѣководиліята. — Корреспонденция. — Извѣстия.

Извѣстия.

I.

Умоляваме всички ония от г. г. абонатитѣ и абонаткитѣ ни въ странство, които не сж си исплатили още абонамента, да побързатъ и си го внесжтъ самѣ направо въ дирекцията ни до единъ мѣсецъ. Въ противенъ случай явяваме имъ, че, ако и съ голѣмо съжаление, ще бъдемъ принудени да имъ прѣкратимъ испращанieto листа си.

II.

Не за пръв път умоляваме абонатите и абонатките си, щото, като промѣняватъ адреса, да съобщаватъ не само новия си адресъ, но въ кой градъ и съ какъвъ адресъ сж получавали до прѣмѣстванieto имъ списанието ни; иначе заявлението не може да се взема прѣдъ видъ.

Отопление и освѣтление.

(Продължение).

Свойствата на горението по много причини трѣбва да сѫ извѣстни на всѣка домакinya и за икономия и за здравословностъ. Въ нашия климатъ отъ Ноември до Априлия мѣсець твърдѣ много е нужно отопляванiето на стаятъ: това е едно условие за съществуване.

За да бже горението правилно, има се нужда отъ въздухъ, отъ който изгаря кислородътъ, а се испуща въглеродний окисъ — единий, много полезенъ за живота, другий, напротивъ, много вредителенъ. Силното нагорещаванне поглъща кислорода отъ въздуха, който отъ това става много сухъ и разпространява лоша миризма, причиняюща главоболие, а най-послѣ и задушаванне.

Много пъти цъли семейства сж загинили отъ мангалитѣ. За това строго трѣбва да забрапяваме всѣкакво горение или отопление, което не се съобщава съ външния въздухъ. И тия даже мангали за желѣзата на гладенцето трѣбва да се палѣтъ винаги вънъ отъ стаята. За кладеннето огънь никога не трѣбва да употрѣбяваме газъ (петролъ), поради своята тѣжка, силна и трайна миризма.

*Нъкои съвети противъ пожаритѣ сж твър-
дѣ нуждни на домакинитѣ за отбѣгване туй голѣмо
зло. За да не би да се случи такова нѣщо, трѣб-
ва да се чистѣтъ компиятѣ, собитѣ и тржбитѣ
нѣколко пѣти прѣзъ зимата; върху това при-
влѣчае серпозното внимание на домакинитѣ.*

Ако се запали коминътъ, първомъ трѣбва да затворимъ вратитѣ, прозорцитѣ и ключа на трѣбитѣ, за да прѣкъснемъ съобщението на въздуха съ огъня. Послѣ запушваме добръ коминъ съ намокренъ дебелъ платъ, а най-послѣ хвърляме надъ огъня прахъ отъ сѣрния цвѣтъ, който образува една задушлива атмосфера за огъня и не дава да се съобщава въздухътъ съ него.

Желъзаритѣ ни учѣтъ, че огънятъ, по-
пръсканъ съ малко вода, горн по-лесно, защото

малкото количество вода се разлага въ кислородъ и водородъ и подпомага на гореннето. Много вода се обръща въ изобилни пари, които въсприятелствуватъ на гореннето. — Тоже прахътъ отъ сѣра и сѣрний цвѣтъ, като се посипа надъ огъня, задушва го и огасява.

За общо правило, прочее, въ случай на пожаръ или изгаряние какво-да-е друго нѣщо ще имаме, че трѣбва да постѣпваме тъй: да покриваме запаленото съ дебелъ платъ или вехтъ губеръ, за да прѣкъснемъ съобщението на запаленото съ въздуха и така огънятъ не се поддържа, а ослабва и огасва.

Пушението на коминя е твърдѣ обикновено у тия народи, които нѣматъ архитекти и въщи зидари. За да може коминътъ да тегли добръ дима, трѣбва да се прѣсмѣтне точно прорѣзътъ на трѣбата за излизанieto на дима и да има съотвѣтствена височина.

При това, за да се урегулира и тегленнето на дима, трѣбва коминътъ да има тъй наречения свой ключъ, та въ врѣме на пожаръ да се затвара и прѣкъсва прѣмнуването на въздуха за изгасването на огъня.

Трѣбва да се оставя свободно движението на въздуха изъ стаята, за да го поглъща коминътъ и испуца така въздуха на вънъ. За да служи коминътъ правилно, правятъ се *въздухопроводници*, които принасятъ нужния за гореннето въздухъ.

Много пъти вѣтрътъ въсприятелствува на излизанieto на дима и на топлия въздухъ; тогава на външния върхъ на коминя туряме тъй нареченитѣ *вѣтропоказатели*, които прѣпятствуватъ на нахлупването на вѣтра. — Ако ли коминътъ е бжсъ и пушкѣтъ не излиза, трѣбва да удължимъ трѣбата на коминя съ нѣколко плочи отъ тънко желѣзо.

II. Освѣтление.

За освѣтляване домоветѣ си служимъ съ лосени, стеаринови (спермацетови) свѣщи, дървено масло, газъ, въздушенъ газъ, а напоследъкъ съ електрическа свѣтлина. Тукъ ний ще говоримъ за всѣко едно по отдѣлно.

а) *Лосенитѣ свѣщи* не се употребяватъ вече и въ най-бѣдинитѣ жилища, поради своята слаба свѣтлина и нечистотата на растопявания лой.

б) *Стеариновитѣ свѣщи* сж по-чисти, но и тѣ иматъ слаба свѣтлина и струватъ много;

употрѣблението имъ е вече ограничено въ прѣврѣменно освѣтяване, защото запалването и огасването имъ е съвсѣмъ безопасно. Добритѣ стеаринови свѣщи сж бѣли, твърди, звучни при удряние и не миришатъ на лой. Подиръ спояването на свѣщта въ свѣщника, прѣкарваме на долната ѣ часть единъ кристаленъ кржгъ, за да капи върху му, когато се топи.

в) *Дървеното масло* е най-старото сръдство за освѣтление, но и то вече почна да се употребява по-малко; защото отъ една страна сж изнамѣрени и други по-евтини масла, а отъ друга пъкъ газътъ прѣбодолѣ надъ всички други, толкова поради своята евтиния, колкото и поради своята силна свѣтлина. Свѣщниците, въ които гори дървено масло, сж направени нарочно за тая цѣль и пзискватъ бистро и чисто млѣко.

в) *Газътъ* (петролъ) отъ 1860 г. замѣсти всичкитѣ други сръдства на освѣтление. Той е много икономиченъ, лесноупотрѣбимъ и издава силна свѣтлина. Икономията му се прѣсмѣтва за 60 % при еднаква свѣтлина отъ други сръдства. Газътъ и прѣдопрѣдѣленитѣ за него свѣщници отначало сж били несъвършени; но сега вече редовното му дистилиране и усъвършенствованието на свѣщниците направи употреблението имъ безопасно и приятно; доброто качество на газа се познава по бесцвѣтността му и по нѣманието му особена миризма.

За да гори добръ газътъ, трѣбва: 1) да си изберемъ ламбата съотвѣтствено съ употреблението ѣ; 2) машината за гореннето да нѣма угарки и да се не прѣпятствува на влизанieto на въздуха; 3) газътъ да не е слабъ, защото и той, като спиртътъ, си има градуситѣ; въ този случай наливаме малко вода, а тогава газътъ плава отгорѣ и гори по-добръ; 4) всѣки день трѣбва да се пзрѣзва фитилътъ; 5) фитилътъ трѣбва да е чистъ, както и газътъ, сир. да нѣма прахъ, пѣськъ или нечистотия отгорѣ си; 6) машината трѣбва да се мие съ топла сапунена вода; 7) стѣклата да сж направени споредъ ламбата.

Най-добритѣ ламби за газъ сж онѣзи, които иматъ цилиндрически фитилъ, двойно въздушно течение и твърда и плоска за ламбитѣ, основа. За ламбитѣ, на които фитилътъ е прострѣнъ, стѣклата сж надуты при основата; защото просто цилиндрическитѣ стѣкла, като се нагорещаватъ

неравномерно, лесно се чупятъ. Стъклата, за да не се чупятъ лесно, турятъ се въ студена вода, която се топи до врие и после се изстудява.

За отражението и прѣдпазването на очитѣ употребяваме гомбитѣ (globe) или бѣлъ стѣленъ или хартиенъ абажуръ.

Висящитѣ ламби сѣ много удобни за читалища, маси за яденіе или работна стая.

Употрѣблението на газа отъ мнозина се не одобрява поради своитѣ опасности; но едно малко внимание при приготвянето на ламбитѣ отхвърля туй неодобрене. Ако ламбитѣ се чистятъ, напълняватъ и приготвяватъ всѣка сутрина (а не нощъ), ако се внимава при употребяването и намѣстването имъ, то нѣма никаква опасностъ. Ако по невнимание се запали газъ, той се загасва съ прѣстъ, пепель, намокренъ платъ или дебелъ платъ, за да не се съобщава въздухътъ съ запаления прѣтметъ. Никогда нѣдѣйте употребява вода за загасиване на запаления газъ; защото той, като по-лекъ, плува отгорѣ водата и се простира на всѣкъдѣ, гдѣто тича водата.

г) *Въздушний газъ* е по-чистъ и не се нуждае отъ особена грижа за очистване. Прѣсмѣтнато е, че той е седемъ пъти по-евтинъ отъ стеариновитѣ свѣщи, четри пъти по-евтинъ отъ дървеното масло и петъ пъти отъ лоснитѣ свѣщи. Но разноситѣ на настаняването сѣ за смѣтка на домопритѣжателя и не сѣ малко.

За учрежденията, кафенетата, фабричитѣ е единичкото за освѣтление сръдство, както за голѣмитѣ къщи. Само трѣбва да внимаваме за устието и да го затваряме, за да се не случи запалване, когато се донесе въ стаята свѣтлина; но миризмата на прѣдупрѣждава за това, а понекога даже и на кара да вземемъ нуждитѣ прѣдпазителни мѣрки.

Подъ здравословенъ възгледъ, свѣтлина газътъ, въздушний газъ и електрическата свѣтлина много уморяватъ очитѣ поради голѣмата сила на изобилната свѣтлина, догдѣто оная на дървеното масло и на свѣщитѣ е най-добрата. Желателно е, прочее, да се не работи много съ такъва свѣтлина; но да се става рано, когато, и съ свѣтлина даже ако се работи, очитѣ не могатъ се умори.

д) *Електрическата свѣтлина* още у насъ никакъ не е влѣзла въ употребление.

е) *Нощнитѣ свѣщници*, които се съставля-

ватъ отъ прозраченъ звънецъ, подъ който свѣти малѣкъ фитилъ и надъ който се огрѣва малѣкъ ссждъ, пълненъ съ вода или друга течностъ, сж твърдѣ добри и за прѣпорѣка, когато имаме болни малки дѣца или старци. Съ тѣхъ, освѣнитъ свѣтлината, имаме готова гореща вода или лѣкарството на болния, когато трѣбва да е топло, или пѣкъ стоплено млѣко, колчемъ ни трѣбва.

Кандилага на иконостаса трѣбва да се пали и намѣстива съ голѣмо внимание, защото много пъти сж станѣли и пожари.

Хигиена.

(Продължение отъ 10 брой).

Много е важно още, щото майкитѣ или оии, които носѣтъ дѣтето на ръцѣтъ си, често да го прѣнасятъ отъ дѣсната си ръка на лѣвата и обратно, защото много дѣца съ занемаренното на тая прѣдпазливостъ се поврѣждатъ въ едната нога или въ грѣбнака. Най-добъръ начинъ на носене е, да се държи дѣтето така, щото грѣбътъ му да се допира о гърдитѣ на носещата, защото въ такова положение никогда не се искривяватъ членовѣтъ му.

Дѣтинскитѣ колички сѣ полезни. стига да не се оставятъ въ тѣхъ много врѣме дѣцата и да се отбѣгва расхожданието съ тѣхъ въ студено, влажно или магливо врѣме.

Щомъ като дѣтето ще може да върви свободно, трѣбва да се остави да се упражнява само на свободния въздухъ и да се не прѣпятствува въ движението и въ игритѣ на възрастѣта ту. Платътъ, скачанieto и другитѣ упражнения сѣ много нужди, защото чрѣзъ тѣхъ тѣлото се много подкрѣпява; не трѣбва обаче да имъ се позволява да правѣтъ това извѣнмѣрно, защото пѣкъ това съвсѣмъ ги изнурива и прѣдизвиква сериозни болѣсти.

Щомъ като дѣтето почне само да върви, трѣбва да се туря на собитѣ, огнищата, прозорцитѣ и стѣлби рѣшетки или пармаклѣци, за да се прѣдпазва отъ изгаряние или паданіе; трѣбва още да му се покрива и главата съ единъ дебелъ бонетъ, за да се прѣдпазва отъ ударитѣ вслѣдствие паданieto.

Трѣбва ли още да се прѣпорѣчва, да се наглеждатъ беспрѣставно дѣцата, да ги не отдѣлятъ отъ очитѣ си и да ги повѣрватъ на довърени лица, когато не могатъ ги взе съ себе си? знайтъ се много злощастия, поради небрѣжността или невниманието на родителитѣ.

Много е опасно, да се заплашватъ дѣцата чрѣзъ страшни раскази, а и на слугинитѣ да се забрани да ги плашатъ съ разни плашила или да имъ расказватъ и тѣ разни истории за вампири и тѣмъ подобни раскази, защото много пъти тия нѣща сѣ причинявали епилепсията и много други опасни болѣсти.

Нѣкои майки иматъ обичай да си излѣкуватъ дѣцата, като имъ даватъ да пийтъ разни широпи, наркотически сръдства и ги триятъ съ всѣкакви маси; но тоя обичай може да има много гибелни послѣдствия. Защото или дѣтето не ще е болно, та излишни, а даже и вредителни сѫ лѣкарствата, или пъкъ дѣйствиелно то е болно, та само лѣкартъ въ такъвъ случай е компетентенъ да опредѣли сръдствата и начина на исцѣряването. Ето какъ се произнася върху тоя въпросъ прѣдсѣдателятъ на английското педагогическо дружество за-отрочетата въ единъ свой достоабылѣжителенъ рѣпортъ; «Когато часовникътъ на нѣкоя госпожа има нужда отъ чистене, тя дава го на часовникаря; тя сама не се наема да го очисти и поставя много разумно, тъй като не разбира отъ тая работа. Но ако се разболѣе дѣтето ѝ, то тя привиква лѣкаря, слѣдъ като не е могла сама да го исцѣри. Това, обаче, е много по-важно отъ поправлението на часовника, защото и най-прочутитъ лѣкари, които прѣзъ цѣлия си животъ сѫ се занимавали съ науката си, най-скромно исповѣдватъ, че има болѣсти, които и сами тѣ не разбиратъ. Какъ, прочее, нѣкои майки, които много по-малко отъ лѣкаритъ разбиратъ тия работи, иматъ такъва надмѣнностъ, щото да искатъ да излѣкуватъ болнитъ си дѣца?» А въ заключение казва: «Ако се разболѣватъ или умиратъ дѣцата, то това се случва отъ лишние на добро отгледвание, а по хиляди малки гробове могло би да се тури надписътъ. *умрѣли по неумѣние.*»

Остава още да се искоренятъ два най-распространени и най-обичовени прѣдрасъдѣци. Първий е относително пѣпчницитъ, що изваждатъ дѣцата. Много въобще майки мислятъ, че тия пѣпчници показватъ доброто здравие на дѣтето и че опасно е тѣхното унищожаване: това не е тъй. Могатъ много добръ майкитъ да измиватъ и сапунисватъ главата на отрочето съ хладка или хладна вода, безъ да му се поврѣди здравнето; напротивъ даже се услеснява много космоникненето. Когато почнатъ да се появяватъ пѣпчницитъ, унищожаватъ се чрѣзъ триение главата всѣки вечеръ съ-бадемово (отъ сладки бадеми) масло и чрѣзъ леки всѣка сутринъ триения съ една четника. Вторий прѣдрасъдѣкъ се отнася до избѣгване вакцинирането отрочетата. Най-добро за вакциниране врѣме е третий или четвъртий мѣсецъ, когато сир. отрочето се е закрѣпило вече малко и не е усѣтило още беспокойството отъ зѣбовикненето. Може обаче да се прибѣрза или забави малко вакцинацията за настѣпването на зимата или лѣтото, макаръ че тя може да се направи въ всѣко врѣме на годината. Желателно е, щото вакцинирането на отрочетата да бѣде задължително и да се разбере, че не е достатъчно да става ведѣтъ за винаги, но че трѣбва всѣки тригодиши поне да се прѣповтари.

Прививане. — Въобще много е важно, да привикватъ дѣцата къмъ единъ суровъ и дѣтеленъ животъ, и добро е, щото да се подлагатъ на нѣкак-

ви лишения и да се приучатъ къмъ гладъ, жажда, а най-паче къмъ умората. Добро е, щото отрано да научатъ, че най-добрий и единичкий готвачъ е охотата; защото това не само способствува въ закрѣпването на органитъ и на здравнето и въ протакането на живота, догдѣто мекушавостъта и истънченото отхранване принася съвсѣмъ противоположни резултати, а нищо друго не приготвява повече злини и болѣсти и нищо друго не съжсва толкова живота, колкото, кога искаме да ги прѣдпазимъ и отъ най-слабия вѣтръ, да ги държимъ завити въ перушина, да ги прѣтоварваме съ избрани ястия и да имъ позволяваме употреблението на раздражителни пития, както кафе, бомбони, кравайчета и др. т. п.; защото тая диета, освѣта че е вредителна, причинява още и много злощастия и болѣсти, способствува въ прѣждеврѣмното и неестественно развиване на органитъ — нѣщо, което на доставя сѣщитъ резултати, каквито и една зимна градина, която дѣйствиелно принася цвѣти и плодове зимно врѣме, но за въ врѣда на самото дърво или растение.

Ажуръ.

II. Изрѣзани ажюри.

Количеството на истеглюванитъ конци зависи отъ плата и отъ фигурата. При това се избира винаги платъ, имѣющъ основата еднаква по дебелина съ вѣтъка, щото отъ истеглюването конци надлъжъ и на ширъ да се образува винаги квадратъ.

Истеглюване конци по всичката повърхность на плата. (Фиг. 42). По-равно количество конци трѣбва да сѫ истеглени на дълъжъ и на ширъ. За повечето рѣколѣния отъ тоя видъ нужно е да се оставятъ винаги толкова конци, колкото сѫ истеглени. Фиг. 42. показва, че сѫ истеглени 3 конци и сѫ оставени пакъ 3 конци догдѣто фиг. 43 показва 3 оставени сръщу 4 истеглени. Това послѣдне се позволява само, когато искатъ да стане рѣкодѣлието по-надупчено — нѣщо, което не би се сполучило, ако би се истеглило и оставило еднакво число конци.

Изрѣзване концитъ въ вътрѣшността на плата. (Фиг. 43). — Много рѣкодѣлия — изрѣзани ажюри сѫ заобиколени съ другъ видъ шевица-фестонъ. Въ такъвъ случай, вѣсто да истеглятъ съвсѣмъ концитъ, изрѣзватъ ги на нѣколко милиметра въ вътрѣшността на рѣкодѣлието, а послѣ ги изолирватъ, за да запазятъ единъ край здравъ въ плата.

Фестонирани край за изрѣзани ажюри (фиг. 4). — Нѣкои твърдѣ гости платове позволяватъ да се отрѣзватъ концитъ, безъ да се поврѣди рѣкодѣлието. Ако обаче платътъ е малко по-дебелъ, а пъкъ ажурътъ сѫ свършва съдебнообразно, както ще видите по-нататѣкъ, въ фиг. 49, 50 и 51, то

ошиватъ плата съ бодове на петелки или първоначаленъ фестонъ (в. „Домакния“ год II, бр. 8. стр. 31).

Кордонирано крайще за изръзанъ ажуръ. (Фиг. 45). -- Едно кордонъ е почти винаги по-добро, отколкото фестонътъ за уякчаване краищата на тънко извититъ ръкодѣлия. Прѣсмѣтватъ, прѣди да отрѣжатъ въ плата, колко конци трѣбва да истеглѣтъ или отрѣжатъ, послѣ прѣдначертаватъ съ трипоска фигурата, що искатъ да направѣтъ; това, като се направи, отрѣзватъ плата на разстояние два конеца въ вътрѣшността отъ опрѣдѣлената чрѣзъ трипоската линия и тутакси правѣтъ кордоненадъ отрѣзаното крайще.

Усичанне на поединичнитъ конци. (Фиг. 46). — Ако има да се изработи нѣкое малко ръкодѣлие, то може да се истеглѣтъ концитъ по цѣлата повърхность, която трѣбва да покрива ажурътъ; ако, обаче, ръкодѣлието е важно, то въ такъвъ случай е по-благоразумно да се истеглюватъ концитъ постепенно, за да се не разбъркватъ и се развали ръкодѣлието. До колкото първитъ конци се отдѣлятъ, увиватъ се. — Свършватъ по този начинъ всичкитъ конци по едно направление; като се свършатъ тѣ, отрѣзватъ и истеглюватъ концитъ по другото направление и ги увиватъ както първитъ конци.

Кроение.

Корсажъ съ единъ клинъ. (Фиг. 41)

Мѣрки 1°. *Гръдна обиколка:* прѣкарваме мѣрката подъ мишницитъ и ѣмъ направляваме къмъ поиздаденитъ части.

2° *Дължина на гърба:* отъ вратника по-срѣдата на гърба до кръста.

3° *Гръдна ширина* отъ едното до другото изръзано мѣсто на рѣкава.

4° *Прѣдната ширина:* отъ едното до другото изръзано мѣсто на рѣкава.

5° *Височината подъ рѣкава:* отъ кръста до подъ рѣкава на зашитото изръзано мѣсто на рѣкава.

6° *Височината на раменика:* отъ срѣдата на прѣдната частъ на кръста до срѣдата на задната частъ на кръста, като прѣминаваме надъ рамената къмъ зашитото изръзано мѣсто на рѣкава.

7° *Вратна обиколка.*

8° *Кръстна обиколка.*

9° *Височината на паститъ* отъ кръста, като се качимъ къмъ гардитъ, повече или по-малко високи, споредъ модата.

10° *Обиколката надъ главичкитъ на бедрото* 12 до 14 снтм. подъ кръста.

Мѣрки на модела.

1° *Гръдна обиколка* метр. 0.90

2° *Гръдна дължина* „ 0.39

3° *Гръдна ширина* „ 0.32

4° *Прѣдн* „ „ 0.34

5° *Височината подъ рѣкава* „ 0.21

6° „ *на раменика* „ 0.80

7° *Вратна обиколка* „ 0.36

8° *крѣстна обиколка* „ 0.60

9° *Височината на прѣднитъ паст* „ 0.17

10° *Обиколката надъ главичкитъ на бедрото* метр. 1.

Гръбъ и клинъ на страна: Построяваме си единъ правоугълникъ ABCD, имѣющъ за височина дължината на гърба плюсъ 1 снтм. и за ширина $\frac{1}{4}$ отъ гръдната обиколка безъ 2 снтм.

Отъ А къмъ С измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ дължината на гърба, дръпваме една линия EF, успоредна на АВ; отъ С къмъ А измѣрваме височината подъ рѣкава плюсъ 1 снтм. дръпваме една линия GH, успоредна на АВ. Отъ А къмъ В измѣрваме широчината на гърба 1 снтм; дръпваме една вертикална линия JK до линията EF; отъ А къмъ В измѣрваме $\frac{1}{4}$ отъ вратната обиколка и поставяме L; на разстояние 1 снтм. подъ А поставяме M; отъ С къмъ D измѣрваме 2 снтм; поставяме N; отъ N, като поставяме наклонно линията надъ линията JK, измѣрваме половината отъ височината на раменѣтъ безъ 4 снтм. поставяме O; тѣзи точка може да се дигне или да се сHEME, както модата изисква да бѣде зашиването на раменѣтъ повече или по-малко назадъ; отъ N къмъ D измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ половината кръстна обиколка и поставяме P.

Гръбната срѣда. Отъ M до една наклонна линия.

Вратникъ. Отъ L до M една крива линия.

Рамо. Отъ L до O една наклонна линия; половинъ снтм. вѣнъ отъ O, поставяме Q.

Изръзано мѣсто на рѣкава: Съединяваме чрѣзъ една крива Q съ K.

Зашиванне на присъединяване къмъ клина. Съединяване K съ P чрѣзъ една крива линия, повече или по-малко изострена, споредъ модата.

Малъкъ клинъ: Отъ P къмъ D измѣрваме 2 снтм. и поставяме R; отъ R къмъ D измѣрваме $\frac{1}{10}$ отъ кръстната обиколка плюсъ 3 снтм. и поставяме S.

Зашиванне на присъединяване къмъ гърба. Отъ K до R една крива по отношение съ оная на гърба.

Изръзано мѣсто на рѣкава. Съединяване K съ H чрѣзъ една крива въ видъ на дъга.

Зашиванне подъ мишницата. Съединяване H съ S.

Забъльжка. Като прибавяме широчината на гърба къмъ оная на малкия клинъ на долу отъ талията, трѣбва да получимъ $\frac{1}{4}$ отъ кръстната обиколка безъ 3 снтм. (Слѣдва).

Рецепти за ястия.

Пържена мозъка. — Омийте мозъка въ вода съ солъ и оцетъ; нарѣжете го на малки късове, вземѣте една лъжица брашно, малко солъ, една лъжица дървено масло, бѣлтѣка на нѣколко разбити яйца, прибавѣте малко млѣко, натопѣте мозъчнитъ късчета въ тази течность и ги пържете въ много горещъ тиганъ.

— *Кокошка въ гърне.* — (Belle gabrielle). Исчистѣте кокошката, нарѣжете ѝ на 12 парчета, турѣте въ едно гърне малко сланина, лукъ, майданосъ, гйозюмъ, солъ, пиперъ, дафиновъ листъ, чесънъ и нарѣзанитѣ парчета на кокошката; слѣдъ като се попържатъ, прибавѣте нѣколко ларѣзани парчета домати, моркови, червено вино, конякъ, толкова щото всичкитѣ парчета да се покриятъ; захлупѣте гърнето и оставѣте го да ври около 3 часа и послѣ сервирайте.

— *Говеждоъ езикъ съ салца.* — Омивате добръ езика, попарѣте го и му отнемѣте пѣната, облѣте го и го расцѣпѣте на двѣ. Потикнѣте съ сланина, чесънъ, турчинъ, бахаръ и черъ пиперъ на цѣли зърна и го турѣте въ единъ съсѣдъ съ жамбонъ или салцисотъ съ режене и двѣ дафинови листе карамфилчета; една чаша бѣло вино, половинъ чаша ракия, 2 късчета захаръ и двѣ лъжици чисто масло; слѣдъ възвиранieto му прибавѣте лукъ и моркови на тънко нарѣзани; най-послѣ оставѣте още 2 часа да възври.

— *Птица пастичка.* — Вземѣте тлъсти птиченца, ударени на ловъ, очистѣте ги добръ и ги зачервѣте въ кравешко масло; послѣ ги печете цѣли съ малко домата и ги оставѣте съ салцата нмъ.

Възврѣте на особено мѣсто съ мѣко или съ вода макарони, спагети (тънки макарони), или едро фиде и го прицѣждате; настържете кашкавалъ, разбийте 5—6 яйца, разбъркайте ги съ макаронитѣ си и съ салцата на птичетата и кашкавала.

Изсипѣте всичко това въ една форма, която е по срѣдата праздна, вземѣте послѣ едно по едно птичетата и ги наредѣте по между макаронитѣ прави. Ако формата ви не е твърдъ малка, то нареждате 6—7, които навсѣкъдъ да се покриватъ съ макарони, освѣнъ малкитѣ нмъ главички. Попарите ги съ горещо масло и ги турите въ фурната нѣколко минути.

— *Юрдечка съ моркови.* — Очистѣте и испразднѣте вътрѣшността и завържете както и кокошката; турѣте въ единъ тиганъ чисто масло, солъ и пиперъ, пустиѣте юрдечката, да се зачерви на всѣкъдъ еднакво; послѣ отнемѣте юрдечката си отъ тиганъ и прибавѣте 15 грам. farina; слѣдъ като се зачерви, прибавѣте двѣ чаши добъръ булйонъ и оставѣте да възври до 10 минути; послѣ турѣте и юрдечката си съ китка майданосъ, двѣ главички лукъ, продупчени съ карамфилчета и оставѣте да поврѣтъ три четвърти часа.

— *Гълаба въ тиганъ.* — Очистѣте гълаба, нарѣжете го на двѣ, опържете го въ тиганъ съ много масло, турѣте пиперъ и солъ. Размачквате черния нмъ дробъ въ чисто растопено масло, разлѣйте го върху гълаба и прибавѣте сока на единъ лемонъ.

— *Макарони.* (Италиански начинъ.) — Варѣте макаронитѣ въ солена вода; растопѣте въ една кацарола чисто говеждо масло, прибавѣте въ маслото настържено швейцарско сирене; върху сиренето прибавѣте единъ редъ отъ сваренитѣ макарони,

послѣ пѣкъ масло, сирене и макарони и. т. н. поставѣте ги да врѣтъ, като движете кацаролота въ сѣщото врѣме и прибавѣте отгорѣ солъ, пиперъ въ доста голѣмо количество.

— *Баница отъ бискоти.* Вземѣте $\frac{3}{4}$ часть на единъ пакетъ отъ картофена нишеста, 8 яйца, 300 грамма ванилена захаръ; разбийте бѣлтѣцитѣ на яйцата, размѣсѣте ги съ захаръта и нишестата, турѣте ги въ особни калъпи и ги пратѣте на фурна.

Зимни припаси.

Единъ финансистъ писалъ веднажъ, че припаси значи *расточителностъ*, претендирайки, че нѣкой, колкото повече има, толкова повече и иждивява. Това мнѣние би се приело, ако се прѣдполагаше, че домакинитѣ се грижатъ да снабдятъ депозититѣ и доланитѣ си съ всичко нужно, ного оставятъ въ рѣцѣтъ и расположението на слугитѣ и чужденцитѣ, които безжалостно го распилватъ и крадатъ.

Своеврѣменната прѣвидливостъ за снабдяването съ потребнитѣ за зимата нѣща отъ лѣтото и есенята, още е твърдъ много благотворителна и полезна за всѣка домакиня, защото чрѣзъ неѣ се напрѣдварватъ нуждитѣ не само за утрѣшний день, но за цѣли мѣсеци и за цѣла година. Когато своеврѣменното снабдяване се основава на ефтинията, тогава то осигурява най-благоприятнитѣ условия за управлѣването и прѣхранването на семейството.

Въ всѣко, добръ управлявано и многочисленно семейство, трѣбва непрѣмѣнно да стѣва своеврѣменното снабдяване съ нуждитѣ за зима припаси, а не да се купува всѣко нѣщо въ часа, който стане нужда отъ него.

За голѣмъ недостатѣкъ трѣбва да се счете за една домакиня, която не се грижи да се снабди съ изискуемитѣ се нужди за прѣзъ зимата припаси отъ фабриката или самия производител и ефтино и доброкачественни; защото, ако ще ги купи отъ прѣподавача, то ще изгуби 40 % т. е. 20 % собственвата му печалба и 20 % отъ загубата въ мѣрkitѣ, които у. прѣподавачитѣ може да сѣ невѣрни, а пѣкъ отгорѣ туй и купуваното ще е злокачественно.

За купуванитѣ яедро припаси се изискватъ сухи, добръ провѣтрювани, чисти и съ здрави ключалки депозити. Съграждающитѣ нови къщи, нека се погрижатъ щото никое отъ тия качества да не липсува отъ депозититѣ, а немѣющитѣ собственва къща, длъжни сѣ да се снабдятъ прѣдварително съ голѣми долани, които поставятъ въ готварницата или въ нѣкоя ниска стая, чинто ключове държатъ винаги домакинята, а всяка сутринъ изважда оттамъ нуждитѣ за прѣзъ цѣлиъ день.

Купуванитѣ за годината работи сѣ най-обикновенно слѣдующитѣ: дърва и въглища, запазване въ особенни за тѣхъ въ всѣка къща депозити; масло, дървено масло, вино, оцетъ и газъ. Маслото, като стои вътрѣ въ тенекята, твърдѣ на рѣдко

мухлисна; дървеното масло вътрѣ въ голѣми бутилки, или въ делва (кюпъ), ако се употребява много; вино вътрѣ въ бѣчи, или малки бутилки, гдѣто като стои прѣзъ много години, застарѣва и става най-силно и вкусно; оцетъ тоже вътрѣ въ една малка безъ захлупка делва, въ която се прибавя постепенно толкова бобова чорба, имѣюща свойство да го прави най-остъръ, колкото се отнема отъ самия него; газътъ тоже вътрѣ въ тенекетата, но при това въ едно отъ тѣхъ се туря една малка чешма, за да се изважда лесно безъ нѣкаква загуба или страхъ отъ пожаръ; сапунъ, който трѣбва да се нарежда на дъски въ депозита на сухо мѣсто, озарявано отъ слънцето; картофи на едро, които трѣбва да се турятъ вътрѣ въ голѣми кошове, а на врѣменъ да се изваждатъ отъ депозита, за да не изникнатъ отъ тѣхъ, поради влажността, издѣнки; лукъ на едро, който се закачва на гвозден въ депозита и се изважда наврѣменъ отъ депозита, както и картофитъ и по сѣщата причина.

Тии депозити трѣбва да се отварятъ испрашивать, очистватъ и провѣтрюватъ, поне веднажъ въ мѣсеца.

Кафето, оризътъ, паститъ, захаръта, бобоветъ се турятъ вътрѣ въ торби отъ американско платно отъ който се забѣлзва името на съдържащото се въ тѣхъ и се закачатъ на гвозден, заковани на редъ въ долапитъ; отъ паститъ трѣбва да се купува толкозъ, колкото е достатъчно за единъ мѣсецъ, защото, тѣ иматъ свойство да изгубватъ отъ вкуса си, ако стоятъ повече врѣме.

Тия долапи трѣбва добръ да се провѣтрюватъ, да сѣ обърнати къмъ слънцето и да сѣ поставени въ суха стая.

Сладкото въ чаши, компотитъ, широпитъ, ликйоритъ тоже трѣбва своеврѣменно да се приготвяватъ и се нареждатъ на сухо мѣсто, но не обърнато къмъ слънцето, защото въ такъвъ случай ще се захаросатъ.

Турсинитъ, сухитъ плодове, свѣщитъ и подобнитъ тѣмъ, трѣбва да се купуватъ на едро и своеврѣменно, за да не се принуждаваме отпослѣ да си лупуваме и употребяваме най-проститъ отъ тѣхъ, а сѣщеврѣменно и по-сѣмпи.

Снабдявайте се, прочее, съ всичко своеврѣменно на едро, но заключавайте го, изваждайки ежедневно лично сами нужното, и уреждайки потребното за всѣкидневното употребление.

Домашна медицина.

Каменнитъ здания, като общо правило, не сѣ отъ най-здравословнитъ, защото тѣ въобще сѣ влажни; но и това зависи отъ положението и климата на мѣстността. Въобще отбѣгнуй каменни жилища.

(Изъ «Домашенъ приятель»).

Млѣко и скарлатина. Въ течението на една много злокачествена скарлатина въ Wolverhampton

г. Миле е наблюдавалъ една група отъ твърдѣ тежки случаи, състоящи отъ 18 лица, живущи въ единадесетъ къщи, и е открилъ, че болѣстѣта била прихваната отъ употреблението на заразено млѣко. Тии разни фамилии, всички сѣ добро състояние, сѣ били заразени между 21 Августъ и 2 Септември; тѣ получавали едно и сѣщо млѣко, което происхождало отъ единъ чифликъ, гдѣто тоя, който доялъ кравитѣ ималъ едно дѣте, болно отъ скарлатина; това дѣте е било въ пълнѣн разгаръ на болѣстѣта, когато сѣ се произвели поменатитѣ заразявания и твърдѣ е възможно щото бащата да е прѣнесълъ заразата отъ дѣтето си направо на млѣкото. Фактитъ отъ тоя родъ не сѣ рѣдки; за това трѣбва да се грижимъ винаги да знаемъ происхождението на млѣкото, съ което кърмимъ дѣцата.

(Изъ «Медицинския сборникъ»).

Хубава коса. Най-хубавата коса, що сѣмъ виждала, казва една Американка, бѣше косата на двѣ млади ученички. Прѣзъ лѣтото тѣ си мияхъ косата веднажъ въ седмицата, и прѣзъ зимата веднажъ въ двѣ седмици. Тѣ не употребявахъ нищо друго освѣнъ хладка вода съ чистъ сапунъ; послѣ се оплакувахъ въ нова вода, като се растривахъ бърже и се избърсвахъ. Тѣ никога не настивахъ; даже тѣ казвахъ, че тѣ никога не били съвсѣмъ свободни отъ настияки, догдѣто не почнали систематично да си мийтъ главитѣ.

(Изъ «Християнския свѣтъ»).

* * * *Способъ противъ разрѣзанието на прѣста или друга тѣлесна частъ съ ножъ.* — Когато нѣкой си разрѣже прѣста съ ножъ, то той трѣбва да остави да истече кръвъ, за да излѣзе нечистотията, която ножътъ би оставилъ на разрѣзаното мѣсто, а послѣ да натопи прѣста си въ студена, малко посолена вода, и като го отдрѣгне оттамъ, да наложи върху раната единъ късъ праханъ, завързайки го добръ чрѣзъ тѣнъкъ чистъ платъ.

У насъ най-често обвинятъ раната съ паяжина, нѣщо най-врѣдно, едно че тя съдържа всѣкакви нечисти прахове, а друго че много паяци сѣ отровни, тоя способъ, прочее, трѣбва да се отхвърли и унищожи като-врѣдителенъ и противо-хигиенненъ.

* * * *Способъ за лесно поглъщане на рециновото масло.* Известно е, че рециновото масло е най-полезенъ лѣкъ; повечето, обаче болни, когато ще го поглѣнатъ, размѣсватъ го съ кафе, чорба и пр. защото има много отвратителенъ вкусъ. Ний тукъ прѣдлагаемъ слѣдующия способъ за поглъщането му отъ болнитъ: Ваемъте единъ портокалъ, който разрѣжете на двѣ половинки, стиснѣте и прѣцѣдѣте една половинка въ една чаша; налѣйте въ сѣщата чаша и рециновото масло полека, и отгорѣ му стиснѣте пакъ другата половинка отъ портокала; тогива подайте полека, за да не се разбъркатъ двата пласта отъ портокаления сокъ съ рециновото масло, на болния; той ще го поглѣне най-лесно, гаче поглѣща портокалата, защото маслото нѣма да се допре никакъ до-езика и небцето му.

Обяснения на образците от ръководията.

Обр. 1-ий. *Вмѣстилище на четки, гръбенъ и косми*: Образецътъ ни показва същинската величина на половината ръководиле.

То се ошива на сивоцветно конгре или на какъв-да-е по волята ни платъ съ коприна. Цвѣтата на джебоветъ № 1 се ошиватъ съ розовъ цвѣтъ коприна, а маргариткитъ на джебоветъ № 2 съ лила коприна, момняскитъ сълзи бѣли; на № 3 срѣдното цвѣтѣ ясно-синьо, моминскитъ сълзи пакъ бѣли; всичкитъ листове и клончета маслиени.

Конусообразний джебъ става тъй: изрѣжете тънъкъ картонъ по образа и покрийте го съ бордовъ или зеленъ цвѣтъ атлазъ, като го прѣчупвате на пастички, послѣ го пришивате по срѣдата на основния картонъ, който е прѣдварително покритъ съ конгре и подплата. Този джебъ служи за поставяне въ него космитъ. Картината надъ тоя джебъ може да се направи по два начина. Първий начинъ, който е и по-лесенъ, е слѣдующий: За лицето купувате си една картинка, налагате ѝ тъй, щото да бѣде малко на навънъ издадена; а празнотата, която остава отъ горъ, ѝ покривате съ коса, която става по слѣдующия начинъ: Оплѣтѣте нѣколко ката русоцветна коприна съ кука, сидеросайте ѝ, послѣ расплѣтѣте ѝ и покрийте съ неѣ горѣказаната празнота. Снагата образувате, като ѝ подпъзните съ памукъ, а отгорѣ ѝ покрнете съ кремъ коприненъ платъ; рокличката ѝ е отъ ясно-синъ атлазъ; поесътъ ѝ отъ два реда златенъ ширитъ. По втория начинъ то става тъй: ошиватъ се по чертитъ на лицето и на дрѣхитъ по съответствующитъ имъ цвѣтове.

Джебоветъ № 1 и 2 много ясно се показватъ въ образа, само че двата джеба отъ двѣтъ страни на кофуса, които служатъ за поставяне на четкитъ, трѣбва малко да сѣ издадени на навънъ и да се присѣдиняватъ съ основния картонъ чрѣзъ атлазъ отъ същия цвѣтъ на конусообразния джебъ, като се прѣчупи на пастички, за да може да се затвари и отваря; а ония на двата края се пришиватъ направо. Долний джебъ № 3 е за кривата четка; той се подплатява отъ горѣпомѣнхтия атлазъ, а картонитъ се пришиватъ по показанія въ образа начинъ.

Довършваме най-послѣ ръководилето, слѣдъ като пришемъ около орнаментитъ единъ дебелъ кордонъ.

Об. 2-ий и 3-ий. Бѣли прѣстилници за дѣца: Ошиватъ се на бѣла шевица или на верижни бодове съ цвѣтни фонци.

Обр. 4. *Монограмъ А и С*: Бѣла шевица за възглавница.

Обр. 5-ий *Н и С*, обр. 6-ий *М и Т*, обр. 7-ий *О и Т*, обр. 8-ий *Н и Т*, обр. 9-ий *Т и С*, обр. 10-ий *А и М*, об. 11-ий *С и К*, обр. 12-ий *Е и Г*, обр. 13-ий *В и Г*, обр. 14-ий *А и С*, Монограми, за кърпички бѣли орѣхи и др.

Обр. 15-ий и 16-ий. Марки за чаршафи и др. продължения отъ минхлитъ броеве.

Фиг. 41 виждѣ статията *Кроение*.

Фиг. 42, 43, 44, 45 и 46 виждѣ статията *Ажуръ*.

Корреспонденция.

Ел. Анна Кертева *Солунъ*: гдѣ сте получавала по-напрѣдъ листа ни? — Хр. М. Богданова *Ямболъ*: броеветъ Ви се испращатъ най-редовно; трѣйте ги въ пощата, ако не се окаже, тогасъ само можемъ Ви ги испрати отъ ново. — Сп. Молешкова *Панаюрице*: получихме 4 л. стойността на Дом. за 95 г. — Гана С. Великова *Котелъ*: абониранieto Ви се счита отъ 1 || 95, а тъй като всички броеве отъ 1 || 95 вече Ви сѣ испратени, затова трѣбваше по-рано да ни съобщите. Получихме 4-тѣхъ л. и ги прѣкарахме за 95 г. — Ел. Урумова *Инджеской*: гдѣ сте получавали по-прѣди списъ? — П. Станевъ *Разградъ*: подобно лице нѣмаме за да го поп. авимъ на г-жа.

Давидова *Ломъ*: гдѣ сте получавала по-прѣди списанъ? — Пор. Вакъвичева *София*: броеветъ Ви се испращатъ най-редовно; кажете кои броеве не сте получили, за да Ви испратимъ отново. — Д. Хлѣбарова *Тулча*: получихме 10 л. за дож. 94 год. 4 л. за 95 год. 5 л. и 1 л. за 96 год. — Еленка Г. Михалева *Кюстендилъ*: получихме 5 лев. 93 и 94 год. за притур.

Извѣстия.

I.

Обявяваме за знанне на г. г. абонатитъ и абонаткитъ ни, че сме назначили отъ 15 м. м. още двама агенти, а именно г. г. Т. В. Абаджиевъ изъ гр. Ямболъ и Щ. Димитровъ изъ гр. Варна, които, снабдени съ надлежнитъ книжа, излѣзли сѣ вече на обиколка за събирание абонаменти и записване нови абонати. Умоляваме прочее всички да иматъ пълно довѣрие къмъ тѣхъ.

II.

Извѣстява се на всички абонати и абонатки на «Женския Свѣтъ» и притурката му «Домакия», че отдѣлнитъ броеве отъ минхлитъ 1893 и 1894 години сѣ исчерпанъ вече. Затова, немѣющитъ въ редъ теченията отъ тия години, трѣбва да си купѣтъ цѣлитъ течения отъ тѣхъ.

III.

Умоляватъ се ония, които не получаватъ нѣкой брой, че сѣ длѣжни да съобщаватъ за това въ *продължение на 15 дена* отъ опрѣдѣлената за издаването на списанието; инакъ всички заявления подиръ тоя срокъ нѣма да се взематъ прѣдъ видъ, а слѣдователно и нѣма да се изпълняватъ.