

ДОМАКИНЯ

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЯ СЪВѢТЪ“.

Годишенъ абонаментъ
предплатителъ :

I за абонатитѣ на
„Ж. Съвѣтъ“
въ България лева 2
„ странство „ 3
II за неабонатитѣ на
„Ж. Съвѣтъ“
въ България лева 3
„ странство „ 4

Абонати и всички
всичко, що се отнася
до „Домакиня“, се ад-
ресуватъ до Дирекция-
та на „Женския Съвѣтъ“
улица Войнишка
№ 122.

ИЗЛИЗА НА 10 ЧИСЛО ВСѢКИ МѢСЕЦЪ.

Съдържание :

Образование на домакинята.

(Продължение отъ 4-и брой.)

Тия разни, а може би и други по-малки мѣ-
нния върху образованието на домакинята ще срѣ-
щаме у писателитѣ; нѣ всички тѣ нѣматъ нищо
систематично. Понятията за нейното образование
трѣбва да истичатъ отъ самитѣ частни сношения и
задължения, всрѣдъ които се намира домакинята въ
семеиното общество.

Здравия разумъ и етиката налагатъ всѣкому,
мжжъ билъ той или жена, общи длѣжности; нѣ же
ната, като се счита за домоуправителка влиза въ
всѣкакви сношения, които ѝ налагатъ особенни длѣж-
ности, що науката на домакинството издирва и из-
учва съ особенна точностъ.

Жената, която е натоварена съ управлението
на дома, майка или дѣщеря или роднина била тя,
трѣбва да има прѣдъ видъ, че е прѣдприела товаръ
толкова почетенъ, колкото и труденъ. Тя се нато-
варва съ беспрѣстанната грижа върху благоден-
ствието, охалното живѣние, здравето и достолѣи-
ното, най-послѣ, прѣдставление всѣки членъ на се-
мейството въ обществото; здравословното жилище,
чистата храна, приличното облѣкло, грижливото от-
гледвание и много други работи съставляватъ цѣла
върволица грижи, които жената не може да искара
на глава безъ помощта на коренно изучение до-
макинството и практическото му упражненіе въ къщи.

Нѣ не само грижитѣ за материалното благо-

денствие сѣ тѣжки, има и други още такива отъ
висшъ интересъ и важностъ. Честъта, достолѣието,
почестъта, семейний съставъ зависи отъ домакинята.
Затова твърдѣ справедливо цѣлий свѣтъ почита до-
макинята, хвали трудолюбието ѝ и е признателенъ
за доброто ѝ обнасяне.

Въ управлението на дома жената се прослав-
ява, а той чрѣзъ неѣ се обезсмъртѣва и осветѣва.
Животътъ ѝ е борба за доброто. Тя става за озия,
що сѣ подъ закрилството ѝ, ангелъ-хранителъ и
ратникъ на тѣхното щастіе; тя ако и да не е дала
тѣмъ живота, дава имъ обаче беспрѣстанно благо-
денствието. Тя е най-послѣ царицата на дома, спа-
сителката на фамилията, олицетворението на добро-
дѣтелта.

Това е попрището на славата за всѣка благо-
родна жена; това е славний животъ, прѣзъ който
жената упражнява най-висшитѣ добродѣтели, само-
отвърженностъ, прѣданностъ, честъ, обичъ и всѣ-
какви пожъртвования.

Такъва жена, кой не почита, кой не обича до
обожаваніе?

Който каже, че домакинята има друго прѣдна-
значение освѣнъ прѣдписаното отъ насъ ѣукъ, пони-
жава жената до степенъта на добитѣцитѣ, защото
тѣ само безгрижно ядѣтъ и пийтъ въ яслитѣ си и
въспроизвеждатъ вида си.

Нѣ ако обществената жена има други идеи
за прѣдзначението, длѣжноститѣ, положението и
блѣдѣщото си, то въ това не е виновата тя, а ло-
шото образование или по-добрѣ, съвършенното от-
сѣствіе на образованието, въспитанието и др. т. п.

Затова училищата длѣжни сѣ, щото, покрай
другитѣ прѣдмети, да доставятъ на всичкитѣ момичета
всѣвъзможни срѣдства за изучаваніе на домакин-
ството. Затова нека майкитѣ упражняватъ момиче-

тата си въ блъщните работи, за да научатъ практически да ги вършатъ; нека момитъ сами не само да залъгатъ за теоретическото изучаване на домакинството, нъ и да развиватъ особена дѣятелностъ за практическото упражняване въ блъщи.

Кроение.

1. На разни нуждни за въ къщни работи платове.

2. За массата.

1) *Покривки за маси (serviettes)*. Покривкитъ за маси се продаватъ изрѣзани и изискватъ само рѣбение. Ако нѣкой иска нарочно да скрои такива, трѣбва да прѣмѣри отъ плата единъ метръ дължина и 80 сантиметра широчина, каквато трѣбва да има платътъ. Рѣбитъ се краищата, за да се не изнищатъ.

По същия начинъ се вършатъ венчкитъ покривки за маси, слѣдъ като се измѣрватъ споредъ голѣмината на массата, която ще покриятъ.

3. За кухнята.

1) *Кърпи (torchon)*. Правятъ се отъ платно или отъ кеневиренъ платъ четвъртити на голѣмина 80 снт., порѣбени и отъ двѣтъ страни. Въ една край се ошива ширитъ въ видъ на иличе, за да се окачва.

2) *Прѣстилки за готвачница* се правятъ отъ лененъ или кеневиренъ, никога обаче отъ памученъ платъ. Скроиватъ се единъ метръ на дължина и се рѣбитъ. Отъ порѣбенитъ страни 8 сантим. насамъ се прѣшиватъ двѣ ивици до единъ метръ дълги, които служатъ за привързването имъ на тѣлото.

3) *Кърпи (lavettes, пачаври)*. Пачавритъ, ако и да сѣ прости платове, не трѣбва да сѣ отъ разни дрипи или парцали, защото тогава не служатъ за нищо. Тѣ се правятъ отъ дебелъ платъ, по-често сивъ, нежели бѣлъ или пѣкъ отъ дебелъ лененъ или кеневиренъ платъ. Тѣ се скроиватъ четвъртити на дължина и ширина 60 снт. Отдѣлни трѣбва да сѣ пачавритъ за испращване на мобилитъ; послѣднитъ трѣбва да се правятъ отъ лененъ или другъ мекъ платъ.

II. На разни дрѣхи

Предварителни общи понятия.

Всичкитъ теркове, форми и примѣри или мѣрки за кпцове на дрѣхи (патрони, patrons) се начертаватъ на единъ правоугълникъ и послѣ се изрѣзватъ точно по линиитъ.

За да кроимъ добръ, трѣбва да стоимъ въ покой, да имаме масса доста дълга и голѣма, за да се събира платътъ, а прѣди да скроимъ терковетъ или формитъ, располагаме ги така, щото да не остане безъ полза нѣкое парче. Ножицитъ ни трѣбва да сѣ голѣми и остри, за да не се притиска платътъ или се прѣмѣстватъ терковетъ или формитъ.

Платоветъ се изрѣзватъ винаги двойни; а като

се разгърнатъ, туритъ се отгорѣ имъ терковетъ, които трѣбва да занематъ същото мѣсто, което за немали и въ правоугълника; а вертикалнитъ черти трѣбва да падатъ върху жицитъ на плата.

Терковетъ или формитъ трѣбва да се убождатъ на плата съ игла, за да не се мѣстятъ. На плата бѣлѣжимъ контурата съ тебеширъ или сапунъ. А като се рѣжи платътъ, оставя се една ширина отъ 2—3 снт. за шиението. Вратникътъ и изрѣзаното мѣсто на рѣжава изрѣзватъ се точно споредъ терковетъ или формата, само отпрѣдъ се оставя едно разстояние отъ 5 снт. за рѣбение.

Принажданието се състои въ съединяване разнитъ части на дрѣхата, като се дава на всѣка една отъ тѣхъ надлѣжното мѣсто по реда, който за немаше въ правоугълника.

Шиение.

Голѣмата сполука въ шиението се състои въ твърдостта на шевоветъ и систематичната точностъ при направата на всѣка работа. Възелътъ на коцеца и якото му държане е една отъ най добритъ характеристики на всѣка добра шивачка. Възелътъ, който едно врѣме се мѣчили всѣчески да скриятъ подъ шева, днесъ не се прави никакъ вече. Първия шевъ повтаряме дваждъ триждъ, догдѣ се зайкчи конецътъ на плата. На ивицитъ, ширититъ и копчетата нужно е да се полага тоже голѣмо внимание. Ако тѣ не сѣ яко и правилно пришити, намираме се въ неприятното положение да правимъ нови неприятни бодове за улечение на първитъ. Когато напр. (фиг. 27) искате да пришите ширитъ или ивица на порѣбено мѣсто, ошивате това въ видъ на тигелъ отъ обратната страна, т. е. отъ добрата страна на дрѣхата, както се вижда въ фигурата. Послѣ прѣгъвате края на ширита и повтаряте тигела пакъ подъ същитъ условия сир. на плата.

Пришиване на ширитъ (фиг. 26). Той се пришива на прѣдмета на разстояние 2 м. м. чрѣзъ задигла; послѣ прѣгъватъ ширита на половина отъ opakото на рѣкодѣлнето и шиятъ съ рѣбенъ шевъ. При това пришиване на ширита трѣбва да внимаваме, щото той да се не набира и подиръ испираннето на прѣдмета. За да може по-скоро да се свърши шиението, първото шиение често се прави на машината или пѣкъ се прѣгъва ширитътъ на половина по цѣлата си дължина, вмѣква се въ прѣгъвката платътъ, на който той ще се пришие, и, слѣдъ като го трипосаме, зашиваме го за по-бързъ съ едно само шиение въ машината. Шиението съ рѣжа е винаги прѣдпочтително, защото прѣститъ по-добръ могатъ да управляватъ и поддържатъ малко по малко ширитътъ.

Приготовлението и направата на петелката (бутуньери фиг. 28). Изрѣзвате плата на дълждъ споредъ величината на копчето ви, слѣдъ като отбѣлѣжите мѣстото на петелката, а послѣ го трипос-

ватے и отъ двѣтъ страни, както се показва въ фигурата на разстояние двѣ жици отъ дупката и захващате да работите една жица по-горѣ, за да се покрие трипосванието. Бодовѣтъ на петелката по това се различаватъ отъ бодовѣтъ на фестона, че тѣ се правѣтъ отъ лѣво на дѣсно, така щото върхътъ на иглата да стои отдолу, а ухото ѝ къмъ петелката. Слѣдъ като поставите така иглата, завъртвате около неѣ конеца, както се то показва въ фигурата 29, и ѣ истеглювате винаги ѣмъ противната страна на петелката, за да бѣде работата ѣка и правилна. Когато се свърши едната страна на петелката, изпълнявате едното отъ двѣтъ ѣ краища, сир. наклонната линейка, която уякчава петелката, която същеврѣменно съединява двѣтъ ѣ страни. Това се изпълнява тѣй: прѣкарвате вертикално съ петелката 3—4 конци и надъ тѣхъ правите показанія бодъ на петелката, а послѣ свършвате втората страна и втория край, подирѣ което уякчавате конеца.

Вторий видъ петелка, фиг. 30, различава се отъ първата по това, че за уякчение края ѣ, дѣто ще почива копчето, прѣобикалятъ го съ бодове, като продължаватъ да правѣтъ такива и притискатъ едно до друго така, щото да образуватъ полукръгъ.

Първий видъ петелка се употрѣбѣва въ бѣлитѣ дрѣхи, а вторий — въ вълненитѣ, на които петелкитѣ слѣдъ изрѣзванието имъ, за да се не изнищатъ намазватъ се съ гомма.

Домашна кухня.

Каква именно трѣбва да бѣде кухнята и нейнитѣ принадлежноти, говорихме вкратцѣ въ поминѣлитѣ броеве на «Домакия». Казахме тамъ, че най-необходимото нѣщо въ кухнята е огнището или една машина сачена или чугумена, която може да се счита, споредъ насъ, и като по-икономична; сега ще прибавимъ къмъ това още, че въ тѣхъ може да горѣтъ или дървени, или каменни въглища, или дърва, или пѣкъ и кокъ (coke). Това ще рѣши самата домакия; защото дървенитѣ въглища сѣ скѣпи, каменнитѣ — пушѣтъ и скоро образуватъ сажди, а кокътъ бавно се запазва и скоро изгасва. Дървата само, добрѣ насѣчени въ малки парченца сѣ твърдѣ, удобни и по-прѣдпочтителни и откъмъ чистотата, и откъмъ всичко друго, тѣй като нито пушѣтъ, нито мирисѣтъ. Топлината на тия механически огнища и силата на огъня въ тѣхъ може да се регулира по нуждата — нѣщо, което е твърдѣ важно за кулинарното искусство. Освѣтъ фурнитѣ, котела и парната баня (bain-marie) и правилната топлина, имаме голѣмо прѣимущество да нагорѣщаваме върху тѣхъ и ютинтѣ за сидирование бѣлитѣ дрѣхи. Цѣнитѣ на тия толкова благодѣтелни машини се намиратъ между 15 и 1000 фр. и сѣ много полезни толкова за бѣднитѣ, колкото и за богатитѣ.

Нарежданieto на кухненнитѣ принадлежноти струва си особено внимание, защото улеснява ра-

ботата и ги запазва отъ развала. На стѣната трѣбва да имѣ дѣска, която да служи за нареждане на неѣ разни такива принадлежности; по-долу — друга такѣва съ закачалки, на които се окачватъ мѣднитѣ котли и други съдове. Ако за цѣлото въобще домакинство важи много правилото: *всѣко едно нѣщо на мѣстото си и всѣко едно мѣсто за нѣщо*, то за кухнята може да се каже, че то е основно правило.

За главно правило трѣбва да се има, че нищо въ кухнята не трѣбва да се оставя гдѣ-да-е, нѣ винаги да се пази редътъ, че, щомъ се свърши съ нѣкой съдъ или какво-да е нѣщо работата, трѣбва тутакси той да се измива хубаво и да се туря на опредѣленото си мѣсто.

Паницовмѣстилицето и особено мѣсто за оплакнудване паницитѣ, леенътъ за нечиститѣ води, малъкъ мушлукъ за миеніе рацѣтъ, 1—2 шкафа и други нѣкои малки мобили се располагатъ въ домашната кухня по вкуса и расположенieto на домакинята. (Слѣдва).

Домашна медицина.

III. Домашна фармакология.

а) Средства за исцѣряване сѣ:

1) *Кръвопусканіе*. Общо за кръвопусканieto говорили сме още минѣлата година въ «Женскія Свѣтъ» год. I бр. 24 стр. 189; за това прѣпращаме читателитѣ си тамъ.

2) *Пиявицитѣ* се настанѣватъ отъ фелдшеръ или брѣсвачи, които сѣ упражнени въ това; нѣ — понеже нѣкой пътъ се случва да не искаме да се покажемъ на чужди хора, то нужно е да знаемъ, какъ да постапимъ. Когато ще трѣбва да употрѣбимъ пиявици, първомъ ги хвърлиме въ студена вода, а послѣ искаваме ги отъ тамъ една по една и ги туряме въ праздна бутилка, за да отнемемъ влагата имъ. А понеже пиявицитѣ сѣ твърдѣ чувствителни и не трѣпѣтъ никаква миризма отъ испотѣяване или нечистотия, то затова нужно е, щото прѣдварително да се измива хубаво мѣстото, на което ще се турѣтъ. Когато искаме да туримъ двѣ или три само пиявици надъ едно ограничено мѣсто, държимъ ги леко съ прѣститѣ си и ги настанѣваме на опредѣленото отъ лѣкаря мѣсто; по-често обаче тѣ се настанѣватъ съ малка чапичка, която махваме, щомъ се увѣримъ, че пиявицитѣ сѣ хванѣли. При това, за да прѣдпазимъ болния отъ настивка, трѣбва да се грижимъ, щото тѣлото му да бѣде покрито; тоже покриваме съ тѣка покривка и мѣстото, гдѣто ще залѣпимъ пиявицитѣ, а подъ неѣ държимъ чапичъ. — Когато пиявицитѣ се наситѣтъ вече съ кръвъ, падатъ сами; изисква се обаче внимание, щото да не остане нѣкой отъ тѣхъ въ лѣглото на болния; а когато падатъ, ний ги хвърляме въ една паница, гдѣто има соль или пепель, за да избѣгватъ крѣвѣта. Така очистени и измити, тѣ се турѣтъ въ бутилка-

ката. Когато искаме, щото отъ дупките, които сѣмъ направили пиявиците да истече повече кръвъ, налагаме имъ катаплазми отъ ленено сѣме, които мѣняваме всѣки четвъртъ часъ. Ако ли искаме да спрѣмъ кръвотечението, туряме надъ дупките иски или изгорѣлъ памукъ. Изисква се внимание върху вързването дупките, отворени отъ пиявиците; защото, ако се развърже обвивката, може да истече много кръвъ и да се повреди съ това на болния. Сърбеннето на ухапаното мѣсто прѣстава чрѣзъ намазването му съ масло смѣсено съ бѣлтѣкъ.

3) *Визиканти*. Съ визикантите се прѣдизвиква образованнето на пришки въ мѣсто, гдѣто е заподѣдано; ако употреблението имъ се ограничава съ ползата на набраната въ тѣзи пришки течностъ, изрѣзваме внимателно съ ножици кожата на надутостта; ако ли цѣлѣта ни е била да се образува рана, отъ която да истича чрѣзъ нѣколко дена гной, то подиръ изрѣзването налага се тутакси единъ тънѣкъ платъ, намазанъ съ прѣсно масло, който се мѣнява 2—3 пѣти въ день, слѣдъ като се очисти раната отъ гной. Това правимъ, догдѣ се затвори раната. Изрѣзването, чистението и мѣняването изискватъ голѣмо внимание, защото невниманието причинява на болния болки.

4) *Вендузитъ* спомагатъ ни да привеждаме кръвта по повърхността на мѣстото, гдѣто чувствуваме болката. Това се сполучна много лесно, ако въ една чаша запалимъ малко памукъ и наложимъ устнето на чашата върху исканото мѣсто. Топлината разрѣдва въздуха, който е въ чашата, а външния въздухъ налѣга околните мѣста и принуждава кръвта да се стече тамъ гдѣто, въздухъ е по-лекъ; отъ това става една червена надутостъ. Чашата оттегляваме, като натиснемъ съ прѣста си околните мѣста; послѣ надращаме съ брѣснице надутото мѣсто и налагаме отново чашата, като запалимъ въ нея памукъ, а ѣмъ оттегляваме, слѣдъ като прѣстане кръвотечението.

Тия вендузи; когато се получи само червената надутостъ, казватъ се сухи вендузи. (Слѣдва).

Обяснения

на обрасците отъ рѣкодѣлията.

Фиг. 1. *Пенка*: бѣла шевица за възглавници.

Фиг. 2. Буква *П*: марка за възглавници и чершапи.

Фиг. 3. *Подсвещилница* (tapis). Нарѣжете валчесто споредъ фигурата сиво сукно по краищата на фистонъ съ желѣзна машинка, послѣ и единъ картонъ малко по на вѣтрѣ отъ фистончетата и го пришийте на сукното, слѣдъ като го подплатите. Клончето се прави особно: първо земате кѣдрѣвъ

като тѣртѣръ тѣлъ, ако се намѣри такѣвъ; ако ли не, то земате простъ тънѣкъ тѣлъ и го увивате на една тѣврдѣ тънка чорапена кука, а слѣдъ като го измѣните, ще го видите да стане подобенъ на тѣртѣръ; послѣ правѣте малки фигурки, подобни на листчетата и цвѣтенцата, показани въ фигурата, подпѣлните № 2, 2, отъ пѣстра маслинена коприна, като съедините диаметрално, сир. насрѣщните краища, така щото всичките да се съединяватъ по срѣдата въ единъ общъ центръ, та да изглеждатъ, като че отъ срѣдата на листчетата и цвѣтенцата лѣчеобразно излизатъ конците, които ги подпѣлните; № 3, 3, отъ пѣстра зелена коприна; № 4, 4, отъ пѣстра «бордо» коприна; № 5, 5, пѣстра розова; № 6, 6, тъмно вишнена; 8, тичинката отъ нѣколко жѣлти синци; № 7, 7, отъ пѣстра кремова коприна; № 8, 8, отъ жѣлти лѣскави синци, които се прѣкарватъ едно по едно на тѣлъ и се образуватъ въ видъ на тичинки; № 9, 9, се правѣтъ отъ лѣскави синци, на които голѣмината трѣбва да бѣде споредъ онаа на всѣко листче, а тичинката — отъ тѣртѣръ. Букви *а а* лила коприна, *б б* малко по тъмно, и жилчките — жѣлтъ тѣртѣръ. Като пригответе цвѣтенцата и листчетата, съединяте ги, споредъ показаната фигура, надъ единъ по-дебелъ тѣлъ подъ № 1, 1, що показва клонъ на цѣлия букетъ, който се прави отъ отворенъ каѣня цвѣтъ. Пеперудката, фиг. 11, сѣщо се прави отъ тѣлъ. Първо № 3, 3, които се свѣрзватъ съ № 4 образуватъ скелета на пеперудката само отъ тѣлъ; слѣдъ това почвате да го изработвате, като почвате отъ № 1, 1 съ гладѣкъ жѣлтъ тѣртѣръ, който прѣди да се изработи трѣбва да се истегли, за да се распусне; на него нареждате жѣлти пулчета; № 5, 5, — отъ кѣдравъ тѣртѣръ, жилѣтъ отъ бѣлъ кѣдравъ тѣртѣръ, очитѣ отъ бѣли бисери.

Фиг. 4, 5, 6, 7, 8, 9 и 10 марки за бѣли дрѣхы. (продължение отъ френската азбука).

Фиг. 26, 27, 28, 29 и 30 виждѣ статията шнение.

Корреспонденция.

Г-и и Г-а Поруч. Василевъ, Поруч. Доларадиневъ *Търново*, Женско Друж. «Майчина Любовь» *Кюстендилъ*, П. П. Колевъ *Тутраканъ*, Поруч. Шумковъ, Ек. Икономовъ *Вратца*, Анг. Подполк. Маринова *София*, А. Атанасова, Д. Чытакова *Лозенградъ*, Друж. «Китка» *Пачаюрище*, М. Кожухарова *Марковча*. Б. Мутафова *Севлиево*, М. Бессарабова *Руссе*, Катина Хр. Попова с. *Алфатаръ*, Хр. Пиперкова с. *Гебедже*, Капит. Поповъ *Шуменъ*. Получихме стойността на едногодишното течение на «Домакинята»; благодаримъ.

Г-жа Т. Пр. Ст. *Видинъ*. Ще ни испратите за полученитѣ броеве на списанието заедно съ притурката 2 лева т. е. 20 ст. за всѣки брой.

— Г-ну *Марову*. Писмата Ви подъ №№ 57 и 59 получихме, въ онова подъ № 58 не.

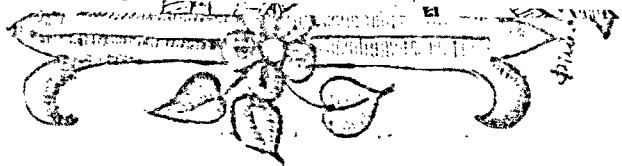
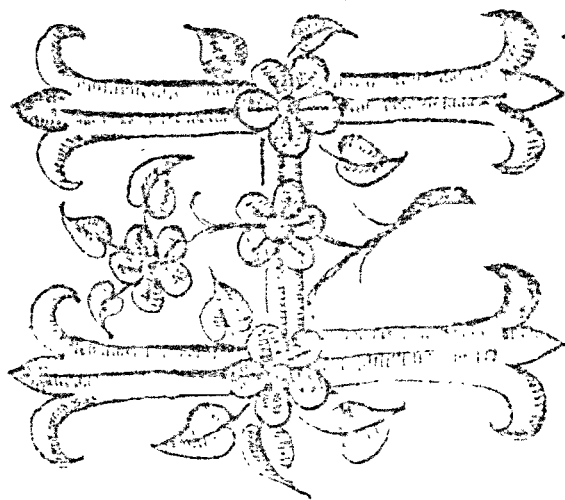


Fig. 3.

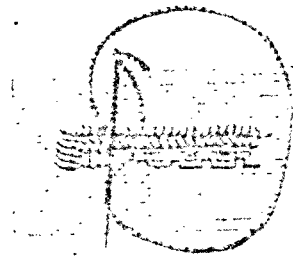
Fig. 4.







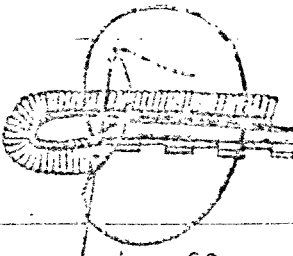
Фиг. 8



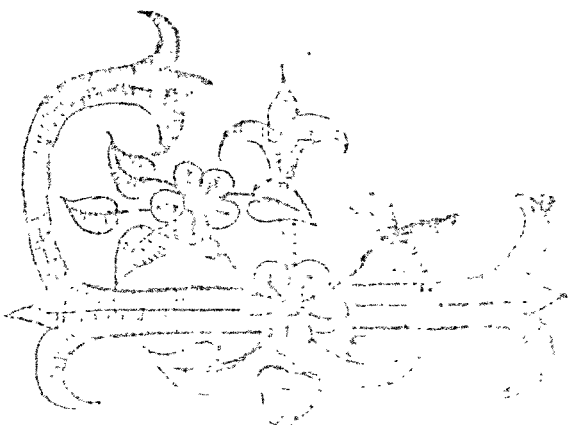
Фиг. 30



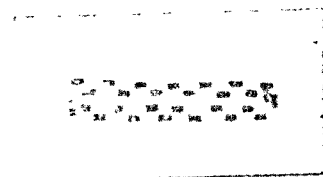
Фиг. 7



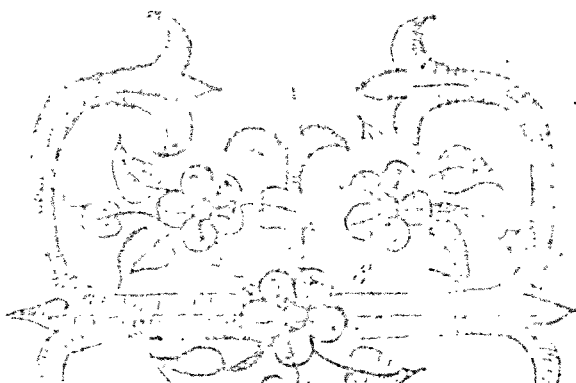
Фиг. 29.



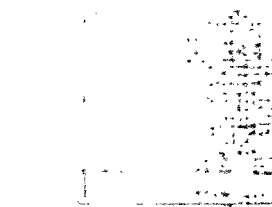
Фиг. 6



Фиг. 33



Фиг. 5



Фиг. 32