



СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РЪКОДѢЛНА,
ПРИТУРКА НА „ЖЕНСКИЯ СЪВѢТЪ“

ИЗЛИЗА НА 10 ЧИСЛО ВСѢКИ МѢСЕЦЪ.

Съдържание:

За идущата година. — Всекидневна програма на домакинята. — Кроеие. — Какъ майкитѣ. — Трѣбва ли да се изнасятъ дѣцата въ всяко време за да наскъпятъ на студа? — Приливчивостъ и придназване отъ лошото въздухъ (Дифтеритъ). — Занимание (кабузъ) у дѣцата. — Хигиенически наставления. — Сѣзати. — Какъ за зилити принаси. — Реценти за лѣтния. — Обяснение на образци. — Корреспонденция. — Обявления.

За идущата година.

Съ настоящия брой «Домакинята» свършва четвъртата година отъ съществуването си. Ползата и необходимостта отъ подобни като нашето списания сж безсъмненни. За това за да може «Домакинята» да бѣде достъпна на всѣка жена, имѣюща за цѣль: да бѣде добра домакиня и примѣрна майка, ний, безъ да жалимъ нито огромнитѣ разности, особено за клишетата и образци за ръкодѣлня, нито голѣмитѣ трудове, опрѣдѣлихме една нищожна цѣна, когато въ други страни подобни списания струватъ много повече. Обаче съ жалостъ съобщаваме че се намѣри едно значително число абонати, които, слѣдъ четири години получаване наредъ «Домакинята» най-ведиликатно и по единъ безсраменъ начинъ отказахъ да се издѣлжжъ, съ които обаче ще се потѣжни надлѣжно. За това въ идущата година «Домакинята» никому нѣма да се испрати, ако той не прѣдплати поне една частъ отъ абонамента въ първото тримѣсечие.

При това съобщаваме, че отъ идущата година «Домакинята» вече ще почне да дава, споредъ нуждитѣ и обстоятелствата, уроци и пошение и кроение на роклити както и по много полѣзни и необходими познания по всичко онова, безъ което управлението на дома става, ако не невъзможно, поне трудно и непѣлно. По този начинъ «Домакинята» ще бѣде готова съвѣтница и искрена приятелка на всѣка Г-жа и Г-ца, щомъ тѣ искатъ нейния съвѣтъ.

За улѣсенение на г. г. абонати при абонирането имъ ний насочваме мѣстнитѣ Т. П. станции, гдѣто, и по лѣсно могатъ да се сиривжтъ при неполучаване на нѣкой брой, и абонирането е много по-евтино и по-лѣсно за тѣхъ отъ колкото, ако се абониратъ тѣ на право въ дирекцията. Условиата за абониране на право или чрѣзъ Т. П. станции се виждатъ въ 8-та страница. При това като молимъ всички онии отъ г. г. абонати и абонатки, които още не сж се издѣлжили, да побързатъ и внесжтъ дългата си до края на настоящата година сами вече на право до дирекцията, безъ да чакатъ никакви расписки, съобщаваме имъ че отъ новата година «Домакинята» ще се испрати само на онзи, който нѣма стари дългове.

А за да знаемъ точното число на издѣлжившитѣ се абонати, споредъ който трѣбва да

се отпечата и числото на екземплярите, възможно е излизането на първия брой от новата 1897 г. да загъсне малко, но след това броевете пакъ ще почнатъ да излизатъ редовно и въ опредѣленото време.

Всѣкидневната програма на домакинята.

Прѣди всичко века кажемъ, че имаме за образецъ една трудолюбива домакиня, желающа въ дѣйствителностъ да си ошастливи дома, изпълнявайки си съвѣтъ по длъжностите, които ѝ се плагатъ по нейното прѣдизначение, и че имаме прѣдъ видъ една лѣпва и кокетна жена, която се уповава на своите слугини, относително огледванпето дѣцата или нагледванпето дома и която съ нищо друго не се занимава, освѣнъ съ кокетството и удоволствията си; такъва жена е недостойна за хубавата титла на съпругата и майка на нѣкое добро семейство, защото, вмѣсто да изработи щастнето на околните си хора, отчайва мжжа си и причинява, най-послѣ, чрезъ лѣнността и лука си, гибелта на дома си. Нека оплачемъ такъва жена и нека обърнемъ рѣчта си къмъ първата жена.

Истинската домакиня си прѣдначертава правила за живѣние, които изпълнява, колкото се може по-точно и вѣрно. Сутринта е опредѣлена за домашните работи: за поукната на храните и за огледванпето на дѣцата. Такъвато добра домакиня става винаги рано, за да може сама съ очите си да се увѣри, че всѣки е на работата си и, следъ като си направи молитвата, за да благослови Богъ наченития день, нагледва въ кухнята или свършва сама приготвянията за готвенето и си нарежда кухнята; надзирава или извършва сама растрѣбването изъ къщи, особено же каквото трѣбва да се изпълни въ сутринта още, като напр. стаята на мжжа си, транезарията, залата, стѣлобитѣ и пр. Послѣ, нарежда си работата, която ще трѣбва да се извърши презъ деня и размислюва върху обѣда и вечерята, следъ като хвърли прѣдварително единъ погледъ въ долапа, дали не може нѣкои остатъци отъ минлия день да се употребѣжатъ въ нѣщо при готвенето за тоя день.

Тя, подиръ закуската, грижи се за испращането дѣцата въ училището или пакъ за уроците имъ, ако се тѣ учатъ въ къщи. Послѣ провѣрява разносните на минлия день, нарежда си смѣтките, било ония на минлия день, било тия на сутринта, туря си на мѣстото закърпените дрѣхы или пакъ приготвява тия, що има да се закърпятъ презъ деня, а подиръ това разгледва и бѣлите дрѣхы най-послѣ, тя може да приеме или може да види ония, които иматъ да ѝ кажатъ нѣщо, та, по такъвъ начинъ, истинча ползотворно времето до обѣда.

Подиръ пладиѣ домакинята си изпълнява обществените длъжности, располага времето си посѣщения

или посрѣщания, въ расходка или какво да-е друго нужно; тя не може, слѣдователно, да има разпрѣдѣлени часовете си така точно, както сутринта, нъ и не се оставя на сждбата и на случая, защото всичко въ живота на жената трѣбва да бѣде по възможности отнапрѣдъ прѣдвидено и прѣдопрѣдѣлено. Ако ли такъвато домакиня не може винаги да върви по наредените отъ сама неѣ правила, то поне и не отстъпва много отъ тѣхъ безъ никаква нужда и никогда не прави това отъ своенравие.

Домакинята жертвува единъ день въ недѣлята, сждотата напр., въ раздаване дрѣхы въ цѣлото семейство, като бѣлѣжи числото на чершафите, пенширпите, покривките и пр., които дава да се перятъ и които внимава да сж добри перани и всички възвърнати.

Вечеръ домакинята пакъ се посветива на семейството си и на себе си. Тя си икономисва винаги малко време за полезно четене, за усъвършенствование познанията си, които, като ѣ въздигватъ до съпруга ѝ, правятъ ѣ по-способна да се разговаря съ него за работите си — нѣщо, което осилва още повече върските на дома. Освѣнъ това, тя зема да усѣща наклонностъ къмъ сериозните и важните разговори, така щото съпругътъ ѝ и приятелите намиратъ истинско удоволствие въ разговора ѝ и не ѣ считатъ за безинтересна или чужда въ туй, което интересува тѣхъ.

Ако, по важна причина, домакинята не е успѣла да запише дневните поукни, то тя не трѣбва да си лѣгне, прѣди да изпълни това, като има за правило, щото да си лѣга късно и когато още се е събудила рано. А следъ като си нареди програмата за по-важните си сутринни работи и се увѣри, че всички сж лѣгнали и спятъ, сѣда си на писалището и разгледва смѣтките. Такъва е всѣкидневната програма на една замощна или отъ срѣдния рѣжа домакиня.

Ако ли домакинята е работница, та е принудена да работи вънъ отъ къщи за подържане семейството, то все пакъ тя нищо не занемарява за добросъстоянието на дома си. Тя държи всичко въ редъ и чистота, часовете за бденето сж точни и опредѣлени и огледванпето на дѣцата безукорно. Ако ли ще понесаме да научимъ тайната ѝ, то тя ще ни каже, че става рано за распоредване изъ дома, прѣди да си трѣгне, че си паготва отрано ястнето, че се запишава вечеръ съ закървяването дрѣхите на мжжа и дѣцата си. Девизътъ ѝ е търпеливостта и трудолюбието — нѣща, които пожелаваме да бѣде и вашиятъ дивизъ, любезни читатели.

Кроение.

Фусти.

Горня бѣли фусти сж опашки. Опашките на горните дълги фусти биватъ или на цѣло скроени, или отдѣлно, които тогава по нуждата се прибавятъ или отнѣматъ. За скрояванпето на дългите фусти сж опашки на цѣло ще говоримъ, въ отдѣла за роклите. Фустите сж прибавени опашки се скрояватъ по слѣдующия начинъ:

Зема се три плата, отъ които единия ще образува сръдната и който ще има ширината на плата, т. е 80 снтъ; височината на опашката ще бѣде равна съ дължината, която искаме да дадемъ плюсъ 20 снт. Долната широчина на двата други платове ще бѣде 45-50, а горната — 35: значи ще бѣдѣтъ леко на веревъ скроени. Можемъ да ги скроимъ и на 10 снт. по вѣсп отъ сръдния платъ. Слѣдъ това присѣдиняваме платоветъ като държимъ горнитъ крайща равно и като зашиваемъ верева до правия платъ, и най-сетнѣ, окръгляваме крайщата на опашката (фиг. 71.)

Слѣдъ това набираме горната страна, украшаваме долната съ едни или нѣколко фербали както показва фигурата. (Вижъ прилож. на 11 брой, фигур. 70.)

Широкъ коланъ (фиг. 72.) Фустиѣтъ обикновенно се зашиватъ на широкъ коланъ, за да не грозѣтъ при бедрата. За основа на скрояването на колана зема се дебелината на кръста споредъ слѣдующитѣ обяснения:

Изсѣгляваме двѣ линии отъ точката А линиѣ АВ и АС. Растояването АД е равно съ една трета на кръстната обиколка, тъй напр., ако дебелината на кръста е 60 растоипето АД 20.

АЕ — 2 снт. по-малко отъ АД. когато тѣзи двѣ точки (Д.Е) ще бѣдѣтъ означени, тогава поставяме пергеля 2 снт. подъ точката А надъ а и окръгляваме колана за да прилѣгне колана добръ, излизаме отъ линията АС къмъ F половинна височина на колана. Ако не се носи турниоръ, тогава височината е $\frac{1}{4}$.

Колана се скроява на двѣ парчета, като се присѣдиняватъ отъ прѣдъ. Ако искаме щото колана да бѣде по високъ, т. е. да слѣзе много къмъ бедрата, тогава се скроява на четири парчета (G) за да се расшпирчи колана къмъ бедрата; или пъкъ може да се скрои на двѣ парчета, но тогава, ако искаме да расшпирчимъ колана отъ долната страна, трѣбва да направимъ пасти, иначе ще се набере.

Къмъ майкитѣ.

Когато едно дѣте лесно подрѣжава, каквото вижда, когато то е много живо и пѣргаво, такова дѣте, по всѣка вѣроятность, ще се увлича лѣсно отъ разсърдение и други подобни страсти. Въ подобни случаи родителитѣ сѣ дължни да имъ се покажѣтъ настойчиви въ неспанията си, но сѣщевременно и кротки; а когато дѣтето е сърдито, да го укротѣтъ съ отвличанне вниманието му, отъ причиняющия това сърдение прѣдметъ. Строгитѣ мѣмрения и заплашителния изгледъ повече осилватъ буйнитѣ му навици, отколкото да ги укротѣтъ.

Не трѣбва при това да се смѣемъ или се забавляваме съ дѣтисекото имъ разсърдение, но на противъ, да показваме кроткъ и жалостенъ изгледъ. Ако дѣтето ни обича — и ще ни обича, когато се отнасяме всѣкога къмъ него справедливо — подобниѣтъ ни изгледъ ще му подѣйствиува добръ. Нека имаме всѣкога прѣдъ видъ, че разсърденнето на бащата или майката, обикновенно уякчава и увеличава недостатъцитѣ на сипичивитѣ дѣца.

Има майки, които оставѣтъ дѣтето си да вика до като се умори и прѣстапе, като мислѣтъ, това сръдство за най-добро. Тазн тѣхна мисль не е вѣрна и съ този начинъ повече успѣватъ злитѣ имъ навици.

Когато дѣтето е малчеливо и бавно схваща и подражава, такова дѣте ще бѣде меланхолично и послушливо. Внимавайте тогава да държите духътъ му да бѣде винаги веселъ и събуденъ, като се расприказвате и играете съ него. Нужно е съ такова дѣте да се обръщате по внимателно и по-дѣятелно, отколкото съ буйното, защото ще бѣдете принудени да упражнявате дѣятелността както на тѣлеснитѣ му способности, така и на умственитѣ, когато за буйното дѣте ще бѣдете принудени само да изнамѣрите мирни и не буйни занимания. Съ една рѣчь, внимавайте постоянно да забавлявате дѣцата си, споредъ тѣхния характеръ и естество, иначе, ще имате зли и глупави дѣца.

Трѣбва ли да се изнасятъ дѣцата въ всѣко време за да навикнатъ на студа?

Ето единъ въпросъ, който е билъ много пѣжти разискванъ и разпо рѣшаванъ.

Д-ръ Кюмс, отъ Анверсъ като изучавалъ причинитѣ и послѣдствията отъ ваденнето малкитѣ дѣца прѣзъ вѣтровито и влажно врѣме, за да привикнатъ на студа, дошълъ до заключение, че родителитѣ въ голѣмитѣ градове вадил дѣцата си повече за луксъ и надпрѣварване въ прѣмѣнитѣ отъ колкото да ги убръгватъ на студа, защото облѣклото имъ е било повече модно отъ колкото хигиенично. Освѣтъ това г-нъ Кюмс е констатиралъ, че дѣйствието на студа се усѣща скоро и силно въ първото дѣтинство. За това, слѣдъ расходнитѣ, вечеръ, когато дѣцата се завърнатъ уморени и запотени се появяватъ неочаквано разнитѣ трѣски, хреми, кашлици, гърлоболни и пр.

Въ заключение Д-ръ Кюмс казва, че въ нежната възраст живота е много деликатенъ и цѣпенъ и свѣтъ да не се излага въ опасность чрѣзъ прѣждеврѣмни опитвания за прѣвикване на студа (М. Сборникъ).

Прилѣпчивость и прѣдпазване отъ лошото гърло (Дифтеритъ).

Дифтеритната зараза се пѣмарва: въ ципитѣ на гърлото, въ сополитѣ на носа и въ хрѣкитѣ и лигитѣ на устата и гъркланя.

Прѣдаването на заразата отъ болѣни на здравъ човѣкъ става или *напрѣзо отъ болния*, когато частъ отъ ципитѣ, сополитѣ и слюмката се исхвърлятъ право между устнитѣ, въ носа или въ очитѣ на окръжающитѣ и прислужвающитѣ болни, или пъкъ *посредствено*, когато си служимъ съ прѣдмети оцапани отъ болния. Така чашитѣ, лѣжницитѣ, кърпитѣ или дрѣхитѣ, които сѣ служили на болния и сѣ биле оцапани, могатъ да заразятъ окръжающитѣ, като нипатъ тѣи прѣдмети и слѣдъ това похванатъ устата или носа си. Освѣтъ това, лицата които се намѣрватъ около болния

могатъ, безъ да се заразятъ сами, да прѣнесатъ съ дрѣхитѣ си заразата върху третѣ лица и по тоя начинъ да послужатъ за разсадници на дифтерита.

Лесното прѣдаване заразата посредствомъ лица които сж биле около болния и нѣща които сж служили на болния, се обяснява съ свойството на дифтеритната зараза да запазва дълго врѣме своята животоспособность.

Отъ влизанieto на дифтеритната зараза, по единъ или другъ начинъ, въ тѣлото на човѣка, до появяването на първитѣ признаци отъ лошо гърло или гущеръ се минаватъ отъ 2—5 дена. Това е врѣмето което дифтеритнитѣ бацили употребяватъ за да се измжатъ и размножатъ.

Като се знае гдѣ се намѣрва и какъ се прѣдава дифтеритната зараза, лесно е да се разбере какъ можемъ се прѣдпази отъ нея. Болния трѣбва да се уедини въ една стая и никой да не влиза при него, освѣнъ лѣкари и тия които му прислужватъ.

Всѣкий, който е дохождалъ въ сѣприкосновение съ болния или съ вѣщитѣ, съ които си е служилъ, трѣбва да си измие чисто рѣцѣтъ съ сапунъ и вода и да ги исплаки въ нѣколъ обеззаразителна жидкостъ.

Дрѣхитѣ и вѣщитѣ трѣбва да се обеззаразяватъ съ разни обеззаразителни вещества, съ вряла вода или съ парната машина.

Слѣдъ оздравянето или умирането на болния трѣбва да се направи пълна дезинфекция на помещението въ което той е лѣжалъ.

Лѣчение. Употребяванитѣ до скоро мѣстни и общи лѣкарства не сж дали никакви насардчителни резултати и за това дифтерита се считаше за неизлѣчима болѣсть. Пѣ прѣди двѣ години единъ французки ученъ, Д-ръ Ру изнамѣри противодифтеритната сурватка, която се употребява въ подкожни нацѣрвания и стига само да се употребѣи на врѣме — отъ 1-й—3-й день на заболяването — дава блѣстящи резултати, излѣкуването бива почти сигурно. За това родителитѣ сж длъжни, прѣдъ видъ върлуващата епидемия, да показватъ дѣцата си на лѣкари още на първия день отъ заболяването имъ, особено ако тѣ се оплакватъ отъ гърло.

(М. Сборникъ).

Запичание (кабузъ) у дѣцата.

Разни сж причинитѣ на кабуза у дѣцата. Обикновенно той произлиза отъ недоброкачествеността на майчиното млѣко, или отъ не добръ сготвение на млѣкото, ако му се дава да сучи искусственно. Другъ пѣтъ нѣкъ причината е слабостта на смилателнитѣ му органи, слѣдствие на което стомахътъ не е въ състояние да смла и най лѣсносмляемитѣ храни.

Недоброкачествеността на майчиното млѣко се дължи на много причини, тѣ сж, или пѣмание здравие, или навика на многоедение, или голѣмото злоупотребление на нишестени вещества.

Душевното състояние на дойката, сжщо влияе за смилането на храната отъ дѣтето. Голѣмата сжарбъ, както и разсърдчането не само злѣ влияйтъ на смилането,

но понѣкогаж могатъ да прѣдизвикатъ и смъртта. Дѣцата на майки, които обичатъ да употребяватъ спиртни напитки, често въ първитѣ мѣсеци страдатъ отъ запичанне, когато, напротивъ, кравешкото млѣко, макаръ да стои много по-долу отъ майчиното, обаче, когато се дава грижливо и внимателно, много по-рѣдко прѣдизвиква запичанне.

Хигиенически наставления.

Нищо нѣма по-врѣдително отъ мокритѣ дрѣхи; за това винаги когато ги обличаме, трѣбва добръ да ги новѣтруваме и псушимъ. Ако тѣ се намокрѣтъ въ врѣме на посението имъ, трѣбва по-възможность по-скоро да ги прѣбличаме; а ако нѣмаме възможность за това, тогава трѣбва да се движимъ за да прѣдваримъ всѣко зло. Защото, ако оставимъ дрѣхитѣ да псухнатъ отъ горѣ ни, възможно е да уловимъ нѣкоя болѣсть.

* * * Отбѣгвайте отъ навика да туритѣ единия си кракъ върху другия, защото споредъ анатома Херманъ Майе, тази лошава привычка съ врѣме причинява пекриваванне на долната частъ на гърба.

* * * Чистотата споредъ Смолца не е само необходимостъ за тѣлесното ни здравие, но е и признакъ за дѣятелността, веселостта и до нѣждѣ и за правственността ни. Въ мръснитѣ дупки, обикновенно се прѣбитава, скотството, кражба и всичкитѣ други злодѣяния. Отсѣствието на чистота не само тѣлото поврѣжда, но и чистотата на душата.

* * * Единъ знаменитъ Германскій лѣкаръ доказа, че количеството на въздуха, което се приема чрѣзъ дѣханне се намалява отъ 20-24 на 100 когато носимъ корсети. Значи, въ разстояние на 12 часа бѣлитѣ дробове се лишаватъ отъ съответствующата частъ на 1152 пѣти приетия прѣзъ това врѣме чрѣзъ дѣханне въздухъ. Единъ нѣкъ лѣкаръ Американецъ доказалъ че вмѣстимостта на бѣлитѣ дробове у носящитѣ корсети е по малка на 200 ситм.

* * * Внимавайте, щото стаята на болния да се държи винаги въ чистота и редъ. Чашитѣ както и лѣжицитѣ всѣкога да се омѣятъ слѣдъ употреблението имъ и да се турятъ на мѣсто невидимо въ очитѣ на болния. Така сжщо лѣкарствата да се турѣтъ далечъ отъ болния, за да не се обърне върху тѣхъ постоянно неговото внимание и се умори умътъ му съ смѣтанне на разнитѣ врѣмена, прѣзъ които ще земи лѣкарството.

* * * Всичкитѣ течности, нужни за болния, трѣбва да се върдѣтъ добръ затворени, за да не приематъ мпризми или други нечистотии. По никой начинъ въ стаята на болния да не държимъ нечисти дрѣхи или каквото и да е за псушение, защото отъ тѣхъ се прѣдаватъ на болния неприятни мпризми.

Съвѣти.

Спопаванне леда отъ плодоветѣ. — Когато плодоветѣ сж замръзнали, не трѣбва да ги приближаваме до огъня, нѣ напротивъ, да ги туряме въ студено

мѣсто, гдѣто ги оставяме малко, а когато се стопи твърдата около тѣхъ повърхностъ, можемъ да ги ядемъ, като сме увѣрени, че тѣ не сж изгубили нищо отъ вкуса си; нъ това трѣбва да стане на сжщия день още.

Какъ дарзеното масло не серазвали — За да не се развали дървеното масло, достатъчно е да излѣемъ въ напълнената съ масло бутлика по 5 ситл. добъръ спиртъ, така щото да бѣде добъръ напълнена, и да ѣж запушимъ добрѣ. Така, маслото се запазва дълго врѣме, безъ никакво значително промѣненне, ако, особено, се погрижимъ да запушимъ устнето съ нѣкой мѣхуръ. Спиртътъ, като по-лекъ отъ маслото, стои винаги отгорѣ и прѣнаствува на въздуха да окисли маслото.

При това гърнетата сж по-добри за туряние въ тѣхъ дървеното масло, отколкото стъкленитъ бутлики; отъ последнитѣ по прѣдпочтителни сж тъмноцвѣтни тѣ, нежелѣи бѣлѣтъ стъклени бутлики.

Запазване на млѣкото. — Млѣкото се запазва дълго врѣме, като се хвърли въ неѣж малко магнезий или тебеширъ. Или пъкъ като се възвира всѣки день.

Какъ се поярѣя развлѣното или вскислѣното се млѣко. — Възвира се съ малко поташа като се расклаща постоянно.

Какъ се познава чистото млѣко. — Най-простийтъ начинъ за распознаване дали млѣкото е прѣсно, е слѣдующийтъ: Зима се една стоманена игла, която се истрива добрѣ, за да се почисти добрѣ. Тѣзи игла се потопява въ млѣкото и се изважда вертикално; ако на острието ѝ е останѣла нѣкоя капка млѣко, то значи, че млѣкото е чисто; ако ли не е останѣло никакъ, то може да бѣде нѣкой твърдѣ уверенъ, че млѣкото не е чисто.

Какъ криви могатъ да дидатъ позече и по-добро млѣко. — За да се сполучи, щото кривитѣ да даватъ повече и по-добрѣ млѣко, трѣбва всѣки день перѣкъснѣжто да имъ се дава за пиење похладена вода (леко хладка), въ които сж примѣсени половинъ литръ трици на ведро и половина шепя солъ. По едно ведро се дава при всѣко отъ троекратното имъ въ день яденне. — Резултатътъ отъ това нѣма да закъснѣе подиръ малко врѣме може да се констатира, че полученото млѣко е отъ по-добро качество и въ по-големо количество (25%).

Противъ мигрена. — Растопѣте три или четири парчета, колкото лещата голѣми, лемонена киселина въ водата испийте ѣж. Въ по-малко отъ единъ часъ ще бѣдете съвършено исцѣренъ отъ мигрена.

Какъ очистватъ мобилитѣ. — Мобилитѣ трѣбва да се намазватъ и трижтъ съ слѣдующата смѣсь въ растворъ: стопяватъ се полека 60 гр. бѣлъ или жълтъ воскъ и се прибавятъ 120 лр. чистъ теребенитъ; сгема се отъ огъня и се расклаща до съвършено истудяване. Намазването съ тая смѣсь не само изважда на явѣ естествения цвѣтъ на дървото, нъ и му дава еднаква съ верника лѣскавина.

Какъ кокошкитѣ снасятъ зимно врѣме. — За храна на кокошкитѣ зимно врѣме нека се дава това: накълцайте коприви, които сте набрали пролѣтно и

лѣтно врѣме, потопѣте ги за малко врѣме въ топла вода и примѣстете съ картофи, оризъ, трици или каква-да-е друга храна, що давате на кокошкитѣ. — А когато млѣкото е естивно и изобилно, давайте на кокошкитѣ да пийжтъ млѣко и съ каймакъ веднѣжъ въ недѣлѣта. Печалбата ще бѣде два пѣти по-голема отъ расхода за това.

Пакъ за зимни припаси.

(Продължение и край)

Туршин. — Чрѣзъ посоляване се запазватъ и други, освѣтъ масѣта: говежди (гърди и езикъ); телешки (езикъ), овчи и свински; още и риби, нѣкой бобова (зелени бобове) и зеленчуци (туршин). Посоляването бива сухо, когато, напр. се употрѣбѣва солѣта, както си е, и водни, когато солѣта се растопява въ водата (армия). Слѣдъ като омекнѣтъ месатъ въ армията, направена отъ солъ и топла вода въ пропорция единъ литръ солъ за половинъ литръ вода, опушватъ се и се запазватъ като свинската масъ.

Бобътъ се обѣла и се възвира прѣзъ петнайсе минути или се погърва, а послѣ се прѣцѣжда и нарежда въ нѣкое гърне: единъ редъ бобъ и единъ редъ солъ; а когато се напълни сѣдѣтъ, покрива се съ една дъска, надъ която се туря една тухла или другъ нѣкой тѣжъкъ прѣдметъ, а послѣ се туржъ въ подпѣщата. Въмѣсто покрива може да се турѣ единъ слой масло или дървено масло надъ боба, а въ този случай устнето на гърнето се покрива съ кожа.

Има и другъ начинъ за посоляване прѣсенъ бобъ: зима се добъръ зеленъ бобъ и се напизва въ конецъ като бросница, потопява се въ врѣла вода прѣзъ 3-4 минути. Послѣ се оттегляватъ отъ тамъ и изсушаватъ на сѣнка, въ добрѣ провѣтрено мѣсто. Три и четири пѣтъ въ день тѣ се прѣнасятъ отъ мѣсто на мѣсто; турѣжтъ се на два реда, както сж вързани, за да не се чупѣжтъ, изсжхвайки и зада не се допиратъ единъ о други. Добро е да хвърляме въ водата, гдѣто ще възври бобътъ, малко пепель и едно сноиче майданосъ, а когато изсжхне, завиваме го съ хартия, та, когато искаме да наготвимъ нѣщо, туряме го въ студена вода, за да придобие естествения си цвѣтъ.

Зелѣто се приготвѣлява тѣй: Зима се нужното число бѣло зелѣ и, като се отнемѣжтъ зеленитъ имъ листове и кочанѣтъ, нарѣзва се въ малки парчета, които се хвърлятъ въ чиста бѣчва, като се турѣжтъ на дъното ѝ нѣколко листа посолени. На тѣхъ се туря единъ редъ нарѣзано зелѣ на височина петъ сантиметра, а послѣ единъ редъ солъ и т. н., додѣ се напълни бѣчвата. За да стане зелѣто вкусно, хвърлятъ се въ бѣчвата нѣколко дафинова листа или други нѣкои ароматни трѣви, а послѣ се покрива бѣчвата съ едно чисто платно и на покривката на бѣчвата се туря една дъска съ нѣкоя тяжесть отгорѣ. Когато водата възлѣзе на повърхността, отнема ѝ се пѣната и се пизва платното, а се прибави солена топла вода, додѣ се покрѣе зелѣто. Това става четири или петъ пѣти прѣзъ първитѣ петнадесетъ дни. Подиръ

два мѣсеца зелѣто е готово. Добъръ направеното зелѣ е винаги бѣло.

Къа-тазички. — Посоляваме ги или оставаме прострени на една паплица или по нѣкое платно до слѣдующия день, когато ги туряме въ нѣкой сѣждъ или нѣкой бутилка, пълни съ силенъ оцетъ. Подиръ осемъ дена зима се оцетятъ, който може да послужи за други нужди на кухнята, и се туря другъ оцетъ, като му се прибави и всичко друго нужно, като лукчетата, пиперки, дафинови листа и пр. Покрива се сѣждътъ съ кожа и се туря на хладно мѣсто. Прѣдпочтителни сѣ малките бутилки, защото, колкото по-малко сѣ въ тѣхъ краставичките, толкова сѣ по-добри.

Трѣбва да се отбѣгватъ готовитѣ Европейска турши, които сѣ много зелени, защото зелената имъ е отъ сѣрѣстата мѣдъ, която е растопена въ оцета, а слѣдователно е отровна. Тия туршини лесно се познаватъ, кога съдържатъ туй съединение, като се потопи въ течността една игла, която почервенява. Нѣ и отъ единъ простъ погледъ могатъ се разпозна; когато туршинитѣ сѣ отъ естествена зеленина, тѣ сѣ боядисани; инакъ, тѣ сѣ желтинькиви.

Францискъ Анперъ намисли слѣдующия полезенъ начинъ за запазването на хранитѣ; отнима имъ се кислородътъ чрезъ повечѣ или по-малко варение, споредъ естеството и твърдостта имъ. Но-главнитѣ пункты отъ тоя начинъ сѣ слѣдующитѣ: Затварятъ се херметично въ кутини или бутилки хранитѣ за запазване, слѣдъ като повржатъ малко, и се залѣняватъ кутинитѣ, които се турятъ въ нѣкой котелъ, пълненъ съ вода, и възвиратъ тамъ дълго врѣме, а се изваждатъ, слѣдъ като истине водата. — Така се запазватъ: месото, ловитѣ, рибитѣ, зеленчукътъ и бобътъ. Тѣ се прѣваряватъ въ солена вода, а, като истинятъ и се прицѣдватъ, турятъ, се въ кутини, пълни съ армия, затварятъ се добръ и се турятъ въ врѣла вода, за да възвратъ.

Рецепти за ястия.

Свински крака. Земаме свински крака чисти, възвиратъ ги, слѣдъ това обършваме ги добръ съ нѣкой кърпа и ги насоляваме и пиперосваме. Истопяваме въ едно тенджерѣ кр. масло въ което потопяваме краката, оваляваме ги въ начуканъ хлѣбъ на дръбно и ги опичаме на скара, внимавайки да се нечервятъ.

Гръцка яхния. Надробяваме на малки парчета овчето мѣсо и го туряме на огъня заедно съ малко лукъ, наклъцанъ на дръбно като прибавяме масло, солъ. Разбъркаме постоянно съ дървена лъжица, като прибавяме постепенно малко вода до като се нечерви. Прибавяме послѣ малко домата и съответствующата вода. Когато мѣсото ще бѣде полуопечено, прибавяме зеленчукъ споредъ желанието си.

Стифидо Гръцко. Обържаме на огъня въ едно тенджерѣ съ кр. и дърв. масло месото заедно съ единъ лукъ, слѣдъ което охлаждаме го постепенно съ вода и домата. Прибавяме слѣдъ това половина чаша оцѣтъ и малко вино. Прибавяме въ тѣхъ отдѣлно приготве-

нитѣ си дръбни лукови глави разцелени кръстосано и опържени въ кр. масло, които ги туряме въ мѣсото като прибавимъ и скеледи отъ чесанъ, малко пиперъ, солъ, дафинови листове, — малко бусилекъ и съответствующата вода. Нахлупваме тенджерето добръ и го поставяме на слабъ огънь да се опече.

Пита. Земаме 100 гр. брашно, 7 яйца, 50 гр. масло, 60 гр. захаръ начуканъ, 150 гр. млѣко, 10 гр. бпрена мая (дрожди); туряме маята отъ вечертъта въ вода, а слѣдующия день изливяме водата. Туряме маята въ единъ сѣждъ и приливяме 50 гр. млѣко и едно яйце, разбиваме го добръ и го туряме въ единъ сѣждъ, прибавяме и малко брашно колкото да се образува рѣдка каша, надъ тази каша прибавяме брашно разбъркаме ги и оставаме да изтѣзе брашното пакъ горѣ, разбиваме добръ 2 яйца, изваждаме бѣлата на 7-тѣхъ горѣ яйца и, слѣдъ като ги разбиемъ добръ, прибавяме захарта и пакъ разбиваме; тази каша туряме въ коритото, яйцата надъ кашата, млѣкото, маслото, и лека полека размѣсваме. Даваме нослѣ пеканата форма и испрацаме на фурната.

Прасе въ фурни. Очистяваме едно прасенце и го туряме въ една кацарола съ малко вода и солъ, като оставаме така да стои около единъ часъ. По туй врѣме приготвяме слѣдующето: земаме 2 лукови глави наклъцано на дръбно и ги опържаме съ кр. масло. Надробяваме червения му дробъ и, слѣдъ като се опърже лука, прибавяме дроба като пържемъ и съ тѣхъ около 10 минути. Прибавяме послѣ около 150 гр. черни стафиди, 50 гр. разакъ, фѣстѣци, една чаша бѣло старо вино, една лъжица домата, съответствующий оризъ и ги оставаме да повржатъ около 20 минути. Сиѣмаме го отъ огъня, прибавяме обѣдени кестани и нѣкои цѣли опечени, малко галета добръ начукани. Прибавяме солъ, пиперъ, малко тарчинъ (прахъ), нѣколко маслини едри безъ костичкитѣ му. Слѣдъ като разбъркаме всичко, изваждаме прасето отъ водата, обършаме го добръ и го напълваме добръ съ приготвеното и го запиваме. Пържемъ въ кр. масло зели (армея), прибавяме и 2 лъжици домата, червенъ пиперъ. Постиламе тавата съ така приготвеното зелѣ, надъ което туряме прасето като налѣвимъ и малко армея и го працаме въ фурната.

Гръцка съ кестани. Очистяваме една гъска, отиѣмаме крилата и вжтрѣшността му и крайщата на краката му. Обържаме съ малко кр. масло дробчетата му, заедно съ лукъ наклъцанъ на дръбно като прибавимъ и кестани обѣдени и очистени добръ; слѣдъ като се опържятъ прибавяме: солъ и разни мпродии, съ това пълнимъ гъската което прѣдварително сме посолили и го запиваме. Така приготвената гъска испрацаме въ фурната гарнирана съ зели и картофи.

Обяснение на образцитѣ отъ рѣкодѣлнята.

Фиг. 2. *Вътрило за картмички фиш.* 1. показва сжщото вътрило по величина каквото ще бѣде въ дѣйствителностъ.

Фиг. 3 *Чантичка за умбрели и пр.*

Фиг. 4 *Пирамидъ за ламбъ.* Ошива се съ копринна надъ атлазъ.

Корреспонденция.

Г. Г. Ел. Х Кишев. *Карлово*, М. Я. Парг. *Вратца*, и Г. Дмитровъ село *Жероца*, получихме по 3 лева. Домакинята отдало струва 4 лв. — Ел. Станова *Плевен* получихме 1 л. за книжк. Вслит. на момитъ състанжалитъ се съобразихме. Г. Г. * * * *Руссе*. Първий пътъ получаваме писмо по не можемъ да спремъ испращането, защото подписа Ви не се чете. — М. Минасиянъ *Варна* получихме 4 л. абонаментъ за 96 год. (за Г. а Елсе. К. Кисп. *Видинг* !

Открива се подписка

за спомоществатели за V годишнина

на
„Женския Свѣтъ“

и на притурката му

„Домакиня“

съ особено приложение за образци отъ ржкодѣлия,

периодически списания,

редактирани отъ жени

за

госпожи и госпожици

«Женския Свѣтъ» и тая година ще излиза на 1 и 20 число, а «Домакинята» веднажъ: на 10 число всѣки мѣсець.

И «Женския Свѣтъ» и «Домакинята» ще излизатъ по на една кола отъ формата еднакъвъ съ минж-годинишния; първий ще се занимава съ общественни народни, научни, филологически и педагогически въпроси, които се отнасятъ до жената; а още и съ огледване и въспитание на дѣцата, и въобще за всичко, що се отнася до женската дѣятелностъ; а втората ще се занимава съ домакинството, домашно управление, домашна медицина, разни полезни съвети, домашна кухня и всичко, което е необходимо за всѣка домакиня; още тя ще дава уроци за грешне и шипене на разни дрехи, ще учи ржкодѣлнето, споредъ най послѣдната мода. А всѣкой брой ще се придружава и съ особено приложение за образци на ржкодѣлия и др.

Годишниятъ абонаментъ на «Женския Свѣтъ» заедно съ притурката «Домакиня»: —

1) За абон. на право въ дирекцията ни или чрезъ друго лице 7 лева, за странство 9 л.; на всѣко списание по отдѣлно за България 4 лева, за странство 5 лева.

2) за абон. въ Т. П. станция на «Жен. Свѣтъ» съ «Домакинята» 5.50 л. на всѣко списание по отдѣлно 3 лева.

Поръчки, непридружени съ цѣлата или поне една часть отъ стойността, не се изпълняватъ.

Забѣл. 1. Първий брой на «Ж. Свѣтъ», както и на притурката «Домакиня», испращатъ се до всѣкого — абонатъ или неабонатъ — *Даромъ*.

Забѣл. 2. Всичко, що се отнася до списанието или притурката, испраща се съ адресъ: До Дирекцията на «Женския Свѣтъ» ул. Войнишка № 122 — Варна.

Единъ съветъ
къмъ читателскитъ ни.

Недѣйте купува никакви дрѣхы и други зимни чешити, прѣди да посѣтите новоотворената

въ улица Прѣславска магазинъ, както и другитъ двѣ още модни магазини на г. г. Хаджи-Петръ Христовуловъ и С-не, бивша фирма Паруси Герогу и С-не въ Варна.



ЕКОНОМИЧЕСКИ САПУНЪ

НА

ХР. ИВ. РИЗО, ВЪ ВАРНА

награденъ съ златенъ медалъ въ I-то Българско земе-ледѣлческо-Промисленно Изложение въ Пловдивъ и съ бронзовъ — отъ Анверското изложение.

Прѣдпазвайте се отъ имитация. Истинскитъ сапунъ носи горнята марка.

ОБЯВЛЕНИЕ

Отъ фабриката право на клиентитъ.

Нашата фабрика продава непосредствено на своитѣ клиенти (мющерии) и съ това имъ дава възможностъ, да могатъ да правятъ голѣма економия. Първата економия е тая, че се печели разликата, която голѣмия (на едро) продавачъ отстъпва на малкия (на дребно) продавачъ, или часовникарь и златаръ, а втората отъ малкия продавачъ (часовникарь или златаръ) на мющерията. На всички ще да е пзвѣстно, че печалбата на единъ часовникарь или златаръ е голѣма за това, защото той не може да продаде много часовници на день, а между това има своитѣ разноски, които трѣбва да покрива всѣкидневни, така че единъ часовникарь или златаръ трѣбва да гледа, щото отъ единъ часовникъ да спечели отъ 5 до 250 лева.

Нашата специалностъ е фабрикуването само на сребърни и златни часовници ремонтари (безъ ключъ). Часовникъ безъ ключъ е едно отъ най практичнитѣ изобрѣтения въ днешно врѣме. Въместо да е принуденъ човѣкъ да търси по джебовеѣтъ ключа за да навие часовника си, па и катогото намѣри, дупката му е въ много случаи пълна съ прахъ и по тоя начинъ — безъ да ще — вкарва праха въ часовника си. Между това, часовникътъ ремонтаръ има копче (топка) на върха си, което държи халката за ланеца (верижката) и което, като се завърти нѣколко пжти, навива часовника; сжщето копче служи за регулирането на стрѣлката.

Всѣкий, който е ималъ такъвъ часовникъ, напълно сме увѣрени, никогда не ще взема вече другъ видъ часовникъ.

Нашитѣ часовници сж признати въ цѣлъ свѣтъ, за най-добри и прѣввсхождатъ всички други по това, че точно работѣтъ, че сж солидни и което е най-важното, — че сж евтини.

Нашата фабрика сжществува вече отъ 1852 год. и е спечелила всесвѣтска извѣстностъ, а е награждена съ най-голѣми награди и отъ най-важнитѣ изложби.

Нито единъ часовникъ не излиза изъ нашата фабрика прѣди да е внимателно прѣгледанъ и опитанъ; значи съвършено готовъ и приготвенъ така, щото да може веднага да се употреби.

Всѣхъ часовникъ е туренъ въ хубаво изработена котия, отъжтрѣ съ свила, въ която котия се памира приложена и писменната гаранция за три години.

Купувачътъ има право да ни върне въ течение на шестъ мѣсеци всѣхъ часовникъ, който не би работилъ точно

Всѣхъ поръчки се испращатъ безплатно, т. е. поръчките се доставятъ освободени (неплатени) отъ пощенски разходи и мито както за България, тъй и за Сърбия, Чернагора, Стара Сърбия, Босна, Херцеговина, Приморье, Банатъ, Бачка и Сремъ. па и на всѣхъ други страни по цѣлия свѣтъ. Но този начинъ купувачътъ получава часовника, доставенъ въ къщата му безъ главоболня, безъ тичанье по митници и безъ всѣкакви други мъчнотии.

Всѣхъ направки, които би се оказали нуждни за единъ купенъ часовникъ въ гарантираното врѣме отъ три години, ще ставатъ безплатно, ако часовникътъ се испрати на нашата Лондонска работилница.

Послѣдните цѣни въ брой и безъ шконтъ (отбивъ) сж тѣзи:

А. Сребренъ часовникъ, безъ ключъ (ремонтаръ) пунцирано сребро съ 6 рубини и съ кристално стъкло, якъ и траенъ лева 15.

А. А. Сжщий часовникъ, съ дубли сребърни капаци, елегантно гравирани лева 23.

В. Златенъ часовникъ, безъ ключъ (ремонтаръ) злато отъ 18 карата, пунциранъ, якъ съ 13 рубини, съ златни или стоманени (челични) среблки и съ малкъ втори капакъ отъжтрѣ, съ красиво гравирани капаци, съ гладко полирано сърдце или пъкъ съ издълбанъ монограмъ, съ слова, корона и пр. 45

В. В. Сжщий часовникъ както и подъ В. съ яки дубли капаци отъ 18 карата злато, твърдъ елегантенъ и съвършено добръ работи. 60

С. Ройалъ хронографъ, отъ 18 карата злато, най-добъръ склопъ и най-съвършенна изработка, дълготраенъ. 90

С. С. Сжщий часовникъ съ дубли и твърдъ яки капаци отъ 18 карата злато, искусно гравирани съ гладко полирано сърдце или пъкъ съ издълбанъ монограмъ, съ слова, корона и пр. 125

Д. Империялъ хронометръ съ календаръ, който показва: деньтъ, седмицата, мѣсецътъ и датата, съ 18 рубини, усъвършенствуванъ по прѣдписанието на найповото изобрѣтение. Този е единъ най усъвършенствуванъ часовникъ, който до сега е можалъ да си направи и който не може да се купи ни при часовникаря, нито златаря за по малко отъ 500 лева; нашата цѣна е: 225

Всѣхъ наши часовници сж фабрикувани въ двѣ разни величини — голѣма и малка (за мъже и жени) безъ разлика въ цѣна.

Стари часовници, старо злато и сребро (строшено или не) приемаме даго платимъ по най-висока стойностъ, ако ни се прати по пощата.

Исплатяването за поръчаните часовници може на става въ чекове, или български банкноти или съ пощенски записи (па и съ марки за по малки суми) било изъ България и които и да била друга държава, но прѣпоръчено и адресирано до г. Директора.

Ние молимъ всѣхъ наши почитаеми клиенти, да пишатъ точно и четливо своите адреси, когато ще ни проведѣтъ поръчки, каквото да се избѣгнатъ всѣкакви погрѣшки и протаканье на кореспонденция.

Нашето намѣрение е, да задоволимъ напълно нашите клиенти, защото знаемъ отъ опитъ, че това е най-добрата прѣпоръка за нашата работа и стока, и свѣтки ония, които веднѣжъ би купили отъ насъ, навѣрно ще ни прѣпоръчатъ на своите приятели и познаници.

Адресъ за писма и поръчки: Господину С. М. Hosali 7, Red Lion Court, London, E. C.

Търсимъ сжщо въ всѣко мѣсто веднага едно интелигентно лице за нашъ Агентъ. Особенно знание за познаване стоката не е нужно, а така сжщо не трѣбва да напуца сегашната си работа. Добра заплата и комисионна. Твърдъ добъръ случай за единъ пъргавъ младежъ или жена.

Съдържание на IV-та година на „Домакията“

Къмъ читателите ни	стр. 3
Домашки расходи	стр. 4
Кроение	стр. 5, 14, 19, 27, 34, 67, 85, 90
Хигиенически наставления	стр. 7, 24, 32, 39, 48, 56, 92
За баните на трудните жени	стр. 7
Рецепти за истия	стр. 15, 21, 31, 38, 46, 55, 71, 80, 88, 94
Обяснения на образци	стр. 8, 16, 24, 32, 40, 48, 56, 64, 72, 88, 94
Кореспонденция	стр. 8, 16, 24, 40, 72, 94
Царството на жената	стр. 9
Изучаване на домакинството	стр. 11
Плетение	стр. 13, 19, 43, 51
Свѣти	стр. 15, 21, 31, 39, 46, 54, 70, 79, 86, 92
Службата на домакинството	стр. 17, 25
Листа за денне	стр. 21
Пране	стр. 29
Ажуръ	стр. 29, 35, 44, 52, 75, 82
Кста именно да се ява докторатъ?	стр. 31
Домашно счетоводство	стр. 33, 41
Благоприличieto	стр. 31
Аммониякъ	стр. 37
Женска дѣятелност по видустрията	стр. 49
Правила за хранение и пиеие	стр. 50
Свѣти за морски бани	стр. 53
Домашна кухня	стр. 53
Прѣимствата на домакията	стр. 57, 65
Кроение и Шиеие	стр. 58
Пакъ за зимни припаси	стр. 60, 87, 93
Хигиена	стр. 61, 69, 78
Медътъ като лекарство и като храна	стр. 63
Цѣната	стр. 67, 77, 83
Важно извѣстие	стр. 73
Мисията на жената въ възпитанието на дѣцата	стр. 73, 82
Майка и дѣте	стр. 85
За идущата година	стр. 89
Всѣхдневна програма на домакията	стр. 90
Трѣбва ли да се изнасятъ дѣцата и пр.	стр. 91
Прилепчивостъ и прѣдпазване отъ днотеритъ	стр. 91
Запичанне (кабузъ) у дѣцата	стр. 91

1

Всѣчко, що се отнася до списанието или притурката испраща съ съ адресъ: До Дирекцията на „Женския Свѣтъ“ ул. Войнишка № 122 — Варна.

Писма неплатени не се приематъ.

Всѣкакви обявления, относящи се до госпожи и господа, приематъ се.

Правото за записъ въ Т. II. стан. се плаща отдѣлно отъ абонамента.

Годишенъ абонаментъ

I за абон. въ Т.-II. станция — на притурката	л. 3. —
— на притур. съ Ж. Св.	„ 5.50
II за абон. на право въ Дирек. — на притурката	„ 4. —
— на притур. съ Ж. Св.	„ 7. —
III за странство — на притурката	„ 5. —
— на притур. съ Ж. Св.	„ 9. —