

ДОМАКИНЯ

СЪ ОСОБЕННО ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ОБРАЗЦИ НА РАКОДЪЛИЯ,

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЙ СВѢТЪ“

Излиза на 10 число всѣки мѣсець.

Годишенъ абонаментъ
грѣдплатимъ:

I за абонаментъ на
„Ж. СВѢТЪ“
въ България лева 3
„ странство „ 4
II за неабонаментъ на
„Ж. СВѢТЪ“
въ България лева 4
„ странство „ 5

Абонати и въобще
всичко, що се тнася
до „Доманиня“, адресу-
вать 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 „Домакиня“

Съдържание:

Нашитъ премии. — Бюджетътъ. — Слагане на тра-
пезата. — Ажуръ. — Разсърдзанието и здравето. — Из-
биране на очилата. — Съзвѣти. — Рецепти на лстия. —
Обяснение на образците отъ ръкоделията. — Корреспонден-
ция. — Съдържание на III-та годишника на „Домакинята“.
— Извѣстия.

Нашитъ премии

1) Една книга, а именно:

Въспитанието на момикъ

отъ

Фенелона,

всеизвѣстния французски педагогъ и списатель на
Телемаха, и

2) Една картина,

турени сѣ вече подъ печатъ и наскоро ще бѣдѣтъ
распратени до ония отъ абонатитъ ни, които сѣ си
прѣдплатили абонамента въ първото полугодие отъ
записването си, и до ония отъ тѣхъ, които до 31
Декемврий т. г. си платятъ абонамента за настоя-
щата 1895 год. и си прѣдплатятъ сѣщеврѣменно
они за слѣдующата 1896 год.

Бюджетътъ.

(Продължение отъ бр. 11 и край).

Искусството на харчението.

Прѣкалена елегантностъ съставляватъ малкитъ
покупки, които можеше и да се не направятъ,
особенно же разноскитъ за мѣсата, направени про-
сто за едно бесполезно удоволствие, отъ което би
трѣбвало нѣкой да се лиши; но не е тѣй работата
и относително нуждитъ въ бюджета пера, за кои-

то не трѣбва да е строгъ нѣкой добъръ министръ
по финанситъ.

Тѣй като думата ни е за мѣсата, то нека спо-
менемъ, че, както е извѣстно, извѣстнѣрно избил-
ната или твърдѣ богатата маса силно врѣди на
стомаха и на икономията.

«Малка кухня прави голѣмъ домъ» казалъ
нѣкой си, не като е искалъ съ това да каже, че
трѣбва да лишимъ мѣжъ си и дѣцата си отъ здра-
ва и достатъчна храна, но като е искалъ да на-
падне лакомството, тоя лошъ недостатъкъ, и да
обърне вниманието на надлежнитъ върху голѣмитъ
разноски, на които то на подлага и които по нѣко-
га се повтарятъ по нѣколко пъти прѣзъ деия.

Като назначимъ една мѣсечна сума за храната,
трѣбва да се увѣримъ, че тя може да удовлетвори
семеинитъ ни нужди, а като опрѣдѣлимъ веднажъ
това, то трѣбва да гледаме добръ, щото да не прѣ-
вишаваме прѣдвидѣната сума.

Така, трѣбва да бѣдѣтъ подложени ни еднакво
тщателно изучаване и точно опрѣдѣление всички
кѣщи и семеини разноски, които се прѣдвидѣдатъ
съотвѣтствено съ живота, който можемъ и трѣбва
да караме.

Отъ голѣма важностъ е, за благоденствието на
семеинството и за икономията, домакинята да знае
да си купува доброячественни работи, относително
дрехитъ, хранителнитъ припаси, мобилитъ и всѣ-
какви други естествени и манифактурни произве-
дения.

Но слушаме по нѣкога да се говори, че трѣб-
вало сегисъ тогисъ да се купувало и нѣщо евти-
ничко. Това, споредъ насъ, не е никакъ благо-
разумно.

Както и да е, кога ще се почва разнасянието,
трѣбва да се гледа да се захваща съ купуване
нуждитъ не за елегатностъ, но за удобство работи.

И ако си прѣдположимъ, даже, че въ началото и най-благоразумната жена е била принудена да направи нѣкои не до тѣмъ нуждни покупки, за да придаде толкова на себе си, колкото и на своитѣ си надлежната важностъ, то пакъ лека-полека, чрѣзъ точно прѣсмѣтване, чрѣзъ нужното къмъ спестяване стрѣмление, като се продължава и поддържа трайността на недоброкачественнитѣ прѣдмети, пакъ, казваме, тая жена ще достигне постепенно да приготви и достави за семейството си добри дрехи, добра храна и здрава покълцинина.

Тя ще проумѣе отъ самото още начало, че има единъ начинъ за готвенето на храната, за поддържанieto на дрехитѣ и мобилитѣ, по който начинъ удвоява имъ се стойността.

Тя испуща, въ случай на нужда, отъ масата десерта, който не е неизбѣжно нуженъ, за да достави на семейството си едно по-уверително ястие, което е много нужно, за да възстанови исхарченитѣ сили. Тя не приема да внесе въ дома си ни капка равия, за да може вмѣсто нейъ да си купи по-доброкачествено, а, слѣдователно, и по-полезно вино.

Въ обѣклото си тя не приема прибавянieto на всѣкакви ширити и явци, за да може да посвети повече пари въ покупката на по-добри платъ. Тя слѣдва, безсѣмнено, наставленията на г-жа де-Ментенонъ, която корѣла толкова, въ името на добрия вкусъ, свърѣменнитѣ си жени, които си гарнирали много нѣкои прости и неаки платове, за да се «кичели».

Жена спестовница.

Едно просто, но добръ сготвено ястие храни по-добръ, а, слѣдователно, и ползата му е по-голяма, отколкото онаи на едно богато ястие, но не добръ прѣварено и подправено. Готвачката трѣбва да расположи частъ отъ сърцето си за кухнята, е казалъ твърдъ прѣкрасно и твърдъ справедливо единъ нашъ свърѣмененъ генераленъ списателъ и великъ гастронотъ. Колко това е истина! Жената трѣбва да обича мъжа си и дѣцата си, за да имъ готви добръ. По нѣкога нѣкои работитѣ и отъ обичъ къмъ искуството, но кой не знае, че всичкитѣ артисти си иматъ своитѣ почивки! Сърцето струва повече относително кулинарното искуство, отколкото науката.

Спестеливата, прочее, и грижливата домакиня, която иска благосъстоянieto на домашнитѣ си, ще обръща голѣмо внимание върху кухнята, ако не е толкова много увѣрена въ обичта си къмъ искуството.

Разноситѣ за храната сж, може би, онии, що трѣбва да сж най-грижливо уредени; тѣ сѣставляватъ частъ отъ домакинството, гдѣто распиляване-то а най-застрашително и най-разсипително.

Има много семейства, които приличатъ на едно Африканско племе — не по живота, разбира се; о! не се бойте — тѣй називаемо Галиби, мислимъ. Въ туй племе иматъ обичай да изяждатъ въ единъ

день всичкитѣ си провизии, а, послѣ да гладуватъ. Има и такива домакини, които сж достатъчно безразсѣдни, щото позволяватъ да се изяде на другия день отъ нѣкои богата вечеря, всичко, което би достигнало за нѣколко дена. А на слѣдующия день тия хорица, огладнѣли, принудени сж да се задоволятъ съ едно просто и никакво ястие, за да могатъ си уравнивъси бюджета; щастливи сж, ще ни възразите, може би, онии що могатъ отпослѣ да прѣнесатъ лишението. Съгласни сме. Но можело да се уреди работата тѣй, щото лишението да не бѣде тежко, като се постѣпи по-прѣдвидливо. Така би прѣкаралъ нѣкой по-приятно, не би рискувалъ да пострада отъ несмиланie и би постѣпилъ, най-послѣ, както се подобава на цивилизовани хора, а не на тия бѣдни диваци.

Въ тия сѣщи семейства, когато се получава нѣщо, като дивичъ отъ ловъ или плодове или какво да било друго за ядение, въ подарѣкъ, разбирате, вѣрваме, че и не мислятъ да се въсползуютъ отъ случая. Тоя подарѣкъ е голѣмъ излишѣкъ, но все пакъ не се распоредатъ да си намалѣтъ обикновенното ѣденie. Въ такъвъ случай обѣдътъ е прѣтоваренъ съ ястия, та въ него се ѣде извънмѣрно. Това не е никакъ прилично . . . а и сѣвсѣмъ е противно на економията. Има тоже и домакини, които се лесно искушаватъ отъ тѣй нареченитѣ «ке-лепири» или «кьорави». Тая кокошка е много евтина, ови заякъ се продава за нищо, еди-какво-си се дава почти даромъ, казватъ тия домакини. Е! господжо, тоя келепиръ е много по-скѣпъ, отколкото си е обикновенно, защото вие сте си направили вече нужднитѣ покупки.

Казали сме, че трѣбва особено да на е страхъ отъ распиляване въ хранението, и то защото за него харчимъ всѣки моментъ. Но това не значи, че домакинята не е длѣжна да обръща извънредно голѣмо внимание и по другитѣ разноси.

Една каква-да-е дреха, която може да се поправи, не трѣбва никога да се хвърли на страна; тя трѣбва да се исчисти и поправи, а подиръ туй да се употребѣи, гдѣто трѣбва. — За да се направѣтъ дрехитѣ трайни и за да бѣдѣтъ тѣ добръ употребени, трѣбва да се вземѣтъ за тѣхъ нужднитѣ мѣрки, т. е да се отчекватъ и грижливо прѣгвѣватъ всѣки пътъ, когато се носѣтъ. Сѣвѣтваме младитѣ домакини да не си купуватъ никога никакви дантели, никакви явци и др. т. п., отъ които не би имали нужда, а и не би ги употребѣили отпослѣ. Никога да се не подмамватъ тѣ отъ евтиното, защото то винаги ще имъ излиза скѣпо: когато тѣ би искали да употребѣятъ нѣкъдѣ тия от-давнашни покупки, модата имъ ще е прѣминала вече, та, въ случай че би ги носѣли, ще ги носѣтъ сѣвсѣмъ безоходно.

Колкото е малко економично да харчатъ твърдъ много припаситѣ толкозъ пакъ много е неблагоприятно и да се натѣкватъ бесполезно шкафовѣтъ. Винаги трѣбва да се купува, колкото изисква нуждата.

Сжщото се случва и съ всички ония дреболии, които не коштуват почти нищо, та, по тая именно причина, купуватъ се безсмисленно въ голѣмо количество. Прѣтррупува се съ тѣхъ и погрознява доматъ а, най-послѣ тѣхното число прѣдставлява една сума, която би могла да бѣде употребена много по-добрѣ. Трѣбва да се противостои на тия неблагоразумни стрѣмления, които ни се вдѣхвватъ отъ търговците.

Трѣбва ли да прибавимъ, че чистотата съставлява една отъ главнитѣ части на икономията, въ собственното значение на думата? г. г. Д-ръ Моренъ казва: «И въ най-бѣднитѣ домове царува чистотата, може да се каже, че сиромашията е навита».

Заклучение.

Като свършваме до тука статията си за домашния бюджетъ, ласкаемъ се отъ надеждата, че всички наши любезни читателки ще взематъ прѣдъ видъ тия ни скромни бѣлѣжки относително една толкова важна часть отъ домакинството. Ние ги приканваме, щото сега, при настѣпването на новата година да се опитатъ, за едно съ мѣжеть си, да турятъ въ дѣйствиe даденитѣ тукъ съвѣти, за да могатъ да видѣтъ и оцѣнятъ практично ползата отъ съставенъe бюджетъ и воденіе по него прѣзъ цѣлата година. По такъвъ начинъ жената ще си познае положението, та ще знае, споредъ срѣдствата, съ които располага, да направи надеждната икономия — нѣщо, което трѣбва да ѝ задоволи много. защото съ това тя ще си изпълни званието и ще се въздигне прѣдъ очитѣ на мъжа си; а и тоя послѣденъ ще бѣде крайно благодаренъ отъ това, понеже едно, жена му ще го освободи отъ тоя товаръ на кащитѣ гражи и, второ, ще се довърява напълно на жена си, тъй като ще знае, че тя съ това гони единичката цѣль на *икономията*! Опитайте, любезни читателки, и виждате; трудътъ не е голѣмъ, а и не губите нищо, ако опитайте.

Слаганіе на трапезата.

(Продължение и край).

Французско слаганіе.

При всичко че и не трѣбва да се говори вече за туй слаганіе, което не сѣществува и не се употребява вече почти нийдѣ и никога, ние все пакъ ще заговоримъ двѣ три думици върху него, тъй като настоящата ни статия има малко и исторически характеръ.

Дивяча поставяли на голѣмото мангалче, а яхнитѣ — надъ краглитѣ мангалчета. Господарътъ и слугитѣ си взимали оттамъ, първий за да ги раздроби, а послѣднитѣ да ги прѣдставятъ на гоститѣ. Тукъси подиръ дивяча донасяли печеното;

подиръ яхнитѣ — останѣлитѣ прѣди плодоветѣ принасяни ястия.

Чакъ, кога се донасяли десертитѣ, тогава взимали мангалчетата.

Русско слаганіе.

Туй слаганіе много се различава отъ прѣдидущето: ястията не се показватъ никога на масата, която, както сме казали вече, е покрита съ цвѣти и десертитѣ.

Русското слаганіе е отъ висока елегантность и то днесъ за днесъ се употребява навсѣкѣдѣ.

Въ това слаганіе човѣкъ би помислилъ, че поканенитѣ сѣ събрани около масата за съвсѣмъ друга цѣль отъ оная на ядението.

Полурусско слаганіе.

Така е нареченъ тоя видъ слаганіе, което може да се каже, че е единъ прѣходъ отъ французското къмъ руското слаганіе. И въ туй слаганіе сѣ отхвърлени мангалчетата; но дивячътъ, печеното, захаросанитѣ тѣстени работи се донасятъ на масата малко прѣди да бѣдѣтъ сервирани.

Искусно приготвенитѣ ястия се донасятъ на масата съ нѣкаква тържественность. Една хубава напр. риба се туря надъ миризливъ миродни, а краищата на чинията или дѣската, на която се тя носи, сѣ покриватъ съ зашитъ пешкиръ надъ друга бѣла покривка и украсени съ цвѣти безъ миризма.

Фигурата (3) *) прѣдставлява подобно едно слаганіе за 12 души. Супиерата не се слага на срѣдата на масата, но супата е сервирана въ чинитѣ; въ № 1 се турга кошничка съ цвѣти. Въ № 2 и 3 ястията, които идѣтъ слѣдъ супата. Въ № 5 и 4 се тургатъ 2 турти; въ № 6, 7, 8 и 9 фрукти, въ № 10, 11, 12 и 13 закуски за апетитъ, като слѣдъ ядението се замѣняватъ съ малки чинии, пълни съ комфортъ и десертъ. Въ № 14 и 15 салата. На странитѣ на № 4 цвѣти. При всѣки сервисъ по една китка отъ цвѣти.

Въ Великденскитѣ обѣди се слага агнето, обградено съ цвѣти; а въ ония на коледнитѣ — прасенцето.

Господарътъ трѣбва да се показва веселъ; той взема чинията отъ самия входъ, като ѝ държи високо; слага ѝ бавно на масата тъкмо, когато гоститѣ си вкусватъ чорбата, и слѣдъ като ѝ прѣдстави така по единъ не по-малко великолѣпенъ начинъ, дига ѝ за да раздроби съдържачето се въ веѣѣ.

За печеното се повтаря сѣщия церемониалъ.

Понеже, както сме го казали вече по-горѣ, настоящата ни статия по слаганіе е и малко историческа, то века ни се позволи да прибавимъ още нѣщо къмъ горнето, което, века се забѣлѣжи добрѣ, приададежи повече къмъ историята на прѣдмета, отколкото къмъ обичантѣ на днешната мода. И тъй, въ срѣднитѣ вѣкове въ подобни официални случаи прѣдизвѣствали сѣ трѣбенъe за слаганіето на по-важнитѣ, като горѣцантиранитѣ, ястия.

Фигурата се намира въ приложението, ксто ще се испрати съ слѣдующия брой

Но нека поговоримъ за една по-просто сло-
жена маса. Печеното е турено надъ единъ слой отъ
зеленчуци. Къмъ фазана се прибавятъ хубавата
му опашка, главата му и качулътъ му. Заекътъ
носи на горниста си частъ едно флагче и мн. др. т. п.

Разбирате, мислимъ, че тѣственитъ работи трѣб-
ва да сѫ нѣщо прѣвѣсходно.

Значи, всячко хубаво, но . . . помислилъ би
нѣкой отъ поканенитъ, че съ това му казватъ: гле-
дайте, не ва лъжѣ; ето ви нѣщо хубаво и . . .
сѣмпо, що ще ви дамъ за яденіе!

Фамилиаренъ обѣдъ.

И въ най-малкото яденіе трѣбва да се употре-
бява покривката, съ която се покрива масата не
само грижливо, но и съ вкусъ. Всичко по масата
чрѣзъ онуй свойственно на жената искусство, трѣб-
ва да задоволява погледа — а въ сѣщо врѣме и
небцето — толкова на мъжа, колкото и на дѣцата.

Първото условие, за да може да се сполучи
това, е голѣмата чистота: чашитъ, чиниитъ, стѣк-
лата просто трѣбва да свѣтѣятъ.

Всѣки си има на масата по едно търкало за
пешкиря.

— Дѣцата трѣбва да навикнатъ, да се зави-
ватъ подиръ обѣда и прѣкарватъ пешкиря въ туй
търкало.

Въ семействата, които иматъ само една или нѣ-
матъ никакъ слугиня, домакинята винаги раздробява
месото и го прѣдава на седящитъ на масата, слѣдъ
като си сервира за себе си, и то първомъ на ба-
щата; момчетата си сервиратъ послѣдни, ако сѫ
по-малки отъ момчетата. Ако дѣдото или бабата
или нѣкой възрастна лѣли живѣе въ семейството,
то първомъ се дава на неѣмъ за сервиране. Дѣцата
сѫ длѣжни да служатъ на масата за малки работи.

И когато се ѣде на самѣ т. е. Не. въ при-
сѣдственото на гости, трѣбва винаги да се ѣде при-
лично; да не липсува нищо отъ масата. Ще се
внимава, щото дѣцата да ѣдатъ чисто и добрѣ, за-
щото тѣ, и като пораснатъ, ще ѣдатъ, както сѫ
навикнали въ дѣтинството си.

Закуска за поканени.

Когато поканенитъ ви не сѫ интимни, масата
се нарежда както и при обѣда, съ тая само раз-
лика, че нѣма лѣжници при всѣка чиния.

Захваща се съ добавнитъ (на супата) ястия
(hors d'oeuvre), които сѫ отхвърлени отъ обѣда. Тѣ
не се турятъ на масата, но сѫ поставени въ блюда
на една тепсия, покрита съ пешкирь. Тия работи
се прѣдставляватъ винаги придружени съ масло,
радици, хавярь, сардели, кариди, маслини, краста-
вички и цвѣкло съ салатата.

Тия добавочни ястия отъ риба сѫ турени въ
особени продѣлговати чинии, а радицитъ и масли-
нитъ — въ такива порцеланови или фаянцови въ
форма на листъ.

Видоветъ на ястията сѫ почти едни и сѣщи-
съ обѣднитъ. Слѣдъ добавочнитъ ястия се даватъ:

риба или атакосъ, салатата (зеленчукъ), капонъ
или месо съ салатата, дробѣ съ салатата. Десертъ ед-
накъвъ съ она на обѣда.

Листата, както сме расправили вече. Никога
да се не забравятъ цвѣтитъ въ срѣдата на масата:
бужури, лалета, лиляци, папрати, нарциси и др.
т. п. хубави цвѣти. Облѣкло прилично.

Семейна закуска.

Тия закуски, въ които се приематъ интимни
приятели, главно трѣбва да бѣдатъ тѣ укрѣпи-
телни, но и прости въ сѣщо врѣме.

Добавочнитъ работи (hors d'oeuvre) сѫ на ма-
сата. Почти винаги яйца, едно или двѣ меса, спо-
редъ степенѣта на глада, или пѣкъ една риба и (д-
но месо. Зарзаватъ и десертъ. Ето ви богатата за-
куска! — често пѣти остатѣцитъ отъ вечерята
могатъ да послужатъ за закуска съ прибавката
на нѣщо друго.

Кафето се пие не въ трапезарията, а въ стая-
та, гдѣто обикновенно се седи.

Нѣкой си свършватъ закуската съ шоколатъ,
други си пиятъ само чай.

При семейната закуска масата се покрива съ
зелена покривка.

Стриди. Ако има за ѣденіе стриди, които се
слагатъ нѣнаги най-първо, не трѣбва да се отво-
рѣтъ, освѣнъ въ момента, когато гоститъ ще ми-
натъ въ стаята за яденіе, защото тия мекотѣли
трѣбва да се ѣдатъ тутакси, щомъ бѣдатъ
отворени.

Остави се стридата на долната черупка, като
се внимава да се не излѣе водата му. При това
пд е добрѣ да се не откъсва отъ черупката, но да
се остави това на поканенитъ, като съ помощѣта
на една особена вилица, изваждатъ и принасятъ
въ устата стридитъ.

Малка сутринна закуска.

И тая закуска се слага въ трапезарията.
Чашкитъ и другитъ за тоя случай принадлежности
сѫ наредени на масата надъ ленена покривка, лѣ-
жичка при всѣка чашка. Кафейникътъ, или шоко-
латникътъ, както и сѣждѣтъ за млѣкото стоѣтъ
на особенни чинийки.

Печеното, намазано съ масло или не, рѣзенитъ
отъ хлѣбъ сѫ чистичко наредени на една чиния въ
стълбъ.

Пешкирътъ на всѣкиго стои при чашата му.
Да се не забравя сѣждѣтъ за захарѣта съ
своето дилаче въ срѣдата на масата.

Чистотата е неизбѣжна и тука, както и при
другитъ случаи за ѣденіе.

Полунощната коледна вечеря.

Много сѫ хубави коледнитъ празници. Тѣ сѫ,
особенно, празниците на бѣднитъ; нѣли се праз-
днуватъ тѣ въ честъ на рождеството на оновова,
който билъ най-ревностний защитникъ на малкитъ,
на слабитъ, на угнѣтенитъ, на робитъ? Който билъ

утѣшителътъ, искупителътъ, спасителътъ на цѣлото испаднало челоуѣчество?

По едно врѣме по полунощъ чувашъ черковнитѣ камбани, които напълнюватъ въздуха съ радостнитѣ си пѣсни, които ти припомняватъ ония на Ангелитѣ: *Слава вишии Богу, и на земнихъ миръ*, и които те приканватъ къмъ новородения! Всички се приготвяваме съ радостъ да отидемъ къмъ оногова, който прѣпоръчилъ любовта като единчкото сръдство на правосъдието, добротата, милостта. Ето че подиръ малко купове хора се отправили къмъ черковата, която е по възможности украсена, за да приеме оногова, който е искупилъ и прѣтърпѣлъ за обичта си къмъ челоуѣческия родъ, който ни е далъ великия урокъ на самопожертвованieto.

На връщанне отъ черковата всѣки се чувствува щастливъ, а туй си щастие той открива въ полунощната вечеря.

Нѣма да ви опишемъ, какво се ѣде тука, защото всѣки си знае това по обичай и защото навсѣкдѣ тоя обичай не е еднакъвъ. Но приблизително, мислимъ, че навсѣкдѣ, освѣнъ другитѣ обичайни работи, тая полунощна коледна вечеря се състои: въ една супа димяща, прасенцето и мисирката. Не липсватъ тѣстенитѣ работи, а пъкъ особено сладкитѣ.

Прѣзъ тия особено коледни празници, о! недѣйте забравя озлочестенитѣ дѣца! . . .

Ето това е то слаганieto на масата, както се то практикува навсѣкдѣ изъ цивилизования свѣтъ. Твърдѣ е възможно, щото на нѣкои отъ васъ, любезни читателки, това да се види за трудно и прѣуведичено дѣло. На туй ние нѣма какво да възразимъ; счехме, обаче, за твърдѣ нудно да запознаемъ читателкитѣ си съ него, за да си го знайтъ и, друго, за да си урегулиратъ по него и споредъ вкуса и положението си едно свое особено слагание на масата, като исхвърлятъ всичко прѣувеличено и несотвѣтствующе съ нашитѣ нрави и обичаи, а приематъ, каквото бихъ одобрили и бихъ счели, че не само е лесно, но и нудно да се приспособи и приложи на практика и у насъ.

Ние пакъ ще се възвѣрнемъ върху тоя въпросъ и ще се посвѣтваме за него съ любезнитѣ си читателки.

Ажуръ.

Истѣкавание за прѣдпазване нѣкое изрѣзано рѣкодѣлие (фиг. 52). Сръща се голѣмо число шевици, въ които примѣрътъ е запазенъ. Наричаме *запазенъ примѣръ* този, гдѣто основата на плата е скрита или покрита съ бодове, догдѣто самия платъ остава откритъ по частитѣ, заняти отъ фигурата. Следователно е твърдѣ мѣчно, особено, когато фигурата се съставлява отъ малки части, да се изрѣжатъ концитѣ на плата, безъ да се поврѣди подобността на основата. Истеглюваме, прочее, колкото е нудно,

дно, конци по всичката изискана отъ фигурата повърхность, изработваме всичкитѣ жици, а послѣ замѣстваме съ други конци и иглата, тия които липсватъ отъ плата. Начинътъ на прѣправенieto основата на плата се показва въ чертежа, а за да може да се разбере по-добрѣ крѣстосването на жицитѣ, нека бжде извѣстно, че концитѣ на плата излизатъ на явъ, догдѣто вмѣкнѣтитѣ чрѣзъ истѣкаването жици сѣ закрити.

Другъ видъ истѣкавание за уячение изрѣзаното рѣкодѣлие (фиг. 53). Показвания съ фигура 53 бодъ е много по-лесенъ за изпълнение, отколкото прѣидущий бодъ. Прави се като оня на гипюра (guipure), за който ще говоримъ по-нататѣкъ, т. е. като се издигватъ толкова пъти жицитѣ на плата, колкото се сниматъ. Ще се вземе за изпълняването конецъ по-малко усуканъ, отколкото оня, който е послужилъ за уячаванне на жицитѣ. Начинътъ, по който се правѣтъ тия бодове, е ясно показанъ въ чертежа. Тука тѣй сѣщо отпървомъ се изработватъ жицитѣ, а отпослѣ само се изпълва фигурата.

Сръдното разстояние (entre-deux) въ изрѣзания ажуръ и въ запазената фигура съ перовидни бодове (фиг. 54). Това антрѣе (entre-deux, сръдното разстояние) може да се направи въ повечето платове съ прѣсмѣтнѣти конци и служи за украшение на покривки на маси, кърпи (пешкири), прѣстилки и много работи, които ние не можемъ тукъ исчисли всички. Фигурата, собствено да речемъ, може да се направи съ бѣлъ или суровъ конецъ, споредъ основата, на която се зашива.

Антрѣе съ изрѣзания ажуръ съ фигурами на истѣкани бодове (фиг. 55). Това антрѣе може да послужи като украшение на завѣси, покривка, пешкири и др. т. п.; за тая цѣль се избира такъвъ платъ, който би най-добрѣ послужилъ за туй, за което ще да бжде употребено рѣкодѣлието.

Подробноститѣ на 54 фиг. показватъ за излизани повечето обяснения.

Ако рѣкодѣлието е изработено надъ бѣла основа и ако трѣбва то да се присѣдини къмъ нѣкоя шевица или бѣлъ платъ, то рѣкодѣлието ще произвежда голѣмъ ефектъ, като се вземе кремъ конецъ за жицитѣ и много бѣлъ за изпълняването на фигурата.

Основи или ивици отъ изрѣзанъ ажуръ (фиг. 56 и 57). Разнообразието на употребяванитѣ въ туй рѣкодѣлие бодове позволява, щото то да се причисли къмъ дантелитѣ и го прѣдзначава за повисше употребление отъ онуй, що сме прѣдвидѣли за първитѣ чертежи.

Работата на рѣкодѣлието е изяснена въ 56-а фиг. истеглюваме 10 конца на плата и по двѣтъ направления, а 6 конца оставатъ, за да послужатъ като основа на жицитѣ.

Бодоветѣ фестонъ се изпълняватъ надъ 3 конца, които се обтѣгатъ отъ едната жица до другата, като се изработватъ до половина. Захващаме търкалата или пияжиинообразнитѣ мрѣжи по жгли-

тъ на единия квадратъ и се извършваме, както се показва отъ стрѣлката, на сѣщото мѣсто.

Изнищениѣтъ по краищата конци покриваме съ глѣсто истѣжаване, а порѣбването, което завършва рѣкодѣлието, прави се по фиг. 7 и 8 (Домак. год. III. бр. 6).

Първа азбука, гръцки стилъ (фиг. 58.) Подиръ даденитѣ до сега обяснения, фигурата 58 не прѣдставлява никакви мѣлчотии.

За оригинала ни прѣсмѣтнали сме, че сѣ искарани отъ единъ много тънѣкъ платъ 48 конци за голѣмитѣ квадрати, а сѣ оставени 6 конци за жици.

За двѣтъ тѣсни пвници отгорѣ и отдолѣ искарани сѣ 21 конци и по двѣтъ направления.

Отрѣзанитѣ краища сѣ зашити съ бодове, показвани въ фиг. 7 и 8. Помежду двѣтъ краища на тия бодове оставатъ 4 конци на плата, образующи едно тѣсно ентредѣе.

Дѣлгитѣ жици, които се кръстосватъ въ втория квадратъ, сѣ направени съ двоенъ фестонъ, украсенъ съ зѣбести краища, за които обясненията ще видѣтъ читателкитѣ по-нататѣкъ.

Разсърдванието и здравнето.

Разсърдванието, когато достигне най голѣмата си степенъ, може да прѣдизвика смъртъта. Подобни примѣри не сѣ рѣдки, отъ които споменуваме нѣкои:

Нерва, Римскій императоръ умрѣ вслѣдствие извънмѣрно разсърдванне противъ едного отъ съвѣтницитѣ му. Иванъ Ундеръ, великий Английски хирургъ и Богдановски, извѣстний Русски хирургъ бѣхъ сѣщо жертви на разсърдванне.

За добра честь много рѣдко разсърдванието влияе толкова гибелно за здравнето. Най-много страдатъ отъ разсърдванието апетитѣтъ и смиланнето; за това прѣзъ врѣме на ядението да се отбѣгватъ всѣкакви разисквания, които могатъ да прѣдизвикатъ сърденне. Безсѣмнено е сѣщо, че сърдението има влияние и върху млѣкото на майката. Отъ колко неожидани спазми не се обзематъ дѣцата, защото майката, когато кърмѣла дѣтето си била разсърдена?

Т. К.

Избиране на очилата.

Както употрѣблението на лѣкарствата безъ прѣдварително да се съвѣтваме на лѣкаритѣ е врѣдително, така и случайното избиране на очилата е най-гибелно, особено за ония, що страдатъ отъ силно късогледство.

Въ много мѣста въ Европа е забранено продаването на очилата безъ прѣдварителни наставления отъ лѣкари.

Мнозина сѣ пѣкъ ония, които мислѣтъ за смѣшно и съвсѣмъ излишно да се съвѣтватъ на лѣкари, когато искатъ да купуватъ очила, и за това тѣ купуватъ най-проститѣ, стига само тѣ да бѣдѣтъ евтини.

Такова обаче мислене е много врѣдително за сѣжпоцѣнното здравие на очитѣ, и когато болѣстъта на очитѣ имъ почва да взема голѣми размѣри, тогава тѣ отдаватъ това на разни други причини, а никога на лошакия изборъ на очилата. Очилата, слѣдователно, трѣбва да бѣдѣтъ много чисти, кристални и да се избиратъ прѣдъ лѣкаря.

Д. Д. Х.

Съвѣти.

Много топлитѣ ястията пожелтѣватъ зѣбостъ.

— Пушението е една отъ причинитѣ да имаме апетитъ. Врѣдната, която принася пушеннето, е еднаква съ оная на опиумъ и спиртъ. Тюгюнѣтъ отравя организма сѣщо какго опиумѣтъ и спиртѣтъ.

Друга причина, по която имаме апетитъ е нередовностъ въ ядението. Прѣди обѣда или вечеря не трѣбва да се яденищо, нито да се пийѣтъ спиртливѣ питиета. Ако искате да имате всѣкога апетитъ, отбѣгвайте отъ горнитѣ причини. Имайте редовно врѣме за ядене. Ядѣйте и ставайте рано. Упражнявайте тѣлото си. Недѣйте пуши много. Вземѣте въ умѣренностъ апетитни пития, но тутакси слѣдъ това да обѣдвате.

— Отбѣгвайте да расправате на дѣцата страшни и уплашителни приказки за разни звѣрове, саמודиви и пр. Хигиената прѣпорѣчва што дѣцата да не се довѣрватъ никога на хора суевѣрни, страховливи, невежи и бесчеловѣчии.

— Внимавайте всѣкога што добрѣ да се дѣвчи храната въ устата ви и недѣйте бѣрза никога, когато ѣдете. Първото смилане почва въ устата. Ако то тамъ не става добрѣ, тогава стомахѣтъ много се натоварва и страда.

— Недѣйте посѣщава никога болни съ прилѣпчива болѣстъ съ празенъ стомахъ, защото тогава тѣлото ви е по-расположено да приеме болѣстъта.

— Никога съ зѣбитѣ си не отѣксвайте конци, нито сѣюпвайте орѣхи или мигдали.

— Никога не намазвайте лицето си съ никакво бѣлило, защото поритѣ на кожата ви се запушватъ и отъ това се прѣдизвикватъ разни болѣсти, по нѣкога даже, бѣлилото чрѣзъ поритѣ отровно дѣйствува и на цѣлия организмъ.

— Употрѣблението на маслото и тѣлститѣ вещества е врѣдително за ония, които страдатъ отъ стомаха.

** * Длѣкъ противъ раздражението на очитѣ.* — Често се случаватъ, што поради безсѣние или нѣкоя друга причина очитѣ да се раздражѣтъ и уморѣтъ. За да исчезне веднага това раздражение, както и причиненото отъ него надувание, та околото придобие отново първоначалната си живостъ и блѣсъкъ, трѣбва очитѣ да се омиватъ добрѣ дваждъ или триждъ катъдневно съ вѣстопличѣкъ чай, несѣдържащъ захаръ.

*** * Как се придобива дългоденствието.** — Дългоденствието се придобива 1) чрезъ доброто дъвчение на храната, 2) чрезъ добрата расходка, 3) чрезъ отпочивката слѣдъ нахранването, 4) чрезъ неупотрѣбление на лѣкове за незначителни поболѣвания.

*** * Лѣкъ противъ жабоболието.** — Вземѣте си отъ нѣкоя аптека единъ кѣсъ, равенъ на 5 снтм. Riggolet-ова книга, натопѣте ѝ въ студена вода, а послѣ поставѣте надъ въздушната частъ на бузата, точно на мѣстото на болящия жѣбъ; задържете тамъ съ похчето си този парителенъ лѣкъ единъ четвъртъ частъ и ако жабоболието не изчезне веднага слѣдъ това, нѣщо твърдъ рѣдко, то повторѣте го още единъ пътъ и болката ще се прѣкрати тутакси.

*** * * Лѣкъ противъ изгарянieto на нѣкоя тѣлесна частъ.** — Ако се изгори рѣката ви или нѣкоя друга тѣлесна частъ, то веднага да се намаже изгореното мѣсто съ смѣсъ отъ яйце и масло, равно по обемъ съ яйцето; този лѣкъ дѣйствува най-благополучно на ранитѣ, не само като ги съвършено излѣкува, но и като не оставя и никакъвъ бѣлѣгъ, колкото ако и да сѣ тѣ дълбоки.

Измиванieto на изгореното мѣсто съ студена вода не е добро, защото болкитѣ се по увеличаватъ.

*** * * Ползата отъ черупкитѣ на яйцата.** Черупкитѣ на яйцата трѣбва да се събиратъ и спазватъ, а не да се псхвърлятъ, като непотрѣбни, защото съдържащата се въ тѣхъ варъ ги прави да послужатъ като скжпоцѣнна храна за кравитѣ, прасетата и кокошкитѣ, като имъ се даватъ за яденie, начукани на дръбно и размѣсени заедно съ собствената храна на тия животни.

*** * Запазване на цвѣтия.** Цвѣтията 2 или 3 дена слѣдъ откъсването имъ, увѣхнуватъ вѣтрѣ въ чашата; за запазването имъ се прѣпорѣчва слѣдующето: щомъ цвѣтията захванатъ да увѣхнуватъ, натопѣте $\frac{1}{3}$ частъ отъ дръжката имъ вѣтрѣ въ почти възрѣла вода; тогива колкото водата се изстудява, толкова цвѣтията се съживяватъ; послѣ отрѣжете намокрената частъ отъ дръжката и турѣте цвѣтията си въ чашата, пълна съ студена вода.

Рецепти за ястия.

Опушенъ езикъ. — Вземѣте единъ или повече волски езици, и измийте ги добръ; изсушете, отнемѣте задната частъ и опушете, за да се отстрани кожата; натрийте ги съ едра готварска солъ, пиперъ и натрий, размѣсенъ съ малко размачкани мпродии, пуснѣте ги въ единъ сѣдъ съ много солъ, който държите покритъ, а слѣдъ измичуване на 24 часа, изсушавате го и го опушвате съ аромати, послѣ го окачате на комина да се изсуши.

Езикъ мусака. — Вземѣте единъ езикъ, който като възврите и очистите, разрѣжете на фелийки; послѣ очистѣте и растопѣте двѣ сардели, двѣ червени скелиди; прибавѣте достатъчно копаръ, май-

даносъ и прѣсни лукчета, разрѣзани на дръбно. Покрийте съ единъ тънъкъ пластъ отъ тая смѣсъ дѣното на една малка тава; послѣ върху него распорѣдѣте половината отъ езичнитѣ фелийки съ достатъчно солъ и пиперъ, покрыйте ги съ останалата смѣсъ, и върху него распорѣдѣте останалитѣ езични фелийки; покрыйте всичко съ начукана галета, прибавѣте една малка чаша силна чорба, половинъ чаша вино; послѣ разгорещѣте масло, което тоже излѣйте върху имъ и дайте да се опече въ фурната, гдѣто се държи съ слабъ огънь отдолу и отгорѣ.

Опечени подпѣзци. — Испразднѣте ги, прѣкарайте на шишъ, обвийте съ лозени листа и надъ тѣхъ нареждате тънки фелийки отъ свинска масъ; Послѣ опържете хлѣбни фелийки, отнемѣте листата и масѣта и ги сервирайте надъ хлѣбнитѣ фелийки. Само 20 минути си доста за да се добръ опекатъ и зачервѣтъ.

Подпѣзци-пане. — Очистѣте ги, испразднѣте, расцѣпѣте ги отъ гърба и ги прострѣте добръ, безъ обаче да расчуните съвършено коститѣ имъ. Нареждате си на ширъ въ тиганя съ доволно вр. масло, солъ, пиперъ и дафинови листѣ и ги покривате съ тънки фелийки отъ свинска масъ. Поставяте тиганя надъ слабъ огънь и ги поставяте да възвратъ. Когато ще бѣдѣтъ почти готови, изваждате ги оттамъ, оваляте ги въ начукана галета и ги туряте надъ скарата; въ салцата имъ прибавѣте малко болйонъ, оставѣте да възври, отнемайте тлѣстивата и сервирайте съ подпѣзцитѣ, слѣдъ като се приготвѣтъ.

Плми зеле. — Изберѣте си 1-3 малки обли, твърди зеле; очистѣте ги отвънъ и отнемѣте сърцето, така щото да остане въ срѣдата имъ празнина. Пригответе наклѣцано на тънко месо, въ което размѣсѣте и малко домати и наденци съ малко майданосъ, вр. масло, 2-3 яйца, солъ пиперъ, напълийте празнината и завържете листата, за да не би се излѣе съдържимото; турѣте вѣтрѣ въ прѣстении сѣдъ да възвратъ съ болйонъ. Разгорещѣте послѣ масло, въ което опърлѣте и малко фарина, наливате върху зелето и сервирайте.

Червено зеле-марината. — Накълцайте на тънко една малка глава червено зеле; слѣдъ като го очистите добръ, посолѣте го; прибавѣте една лъжица оцетъ и турѣте го въ една дълбока паница съ захлупка. Възвѣрте единъ четвъртъ литръ оцетъ съ една стиска зърна отъ черъ пиперъ, двѣ или три карамзилови зърна, имбиръ (индийски миризливъ корень), налѣйте въ една дълбока чиния и покрыйте; на другия денъ турѣте зелето въ едно гърне, налѣйте отгорѣ ту оцета, като го прѣкарате прѣзъ цѣдилница; захлупѣте гърнето и го употребѣте слѣдъ 8 дена.

— Коледна мита. — Вземѣте 1 клг. брашно или грисъ и 100 гр. крав. масло; възвѣрте маслото и горещо излѣйте го надъ брашното; разбърквате

го добър толкова щото да се размеси съ брашното; следъ това растопѣте малко квасъ съ хладка вода, но прѣдварително имате стопенъ 100 гр. захаръ; размѣсвате всичко наедно и го мѣсите доста врѣми; покривате ѝ, за да ѣтаса; послѣ намазвате 1 тава съ растопено масло, туряте тѣстото въ неѣ; натискате добър да стане на тънка около 2 прѣста на дебелина; намазвате ѝ съ желтъкъ отъ яйца, напръскате отгорѣ съ ситенъ търчинъ и захаръ. Желаящитъ могатъ вмѣсто търчинъ да напръска съ сусамъ.

Обяснения на образцитѣ отъ ржкодѣлията.

Коворче. Обр. 1 и 2 прѣдставляватъ новата и старата година. Ошива се надъ сукно или етаминъ съ коприна. — Обр. 1-й се ошива съ тъмноцвѣтна коприна, а образъ 2 съ ясноцвѣтна коприна.

Оряментитъ на глобуса съ сребърненъ кордонъ или отъ класце. Точичитъ между орнаментата съ пулчета и търтъль. Увититъ по него цвѣта съ подобающитъ цвѣтове. — Кукумѣвката (смъртъта) съ сиво-цвѣтна коприна. Всичкитъ крила въ обр. 2 испо-пепеляви. Елхата по срѣдата маслино-цвѣтна. Колесницата (обр. 2) — свѣтло-сивъ цвѣтъ. Плодоветъ по естественитъ имъ цвѣтове. Дрехитъ на дѣвойката (нова-година) съ ясно-синъ цвѣтъ. Кърпата, съ която сѣ завързани очитъ ѣ бѣла. Годината 1896 год. — златна, косата ѣ руса; мандията — алена. Звѣздата надъ главата ѣ съ пулчета и маргаритки, а лѣчитъ — тънка сѣрма. 12-тъ гълъби (12-тъ мѣсеца) бѣли, сиви, пепеляви и черни, пѣстри. Дрехитъ на 4-тѣхъ дѣца (4-год. врѣмена) розови, ясносини, жѣлти и бѣли. Коститъ на дѣцата руси. Подумѣсецѣтъ и звѣздитъ златни. Бабицката подъ елхата дрехитъ ѣ съ тъмно-пепелявъ цвѣтъ. Колесницата на обр. 1 (стар-а-година) тъмно кафена. Крилата въ обр. 1 тъмно пепеляви до черни; косата на старата година бѣла. Дрехитъ му черни; кърпата въ ржцѣтъ му черна съ бѣли цифри. Облачитъ тъмно-пепеляви до ясно-синъ цвѣтъ. Гробѣтъ тъмно-тригненъ цвѣтъ. Сухитъ трѣви по него по естествения сп цвѣтъ. Кръстѣтъ на гроба — тъмно кафенъ цвѣтъ и насколо черно. Вѣнецѣтъ му насколо — дафиновъ цвѣтъ. Сухото дърво — сивъ-кафявъ цвѣтъ. Веригитъ (що свързватъ годинитъ), оловенъ цвѣтъ.

Фиг. 52-58, виждѣ статия *Ажуръ*.

Фиг. 12 и 3 виждѣ статия *Слагане*.

Корреспонденция.

Г. Г. Д-ръ П. Шопъва *Пловдивъ*. Не можемъ удовлетвори желанието Ви, защото не знаемъ кѣтъ сте получавали по-прѣди списанието. — Капитанъ Балева *Видинъ*. Получихме 14 лв. за «Жен. и домъ» за 95 и 96 год. — Хр. А. Бояджиевъ

търговецъ *Габрово*. Броеветъ Ви най-редовно се испращажъ отъ началото на годината въ Габрово, и никакъ не ги спрѣхмѣ. Искайте ги отъ пощата. — Е. К. Стоянова *Плевнъ*. Внесениятъ на асентина ни г. Юрд. Ив. Маровъ 7 лв. срѣщо кв. № 1288 за 95, понеже сте ги заплатили, минѣхмѣ ги въ смѣтката Ви за идущата 1896 год. — Д. Тенева *Ст.-Загора*, получихме 4.50 лв. за сп. и домъ за 95 год. Сийка А. Вѣделева (момента) *Руссе*, Е. Димова *София* получихме стойн. на едногод. теч. за сп. и домъ за 95 год. — Елисавета Г. Падарова *Сливенъ* получихме 3 лв. стойн. на «Домакия» за 95 год. благодаримъ. — Г-ну Абаджиеву огправихмѣ Ви писма въ *Пловдивъ* и Т. П. а. арджикъ.

Васко-Радефъ *Constantza*, получихме 18 лева стойн. на сп. «Жен. св. и домъ» за 94 и 95 год. — Agl. G. Greff *Toulza* получихме 9 л. стойн. на «Жен. св. и домъ» за 95 год. Съ писмото Ви се съобразихмѣ. благодаримъ.

Извѣстия.

I. Приложението на настоящия брой ще излѣзе наедно съ онова на 10 Януарий 1896 год.

II Първий брой на «Ж. Свѣтъ» както и на притурката «Домакия» се испращатъ даромъ до всѣкого.

Съдържание на III-та годишнина на „Домакията“

Ажуръ	стр. 43, 51, 60, 67, 76, 86, 93.
Благоприличнето	стр. 13, 21 26.
Бюджетътъ	стр. 81, 89.
Гладение (сидеросване)	стр. 13, 20.
«Домакията» рецензирана	стр. 15.
Домашна кухня	стр. 6, 30, 38, 36.
Домашна медицина	стр. 22, 46, 51, 71, 79.
Домашний бюджетъ	стр. 81.
Жилището ни	стр. 25, 33.
Зеленчукъ	сур. 55, 74.
Зимни припаси	стр. 48.
Злоупотреблението съ лѣкарствата	стр. 36.
Зачаението на шиението	стр. 34.
Избиране на очилата	стр. 94.
Изборътъ на книги за четене	стр. 17.
Извѣстия	стр. 8, 16, 24, 72, 73, 80, 81, 96.
Какъ трѣбва да се хранимъ	стр. 42.
Кое е прилично, кое не	стр. 52, 62.
Корреспонденция	стр. 15, 24, 32, 40, 38, 56, -64, 72, 88, 96.
Кроеие	стр. 5, 12, 19, 27, 35, 44, 51, 61, 68, 77, 87.
Ксенофонтъ и Икономакъ	стр. 9.
Кърпение	стр. 37.
Лаоптеновата басня за чучулигата и орача	стр. 33.
Леглото ни	стр. 30.
Мисли	стр. 24.
Мобелиране и покѣщанна	стр. 49, 58.
Необходими книги за всѣка домакия	стр. 14.
Обяснения на образцитѣ отъ ржкодѣлията	стр. 8.
Отопление и освѣтление	стр. 65, 73.
Правие	стр. 45, 61.
Разсърдванието и здравето	стр. 94.
Рецепти за ястия	стр. 31, 39, 47, 54, 63, 70, 87, 88, 95.
Семейно частие	стр. 22.
Слагането на трапезата	стр. 84, 91.
Смѣхорийки	стр. 29.
Свѣти	стр. 29, 46, 93, 79, 94.
Третия годишнина на «Домакия»	стр. 3.
Учивостъта	стр. 29.
Шевница	стр. 4, 11, 19, 28, 35.
Ястия по сезона	стр. 7, 14, 21.
Хигиена	стр. 42, 58, 66, 75.

Поправка.

Въ 6-й брой стр. 46, кол. I, редъ 46 ѣ вмѣсто: *т. е. всичко 120 гр. чети: отъ водата само се взема 1500 грам.*