

ДОМАКИНЯ,

ПРИТУРКА

НА

„ЖЕНСКИЯ СЪВѢТЪ“.

Годишенъ абонаментъ
предплатимъ :

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 въобще
всичко, що се отнася
до „Домакиня“, се ад-
ресуватъ до Дирекция-
та на „Женския Съвѣтъ“
улица Военника
№ 121.

ИЗЛИЗА НА 10 ЧИСЛО ВСѢКИ МѢСЕЦЪ.

Съдържание :

Какво се изисква отъ домакинята. — Домашна кухня.
— Шесия. — Кроенче. — Обясненя и образци отъ
1 годоулията. — Изпитие. — Корреспонденция.

Какво се изисква отъ домакинята.

Всецѣлото управление на домашнитѣ дѣла и работи налага на домакинята строгото пазенѣе на нѣкои правила, които и теоретическата, и практическата икономия одобрява и дори ги поставя като условие на сполучване въ всѣко едно прѣдприятіе.

Първо. *Изисква се редъ.* Атинский писателъ Ксенофонтъ относително реда казва: «добрий редъ води къмъ спасение, а безредието мнозина вече е загубило.» (Киропедия XIII.) И дѣйствително; здравий разумъ и естетичността изнамира не само сгодното мѣсто и приличния редъ, нъ и надлѣжния часъ или день, въ който трѣбва да се извършва всѣка работа или да се допълнява всѣка нужда на живота.

Редъ прочее се изисква въ поставяннето на мобилитѣ и сѣдогетѣ; *редъ* за всѣка работа или заниманиѣ; *редъ* се изисква и за най-висшето, както и за най-нищожното домашно дѣло. Не прѣгрѣшава оня, който казва че *чрезъ реда се изпълнява икономията*; така щото икономия и редъ сѫ неотцѣпимо свързани.

Ний казахме, че икономията изисква просветенъ умъ, и то твърдѣ справедливо; защото просветеный умъ отъ день на день става по-методиченъ, систематиченъ, редовенъ. Редътъ, добрий способъ, свършенната система сѫ бѣлзи на хора и общества напреднали нѣкакъ въ цивилизацията.

Сполучването въобще въ всѣко прѣдприятіе зависи главно отъ владѣющия въ него редъ.

Безредието е врагътъ на всѣки правиленъ наредъ; то нанася неправилностъ, бъркотия, щета въ всѣко прѣдприятіе; то причинява загуба на врѣме и пари, пакости, счупване на сѣдове или мобили. Безредието страшно излага домашнията не само прѣдъ домашнитѣ й, нъ и прѣдъ другия свѣтъ; често дори то подкопава семейния миръ, а поѣмогажъ и самото съществуване на дома.

Второ: *Изисква се точностъ.* Точностъ се казва извършването на едно дѣло или дѣйствие съ всичко изискуемо се свършенство по *врѣме, мѣсто и начинъ.*

Точно тѣ прочее се изисква въ употребленето на врѣмето, въ срѣщанията, въ събранията и въ много други случаи; а по начинъ точността се проява въ свършенството на дѣлата, работата или ученето.

Точний человекъ исплаща си дълговетъ по врѣме и по количество; той присѣтствува въ срѣщанията си на опредѣления за това часъ; той извършва буквално обѣщанията си, които е искалъ; той си върши работата свършенно, безъ да жали трудоветъ си за ней.

Редътъ заедно съ точността сѫ двѣ прѣважни прѣимущества не само за домакинята, нъ и за всѣки человекъ съставляватъ основата на *характера* му. Благороднитѣ народи, както и благороднитѣ личности, лесно се упознаванъ по тѣзи двѣ нераздѣлни добродѣтели.

Неточността показва въобще несвършенство, отсъствие на добро възпитание, съмнителна нравственностъ и явна лѣнностъ. Неточността нанася вреда въ почетѣта и причинява загуба на врѣме, и многовидни пакости.

За това прочее отбѣгвайте полусвършеннитѣ

мърки, недосвършенитѣ дѣла, разбърканитѣ работи. Никога не употребявайте израженията: *приблизително, горъ-долу, както се случи*; говорѣте езика на числата, защото въ него се намира висшата точност; опрѣдѣляйте нѣщата, изпълнявайте си общанията, плащайте си редовно дълговетѣ, свършвайте си точно работитѣ, безъ да жалите трудоветѣ си. Благородното съзнание на честѣта се подпира върху точността. Тогива само вий ще бъдете съгласни съ себе си и съ другитѣ; тогава ще придобие славата на честенъ и почетенъ човекѣтъ.

Третьо: *Изисква се чистота.* Редътъ и точността съставляватъ основата на чистотата. Нередовний и неточний човекѣтъ не може да пази и най-малката чистота нито въ тѣлото, нито въ дрѣхитѣ, нито въ жилището си.

Чистотата освѣтлява, развеселява и усилява тѣлото; придава пзискуемото се украшение и приличие на облѣклото; доставя удоволствие, здравие, развеселение на жилището. Чистотата принася достолѣнието на човекѣта и украшението на сиромашията; тя е дължимото къмъ самитѣ насъ и прѣдизвиквающе на другитѣ пакъ къмъ насъ уважение.

Нечиститѣ хора сѣ мизерни, изнемоощѣни и ниски не само тѣломъ, нъ и духомъ. Чистотата влияе благополучно върху духа, който се удовлетворява, смирява, забавлява и наслаждава отъ неѣтъ.

Чистотата е украшение, което удвоява стойността на прѣдметитѣ ни, макаръ и да сѣ тѣ вѣтхи. Тя е истинско благородие; защото никой благородно възпитанъ човекѣтъ не търпи въ никой случай да живѣе всрѣдъ нечистотии. Чрезъ неѣтъ бѣдний ни се показва за богатъ, а вѣтхитѣ сѣдлове или дрѣхи — като нови и блѣстящи; догдѣто нечистотата и най-люксовитѣ мобили ги прави бесцѣнни и отвратителни, а и самата човѣческа красота страшно обезобразява.

Нечистотата е домашната гангрена, която постепенно подкопава семейния миръ, а често застрашава да истрѣби и цѣлото семейство, защото ако домакията, поради лѣнността или нехайството си желяе и се задоволява да живѣе въ нечисто жилище, то отъ това не слѣдва, че и другитѣ членове на семейството се задоволяватъ отъ таковото нечисто състояние; напротивъ дори справедливо и естествено е, щото тѣ ежедневно да протестираатъ. Такивато оплаквания натѣкватъ страшно съвѣстѣта на домакията, която наскоро ще се намѣри въ она страшенъ моментъ, да даде отчетъ за поведеннето си прѣдъ Бога, прѣдъ съдизнището и прѣдъ хората.

Слѣдователно, дължимъ сме да надзираваме и да слѣдимъ за чистотата въ дома и готвачницата, въ всичкитѣ ни дрѣхи въобще, както не по-малко и въ цѣлото си тѣло; тогива само домакията дѣйствително може да се наслаждава на радостѣта и прѣимущества, които тая въ добродѣтелъ достави изобилно на семейния животъ. (Слѣдва.)

Домашна кухня.

Достатъчно сме запознали за сега, мислимъ, домакията съ готвачницата; затова днесъ вече, като сме въ намѣрение, щото и въ бѣдѣ да ѣ дадемъ и други нѣкои допълнителни познания върху неѣтъ, молимъ домакията да на придружи въ кухнята си, за да се занимаемъ тамъ систематически съ готвене на разни ястия.

Нъ, прѣди да пристѣпимъ къмъ това, нека се позабавимъ въ днешния урокъ върху хигиената на месата, зеленчуцитѣ, както и върху нѣкои други общи понятия за тѣхъ, като оставимъ за другъ пътъ да говоримъ върху прѣдизначението имъ, върху разгледването коя частъ именно отъ вола, кравата, телето и пр. за какво ястие може да послужи.

Месото въобще се счита като най-хранителната и най-здравословната храна на човѣка. Месото на вола особено е много хранително и здравословно и едничкото, отъ което се готви супа. Шарѣтъ на доброто волско месо е силно трандафиленъ, а коститѣ му дебелы и крѣгли; кравешкото месо е отъ по-отворенъ цвѣтъ и помекотъ отъ оново на вола, нъ еднакво съ него хранително; телешкото месо е бѣлизаво, срѣднѣо хранително и по-вкусно и лесносмилително, ако се яде студено. Страдающитѣ отъ диспепсия (мжчно смиланне) много се ползватъ, ако се хранѣтъ съ телешко месо.

Говеждото месо е меко и вкусно. Като печено е твѣрдѣ лесносмилително и хранително. Нъ инакъ сготвено то си губи повечето отъ хранителнитѣ качества. Месото на говедата, които пасѣтъ или се хранѣтъ по крайморски мѣста, е твѣрдѣ вкусно и хигиенично. Свинското месо е твѣрдѣ хранително, нъ сжщеврѣменно и тѣжко и мжчносмилително.

А понеже за сега поне най-главната храна на човѣка е месото, а по-икономическо и по-хранително въ сжщо врѣме оново на вола, то ний ще почнемъ първо съ ястията, които се готвѣтъ отъ него.

Въ повечето семейства супата и буйонътъ сж главната и по-обикновенната храна. Нъ колкото икономична и лесна въ готвенето да ни се показва тоя видъ храна, все пакъ тя е еднообразна, особено пѣкъ когато се тя ни прѣдставя все подъ сжщия видъ, сир. месо варено въ вода и изгубило вкусния си сокъ и др. Затова прочее, слѣдъ като изложимъ начина, по

който се готви буйонът и какво именно месо трѣбва да се употреби за него, ще покажемъ още, какъ да му се придава едно разнообразие при представяннето на массата.

* * *

Буйонъ. Най-угодни за буйонъ части сѣ: гърдната частъ, месецата частъ на ребрата, горната частъ на ногата, калкитѣ. Буйонътъ никога се не рѣжи прѣди да се сготви; той се бие, свързва на топъ и туря въ студена вода съ нужната солъ така: 1 ока месо въ 2 оки вода на лекъ огънь; прибавятъ се още 3 моркови, 1 цвѣкло, 1 корень отъ цѣлина, малко майданосъ, една цѣпка чесънъ, 1 лукъ продупченъ съ 3—4 карамфила. Не трѣбва да се прѣкъсне варенето, косто трѣбва да се продължи 5—6 часа. Гръдна частъ на овче месо, кокошка или счупени кокали, прибавени въ буйона, придаватъ му добъръ вкусъ и го засилватъ.

Буйонътъ се готви винаги въ глинѣнъ котелъ.

Днесъ прѣдставяме три вида приготовления на буйона:

1) Сварѣте отдѣлно картофи, лукъ, моркови нарязани на парчета, карнабитъ, тиквички, зеленъ бобъ и другъ какъвъ да е зеленчукъ; послѣ нахвърляйте ги въ единъ котелъ, гдѣто сте турили масло и ги бъркайте въ него до $\frac{1}{4}$ часъ. Сервирайте месото, а на около му въ разни симметрически купове наредѣте зеленчука топълъ.

2) Нарѣжете месото на рѣзени и отдѣлѣте лойта. Отдѣлно пригответе картофи пуре, послѣ наредѣте на тепсията единъ слой пуре, единъ слой месо, а най-послѣ отгорѣ покрийте всичко съ пуре и наръжете наоколо му майданосъ. Сервирайте топло.

3) Нарѣжете месото пакъ, а отгорѣ му майданосъ, прѣсенъ лукъ, малко чесънъ, солъ, пиперъ и 2—3 лйца. Растопѣте горчица въ масло съ оцетъ да стане на салца и залѣйте месото и сервирайте го студено.

Чорба. Ако желаете да имате добра чорба, то буйонътъ ви нѣма да се ѣде, а ще се съставлява отъ месецата частъ на животното. При все това чорбата споредъ най-знаменититѣ хигиенолози, е твърдѣ малко хранителна; прѣнуждна е обаче за да подготви и усни стомаха, щото да може той да приема безвѣрно всѣкаква друга храна. Непиящитѣ много охота, трѣбва да пийтъ много малко чорба, за да могатъ да взематъ и по-твърдичка храна. За старцитѣ и за дѣцата чорбата е необходима.

Чорбата винаги прѣкарваме отъ цѣдилката и отнемаме тлъстината, която уморява и разваля стомаха.

Обикновено въ чорбата хвърлятъ паста или оризъ. За всѣки човѣкъ съответствува половина лъжица неварено отъ горнитѣ видове.

За варенето на паститѣ се изискватъ 15—20 минути. Мнозина прибавятъ въ тѣзи чорба сирение а въ она отъ оризъ — лимонъ съ яйце.

тѣстени *Кашабйока*. Табйока се казватъ един малки стоянно се бѣрка. а варп като оризътъ, нъ по-Чорба съ хлѣбчета.

парчета хлѣбъ, хвърляте ги въ съмъ масъ малки вайте върху тѣхъ чорбата ви, въ която чалп-бѣркали лимонъ съ яйце.

Чорба съ паста отъ лйца. Разбийте двѣ лйца, стопѣте ги въ двѣ лъжици farina и направѣте каша, на която, ако е много глста, прибавѣте малко студена чорба. Когато сварите чорбата си, поставѣте надъ котела цѣдилката, отъ която прѣкарвате кашата; тя излиза прѣзъ дупкитѣ на цѣдилката въ видъ на конци. Този чорба е вкусна и хранителна.

Ш е в и ц а.

Глава I.

Първоначални шевици.

Фиг. 1. Корень. — Прави се отъ лѣво къмъ дѣсно. Иглата се вмѣква въ плата отдолѣ и отгорѣ трипосаното мѣсто, така щото то се заобикаля и остава помежду. При това бодоветѣ се застъгватъ и правѣтъ правилно едни до други.

Фиг. 2. Шевица тигелъ. — Прави се отъ дѣсно къмъ лѣво и се различава отъ тигела по това, че конецътъ не се дръпва и застъгва, а се остава малко хлабаво, за да се наредѣтъ бодоветѣ правилно. Този видъ шевица се работи за украсяване надъ тънки платна, особено надъ батиста, пиркалъ и др. и.

Фиг. 3. Първоначаленъ фестонъ. — Фестонътъ се работи отъ лѣво къмъ дѣсно. Конецътъ минава подъ голѣмни прѣстѣ на лѣвата ръка, който стои вѣнъ отъ трипосаното мѣсто. Прѣкарваме иглата вертикално подъ и надъ трипосаното мѣсто, като се прѣвъртва конецътъ тѣй, щото да остава подъ иглата, както се то показва въ фигурата.

Фиг. 4. Полукръженъ фестонъ. — Начертаването и напълнюването се прави както сме разправили въ началото на тая глава. Бодоветѣ на фестона се правѣтъ по горѣописания начинъ, съ единичката разлика, че протѣгватъ или скъсяватъ бодоветѣ споредъ формата и широчината на фестонитѣ.

Фиг. 5 и 6. Крестосанъ бодъ. — Този бодъ се прави върху тънки и почти прозрачни платна така: вмѣква се иглата, както при обикновенния бодъ, прѣкарва се подъ плата, като се наклони малко къмъ втората черта и се извади почти сръща първия ѝ бодъ. Като се направи първий бодъ, убодва се отново иглата и се изважда на изискуемото се разстояние, за да се направи новъ бодъ. Взапното кръстосване на концитѣ и единъ другъ начинъ за изтънение на тѣзи бодове се показватъ въ 6-та фигура; опакото на тоя видъ шевица може много пъти да служи и за лице.

Фиг. 7. Бодове на прости точки. — Бодоветѣ на прости точки не е нищо друго, освѣнъ два ти-

гела, направени на същото място. Въ този случай тия бодове ставатъ продълговати; ако искаме да ги направимъ окръгли, то правимъ още два тигела на слѣдующата жица, т. е. тигелитъ ставатъ четири, отъ които двѣтъ крайни по-стѣгнати.

Фиг. 8. Бодове на точки. — Първомъ вмѣкваме иглата подъ плата и опираме срѣдата на иглата надъ дупката, отъ които сме ъмъ извадили, като ъмъ държимъ съ голѣмия прѣстъ на лѣвата ръка и прѣвъртваме конца 2—3 пѣти около иглата; а послѣ, като продължаваме да държимъ здраво иглата заедно съ прѣвѣртенія около неѣмъ конецъ, истеглюваме иглата съ внимание, щото възелътъ да остане подъ прѣста, обръщаме ъмъ назадъ по посоката на стрѣлката, убодваме ъмъ въ самото основание на направения бодъ и ъмъ изваждаме до изискуемото се за втори бодъ разстояние и по този начинъ продължаваме да работимъ и нататѣкъ.

Крое ние

II. На разни дрѣхи.

Зашиванне.

Ризичката се прави или отъ памученъ, или отъ лененъ платъ. Широчината на тѣзи платове е за памучния отъ 75—85 сант., а за левения отъ 60—80 сант. Ще се избере по прѣдпочтене по-голѣмата ширина, която позволява да се скрон ризата и рѣкавтѣ. Нужното количество на плата е показано отъ височината на патрона (терка).

Слѣдъ като се скрон всичко споредъ фигурата която прѣдставлява само половината, ще се съедини, вѣтъ чрѣзъ поваленъ рѣбъ точкитъ *G* и *K*; двѣтъ краища на гърба ще се съединятъ, а послѣ вътрѣшния край ще се направи съ рѣбенъ бодъ отъ около единъ сантиметръ. Горний край ще се свършва на единъ малтъ обикновенъ рѣбенъ бодъ, украсяванъ съ една тѣсна дантела.

Рѣкавтѣ, изрѣзанъ цѣлъ споредъ фигурата, които тоже прѣдставлява половината, ще се съедини отъ *E* до *F* съ шевъ, както она на рамената. Вътрѣшния край ще се свърши съ единъ простъ рѣбенъ шевъ отъ около 1 сант. и украсенъ по същия, както и вратникътъ, начинъ. Ще се присъедини най-послѣ рѣкавтѣ къмъ изрѣзаното му място въ ризичката чрѣзъ поваленъ рѣбъ.

3. Английска ризичка.

За скрояването ѣ правите същото, което сте направили и за първата риза, т. е. изрѣзвате си единъ правоѣгълникъ *ABCD*, а послѣ го прѣгъвате както неѣмъ; линиитъ *AC*, *BD* и *EF* прѣдставляватъ същото както и въ първата риза. За вратника се поставя тѣй: отъ точката *K* се изрѣзва перпендикулярно частъ *KL* отъ 4—5 сант., а отъ *L* — хоризонтално или малко околчесто край тая точка, както въ първата риза.

Рѣкавтѣ. — Изрѣзвате единъ правоѣгълникъ, който като го прѣгънете да съставлява правоѣгълника *OPQR* и единъ квадратъ *ABCD* (фиг. 6); тоя послѣденъ квадратъ *ABCD* прѣгъвате по диагонала *AD*, та се образува триѣгълникътъ *ACD*, на който едната страна *CD* се пришива къмъ ѣдното краище *RQ* до *S*, а другата — *BD* на другото краище *RQ*, като се продължава шивението до самата точка *Q* чрѣзъ поваленъ рѣбъ. Височината на правоѣгълника *OPQR* и на квадрата *ABCD* трѣбва да бѣде такъва, щото слѣдъ прѣгъването и на двата и пришиванieto на квадрата къмъ правоѣгълника да се съставлява дължината *QT* равна на она *EJ*. Най-послѣ така приготвенъ рѣкавъ се пришива чрѣзъ рѣбенъ шевъ къмъ изрѣзаното място на рѣкава. Крайщето *PQ* на рѣкава както и *FD* на ризичката се порѣбватъ; а на вратника се пришива една ивица, въ която може да се прѣкара и кордонъ за свиванieto му.

Обяснения

на образцитѣ отъ рѣкодѣлията.

Обр. 1. Теодора: бѣла шевица за възглавница,

Обр. 2. Буква *M*: марка за възглавници и чаршафи.

Обр. 3. Монограмъ *IO* и *A*: марка за възглавници и др.

Обр. 4. *жълъ* (кюте): бѣла шевица за възглавница. За бѣлъжка. Ако се исхвърли клончето съ цвѣтенцето маргаритъ, може да служи като прѣдница на женска ризи.

Обр. 5 и 6. *Имена* отъ бѣла шевица за кърпички и др.

Фиг. 5, 6 и 7. Видѣ статията кроение.

Фиг. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8 Видѣ статията шевица.

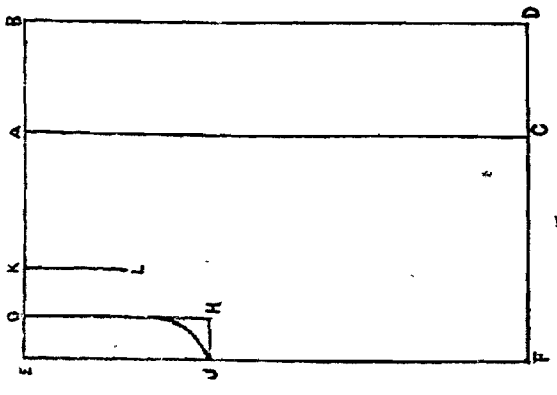
И з в ѣ с т и е.

Като напомнимъ на абонатитѣ и абонатитѣ си, че г. Юрд. Маровъ продължава да е агентинъ на списанието ни, молимъ ги да иматъ пълно довѣрие къмъ него.

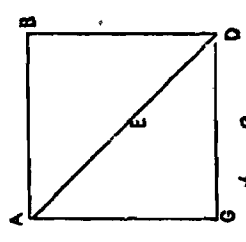
Корреспонденция

Г-н и Г-а Р. Русенинова *Ломъ*, Кат. Н. Хаджисва *Ломъ*, Мар. Майоръ Маслинкова *София*, Цв. Майоръ Бояджиева *Плевелъ*, Капит. Димитриевъ, Касарова *София*. Получихме стойността на едногодишното течение на «Домакията»; благодаримъ.

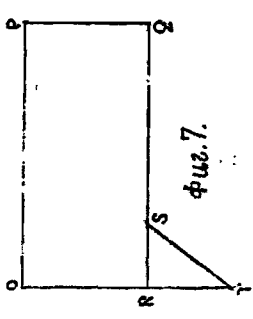
— Г-нъ Ст. Ив. Т.-Паларожика. Брѣветъ редовно Ви ке испрацятъ; направѣте молимъ справка въ пощата и ако че се окажатъ, пишете ни именно кои броеве не сте получили, за да Ви пратимъ. Г-а Р. Русенинова *Ломъ*. Получихме стойността на «Домакията» за 1893 г. Г-нъ М. Ив. Велчевъ *София*. Съобщѣте молимъ до сега какъ сте получавади списанието.



Фиг. 5.

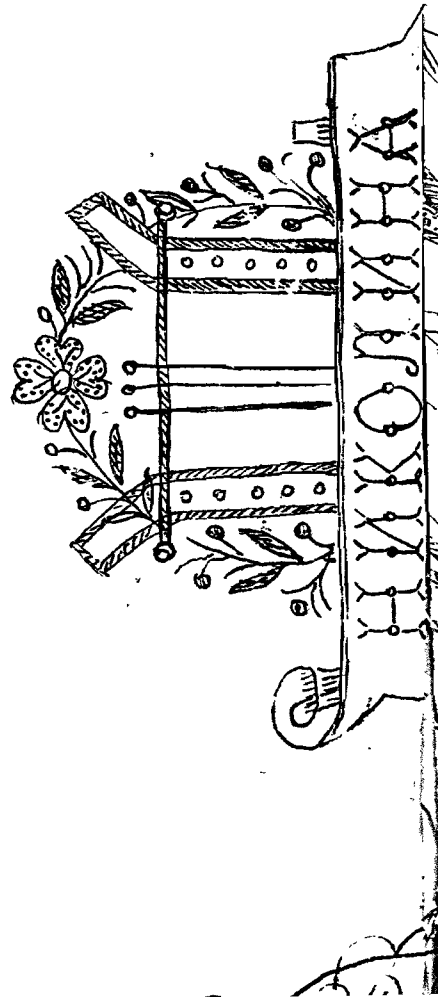


Фиг. 6.



Фиг. 7.

КРОЕНЕ.



ШЕВИЦА.





Op. 1.



Op. 2.

