

Українська ВИШИВКА

ВИШИВАНА СУКНЯ

В останньому часі в українській під-
советській пресі почали появлятися
моделі з приміненням української ви-



Дівоча вовняна сукня, прикрашена
вишивкою
A girl's dress, adorned with Ukrain-
ian embroidery.

шивки. Ось один із них, що подає сук-
ню двох кольорів.

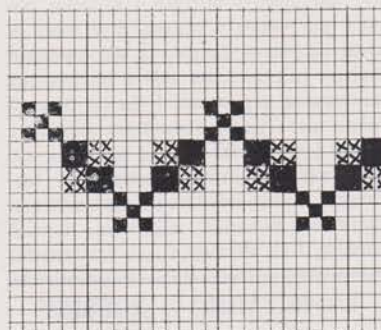
Сукня для молодшої дівчини, комбі-
нована з матеріалу двох кольорів.
Верх зроблений із кремової вовни, а
спід із брунатної.

Станик гладкий із рукавами. Спід-
ничка зложена у складки. Брунатний
пояс.

Вишивка вміщена по-середині спід-
нички. Хрестиковий взір, виконаний
волічкою у двох красках — помідоро-
вій і темнозеленій. З обох сторін ши-
рокого взору вміщені вишивані смуж-
ки, рівні й зикзакуваті. Їх треба роз-
містити у певному відступі від себе.
Також місце зішиття двох матеріалів
слід прикрити декоративною обміт-
кою.

Обміткою в кольорах вишивки об-
ведено виріз біля шиї і горішній шов
рукава.

Цей модель уложила для вишивки
Олена Гасюк, вчителька Вишнівської
школи прикладного мистецтва на Бу-
ковині.



Вишивані смужки можна відповідно
чергувати
Embroidered strips border the
design.



Середина взору для вишиваної сукні. Вишивати нитками Муліне в красках по-
мідоровій (ч. 900) і зеленій (ч. 904).
The large cross stitch design in two colors (orange, green).

Порадник нар. мистецтва

Стилева кераміка

У жовтневому числі Н. Ж. я прочитала про заснування поради народного мистецтва заходами СФУЖО, що при допомозі статей і показів повчає про чистоту стилю. А в тому ж числі журналу бачимо в англomовній частині світліну, на якій є виставлена „вишивана порцеляна“! Чи не було б добре застосувати діяння тих порадень також і до виставок? Це значить, що при кожній виставці народного мистецтва, навіть невеликій, організатори виставки повинні засягати поради знавців. І то не лиш щодо стилевості

експонатів. Бо нерaz вироби народного мистецтва гарні й стилеві, але так багато їх накопичено, що не можна одного відрізнити від другого. Або ще й досі трапляється, що при декорації залі чи приміщення — ікону чи знак Тризуба вішають на килимі. Коли ж звернути увагу, що так не повинно бути, то ті, що влаштовують виставку чи декорують залю, дуже здивовані. Мовляв, вони ніколи не чули про те, що це мало б бути нестилевым.

Тамара Крижанівська
членка 33 Відділу СВА

Ваша правда, що Поради Нар. Мистецтва повинні поширити своє діяння також і на виставки. Та як Ви прочитали в жовтневому числі, вони щойно починають свою діяльність. Найбільше проявили себе до тепер у Канаді, де заходами жіночих організацій постало кілька музейних збірок та є добрі знавці нар. мистецтва. Та в ЗДА також стараємось встановити, коли не порадию, то принаймні знавців нар. мистецтва в кожній окрузі.

Ми Вам дуже вдячні за цю завагу, що зацікавить напевне всіх, що люблять українське народне мистецтво. Нерaz при найкращому бажанні просунеться на виставку якийсь нестилевий експонат у виді „вишиваної порцеляни“. Коли б при влаштуванні виставки можна засягнути думки знавця, тоді таких помилок не було б.

Щодо вміщення картини чи Тризуба на килимі, то про те вже в нас писалося. Але не завадить ще раз про те поговорити й ми повернемося до тієї теми в найближчому часі. Ред.

Городничий порадник

ЯК ПЕРЕХОВУВАТИ ТРОЯНДИ НА
ЗИМУ?

Минулої осені я повикопувала з городу 20 троянд, пообрізувала гілки й листя, посипала відкажучим порошком, щоб не плісніли і закопала в яму, глибоку на два фіти.

Три старі кущі троянд (10-річні) я лишила в городі, пні обсіпала землею до висоти 10 інчів, а залуззя окутала мішками.

У травні почала це поступенно відкривати. Хоч було вже тепло, я все ще прикрила їх паперовими торбами перед сонцем, а за кілька днів відкрила їх зовсім. Скоро й гарно почали розвиватись і цвісти. Аж одного дня я зауважила, що ті кущі почали чорніти від пня вгору. Галузки тріскали і чорніли, листя й квіт відпадали, а вкінці зісохли.

Ті ж троянди, що були закопані, я видобула зеленими й здоровими. Дала їх до води і поставила в гаражі у тінь. По кількох днях присунула до вікна до сонця, а п'ятого дня висадила і прикрила перед сонцем.

Звичайно троянди десятого дня починають рушати. А вони щойно по місяці часу — так, що аж у липні дали перший квіт. Дві й до сьогодні ще не розвинулись, хоч пень здоровий і зелений. Хочу зазначити, що одна з тих двадцяти під час розвитку частинно потріскала й почорніла, але потім відросла.

Дуже прошу пояснити, чому ті троянди, що були закопані, так пізно почали розвиватись, а ті другі почорніли? Читачка з Едмонтону

Пень і галузки троянди можуть чорніти з різних причин, найчастіше через невідповідне утнення або діяння прямого сонячного проміння. Це не є правилом, що троянди 10-го дня по посадженні починають вегетацію. Це залежить від погоди, місяця посадки й відміни. Не подаєте, які у Вас відміни і на якій підкладці вони щеплені? Висаджені в травні, вони саме й у липні повинні цвісти.

Роман Коцик

Кожна організована громадянка знає, що своєчасно внесена передплата на журнал є здоровою фінансовою підставою для розвитку видавництва.

При зміні Вашої адреси...

Коли міняєте свою адресу, не забудьте повідомити про це адміністрацію нашого журналу. А то число блукає і спричинює кошти Вам і нам. При зміні адреси подайте й свою давню та залучіть 10 ц. на кошт зміни адреси в друкарні.

АДМІНІСТРАЦІЯ НАШОГО ЖИТТЯ

КОРИСТАЙМО З ДОСВІДУ

(Докінчення зі ст. 16)

ти його оріховою начинкою (гл. Н. Ж. 1962, ч. 10). Потім покласти крихкий коржик, на нього помаранчеву начинку (гл. Н. Ж. 1961, ч. 4). Потім знов крихкий коржик, а на нього кавову начинку (гл. Н. Ж. 1961, ч. 9), далі покласти мигдаловий коржик, як верхній. Все це покрити помаранчевою склицею.

Помаранчева начинка. Взяти 5 великих помаранч і обібрати ґрунтовно так, щоб не лишилось на них плівок. Шкірку з однієї помаранчевої заварити в воді і змінювати воду 8 разів, щоб гіркість зійшла, а шкірка зробилась зовсім м'яка. Самі помаранчі покроїти дрібно і вкинути до ринки з 2-ма горнятками цукру. Додати до того зварену помаранчеву шкірку, дрібно посічену і смажити на легкому вогні. Мішати, щоб не пригоріло.

Коли мармелядка згусне і зробиться прозора, тоді втиснути туди сок із двох цитрин. Посмажити ще трохи, вийняти і виложити до слоїка. Коли потрібно, вживати.

Помаранчева склиця. Трохи білка розтерти добре зі соком із пів помаранчі. Далі додати ½ ф цукру-мучки і втирати. Коли хочемо мати ґрубішу склицю, тоді можна дати більше цукру, а коли тонку, то вистачає стільки. Коли вже все добре втерте, тоді додати трошки спіненого (втертого) масла і вимішати.