

الباب الثالث

الحضروان المحفوظة

البسالة

تلتخب الثمار الطازجة الطويلة الطرية الصالحة للحفظ بحيث تكون حبوبها متوسطة الحجم ليست بالصغيرة أو الكبيرة الناشفة ، ثم تفصل باليد وتستخرج الحبوب ، ثم تغسل وتنقى جيداً بحيث تفصل الحبوب الميتة أو المكسورة أو الصفراء أو الناشفة - ثم نوضع هذه الحبوب في مصفاة تغطس في ماء يغلي لمدة دقيقتين لتثبت لونها الأخضر ، ثم تعبأ الحبوب في علب أو في أوان زجاجية نظيفة وجافة . ثم نغلا هذه بمحلول ملحي بنسبة ٢٪ (أى بنسبة ٣٠ جراماً من الملح لكل لتر ماء) وهو يغلي وتقفل الأواني مباشرة وتعمم لمدة نصف ساعة ثم تبرد وتحفظ في مكان بارد نظيف

حفظ الباميا

لتجفيف الباميا وحفظها ثلاثة طرق هي : -

الطريقة الأولى :

تختخب النار الصغيرة الحجم ، الخالية من الاصابة ،
وتقمع كالعتاد . وتنظم على هيئة عقود بخيوط من الكتان
الرقيق المتين ، وبعد ذلك تدخن النار وهي على هيئة عقود
بواسطة كبريت العمود - وذلك بأن نوضع الباميا في صندوق
أو حجرة صغيرة محكمة القفل ويشعل الكبريت بوضعه على
ختم متقد . ويترك غاز الكبريت منتشرًا لمدة ساعة تقريبًا .
يفتح بعدها الصندوق أو الحجرة وتهوى .

وبعد انتهاء عملية التدخين تمامي العقود في مكان جاف
هاو بعيد عن أشعة الشمس حتى يتم جفافها . ثم نخزن
في مكان جاف ، معلقة حتى لا تنالها الحشرات .

الطريقة الثانية :

تقمع القرون الصغيرة ، ويضم بعضها إلى بعض كهيئة
العقدة ثم يعمل محلول كبريتات الزئبق بنسبة جرام ونصف
مذاب في لتر ماء - ويسخن المحلول حتى يغلي

وعند غليانه ، تغطس فيه العقود مدة دقيقتين ، ثم ترفع

وتوضع في ماء بارد ، فترفع من الماء وتنشر حتى تجف وبعد
جفافها تحفظ في صناديق مغلقة لمنع وصول الحشرات اليها .
الطريقة الثالثة :

تنتخب الثمار الصغيرة الحجم الطازجة ثم تغسل « وتقمع »
من أعلى القرون فقط ، وبعدها تغسل وتوضع في مصفاة
تغطس في ماء يغلي لمدة خمس دقائق ثم تغسل في ماء دافئ
به ملح لبون ٢٪ لازالة مخاطها ثم تعبأ في العلب أو الأواني
النظيفة الجافة ، وتملأ العلب بمحلول ملحي بنسبة ٢٪ وهو يغلي
ثم تغفل مباشرة وتعقم لمدة ٣٠ دقيقة بالطريقة المعتادة .

الفول الأخضر

تنتخب الثمار وهي خضراء طازجة طويلة ثم تغسل ونزال
خيوطها الجانبية ، ثم تغسل ثانية وتوضع في مصفاة تغطس
في ماء يغلي لمدة دقيقتين ، ثم تعبأ في أوان جافة نظيفة وتملأ
بمحلول ملحي بنسبة ٢٪ وهو يغلي ، وتغفل مباشرة ، وتعقم
لمدة نصف ساعة .

الفاصوليا أو اللوبيا الخضراء تحفظ بنفس الطريقة السابقة للفاصوليا الخضراء الخرشوف

تنتخب السيقان الصغيرة ، ثم تزال الاوراق ليمتبقى
الجزء اللحمى الطرى الذى يوضع فى مصفاة تنطس فى ماء
يغلى لمدة ٥ دقائق مع وضع قليل من الليمون أو حمض الليمون
فى هذا الماء لتبييض اللون ، ثم نوضع هذه الأجزاء فى العلب
أو الأواني ونغسل بمحلول مالح بنسبة ٢٪ فيه قليل من الليمون
أو مائه ، ونقفز ونعقم لمدة نصف ساعة .

ورق العنب

تنتخب الاوراق الطرية الشديدة الخضرة القابلة
للفصوص وتقطع أعناقها بحيث يترك جزء صغير منها ملتصقا
بالورقة ، وتغسل الأوراق جيداً بالماء البارد ، ثم ترص
رصاً جيداً بحيث تكون أعناقها فى اتجاه واحد . وترص فى
العلب أو الأواني الزجاجية ثم يحضر محلول ماء وماء طعام
وماء الليمون ، ويغلى هذا المحلول ويضاف الى الأواني حال

غليانه حيث تقفل مباشرة وتعقم في ماء يغلي لمدة ٢٠ دقيقة ، ثم
تبرد في الماء المادى وتجفف وتحفظ في مكان بعيد عن الحرارة
وأشعة الشمس .

السباح

تنتخب الاصناف ذات الاوراق العريضة الخضراء ثم
تقطع عروقها ، وتغسل الاوراق جيداً بالماء البارد ثم تقطس
في ماء ساخن لمدة ٣ دقائق ، ثم تنشل وتغسل بالماء مراراً
وتنشل الاوراق وتعصر باليد حتى يجف مؤوها - ثم تملأ
العلب أو الاواني الزجاجية ملاً جيداً ، ويحضر محلول ماء
وملح كالسابق في حفظ ورق العنب ، ويضاف اليها حتى تمتلئ
وتقفل مباشرة وتعقم لمدة ساعة كالمعتاد .

الطماطم المحفوظة

تنتخب الثمار الصغيرة المستديرة الشديدة الاحمرار بحيث
تكون جامدة ثم تغسل بالماء البارد وإما أن تحفظ بقشرها
وذلك بوضعها في العلب أو البرطمانات بعد غسلها أو إضافة

محلول ماء وملح كالسابق وتقفل العلب وتعقم على درجة ١٠٠ لمدة نصف ساعة ثم تبرد - أو تحفظ. بعد نزع قشرتها وذلك بوضعها في ماء يغلي لمدة دقيقتين - ثم انتشالها ووضعها في ماء بارد ، وتنزع القشرة باليد بسهولة ثم تعامل كالسابق .

خير ما يحتاج اليه السيدة والآمنة

— ٥ —

كتاب الجمال وفن التجميل

للمسيرة حكمت منصور

أضمن الطرق بأرخص التكاليف

بطلب من المؤلف ومن سائر المكتبات