

## باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما هم أهل البيت معرفته من تربية الأولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والسكن والزينة ونحو ذلك ما يعود بالنفع على كل عائلة

## حلواء التفاح

قص من التفاح كل بقعة مضروبة ثم قطعة كما كانت بلا تشهير وضعه في ماء بارد ليبنى لونه غير متغير ثم ارفعه من الماء ولا تشفته وضع لكل اوقية منه اوقية من سكر التوالب الجيد وقشرست ليمونات حامضة تقديراً رقيقاً جداً واضف هذا التفاح الى التفاح مع عصر الليمونات وما يلزم من الماء لحفظ الكل من الاحتراق . ومنى لان التفاح وتعد فضة في اوعية من الفاش حتى يسيل منها الى قوالب اذا شئت اكله حالاً او الى اوعية يحفظ فيها اذا شئت حفظه . وغط هذه الاوعية بالورق

## حلواء الاجاص

قشر الاجاص الناضج الكثير العصارة واترع بزره وقطعه وضع لكل اوقيتين منه اوقية ونصفاً من السكر واتخذت قشر برقالة او ليمونة حامضة على مورد كبرد الجين واضفه اليه مع ملعقة صغيرة من الزنجبيل . واغل الكل على نار خفيفة حتى يتعد وانت تحركه وقشر الزبد عن وجهه قبل تحريكه ومنى نضج فضة في اوعية سخة وسد عليه

## حلواء البندورة

يصنع احسن نوع من حلوى البندورة هكذا : خذ البندورة الناضجة قليلاً بكثر فيها العصارة جداً

وخذ قدر وزنها تماماً من السكر . ثم اسلقها في الماء الغالي حتى يسلخ قشرها عنها بسهولة وقشرها وضعها في وعاء بلا ماء بعد تقشيرها واعصرها واضف اليها السكر مع ما يناسب ذوقك من الزنجبيل المحروق وقشر الليمون الحامض الجديد منقوعاً على المبرد نخباً دقيماً وعصير الليمون لتحصين الطعم . وحرك الكل معاً ومخنة على نار خفيفة واغله ساعتين او ثلاث ساعات حتى يتعد وارف الزبد عن وجهه وحركه الى قعر الوعاء كلما رفت الزبد عنه . وبعد ما يتعد صب في كورس من الفخار او فخور وغط جيداً ولف ورقاً لنا محكاً على الفطاء . وهو حلواء لذ يذ تجداً ولا يد من تكثير الزنجبيل والليمون فيها حتى يغلب طعم البندورة لان المقصود من البندورة ليس الطعم بل النفع والجسم . وهذه الحلواء من احسن ما يعطى للأولاد والنساء الاجسام

## سلطة اسبانية

يقول الملل الاسباني يلزم لتبيل السلطة اربعة اشخاص متلاف يتفق على الزيت ويخل على الخل ويشير بشير بكمية الملح ويخبون خلط هذه التوابل الاربع معاً خلطاً تاماً بالتحريك العنيف . وسلطتهم شهيرة يصنعونها من الخس هكذا : ضع التوابل في وعاء كبير حتى يكون مدى تحريكها

وخلطها ثم ضعها في وعاء على جانب وضع الخس في وعاء آخر على جانب آخر ولا تضع الثوابل على الخس إلا عند وقت الطعام لئلا تذهب برخصته وطراوته. ولا تنص الخس بالسكيت بل قطعة بيدك وادم ساقه وبعد ما تنسله مراراً بالماء البارد نشفه وبعد الأكل بقليل صب عليه الثوابل ورش على وجهه الطرخون. أما الثوابل فتصنع بزوج كيات متساوية من الخل الثوري والماء وملعقة صغيرة من الفلفل الحار والملح وأربعة اضعاف الخل والماء من الزيت الحلو

### خمر الدراق والشمس

قطع ثنائي اوراق من الدراق الكثير العصير الجيد النوع وانزع النوى منها ثم ضعها في ١٦ اوقية من الماء الناعم واضف اليها خمس اواق من السكر مكرراً كسرّاً صغاراً. واكر النوى واستخرج لبه ودقه وضعه في وعاء نظيف. ثم ضع الدراق المضاف اليه السكر في وعاء آخر واغله وانزع عنه ما يطنو عليه من الزيت حتى ينقطع. ثم صب في مضافة حتى يتزل مرشحاً صافياً الى الوعاء الذي فيه لب النوى المدقوق وحركه وغطه جيداً واتركه حتى يبرد. وبعد ما يبرد اضف اليه قطعة كبيرة من الخبز المحمص منظفة بخمر البيرا الجيد حتى يختمر. ورشها بعد الاختار الى برميل صغير او دن وما شاكل واضف اليه مرشحاً قبيحة من الخمر المسكة واتركه نصف سنة من الزمان. ثم املاً كاساً عن وجهه فان لم تجده صافياً فاذب ثمانية دراهم من مسحوق الصغ العربي في ٢٦ درهماً

منه على نار خفيفة واضف اليها ثمانية دراهم من مسحوق الطباشير وصب الكل في البرميل وحركه بفضيب تحريكاً خفيفاً مع الاحتراس من ان يبلغ التضييب قعر البرميل فيثير ما رسب فيه من الكال. وبعد ما تركه كذلك ثلاثة ايام صب في قناني فيكون صالحاً للشرب بعد نصف سنة أخرى من هذا الحين وعلى ما تقدم تصنع خمر الشمس ايضاً

### خمر عطرة

نق العنب الجيد الصحيح الناضج من العمايش ثم ضعه في مخمل كبير من الشعر واعصره بيدك حتى يتزل العصير في وعاء نظيف من الخشب واضف لكل اوقيتين من العصير اوقية من الزبيب مقطعاً قطعاً صغيرة واتركه كذلك اثني عشر يوماً وانت تحركه مرتين او ثلاثاً كل يوم. ثم رشه الى برميل او دن ولا تمد عليه الا بعد ثلاثة ايام من ترشحه واتركه كذلك ثمانية اشهر ثم صب في قناني. وان لم يكن حبيلاً صافياً فاضف اليه ٢٦ درهماً منه ٨ دراهم من مسحوق الصغ العربي و٨ دراهم اخرى من مسحوق الطباشير وحركه تحريكاً خفيفاً وبعد ثلاثة ايام او اربعة صب في القناني. واذا عيّنت هذه الخمر ثلاث سنوات فاقت ما سواها بلذة طعمها وطيب رائحتها

### خمر بقراط

ضع اوقيتين من احسن انواع الخمر في وعاء. ثم احتق في هاون درهين من القرقة وجوزين من جوز الطيب و١٢ قشرة من قشر جوز الطيب

واتركها تغلي نحو عشر دقائق من الزمان. ثم صيها في وعاء وسد عليها جيداً واتركها اربعة ايام وانت نحرها مرتين في اليوم. وبعد ذلك رشها بكيس كنان وصيها في فنائي فخصير صالحة للشرب بعد اسبوعين. وتشرب مبردة بالثلج في كؤوس صغار

## عطر للايادي

انزع ١٦ درهما من ماء الورد بثمانية دراهم من زيت اللوز الحلو واطفء الى المريح عشرة دراهم من زيت الطرطر فلك عطر جيد تطيب به الايادي

## مسحوق للاسنان

انثر من عند الصيدلاني نصف اوقية (اربعة دراهم) من جنراً رُس ونصف اوقية من مسحوق الطباشير المحضر الناعم وحبين او ثلاثاً من القرنفل الفلنكي وامزجها واحضها كلها معاً في هاون وضعها في علب مسدودة لتجلبوها الاسنان دهون للشنتين

ان المسافر كثيراً ما تشفق شفتاه من الهواء والشمس فتورلماوه. وقد صنع لوقايتها من ذلك ادهان عديدة منها ما ياتي: خذ اوقية طيبة من غراء السك واخرى من غراء الرقوق ودرهمين من السكرينات ودرهمين آخرين من صمغ الكنبراه واغل الكل في اوقية من الماء حتى يصير قوامه بغلظ قوام الغراء وتبي برد فدرجه بين يدك قضباناً كقضبان شمع الختم. وبله بلعابك ولف

وملعة صغيرة من بزور الكزبرة وامزجها كلها معاً واحضها الى الخمر وزد عليها القشور الصفراء الرقيقة من اربع ليهونات حامضة وعصير هذه الليمونات واربع اواق من سكر القوالب. ثم غط الوعاء جيداً واتركه اسبوعاً من الزمان او اكثر ورتج السائل بعد ذلك بكيس من الكنان وصبه في فنائي. فهو شراب جيد

## شراب منعش

انقع ليرة ونصفاً من اللوز المر في الماء الساخن حتى يقصر ويبس ثم دق في هاون حتى ينعم واضفه الى ليهرتين من احسن انواع البرندي الفرنسي وقرية كثيراً بعد ذلك. ثم اغل ليهرتين من الحليب الكثير الزبدة وانزله عن النار واضف اليه ليهرتين من مسحوق السكر نبات اليبض وامزج الكل معاً اي اللوز والبرندي والحليب والسكر نبات وايض المريح اسبوعاً او اسبوعين وانت تهزه من حين الى حين. ثم رشه بكيس كنان وصبه في فنائي وضع قليلاً منه في القدح وبرده بقطعة من الثلج فحمله مشروباً على غاية اللذة

## جالاب طيب

خذ اوقية من احسن انواع الريس واتزع بزورها واحضها. ثم قطع اربع ليهونات حامضة قطعاً رفاقاً. واتزع القشر الاصفر عن ليهونتين آخرين. وخذ اوقيتين من مسحوق سكر القوالب. ثم صب ١٦ اوقية من الماء في وعاء من الخزف واغلها نصف ساعة من الزمان على النار وصب فيها الريس والليمون والسكر وهي تغلي شديداً

## طرد النمل الصغير (الذرة)

امزج ملء ملعقة صغيرة من الطرطير المنقى  
بملقتين من الدبس وضع المزيج في ماء وحركه  
واجعله حيث رأيت النمل . وفي الصباح تجد غللاً  
كثيراً ميتاً على وجهه والبنية قد ارتعت وهربت  
ثم أرق النمل الميت عن وجهه وضعه (المزيج) في  
المكان الآخر الذي يظهر النمل فيه فيحدث به  
ما حدث قبلاً . قالت صاحبة هذه الوصفة وقد  
عرفت بالاختيار ان هذا العلاج يقضي عن وسائل  
كثيرة لاهلاك الذرة وابعاده عما يجمع عليه

## حبر لا يجي

كل ربة بيت يمكنها ان تصنع حبراً لا يجي  
لتعليم النيات او نحوها هكذا : تقطع قضبان الحماق  
وتعصر حليتها في فيجان ثم تكتب به على الثوب  
وتضعه في الشمس فتسود الكتابة على الثوب ويمسر  
محوها بعد ذلك

## الخدم

كثيرون يجهلون آداب الخدم فكما لقضاء  
الاعمال المنوطة بهم والحال ان لهم فعلاً في البيت  
لا يقل عن افساد اخلاق اولاده او اصلاحها  
فاذا كانوا سفاهة فساد اخلاق اولادهم كسالى  
انصدوا اخلاق الاولاد لاجل حاله واذا كانوا لطفاء  
امناء صادقين نشيطين استفاد الاولاد منهم فوائد  
ادبية ومادية لا تقدر فيجب ان يختار اهل البيت  
خدامهم او خدامتهم كما يختارون تهذب اولادهم  
وسعادتهم

طيه ورقة فتلصق عليه . ويصير صالحاً للجل من  
نكان الى آخر

## علاج البق

افضل الطرق للتخلص من هذا الجوارح  
الكرهه العاصي عن الخروج بعد دخوله البيت  
التفتيش عنه في كل ثوب وشق ومحاربه نهائراً ولبلاً .  
وقد استعملت علاجات كثيرة لتنته منها خط  
الزئبق بيض البيض ودهن الشقوق بها ولا  
فائدة من الزئبق على الاطلاق وانما الفائدة من  
بياض البيض بسد الشقوق لا غير . ومنها مذوب  
السلطاني في الكحول وبسبب الصبادة لهذه الغاية  
باسم ملق وهو يقتل كل بقعة وصل اليها ولكنه سم  
نافع فيجئ ان يتسم به بعض مستعمله عرضاً . ومنها  
الكبروسين وهو يقتل البق حالاً ولكن رائحته  
شديده وتبقى زماناً طويلاً . ومنها البترين ولا تطول  
رائحته ولكنه سريع الاستعمال فاذا اتى ضرره من  
قبيل استعماله واستعمل صباحاً وأطلق الهواء في  
الفرقة التي استعمل فيها زالت رائحته مدة النهار .  
ويستعمل بصفحة مجتفة صغيرة . ومنها املاء الشقوق  
التي البق فيها بالصابون وهي واسطة سهلة جداً  
يمكن استعمالها

## قتل الصراصير

امزج قليلاً من مسحوق الزرنج بتفاحة مشوية  
وضعا في الاغماش التي تخرج منها الصراصير  
فتملك بها ولكن احترس من ان يصل الاولاد  
اليها وياكلوها فيسموا