

باب تدبير المنزل

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

آداب المائدة

لليلة فريضة خيفة (١)

أيها السيدات المحترمات

لا ينبغي عليكم أن كيفية ترتيب المائدة تختلف باختلاف المكان والشعب وتتغير من وقت إلى آخر كما يتغير الزي في اللباس والأثاث . ومعرفة هذه التغيرات ومقابلة بعضها مع بعض والذوق في اختيار جميلها من أهم ما يجب معرفته على النساء ومع ذلك نقلاً نعتدّ بـوكان لا محل له في جمعية علمية أدبية كجسمتنا

المائدة مرآة ترى فيها صورة الدرجة التي وصلت إليها ربة البيت في النظافة واللباقة والترتيب وتظهر منها درجة الخدمين حولها في البشاشة والانس والتهديب . وقد نسي لنا نحن الشرقيين مخالطة الغربيين واقتباس الكثير من عوائدهم فربما ان اتلوا على مسامعكم شيئاً مما وقفت عليه في كيفية ترتيب المائدة عندهم عسانا ان نختار منه ما يناسب ذوقنا ونعلم كيفية مجازاتهم اذا دعينا الى مواعيدهم فاقول قسم الموائد الاوربية الى ثلاثة انواع مسكوبية وفرنسية وانكليزية وكلها تنفق في وجوب تغطية المائدة بغطاء من الكتان الذي المكوي ووضع منديل وكوبة وصحاف وسكين وشوكة وملعقة امام كل كرسي فتوضع السكين على جانب الصحاف الايمن والشوكة على الجانب الايسر والملعقة بينها امام الصحاف والبعض يضعون اثنتين او اكثر من كل ثم يوضع المنديل وقطعة خبز في كل كل صحفة ذلك اذا لم تكن الشورية من الزان الطعام والا يوضع المنديل على جانب الصحفة الايمن وقطعة الخبز على جانبها الايسر ثم توضع الملحقة والمهيرة على جانب من المائدة اذا كانت صغيرة والا توضع اثنتان واحدة على كل جانب . والبعض يضعون ملحقة صغيرة امام كل صحفة

وتنقى ايضاً في ترتيبها بالازهار ولكن الترتيب يختلف كثيراً باختلاف ذوق المربية واختلاف الاحوال . فان منهن من تضع مزهرة كبيرة على المائدة ومملأها بانواع كثيرة من الازهار واوراقها . ومنهن من تضع فيها نوعاً واحداً من اوراقه . ومنهن من تضع اقلها صغيرة واحداً امام كل صحفة

(١) خطبة تلقى في جمعية باكورة سورية

تضع فيه طاقة صغيرة من الازهار مع اوراقها وعند القيام عن المائدة يأخذ كل واحد طاقته
 وبضعها في صدره. ومنهن من تضع نورة صغيرة في صفحة كبيرة في وسط المائدة وتحيطها بالازهار
 والاوراق. ومنهن من تضع على المائدة مرآة مستطيلة وضماً اقفاً وتحيطها بالازهار والاوراق وتقيم
 عليها مزهرة ملانة ازهاراً حتى تحال كأنها في بركة من الماء الى غير ذلك من ضروب الزينة التي
 تتوقف درجة جمالها وتجهيزها على درجة ذوق ربة البيت وعلى مناسبة الالوان والازهار
 وتنفق ايضاً في ترتيب الناكهة في صحافها ترتيباً جميلاً ووضع الاوراق بينها. وبض السيدات
 يضعن معها ازهاراً من اي جنس طالته ايديهن ولكن ذلك مستحسن عند ربات الذوق السليم.
 نعم اذا كان بين اوراق الانوار ازهار فذلك حسن والا فلا

ومن هنا يتضح الاختلاف فان كانت المائدة مسكوية نوح عليها كل التوائف والحالي
 والفواكه والتفولات وترتب على كيفية تبريد المائدة رونقا وجمالاً واذا كانت انكليزية او فرنسية
 لا يوضع عليها شيء من ذلك بل يترك جانباً الى وقتها ولا يكثر يفضلون المائدة المسكوية في المآدب
 لانها اجمل منظراً واسهل مراساً

هذا من جهة ترتيب المائدة اما ترتيب الضيوف عليها وتقدم الوان الطعام فواحد تقريباً
 وهو ان صاحبة البيت تجلس الضيف عن يمينها وصاحب البيت يجلس الضيفة عن يسارها وان كان
 في البيت ضيوف كثيرون وحضروا بدعوة خصوصية فيجب ان يكون نصفهم رجالاً والنصف الآخر
 نساء. وعلى كل مدعو ان يرسل جواب الدعوة حالاً حتى اذا لم يقدر على الحضور يدعى آخر
 عوضاً عنه لكي لا يخل النظام المذكور. ثم يدخلون بيت المائدة اثنين اثنين رجالاً وامراً في وقت
 واحد مبتدئاً من صاحب البيت فانه يتقدم مع الكبرى من المدعوين عمراً او قدراً ويجلسها عن
 يمينه بعد ان يعين لكل من المدعوين سيرة تذهب معه دفعا للتشريف فيقبعون اثنين اثنين
 بحسب اعمار النساء او رتبتهن واخيراً تدخل صاحبة البيت مع الضيف الاكبر بينهم وتجلس عن
 يمينها. ومما علت رتبة المدعوين لا يجوز لصاحب البيت او صاحبة ان يعطيهم مكانها وما
 طرفا المائدة. وعندما يجلس الجميع يتدثرون باكل الثورية التي تكون حضرت في صحافها قبل
 دخولهم بقليل وكلما انتهى احد ياخذ الخادم الواقف الصفحة من امامه بدون اعتبار مكانه او غيره.
 ثم تقدم سائر الاطعمة السمك فاللحم فالدجاج واذا وجدت الوان غير هذه يتقدم لون منها بعد كل
 لون من هذه الثلاثة الاصلية واذا وجدت طيور تقدم اخيراً بين الدجاج والنواشف. فاذا كانت
 المائدة مسكوية يقدم الخادم كل لون وحده مبتدئاً من السمك ويجب ان يتدثري بالسيرة
 الجالسة عن يمين صاحب البيت واقفاً عن يسارها ثم يتقدم تدريجاً الى النهاية غير مبدئين الرجل

والمرأة ومتى انتهى يذهب بما بقي في يده ويرجع حالاً. ويتبدل كل واحد بالاكل حالما ياخذ الطعام ولكن لم يزل البعض ممتسكين بالعوائد القديمة فلا يتبدلون حتى ياخذ الجميع. وكلما انتهى احد من الطعام الذي في صحنه يدها الخادم باخرى حتى ينتهي الجميع فيقدم لونا آخر ويتبدل في تفرقه من السيدة الجالسة على الجانب الاخر من صاحب البيت وهكذا في تفرق كل صنف يتبدل من مكان غير الاول ويغير الصحاف بعد. وان كانت المائدة فرنسوية يتصرف كما تصرف في المسكوية تماماً الا انه يضع اللون على المائدة أولاً ثم يتناول يده ويوزعه. وان كانت انكليزية يأتي بالطعمة التي من جنس واحد ويضعها امام صاحب البيت وصاحبه واضعاً الملك أولاً امام صاحبة البيت فتضع منه في صحنها وترسلها مع الخادم الى السيدة الجالسة عن يمين صاحب البيت فتأخذها وترسلها لصحنها الفارغة فتضع فيها وترسلها الى السيد الاخرى وهكذا الى النهاية فتبدل الصحاف وتحضر الالوان المطبوخة من اللحم والخضر التي تؤكل معها فيوضع اللحم امام صاحب البيت فيقطع ويضع في الصحاف وكلما فرغ من الوضع في صحنه ياخذها الخادم الى صاحبة البيت فتضع فيها من اللون الذي امامها. ولا تبدل الصحاف حتى ينتهي الآكلون من اكل كل الالوان المطبوخة باللحم. ثم يقدم الدجاج والطيور ثم الدواشب ثم الحالي (وبعض الفرنسيين ياكلون كسرة خبز قليلاً من الجبن بعد الحالي) ثم النافكة مبتدئاً بالاحض منها ثم بما كان اقل منها حوضة. ثم يقدم النفل مبتدئاً بالاقل حلاق او بعديها الى احلاما ويكثر التنقل من نوع الى آخر في النفل فقط

وعلى صاحبة البيت ان لا تظهر ثباتاً من علامات الاهتمام بل تنصرف كأنها احد الضيوف وعندما ينتهي الآكلون من النفل يتكون المائدة اثنين اثنين كما دخلوا واضعين الماديل بجانب الصحاف بدون طي ويذهبون الى المجلس من غير ان يشكروا اصحاب الضيافة ولكنهم يشكروهم عندما يخرجون من البيت على السرور الذي صادفهم في بيتهم. هذه هي جملة آداب المائدة عند الاوربيين وهي معلومة عند الكثيرات ممكن ولكنها غير معلومة عند الجميع على ما اظن. واني اطلب ممكن في الختام ان تسبلن ذيل المعذرة على كل ما رأيت في كلامي من الخلل ووجدت في من الزلل.

طريقة سهلة لعمل شراب يوديد الحديد

خذ جزءاً من البود المعدني وجزءين من مسحوق الحديد المستحضر بالهدروجين واسحقها جيداً واخف عليها وانت تسحقها ٤ اجزاء من ماء الزهر. ورشحها على ٢٠٠ جزء من شراب الصنع ثم رجها جيداً

ملاط الآلية الصينية

خذ مقداراً من سليكات البوتاسيوم السائل وانزج بكية كافية من مسحوق الجبس المشوي حتى يصير بقوام العجين الرخو. ثم ادهن به الآلية المراد جبرها واربطها جيداً بضع ساعات وفكها عند جفاف الملاط فترجع كما كانت قبل الكسر. وقد استعمل هذا المزيج أيضاً لتلاط الخرف القديم المعروف بالقيشاني ولكن يُنْضَل فيه ابدال الجبس بمحقوق كربونات النحاس لان هذا اشد واقوى وينضّل هذا المركب على غيره اولاً لسهولة استعماله وثانياً لرخص ثمنه

القاهرة
نجيب غناجه صيدلاني

الحجن السام

لا يخفى ان الحجن كثيراً ما يكون ساماً نصيب آكلة اعراض مثل اعراض بعض السموم من دوار وصداع وفيه واسهال. ومن الغريب ان الحجن الذي يضر الانسان لا يضر الحيوان دائماً فلا يمكن الاعتماد على تأثيره بالحيوان. وقد وجد بالامتحان ان الحجن السام يقلع بورق اللبوس فعل المواد الحامضة اي انه يحور لونه فيسهل على كل من يتناع الحجن للموتة او للتجارة ان يتناع قليلاً من هذا الورق (والصيادلة يبيعونه بن خمس) ويقص بعض قوالب الحجن ويمتحنها به فان احمر دل ذلك على ان فيها مادة مضرّة والآ فلا

باب الصناعة

الزجاج الذائب

شاع استعمال هذا الزجاج في هذه الاثناء لطلي الحجارة والاختشاب والتنج ووقايتها من الاندثار والاحترق. ولولا انه قلوي النعل يغير اللون المسوجات وشديد النراة للرطوبة فلا تحف مادة طليت به جفافاً تاماً لاعتمده عليه الجميع في دهن التنج واختشاب المراتع. اما الآن فلا يعتمد عليه كثيراً الا في دهن الحجارة وغيرها من مواد البناء ودهن النفوس التي تصوّر على الجدران والزجاج كما سيجي.

ويصنع هذا الزجاج بصهر ١٢٦ رطلاً من الرمل الايض و٦٦ رطلاً من كربونات البوتاسا الذي درجته ٢٨ فيخرج منها ١٦٩ رطلاً من الزجاج الذي نحن بصدده ولكنه لا يذوب الا في