

باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيوكل ما هم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والمسكن والزينة ونحو ذلك ما يعود بالنفع على كل عاقلة

محقوق لازالة الخبز

امزج اوقية من الحماض الاكديك الناعم جداً باوقية من زبدة الطرطير الناعمة مزجاً جيداً في هاون فهذا المزيج يزيل دبرغ الخبز والاثار عن البسط والانسجة البيضاء والملونة وذلك بتربيط الدبغ بالماء الصغى وذر المحقوق عليه وفركه جيداً بالاصابع ثم غسله حالاً بماء الصابون . واذا كان البساط او السجج ملوناً فقد يزول لونه ايضا مع الدبغ ولكن يمكن ارجاع اللون اليه غالباً بدهنه بقليل من الامونيا المخففة بالماء . قالت مؤلفة كتاب الوصفات الجديدة ان بساطاً اربق عليه الخبز ففركته بالمحقوق المذكور فزال عنه الخبز وزال ايضا لون البساط ففركته بقليل من ماء الامونيا فعاد لونه اليه . وفي اليوم التالي لم يبد يعرف ان كان الخبز عليه . وقالت ايضا انها ازلت الخبز عن 'الموزلين لين' بيك الترابطة . ولا بد من حفظ هذا المحقوق في مكان لا يصل اليه الاولاد لانه سام

شعر الخمر مانيات

الساه الخمر مانيات مشهورات بطول شعرهن وجمالهن وبنينهن وعلى الاسلوب الآتي . يغلين قبضة من الخخالة في نصف افة من الماء نحو ساعة من الزمان وبصين الماء ويدعنه يبرد قليلاً وبصير فاتراً وبدين فيه قليلاً من الصابون الابيض الجيد وينظفان فيو طرف منشفة ويفسلن بها الرأس جيداً فارقات الشعر وغاسلات اصوله . ثم يجفثن مع بيضة وبدهن و اصوله ويتركة عليه بضع دقائق ثم يغسلنه جيداً بمزقة ملوثة بالماء الفتي ويفسلن الرأس كله بالماء حتى ينظف من مع البيض وينشفه جيداً ويمشطه بآن . وبصين دهنياً من نخاع عظام العجول وزيت اللوز وزيت الترتون وبعطرنه بماء الورد او ماء زهر الليمون او روح البسج ويدهن الشعر بقليل منه بعد غسله على ما تقدم . ويكررن ذلك كل مرة كل اسبوعين

الغازوز البيتي

الغازوز او ماء الصودا او الماء النوار الذي يتعمل كثيرا في ايام الحرق فلما يخلو من المواد المضرة على غلاء شبع ويمكن الاستغناء عنه في السيوت وذلك بان يوضع قليل من شراب الليمون الحامض في كوبة و يصب فوقه ماء مبرد بالثلج حتى تمتلئ الكوبة الى نصفها ثم يضاف اليها نصف ملعقة صغيرة من كربونات الصودا وتحرك قدرغي وتزبد للعال فنشرب والزبد عليها فتكون مثل الغازوز واطيب منه طعاما والزبد الذي يكون هنا هو عين الزبد الذي يتكون في الغازوز وعشر كاسات من هذا الغازوز البيتي لا تكلف عرشا واحدا

غمول للشعر

امزج نصف اوقية من الفليسرين ونصف اوقية من روح حصى اللبني بنفس اوقية من الماء وادمن الشعر به كل يوم واهرئه جيدا

بعض مآكل البلغار في مكدونيا

لجناب رنعتلور شيد افندي غازي

كاتب مقدم طايور رديف طرطوس

الحريرة * يضعون خمس اقات من الحليب في قدر من النحاس و يضيفون اليها ملعقة من البندقية (المسوة) الجديدة المخلقة بعد مرسها بنصف كوبة من الحليب . ويحركونها جيدا ويتركونها قدر ساعة الى ان يتجبن الحليب فيضعونه في كيس ذي حمام واسعة لكي يرشح منه الماء و يصبر جبنا ثم يضعونه في القدر و يشعلون تحته النار حتى يذوب و يصير كالخليب فيضيفون اليه مقدارا كافيا من الطحين والسكر او الدبس ويحركونه دائما الى ان يتضخ فيتزلون عن النار ومتى برد يسكونه في الصحاف وهو من المآكل الفاخرة عندهم

القريشة * لما عندهم المتزلة الاولى وهم يصنعونها هكذا : يضعون اربعين اقة من الحليب في خاية كبيرة ذات قم واسع و يضعون نحو ستة ملاعق من المسوة المخلقة في خرقه ناعمة بمسوحة فوق كاس و يضعون فوقها مقدارا من الحليب ويمرسونها جيدا و يصفونها و يضيفون الحليب المصفى منها الى الحليب الذي في الخاية ويحركونه جيدا ويتركونه ساعة او ساعتين الى ان يتجبن ثم يضعونه في اكياس من الخام لكي يرشح الماء منها ويردونه الى الخاية بعد غسلها جيدا و يضيفون اليه مقدارا كافيا من الملح الجديد ويحركونه بخشبة طويلة تصل الى فعر الخاية و يعبدون العريك كل

ثوم الصبح والظهر والمساء ونصف الليل حتى يبطل فورانه
 تبيبه ان هذه الفرشة تعمل في شهر او غسطس (آب) لان الحليب يكون حينئذ دسماً . اما
 المسوة فاذا كانت محببة كحصى اللبني (الحصلبان) فهي جيدة والآفلا
 حلواه القرع * يوتى بالفرع الكبير ويقتشر ويبرش على مبرشة كالتي تستعمل لبرش الحجين
 ونوضع البراشة في ماء الكلس الصافي (١) مقدار ربع ساعة حتى تصير قاسية قصة ثم تغسل جيداً
 بالماء النقي ويؤخذ عصير العنب ويغلى في قدر ويتزع الزبد عنه ويترك على النار حتى يشتد
 قوامه قليلاً فتضاف البراشة اليه ويحرك جيداً وكلما فار وزاد فورانه يضاف اليه قليل من البراشة
 او الماء الى ان يتضح جيداً ثم يوضع في آنية خزفية الى فصل الشتاء

باب الصناعة

الحجين البلغاري

توضع اربعون اقة من الحليب في اناء كبير من الفخار ويؤخذ مقدار ملعنتين من
 البينجية (المسوة) وتمرس في مقدار من الحليب حتى تذوب. ثم تصفى في الحليب الاول ويحرك جيداً
 ويغلى ويترك ساعة او ساعتين ثم يوضع في اكياس ذات مسام واسعة وتعلق حتى يتمشخ الماء
 منها . وبعد ساعة او ساعتين يخرج الحجين من الاكياس ويقطع قطعاً صغيرة توضع في اناء
 كبير صوفياً صوفياً ويذرع الملح المدقوق على كل صف منها . وكلنا طال الزين عليه جاد طعمه
 رشيد غازي

حجين القشتوان

يحجن البلغار يون الحليب كما تقدم ثم يضعونه في اكياس ذات مسام ويعلقونها على جذار
 ويضعون تحتها آنية ليقتطر الماء فيها . وتترك الاكياس معلقة خمسة ايام . ثم يأتون بقوالب
 من التلك ذات ثوب صغيرة جداً ويضعون الحجين فيها ويعطونها باعظيتها ويضعونها في
 قدر من النحاس ويصبون عليها الماء الذي رشح منها وهي في الاكياس ويغلوها على نار
 معتدلة قدر ساعتين او اكثر . ثم يخرجون القوالب ويتركونها حتى تبرد تماماً وبعد ذلك

(١) يصنع هذا الماء باذابة ثمة درهم من الكلس المجدد في خمس اقات من الماء ثم يصفى الماء