

## باب تدبير المنزل

قد نعت هذا الباب لكي يدرج فيه كل ما يهم أهل البيت معرفة من تربية الأولاد وتدبير الطعام واللباس  
بالشراب والمسكن والزينة وغير ذلك بما يعود بالنفع على كل عائلة

### السيدة نصره ايلياس

يقلم السيدة بانوت صروف

أني كليل يوم للعبة غارة تغبر على سرب النوس فتحطأ  
ونحن غافلون وعن الموت لاهون

كأن الموت لم يفتح بنفس ولم يخطر لمخلوق بيال

فتي الامس رأيت القبية تأهب للذهاب الى معرض باريس لتشاهد عجائب الطبيعة  
وعرائب الصناعة التي جمعت في ذلك المعرض العظيم ولم يخطر لها ولا لاحد من  
ذويها ان الميتة تحتاجها ولا ترحم صامها ولكن المنايا تتردد الناس مع الانفاس  
وما تقص الا انسان الأخرامة بأيدي المنايا واللبالي مراحة

والقبية من فضليات النساء وقد تمتعت بصدافتها مدة وعرفت شيئا من تاريخ حياتها  
وها انا المحضة لغارثات المنتطف الكريكات مخنفا لما في تنهي من ألم فراقها

ولدت القبية نصره غريب بطرابلس الشام عام ١٨٦٢ من عائلة غريب الكريمة  
ورضعت لبان المعارف في مدارسها واهما من فضليات النساء فورثت منها طيب الاخلاق  
وصفاء الية ورقة الجانب وكانت وحيدة لها فانصرفت الى تربيتها فتمكنت منها هذه  
المنايب بالقدرة والتربية. وهذه التوى الثلاث اسمى الوراثة والقدرة والتربية مصدر  
الاخلاق ودعاتها فقلما يطيب فرع اصله خيبك وقلما يخبث فرع اصله طيب

ولما بلغت السابعة عشرة افتتحت بجانب الوجه عزتو ادوار بك ايلياس وسكنا  
الاسكندرية مدة ثم انتالا الى مصر القاهرة واشتهرت بين معارفها بالذكاء وصفاء الية  
وعزة النفس وحب الاحسان. وقد علمت عن تقديرها انها كانت تنصدق على الارامل  
والفناجين الصدقات الكبيرة معا كانت معروفة به من الاقتصاد في النفقات والاجساد

عن الثورف في المعجزة

وكانت تبين روحها في جميع اشغالها فوق تفسير بيتها وفي الراي الصافي والمنزل  
السديد كما شهد هو سنة . ولما جاءت القاهرة ورأت ان ليس عند الطائفة الارثوذكسية  
جمعية خيرية اخذت تحت وجهها هذه الطائفة على انشاء جمعية . مثل جمعية الاسكندرية  
لمساعدة المساكين والمحتاجين

وكانت تحب المنتطاف نظالمة وتذاكر في مواضعه وتشد بالذاكرة العلية فصنعت اليها  
وتشارك فيها كمن يفهم دقائقها . وكانت كثيرة المطالمة دقيقة الاضداد اذا اعجبها كتاب  
اشارت على صديقاتها بقرائمه واذا رأت في كتاب ما لا يستحسن نذته ولامت واضعوه

ولما اتينا مصر القاهرة انا ورفيقتي الحبيبة المرحومة مريم مكارموس نزلنا في بيت يجوار بيتها  
فتمكثت بيننا عرى المودة وكثيرا ما تذاكرنا في حالة المرأة في المشرق ووددنا ان يتم تعليم  
البنات وتهديهن على اسلوب بصرفهن عن الاكتفاء بنشور البنات الاوربي ويفرهن باقتباس  
الفضائل السادية التي ترغ شان المرأة وتزهلها لثريية نوع الانسان

ومنذ بضعة اشايح انحرفت صحتها ولتشد الانحراف ونصت على العلاج . وعدتها عصاري  
المجمعة في ١٩ ابريل فوجدت الداء قد تنكّن منها فاعجضت عينها امامي في الساعة السابعة  
ولم يخف جنبها ولا زالت غاضقة . وفي اليوم التالي وضعت في تابوت فاخر ومشي  
جثة النوم وجمهور من البوليس وبسجية الناضل في جنازتها الى كيسة الروم الكاندرانية  
فصلوا عليها وساروا بها الى المدفن ودفنوها بما يليق بمقام زوجها من الاكرام ولسان حاله يقول  
صلاة الله خالفتنا حوط على الوجه المكنن بالجمال  
على المدفون قبل التراب صوتا وقيل الحمد في كرم الخلال  
عزى الله ذريها عن فراقها واعطاهم الصبر الجبل

### الخبز وعمله

الخبز او البش معتد اللريق الاكبر من الناس في الطعام . ومتوسط ثمن ما يأكله  
الانسان في عامه منه أكثر من جنبه ونصف فنقدار ما ينتقه سكان المنظر المصري على  
الخبز غنط في العام الواحد أكثر من عشرة ملايين جنبه . وبين انقان عمل الخبز في  
عجوة وتخديره وخبزه وعدم انقان ذلك فرق كبير يتناول نحو عشر فائدة الخبز فالبلاد

ترجح او تخسر أكثر من مليون جنيه كل عام بانفاق عمل الخبز او بعدم انفاؤه ولذلك رأينا ان نيسط الكلام في هذا الموضوع من باب علمي وعملي معاً نعى ان تشبه اليه ربوات البيوت فنقول

اذا جُبل الدقيق بالماء جيلاً بسيطاً وجُف في الهواء كان منه جسم جامد صلب المضم جداً فضلاً عن نفاذه طعمه . واذا خبز خبزاً لا تصل الحرارة الي باطنه جُف ايضاً ولكنه بقي عمر المضم

وفائدة الاختار والخبز جعل الخبز طيب الطعم سهل المضم وذلك بالبلاغ الحرارة الي ما فيه من النشا ليصير سهل الذوبان فان الاختار يحول بعض النشا الي سكر والسكر يتحول الي الكحول وغاز الحامض الكربونيك والغاز ينشر ويحاول الانفلات فيبعد دقائق العجين والخبز بعضها عن بعض فيصير به الخبز اسفنجي التوام فتصل الحرارة الي كل دقائقه والاوريون يحمرونه غالباً بمخمرة اليربا الجافة

ويختلف الناس في اساليب العجن وقطع الارغفة ورزقها واجود الارغفة من حيث المضم ما كان ناضجاً جيداً اسفنجي التوام فالاولى ان لا ترق الارغفة بعد اختار العجين بل قبل اختاروه لان فائدة الاختار توليد الغاز الذي يبعد الدقائق بعضها عن بعض فاذا دعت العجين ورقق بعد اختاروه زال منه أكثر هذا الغاز والغاز المذكور لا يتولد الا بمخمرة سدس الدقيق

واذا كانت الارغفة كبيرة كالارغفة الافرنجية وجب دهنها بالماء المتزج بقليل من الدقيق لكي لا يتشقق وجهها من شدة تمدد الابخرة فيها

وما ان الاختار يضيع به سدس الدقيق حاول كثيرون من العلماء الاستغناء عنه اما بادخال الحامض الكربونيك الي الماء الذي يعجن به الدقيق او بزرجه بمادة أخرى مركبة من الحامض الكربونيك كسكوبه كربونات النشادر او بي كربونات الصودا والحامض الميدير وكوريك . والطريقة الاخيرة اشار بها ليك الكيماري وتفصيل طريقته ان يضاف الي كل مئة رطل من الدقيق رطل من بي كربونات الصودا و٤ ارطال وربع من الحامض الميدير وكوريك الذي ثقله النوعي ٦٣ . ١٤ اي الذي فيه ١٣ في المئة من الحامض والبنية ماء ويجعل هذا الدقيق يتأثر رطلاً من الماء فيصنع منه ١٥٠ رطلاً من الخبز ويتم عمل الخبز من الدقيق بحسب هذه الطريقة في ساعتين من الزمان

## الضرر في تعليم النبات

التعليم ضروري للنبات كما هو ضروري للتصيان ولكن التصيان يتجوز من مضاربه غالباً بالرياضة الكثيرة التي يروضون ابدانهم بها وأما النبات فقلما يتجوز منها لفنة رياضتهن . قالت احدى الخطاطات لم افضل ثياباً لفنائه الا رأيت عيباً في قوامها فند تكون احدى كنفها اعلى من الاخرى او تكون حذاءه وسبب ذلك الالتفات الى جهة واحدة وقت الدرس او الاغناء المستطيل فعلى معلمات المدارس ان يتجهن الى ذلك احد الالتباه لان ابدال القوام شرط من شروط الصحة كما انه من شروط الجمال

## مفرقات

التم الدقيق افضل لكلك الاصغى

يجوز طعم الشورباه بان تطبخ معها بصله غرز فيها اثنا عشر كبشاً من كبوش الترنفل ويجب ان لا تقطع البصله من رأسها فتبقى قشورها متلاصقة ولا تفرق في الشورباه

الفرن الذي يخبز فيه الخبز ينفضي ان تكون حرارته غير شديدة بخلاف الفرن الذي تقل فيه الاطعمة فان حرارته يجب ان تكون شديدة  
المادة البيضاء التي توجد مع روادفم الحجر تصق جيداً وتعمل للجلي الآتية المصنوعة من الصنغ (التنك)

اذب الصغ العربي واجعل جبين باريس يذوي حتى يصير كاللبن وادهن به صحاف الصبي المكسرة وشدها جيداً واربطها وانركها ثلاثة ايام فتلتصق جيداً  
الصحاف الصينية القديمة لا يجوز غسلها بالماء الغالي لئلا تنكسر فتغسل بالماء الفاتر والصابون

## المخردل في البيت

المخردل يستعمل مع الطعام فينبه قوة المعدة على المضغ ويزيد الفايئة . وحبوب المخردل الابيض غير المدفوقة تستعمل مسهلة وجرعتها ملعقة صغيرة . والمخردل المدفوق يستعمل مقبلاً وجرعته ملعقة في كأس ماء فاتر فيحسب القيم في ثلاث ثوانٍ او اربع  
وافضل ما يستعمل المخردل له تحبير الجلد لتخفيف الالم ولا يتوقفه في تخفيف الالم الا الايون وهو افضل من الايون لك الغاية لان تسكين الايون بالخدير وتسكين

الخردل بازالة سبب الالم . وهو يؤثر في بعض الاعصاب فتؤثر هذه في الاوعية الدموية  
 الشعرية وتمدها فنخارد الدم الى سطح الجسد ويقل احتقان الاعضاء الداخلة  
 ويجب ان يكون الخردل المدقوق جديداً ويبل بالماء البارد او الفاتر ولكن ليس  
 بالماء الحار ولا بالخل . وينضّل مزجاً بما يساويه من الدقيق ويجبل وييسط على خرقة  
 رقيقة جداً ويوضع على العضو الذي يراد وضعه عليه ويترك عليه من عشرين دقيقة الى  
 نصف ساعة وتعمل لزيقات الخردل في المفص والنهاب الامعاء والبرونشيت وذات  
 الجنب ونحو ذلك واذا استعملت في بداية العلة فكثيراً تزول العلة بواظنتها

### مناقع القاسلين

القاسلين دهن جيد لدهن الايدي المنشبة والشناه المشققة والوججات التي لوحتها  
 الشمس والجروح والحروق وما اشبه وهو رخيص الثمن ولا طعم له ولا رائحة

### الاطعمة التي تترك بالاصابع

عاد الافرخ الى انقباس عوائد الشرفيين في تناول بعض الاطعمة بالاصابع بدون  
 شوكة ومن هذه الاطعمة الزيتون والهلبيون والجبن والطيور والحس وكبوش الثس التي  
 اعتاقها معها وكل انواع الفواكه ما عدا البطيخ . قيل والثاقون اشد الناق في الاكل في  
 اوربا وامبركالم يعودوا يستعملون الشوكة في اكل هذه الاطعمة

## باب الزراعة

### النيل وما يتعلق به

ملخصة من كتاب نخبة الذكر في تدبير نيل مصر لحضرة صاحب السعادة علي باشا مبارك  
 ناظر المعارف العمومية

النيل مجتمع نهرين جاربين من اتصى بلاد السودان يجتمعان عند مدينة الخرطوم  
 فيصيران نهراً واحداً يجري من الخرطوم في بلاد النوبة الى مصر الى البحر الايض  
 المعروف بالبحر المتوسط . وبعد اجتماع هذين النهرين وسببها كذلك مسافة يتصل بها نهر  
 ثالث يقال له نهر عطبرة