

## باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيوكل ما يهم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والدراب والسكن والزينة وغير ذلك مما يعود بالنفع على كل عائلة

### الخبز على انواعه

تجدد \* قد يظن لاول وهلة ان الناس متفانون في عمل الخبز اكثر مما هم متفانون في غيره من مواد الطعام لان عمله بسيط يقتصر على عجن الدقيق بالماء والملح ومزجه بالخميرة وتركه حتى يختمر ثم خبزه في الفرن ولكن من يبحث عن طرق عمل الخبز ويرى اشكالا المختلفة يجد ان الناس قد اختلفوا في ذلك كل الاختلاف وليس عمل الخبز بالامر الطفيف لان جانباً كبيراً من المعيشة متوقف عليه. وطرق عمله تؤثر في سهولة هضمه وتناول الغذاء منه. واذ كان الخبز المصنوع جيداً يفرق عن غيره واحداً في المنة فقط بلغ الفرق الوفا بل ملايين من الجنيهات سنوياً خذ مثلاً لذلك الفطر المصري فان اهاليه الذين يتقدمون بسبعة ملايين يأكلون في السنة سبعة ملايين اردب من الخنطة والذرة واذ فرضنا ان متوسط ثمن الوردب بعد ان يصنع خبزاً سبعون غرشاً فهذا الجزء من المنة يبلغ في السنة تسعة واربعين الف جنيه. واذ فرضنا ان الفرق هو واحد في العشرة والارجح انه لا يقل عن ذلك غالباً بلغ في السنة اربع مئة وتسعين الف جنيه. واذ قد تم ذلك نذكر اشهر الطرق التي يجري عليها الاوريون في عمل خبزهم على انواعه المختلفة

خبز لندن الابيض \* يصنع هذا الخبز من كيس من الدقيق واربع ليرات وربع من الملح وثلث ليرة من الشب الابيض و ٦٢ درهماً من الخميرة وثلاثين ليرة من الماء البخن. وقائدة الشب الابيض تبيض الخبز وقد بين الشهر لبيع الكجاوي انه يمكن الحصول على هذه الغاية بماء الجبر (الكلس) النقي. ويجب ان تكون حرارة الفرن بين مئتين ومئتين وخمسين درجة بيزان منفرداً. وهو اذا فرك خبثه بقطعة خشب طار منها الغرور. ويخسر العجين بخبزه سدس وزنه ومع ذلك يبقى ربع وزنه ماء. والآن صار الخبازون يمشونه كثيراً فيضيفون اليه هلام الارز او هلام الطلح ويقال ان رطل الدقيق

المصالح بهذا الملام يصنع منه رطلان من الخبز فيغلى رطل من الملام في سبعين رطلاً من الماء ويعجن بها سبعون رطلاً من الدقيق

خبز باريس = يضاف الى ثمانين جزءاً من العجين الخنصر الباقي من اليوم السابق ماء فاتر يكفي لعجن ٢٢٠ جزءاً من الدقيق وتعجن جيداً وحينما تختمر يؤخذ منها ثمانون جزءاً وتترك في مكان دافئ الى العجينة التالية اما بقية العجين فيضاف اليها جزء من الخميرة الجافة بعد اذائها في الماء الحار وتعجن قليلاً وتقرص ارغفة وتخبز

خبز فينبا = يصنع خبز فينبا من مئة جزء من الدقيق و٦٢ جزءاً من الماء واللبن وستة من الملح و١٨ و١ من الخميرة . والخميرة تؤخذ من زبد اليرسا الجديدة وتغسل بماء بارد مراراً كثيرة حتى لا يبقى منها الا الخميرة البيضاء النقية فتوضع في اكياس ويضغط عليها بالضغط المائي فيبقى منها جسم لين يقيم نحو ثمانين يوماً في الصيف قبلها يفسد . وهاك كيفية عجن خبز فينبا وخبز

ينرغ كيس من الدقيق في معجن من التوتيا طولة ثمانى اقدام وعرضه قدمان ونصف وهو في شكل نصف دائرة ويخرج نحو ١٧ رطلاً (ليبرة) من اللبن و١٧ من الماء وتصب في طرف المعجن وتخرج بقليل من الدقيق ثم تقنت الخميرة وتضاف الى المزيج ويضاف اليه الملح وتكون نسبة الخميرة الى الماء نسبة ١ الى ٢٤ ونسبة الملح الى الماء نسبة ١ الى ١٢٠ . ويغطى العجين ويترك ثلاثة ارباع الساعة ثم تضاف بنية الماء اليه بحسب النسبة المذكورة فوق ويعجن الدقيق كله ويترك ساعتين ونصف ساعة ثم يقرص ارغفة وتوضع بعضها بجانب بعض على الواح وتلز حتى تصير مربعة وتترك حتى تختمر تماماً فتفرق وتوضع في الفرن فيخبز في ربع ساعة وتحم بالسنجة مبنلة باللبن الحليب فيصير سطحها لامعاً وسيأتي الكلام على بنية انواع الخبز

### الوقاية والصحة

يجب في المثل لو انصف الناس استراح القاضي . ويقال على هذا النمط لوراى اهل البيت الوسائط الصحية في اكلهم وشربهم ونومهم ولبسهم لاستراح الاطباء من عناء التطيب والصيدالة من تحضير الادوية لا لان الحوادث تزول من الدنيا او تلتشى منها الامراض والابوينة بل لان جانباً كبيراً من الامراض يمنع ويوزل بحسن الاعتناء والتوقي وقد اصح هنا من الامور المقررة التي لا يجادل فيها . وان قيل ان فلاناً يتوقى

لشد التوقى وهو مع ذلك معرض للامراض أكثر من غيره قلنا ان الاحكام العربية لا تناس على شخص او شخصين بل يعتبر فيها الجمهور فالجماهير التي اعتمدت على التوقى قل عدد الايام التي تمرض فيها في السنة وقل عدد وفياتها عن ذي قبل . واقرب شاهد لذلك ما رأيناه في الفطر المصري في الشهرين الاخيرين فان عدد الوفيات قل فبوعا كان فيها في العام الماضي وما ذلك الا نتيجة التعوطات الصحية التي روعيت فيه في هذا العام خوفا من الوباء . ففى ان يرسخ ذلك في الازمان ويعتمد على ما سنكتبه من وسائل حفظ الصحة في هذا الباب

### المثلوجات

مثلوج التهبة . خذ مئة وستين درهما من اللبن ومثلها من القشدة وفنجانا كبيرا من السكر وبياض بيضة و٢٥ درهما من البن المدقوق ضع البن في اللبن واغلاه في حمام مائي ثم ارفعه عن النار وصنوه بخزقة من النسخ اللدقيق واتركه حتى يبرد واضف السكر الى القشدة وبياض البيضة بعد ضربه جيدا وامزج ذلك باللبن وحمد الجميع بالتبريد مثلوج جوز الهند . قطع جوزة من جوز الهند قطعاً صغيرة جداً وصب عليها ٢٢٠ درهما من القشدة الحلوة وفنجانا كبيرا من السكر . وضعها في المثلجة وحينا نشرع في التجهد اضف اليها بياض بيضة وحركها جيدا

مثلوج الموز \* خذ ١٦٠ درهما من اللبن و ١٦٠ درهما من القشدة وست موزات وفنجانا كبيرا من السكر وبياض بيضة ضع اللبن على النار حتى يغلي ثم ارفعه وضعه جانبا حتى يبرد وذوب السكر فيه وقشر الموزات وامر بها جيدا واضفها الى اللبن والقشدة وبياض البيضة بعد ضربه جيدا . وضع الجميع في المثلجة

مثلوج الاناناس \* خذ ١٦٠ درهما من اللبن و ١٦٠ من القشدة وانااسة ناضجة وعصير ليمونة حامضة وبياض بيضة و ١٤٠ درهما من السكر . وقشر الاناناسة وامر بها وامزجها بنصف السكر واغل اللبن والقشدة وارفعها عن النار واضف بقية السكر اليها واتركها حتى يبردا وضعها في المثلجة ثم اعصر مريت الاناناسة في منخل واضف عصيرها وحامض الليمونة الى اللبن والقشدة وحينا يشرع بتجهد اضف ايضا بياض البيضة بعد ضربه جيدا