

باب تدبير المنزل

قد نضنا هذا آداب لكي تدرج ليوأكل ما بهم أمن البيت معرفته من تربية الأولاد وتدبير الضمام
في البام والشراب والسكن والزينة وغير ذلك مما يعرود بالنفع على كل عائلة

آداب الاعراس عند الانكيز

ما يطلب من والدي العروس

يطلب من والدي العروس ان يرسلوا اوراق الدعوة قبل العرس بأسبوعين او ثلاثة
وتكون من والد العروس وواللتها وتكون الدعوة الى الكنيسة ثم الى المكان الذي يستقبل
فيه العريس والعروس الذين دعوا الى عرسها

ويوم العرس تذهب العروس الى الكنيسة في مركبة مع ابيها وتذهب امها في مركبة
اخرى مع سائر بناتها ويكن شبابن العروس واذا كانت العروس وحيدة سبقها ايوها الى
الكنيسة وذهبت هي مع امها

وتتقدم العروس الى الميكل ماسكة بذراع ابيها اليمنى واذا كان ايوها ميتا تقدمت مع
اخها الاكبر او عمها او اكبر اقاربها واذا لم يوجد احد من هؤلاء كلهم فمع اكبر صديق
لعائلة ابيها من الحضور وتسير شبابن العروس ورائتها وورائهم امها مع ابنتها الاكبر او احد
اقاربها ويقف والد العروس عن يسار ابنته الى ان تبدأ صلاة الاكليل فيتركها ويقف
الى جانب زوجته - وبعد الاكليل يتقدم العريس والعروس الى حيث السجل ويكتبان
اسميها ويكتب ابو العروس اسمه ايضا ويحتم ان تكتب امها اسمها واذا كان بين الحضور
رجل ذو مقام رفيع فالغالب انه يدعى ليكتب اسمه كشاهد واذا كان بينهم امرأة ذات مقام
رفيع فالغالب ان ابا العروس يدعوها لتكتب اسمها ايضا

ويخرج العريس والعروس من الكنيسة اولاً ويتمها والد العريس والعروس ويذهب
الجميع الى مكان الاستقبال فاذا اعد والد العروس مائدة للمدعوين ليأكلوا جلوساً سار
اليها العريس والعروس اولاً ثم والد العروس مع والدة العريس ووالد العريس مع والدة
العروس ثم الشبابن والاشبنة ثم سائر المدعوين من غير ترتيب مخصوص ويجلس العريس
الى جانب العروس على رأس المائدة ويجلس ابو العروس على يسار ابنته وام العريس على

بين ابنا ويجلس الشبان والاشبة على الجانبين ثم بقية المدعوين والمدعوات . واذا جلس العريس والعروس في وسط المائدة جلس الشبان والاشبة امامهما على الجانب الآخر . واذا كان الطعام من نوع البوفه التي يأكل منها المدعون رقوةً فليس نرقولهم حولها ترتيب مخصوص

الارز

الارز اكثر الحبوب استعمالاً في طعام الناس فكثرت ما يزرع كل سنة في الهند والصين واليابان وكلمة ارز العربية مأخوذة من اليونانية أرز دلالة على ان اليونان عرفوه من قديم الزمان لكن الصينيين زرعوه قبل ذلك بقرن كثيرة فقد نقل بعضهم ان احد ملوك الصين واسمه تشنغ تنغ الذي كان قبل المسيح بالفين وثمانمائة سنة زرع حبوب الارز يدور واسر ان يتتدي يد خلفاؤه وتلك بغن ان الصينيين هم اول من زرع الارز ولكن ظن البعض ان الهنود سبقوهم الى ذلك لان الارز ينبت برياً في بلاد الهند

والبروتين في الارز كالبوتين في الذرة الشامية ولكن السعير في الارز اقل من الدمن في الذرة كما ترى في هذا الجدول

الارز المشور	الارز المبيض	الذرة	
١١,٨٨ في المئة	١٢,٣٤ في المئة	١٠,٧	رطوبة
٠,٨٠٢	٠,٧١٨	١٠,٠	بروتين
٠,١٩٦	٠,٠٢٦	٤,٣	دمن
٠,٠٩٣	٠,٠٤٠	٠,٧	الياف
٧٦,٠٥	٧٩,٣٦	٧١,٨	كربوهيدرات
٠,١١٥	٠,٠٤٦	٠,٥	رماد
٠,٠٦٥	٠,٠٢٠	٠,٧	فضفات

وراضح من ذلك ان الارز قليل المادة الدهنية اي قليل الدمن ولهذا جرت العادة ان يطحن بالحم المدمن او بالسمن . ومما يجب الانتباه له ان المواد المغذية اقل في الارز المبيض منها في الارز غير المبيض . فلا موجب لتفضيل الارز المبيض على غير المبيض بل يجب ان يفضّل غير المبيض على المبيض لان فيه من البروتين والدهن والفسفور اكثر جداً مما في الارز المبيض

وقد عرف منذ عهد بعيد ان الذين يعتمدون في طعامهم على الارز ابيض من اجالي اليابان وجزائر فيلبين يصابون احيانا بمرض البري بري واذا اكلوا الارز غير المبيض لم يعاصبوا بهذا الداء وذلك لان الارز المبيض يفقد شيئا من البروتين يسمى فيتامين، ولا يظهر عندنا هذا الداء مع اننا نأكل الارز المبيض لان الناس هنا لا يعتمدون في طعامهم على الارز بل على خبز القمح والقمرة ولكن ذلك لا يعني ان يكون الارز غير المبيض اكثر غذاء من المبيض ويجب ان يفضل على المبيض

تطيف مفضس الحمام

ينظف بمركر بالبتروول ثم يفتح الشباك لتزول رائحة البتروول ويحسن ان يفرك بمد ذلك بليمونة حامضة مخلوطة بالملح

غسل جلد الشماموى

انفضه جيدا حتى ينظف من التراب والفتاب ثم اغسله بماء فاتر وصابون بمد ان تضيف الى الماء تقطعا من الامونيا ثم اغسله بالماء والصابون من غير فرك ولا قرص وامسحه جيدا قبل ان يشف لئلا يتكش

شراب مجرد

اغل رطلان من السكر في رطلين من الماء نحو ربع ساعة وامرث رطلين من الفريز (الشيخ او كبوش القش) وصهبا فوق مذوب السكر وهو سخن وصفه واضف اليه فينجان شاي من الشراب الذي يكون في طب الاطناس ورطلين من الماء المثلج فيكون من ذلك شراب مجرد

تبيين لحم القراخ

العادة ان تذيب الفرحة او الدجاجة او الدبك قبل طبخها بيوم او يومين حتى يلين لحمها ولكنها قد تعرض للفساد حينئذ ولا سيما في ايام الصيف وغير من ذلك ان تذيبها حينما تريد طبخها وتضعها في ماء غالي وانت تنشف ريشها فيلين لحمها كما انها ذبحت منذ يوم

نزع الطخ الحبر

اجعل قليلا من الطردل المذقوق الناعم بالماء وابسطه على الطخ الحبر وتركه عليها ٢٤ ساعة ثم انزعه باستحيحة مبترلة بالماء البارد فينزع معه اثر الحبر

هضم الاطعمة

المدة التي تهضم فيها الاطعمة تختلف باختلاف انواعها وطريقة طهيها وتحضيرها وقد حقق بعضهم ذلك بالامتحان ووضح الجدول التالي

دقيقة ساعة	دقيقة ساعة	دقيقة ساعة	دقيقة ساعة
١	٠٠	ارز	٠
٣	٠٠	بطاطس مسلوقة	٣
٢	٠٠	مشوي	٢
١	٠٠	كروشي	٠
٢	٠٠	كروبي اخضر	٢
٢	٠٠	كروبي مسلوقة	٢
٣	٠٠	لحم بقروستو	٣
٤	٠٠	مقلو	٢
٤	٠٠	بيوكا	٢
٤	٠٠	بط اديلي	١
٤	٣٠	يري	٣
٢	٣٠	حمل مسلوقة	٣
٣	١٥	غنم روستو	١
٣	٠٠	مسلوقة	٣
٥	١٥	خنزير روستو	٣
٣	١٥	مسلوقة	٣
٤	٣٠	عجل مقلو	١
٢	١٥	لبن غير مغلي	٤
٢	٠٠	مغلي	٤
٢	٠٠	لحم وز روستو	٣
٣	٣٠	لفت مسلوقة	٢
		فول اخضر	٣٠

ومن الاطعمة السهلة الهضم جداً الارز وروط والمليون والقنبيط والتفاح المشوي كالبرتقال والعنب والشليخ والخلوخ ومن الاطعمة السهلة الهضم نوعاً التفاح والخبز والشكولاتة والقهوة ومطحخ الاثمار ومن الاطعمة الصعبة الهضم الخبز واللوز والاجاص والبرتوق اولكرز والخيار والقشاه والبصل والكاييس والكعك والجزر