

باب تدبير المنزل

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

اللين المخفف

يباع في بعض أسواق أوروبا واسبركا مسحوق أصفر اللون كدقيق الذرة هو اللين المخفف وتركيبه كما يأتي : مادة جاسدة ٩٥ في المئة منها ٢٥ زلال ونحو ٢٥ دهن . و ٥٧ صراح . و ٤٠ سكر اللين . واللين يفقد كثيراً من مائه في تخفيفه حتى ان انشرة الارطال منه تنقص الى رطل واحد من اللين المخفف وهذا اللين يستعمل غالباً مع القهوة والشكولاته

لدغ الحشرات

من أفضل البلاسم لعلاج لدغ الحشرات عامة ما يأتي :

١٥ قشة حامض كربوليك (فينيك) ودرهمان غليسيرين . وأربع اوقي ماء ورد تخرج معاً ويندخن مكان اللدغة بها
او : ١٥ قشة حامض سلفييك . ودرهمان ونصف كولدوبوت . و ٥ روح الامونيا

او : درهم مسحوق الايبكك . واوقية الكحول . واوقية ايثر

حفظ عصير انعنب

يمكن حفظ عصير انعنب سنين كثيرة بالتريفة الآتية . وهي ان يعصر انعنب وينسخ في زجاجات على حرارة ٦٠ الى ٧٠ مستغرادة مدة ربع ساعة وهذه الحرارة كافية لقتل جراثيم الاختيار فيؤتم تسد الزجاجات سداً محكماً فيحفظ العصير فيها زمناً طويلاً

إخماد النار .

من أفضل الوسائل لإخماد النار المنقبة ماء الامونيا (aqua ammonia) .
حدث مرة أن النار شبت في عرمة من برة القطب فيها بضعة طئات من البزرة
وعكست منها حتى باتت جوفها احمر كالجر فصب عليها نصف جالون من الماء
المذكور فاطمئت النار حالاً . واتفق مرة في مافتاي بغرلسا أن النار لمبت ببخار
صفحة كبيرة فيها ٥٠ جالوناً من الغازولين وكانت النضيجة موضوعة في غرفة
لنفس الثياب فشد اللهب الى الثياب وخيف من انتشاره الى الغرف المجاورة
فصب في الغرفة المتقدة جالون ونصف من ماء الامونيا فاطمئت النار حالاً
ويبي ماء الامونيا في قوته طار الحامض الكبريتيك

حفظ البيض

يحفظ البيض من الفساد بطرق شتى مدارها كلها على منع الطوائ من التطرق
اليه من مسام قشرته فكل ما يمد المسام يبي بالماء سواء كان وضع البيض في
السوائل او دهنه بالشمع او الترفيش . ومن اقصد الطرق واكثرها شيوعاً غمس
البيض في الشمع الذائب او البرافين . ومنهم من يأخذ اوقية من الجلاتين و ١
درهم من البورق و ١٠ اواقي من الماء فيحل الجلاتين في الماء بعد تسخينه واذابة
البورق فيه ثم يدهن البيض او ينمسه فيه
وهناك وصفات اخرى لم نر حاجة الى ذكرها

ازالة غضون الوجه

يؤخذ درهمان من الغليسرين ودرهم من التين ودرهم من السبيرتو المصحح
و ٤ اواقي من الماء فيكون منها غسول يدهن به الوجه ثلاث مرات في اليوم
فيساعد على ازالة اساريره او اخضائها . ومدار فمائه على العناصر القابضة التي فيه
فهو لذلك لا ضرر منه . ويجب ان يغسل الوجه على الدوام بالماء البارد بعد ذلك
وينشف وهو يترك فركاً شديداً
ومنهم من يأخذ درهماً من الشبة واوقية من الغليسرين ورطلاً من الماء
ويدهن بها الوجه على المثال المتقدم

درجة التدوير والطين والجمد

الدرجة بقياس فهرنهايت	من درجة	مادة
٨٦٩٦	عن درجة	يدوب الحديد الصلب
٢٢٠٠ الى ٢٥١٨	.	والذهب
١٩٩٦ الى ٢٥٤٨	.	والنحاس
١٨٦٩	.	والفضة
١٠٠٠ أو فرق ذلك	.	والحديد
٧٩٠	.	والزئبق
٥١٨	.	والزئبق
٤٤٢	.	والثمن
٣٣٣	.	والكبريت
١٩٤	.	والسود يوم
١٢٢	.	ودهن الضأ
٩٩	.	والقصور
٩٢	.	وشمع النجم
٦٤٤	.	وليفي الزئبق
٦٣٠	.	وزيت الخوت
٦١٢	.	والرصاص التي
٦٠٠	.	وزيت زور الكتان
٥٤٥	.	والحامض الكبريتيك
٣٩٥	.	وزيت التربين
١٨٥	.	والحامض النريك
١٧٦	.	والسيرتو المصحح
١٧٣	.	والكحول الذي ثقله النوعي
		بين ٧٩٦ و ٨٠٠ من الالف
١٤٢ — ١٥١	.	وشمع النجم
٩٢ (حرارة الدم)	.	والاينر

ويبدأ الماء بالنفان في الزحاج على درجة ٣١.٣٥ و ٣١.٣ . وفي الثمن على	
درجة ٢١.٢ اذ يكون البارومتر ٣٠ . وينحل الثلج في الماء على درجة ١٨٠	
ويجهد زيت الزيتون	على درجة ٣٩
والماء	٣٦
والقبن	٣٠
والخل	٢٨
والخمر	٢٠
والكوبيك والعرق	٧

امتحان عش اشاي

جرت الحكومة الاميركية على الطريقة البسيطة التالية في امتحان اشاي لتعرف هل هو مغشوش ام لا . وهي ان تؤخذ سكين عادية وقطعة ورق ابيض ويوضع على الورق شيء من اشاي الذي يراد امتحانه ويفرك اشاي بالسكين على الورقة حتى يعبر مسحوقاً ثم تمسح الورقة منه بمرشاة عادية ويضع سطح الورقة بالعين المجردة او المكروسكروب . فاذا كان اشاي مدوناً بالصناعة ظهرت على الورقة قط وخطوط مزرقة ظاهرة كل الظهور حتى لا يتمكن المخلط بينها وبين ما قد يكون على الورقة من الوان اخر

سرعة فساد اللحم

ظهر لبعض الباحثين انه اذا ذبح حيوان وهو لمب او في حالة تهيج فان لحمه يكون اسرع الى الفساد من لحم الحيوان الذي يذبح من غير ان يكون متعباً او متعباً . وقد علموا ذلك بقولهم ان تهيج الحيوان او تعب قبل ذبحه يقضيان الى انفraz بعض الحوامض الضارة من لحمه وهذه الحوامض تفسد لحم الحيوان حالاً بعد موته بفعلها الكيماوي

حفظ السمك

يحفظ السمك في بعض اسواق انكلترا بوضعه في الحامض الكربونيك السائل تحت ضغط ٧٥ رطلاً الى ٩٠ . ويقال انه يحفظ بهذه الطريقة ستة اشهر على

القليل من غير ان يلزم عليه فساد وانه اذا اخرج من هذا السائل بقي على حاليه وقتاً طويلاً مما يبقى بالوسائل الاخرى ٢٥ في المئة

الزجاج الجديد

يختص الزجاج العادي ضغط ٣٠٠٠ رطل على البوصة المربعة اذا كان بارداً . ولكن اذا كان ساخناً واصابه رشاش من الماء البارد انكسر تحت ضغط مئة رطل فقط . وقد صنع حديثاً زجاج سمود دروباكس ، اذا اصابه ماء بارد وهو سخن احتس ضغط ٤٥٠ رطلاً على البوصة المربعة

كتاب الزراعة

تقسيم الفلاحة وادارتها

في شهر أغسطس

(الجو والعرف الزراعي) يوافق شهر أغسطس شهر مصري وفيه دغماً من حرارة الجو تزداد رطوبة لورود مياه الفيضان وكثرة الري منها . وفي الامثال الزراعية (في مري تجري كل توعة عسره وان لم تأت مري تجمعج بنيلها لا خير في نيل يأتي به ثوت) ويبدأ رقاء النيل واذ قلت الحرارة مرتفعة فيه فانها تساعد على زكاء المزروعات الصيفية كالقطن والقصب والرز والتغلب على آفاتها (احوال الري والصرف) يحجب فيضان النيل فيقام الخفر على جسوره ويقطع سد فرعيه يرتدى سائر السفن بهما وتلقى المناوبات الصيفية ويبدأ بالمناوبات النيلية وبتهيئ الارض وترفع مياه المضارب ويعمل مستوى (الرز) الماء الارضي

(فلاحه الارض قبل الزراعة) خدمة الارض للبرسيم السواد ريةً وحرقاً وزراعتها فيه زراعة بدريه وتطلق مياه الفيضان في حيطان الملق (بالسميد) (فلاحه المزروعات) تتم زراعة الذرة والارز النبطيين وتزرع الذرة الرفيعة النيلية (باري) بالوجه القيني والدنيبه بالجهات البحرية وتخدم الذرة البشريه ريةً