

طريقة تعليم القراءة

- (١) وصف سور مختلفة كلامياً
 - (٢) قراءة الكلمة بعد النظر الى صورة معناها
 - (٣) بعد ذلك يسهل على الصغير السير بسهولة في المطالعة الاعتيادية
- زكيه عبد الحميد سليمان

تدبير المنزل

فوائد منزلية

(١) مزيج لتلوين الخشب

تضاف ثلاث ملاعق قشر جوز الى جزء من الغراء ولتر ماء ويترك هذا المزيج على النار الى ان يغلي ثم يدهن به الخشب بعد غسله ويكرر الدهان حسب اللون المطلوب ثم يدهن بالزيت وأخيراً يلمع (بورنيس المويبيات)

(٢) ازالة البقع من الرخام

لا يفسل الرخام الاسود مطلقاً بل يدهن بالزيت أما الرخام الابيض فيمزج قليل من مسحوق فلد في الماء ويوضع على البقعة ويترك لمدة ساعة ثم ينظف الرخام بالماء والصابون ويجفف ويدهن (بورنيس المويبيات)

(٣) غسل العاج الابيض

يفسل بالماء الدافئ مضافاً اليه ملعقة نوشادر ثم يجفف جيداً ويدهن بالاستفدياج (مسحوق الطباشير) وقليل من عصير الليمون ثم يلمع قبل ان يجف

(١) راحة زكية في المنزل

- (١) يوضع لتر من الماء المغلي في اناء
 (٢) يضاف اليه ملعقة من روح التريبتينا (نقطة نقطة) فتنتشر رائحة
 زكية في المحل الذي عملت فيه هذه العملية
 (ملاحظة) اذا تكررت هذه العملية مرتين في اليوم ثبتت الراحة وهي
 قليلة النفقة وتنمش صدور المرضى وتقويها

(٢) ازالة الاجسام من العين

- (١) يدخل الهواء في العين أحيانا بعض الاجسام الصغيرة فيتمنر خروجها
 من العين وذلك بالنسبة لحركة انسان العين
 (٢) يوضع قليل من محلول الكوكايين بنسبة ٤ / يقطر في العين فيضعف
 تلك الحركات

- (٣) تدخل قمامة من النشاف القليل الصلاة في العين فتلتقط ذلك الجسم

(تأثير الطعام في الخلق)

لحم البقر يجعل الانسان ذامحة وجرأة بشرط أن يستمر الانسان على أكله
 بضعة أشهر دون غيره

لحم الضأن أن من يقتصر على أكله تنسلط عليه الكآبة

لحم المعجول يفقد الانسان همته ويميت في الرجل نخوته

أكل الزبدة يجعل الانسان عبوساً . قليل الحركة . بليداً

أكل التفاح يساعد كثيراً على تشييع القوى العقلية ... ولذا فهو مفيد

جدا لمن يقومون بالأعمال العقلية

باجدى كيك (فطير محشو)

الطريقة	المقادير
١	٢
٢	٢
٣	٢
٤	٢

١ مخفق الزبدة مع السكر ثم توضع جميع الاشياء الجافة بعد تنظيف الزبيب

٢ تعجن عجينة يابسة بالدقيق مضافاً اليه الزبدة ثم عرّج بالاطراف الاصابع مع رفمها في الهواء

٣ تقسم الى قطعتين وتفتح كل منها بشكل مربع ثم يوضع الحشو في احداهما وتقبل اطرافه ويوضع عليه النصف الاخر ويضغط عليه جيداً

٤ توضع في فرن حار في سينية مدهونة بالسمن لمدة ١ ساعة ثم تقطع بعد اخراجها من الفرن

٢ ملعقتان من الزبد

٢ « سكر ناعم

١/٢ ليمونة

٢ ملعقتان من الزبيب الصغير

٢ « زبيب بناتي صغير

٢ « قشر مسكر

١/٢ ملعقة صغيرة زنجبيل وقرفة

قليل من جوزة الطيب

٦ ملاعق دقيق

٢ ملعقتان من الزبد الفطيرة

قليل من الماء

﴿ أقراص نمناع صغيرة ﴾

الطريقة	المقادير
١	٢
٢	٢
٣	٢

١ يخفق زلال البيض جيداً ثم يضاف اليه السكر الى أن يصير المزيج سميكاً ثم يضاف روح النمناع مع استمرار الخفق

٢ يوضع على لوحة عليها قليل من السكر ثم يفتح بنشابة الى أن يصير سمك ثمن بوصة مع استعمال قليل من السكر

٣ يقطع الى قطع مستديرة ثم يترك على اللوحة الى أن يجف

٢ زلال ثلاث بيضات

سكر بودرة

قليل من (روح) النمناع