

الجوهرة المنزلية في القضايا والحكم الزراعية

وضع

بمختصة محمد والي و
منهاور محفوظ المنصور
خريج المدارس الزراعية خريج المدارس الزراعية

الطبعة الأولى

١٣٥٥ هـ - ١٩٣٦ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الحمد لله الذي علم الانسان ما لم يعلم ، وأرشده إلى ما في أنواع
المخاوقات من مزايا ومنافع ، وأنبتت له من الأرض أصناف الثمار
وألوان النبات مختلفة الشكل والطعم والخواص ليستدل بها على وحدانيته
جل شأنه ، ولينتفع بما أودع فيها حتى تكمل مرافق حياته الضرورية
والكفالية . والصلاة والسلام على سيدنا محمد خير خلقه

وبعد فهذا با كورة أعما لنا وثمره جدنا وبحشنا وما استفدناه أثناء
دراستنا فنخرجه لأبناء وطننا قياما بما يوجبهُ الوفاء علينا ، وسميNAME
« الجوهرة المنزلية في الصناعات الزراعية » ضمنناه أحدث الطرق في
استعمال المربيات وأنواع الشراب ومستخرجات الألبان والزهور
ومستحضرات أدوات الزينة ، وطرق التحليل والحفظ بعبارة سهلة
وسبيل يسيرة التكليف ، لا تستغنى عنه ربة بيت ، ولا فتاة مهذبة راقية
ولا طالب مدرسة زراعية

فإن نال القبول والرضا فذلك ما قصدنا إليه ، وإلا فإن لنا جزاء
العامل المجهد ، ونسأل الله أن يتم به النفع انه أكرم مسئول

المؤلف

{ جمادى الأولى سنة ١٣٥٥ }
{ أغسطس سنة ١٩٣٦ }

١ - الصناعات الزراعية

المرببات (المرببات)

(١) مربب النارج

الطريقة :

تبشر الثمار بشراً خفيفاً جداً . ويقسم قشر كل ثمرة إلى أربع قطع . ويسلق القشر في الماء حتى يستوى تماماً ، وبعد أن يصفى يوضع في الماء البارد ويقطع القشر قطعاً مناسبة بحسب الطلب ويوضع في مصفاة لتصفية ما به من الماء وبعد ذلك يوزن القشر لتقدير كمية السكر اللازم له . ويحتاج الكيلو جرام من القشر إلى كيلو جرام ونصف من السكر . يوضع السكر في قليل من الماء المغلي حتى يذوب . ثم يضاف إليه القشر ويضعان على النار ويتركان حتى يصير قوام المربب ثخيناً وتنزع رغوته أولاً بأول ويجب أن يضاف مقدار ثلاثة جرامات من ملح الليمون قبل إنزاله بخمس دقائق من فوق النار لكل كيلو جرام من السكر أو تضاف ليمونة واحدة من الليمون الأضاليا أو ليمونتان من الليمون البلدي . ثم يترك بعد نزوله حتى يبرد ويعبأ في علب « برطمانات » نظيفة معقمة في ماء مغلي مدة نصف ساعة .

(٢) مربب اليوسفي

تنتخب ثمار اليوسفي الصغيرة الناضجة . ذات القشرة الملتصقة
بالب و تثقب بعود من الخشب الأبيض الرفيع ذي سن
مدبب ثم تسلق جيداً وتقطع إلى أربعة أجزاء وتوزن الثمار
المساوقة لتقدير كمية السكر اللازمة وتحتاج الآفة من الثمار إلى
آفة من السكر . وتوضع كمية السكر مع الماء السكافي على النار حتى
يعقد . فيضاف اليوسفي ويترك على النار حتى يمتزج السكر مع
اليوسفي ويصير في قوام المربب وقبل إنزاله من فوق النار بخمس
دقائق يضاف إليه ملح الليمون بنسبة أربعة جرامات لكل آفة
من السكر المستعمل . ثم تنزع الرغوة وتعبأ كما سبق .

(٣) مربب البرتقال والليمون الهندي

تنتخب الثمار ذات القشرة السمكية ثم تغسل جيداً ويفصل
القشرة عن الثمرة وتسلق ثم تقطع إلى أجزاء صغيرة مع ملاحظة
يشر قشر الليمون الهندي وغليه مرتين أكثر من البرتقال ليذول
عن القشر طعمه المر . توزن الثمار المساوقة لمعرفة مقدار السكر
اللازم ويحتاج الكيلو جرام من المسلوقة إلى آفة سكر وتوضع
كمية السكر في الماء ثم يوضع على النار حتى يعقد فيضاف المسلوقة
ويترك على النار حتى يمتزج السكر بالمسلوق ويصير في قوام المربب

وقبل إنزال المربب من فوق النار بخمس دقائق يضاف ملح الليمون بمقدار أربعة جرامات لكل أقة من السكر المستعمل . ثم يعامل كما سبق .

مع ملاحظة أن قشر الليمون الهندى هو الذى يستعمل وهو الأفضل والبعض يستعمل الثمرة جميعها .

(٤) مربب التفاح

يفضل أن يعمل من التفاح « فولس » وهو نوع من التفاح الصغير الحجم المستطيل ، يقشر التفاح ويحفظ جزء من القشر ويقطع التفاح إلى قطع مناسبة ويوضع عليه ماء بمقدار ثلث التفاح ويسلق مع إضافة جزء من القشر فى ماء السليق ثم بعد ذلك يصفى بمصفاة ويحل السكر بنسبة كل أقة تفاح لها أقة سكر مع ملاحظة ألا يحل السكر بالماء إنما يحل بواسطة العصير الناتج من ماء سليق القشر والتفاح حتى يعطيه طعم ورائحة التفاح وبعد ذلك يوضع على النار ويغلى جيداً حتى يستوى ويوضع عليه ملح الليمون بمقدار ثلاثة جرامات لكل أقة سكر وذلك قبل إنزاله من فوق النار بمقدار خمس دقائق ثم يعبأ كما سبق شرحه .

(٥) مربب الكمثرى

تغسل الثمار وتقشر وتقطع إلى قطع صغيرة ثم يضاف إليها السكر بمقدار يساوى وزن الكمثرى مع قليل من الماء ويغلى المخاوط

بعد ذلك ثم يضاف إليه ملح ليمون بمقدار ٣ جرامات لكل أقة
سكر وذلك قبل إنزال المربب بمقدار خمس دقائق ثم تعبأ كما سبق

(٦) مربب البلح

انتخب البلح السمانى أو الرشيدى الطازج بشرط أن يكون
ذا لحم يابس هش ولم يصل إلى دور النضج المعبى عنه بالرطب
ثم يقشر مع الاحتراس بإزالة أقل ما يمكن من اللحم . ثم يوضع
البلح فى آنية مع ماء كاف لتغطية الثمار ثم يغلى حتى يصير طريا
وبعدها يترك ليبرد . وعند ما يبرد يخرج منه الثوى بقطعة من
الخشب ويضع البعض مكانه لوزا أو فستقا والبعض يترك المسكان
خاليا . يخلط البلح مع السكر بنسبة أقة من السكر مع كل مائة بلحة
ثم يضاف الماء الكافى لتغطية البلح والسكر فى الآنية وبعدها
يغلى الجميع مدة عشر دقائق حتى يظهر قوام المربب . ويضاف
ملح الليمون بمقدار ٣ جرامات لكل أقة سكر حسب ما سبق .
ويفضل بعض الناس وضع عصير من اليوسفى غير تام النضج
بمقدار خمسة جرامات لكل أقة سكر وذلك قبل رفقها عن النار
أو إضافة قشر نصف يوسفية مخروطة إلى قطع صغيرة بها وهذا
يحسن طعم المربب ويصح وضع هذا القشر مع السكر .

والمربب المذكور من أنفع المرببات التى يمكن استعمالها
كحوى فى أى وقت سواء أكانت بمفردها أم مع البودنج .

(٧) مربب العنب

يجب أن يكون العنب المستعمل في صنع هذا المربب كبير الحجم يابس اللب وأن يقشر وتزال منه البذور وتكفى أقة من السكر لكل أقة من العنب بعد التقشير ويوضع السكر في وعاء مع ما يكفي لتغطيته من الماء ثم يغلى لتحويله إلى شراب تخين القوام وبعد ذلك يرفع الوعاء عن النار ويخلط العنب المقشور وعصيره بالشراب ويضاف إليه ملء ملعقة أكل من عصير الليمون ثم يغلى الجميع حتى يصبح قوام المربب . وتوضع في الأوعية «البرطمانات» قبل أن تبرد وفي هذه الحالة تبقى صالحة للاستعمال سنة أو أكثر

(٨) مربب الطماطم

تنتخب الثمار الصغيرة الحجم الجلدية القشرة ثم تغسل جيداً وتوزن ويوضع لكل أقة طماطم أقة ونصف من السكر الأبيض ثم يوضع السكر في آنية ويغلى في مقدار كاف من الماء حتى يصير قوامه تخينا ثم تربط الطماطم في قطعة قماش نظيفة وتوضع في الماء المخلى مع السكر مع ملاحظة أن تقشر الطماطم قبل وضعها في الشاشة وتترك مدة حتى تغلى وتنضج الطماطم ثم تفك الشاشة وتترك الطماطم في المحلول مدة خمس دقائق مع إضافة ملح الليمون بمقدار خمسة جرامات لكل أقة سكر وتحفظ كما سبق شرحه

(٩) مربب التين

أجمع الثمار وهي تامة النضج وقبل أن تتشقق ثم ضعها في مصفاة أو سلة من السلك وغطسها لحظة في غلاية عميقة بها ماء ساخن معتدل الحرارة (ويفضل بعض الناس تركه ساعة في ماء الجير ثم يصفونه) ثم اصنع شراباً بنسبة رطل من السكر لكل رطل ثمار . وضع الثمار بعد تصفيتها جيداً في الشراب واغله حتى ينضج جيداً ثم انتشله واغل الشراب حتى يتبقى منه ما يكفي لتغطيته (الثمر) ثم ضع الثمر ثانية واغل الجميع حتى يصير قوامه كالمربيب ثم ضعه في برطمانات من الزجاج أو الخزف وسدده وهو ساخن .

(١٠) مربب التين الأبيض المهروس

يعمل من التين الأبيض مربب مهروس لذينة الطعم فإذا أردت أن تصنعه فخذ تيناً طازجاً تام النضج وانزع عنه الجلد الرقيق الناعم وضع لكل رطلين من التين رطلاً ورابعاً من السكر وقشر برتقالة كبيرة أو ليمونة ثم افرم التين واهرسه مع السكر مضافاً إليه القشر الأصفر المبشور وعصير البرتقال أو الليمون واغل الجميع معاً حتى يتحول إلى مادة ثخينة رائقة ولينة مع مداومة تقلبيه من أسفل ثم ضع المربب بعد صنعه في البرطمانات وهو ساخن وسدها بأحكام .

(١١) مربب الشليك

لصنع هذا النوع من المربب يجب أن ينتخب الثمار الجيدة الكبيرة الحجم التي لم يكمل نضجها وتقطع أعناق الثمار ثم تغسل جيداً وتوزن لمعرفة كمية السكر اللازمة ويلزم لكل أقة ثمار أقة وربع من السكر ثم يحل السكر في الماء حتى يصير قوامه ثخيناً ثم توضع الثمار في هذا المحلول ويلاحظ التقليب بخفة خوفاً من أن تنهرى الثمار ثم بعد أن تخلط جيداً وبعد أن تستوى الثمار يضاف إليها مقدار ٣ جرامات ملح ليمون قبل أن تنزل من فوق النار بمقدار خمس دقائق ثم تحفظ في برطمانات معقمة كما سبق شرحه .

(١٢) مربب التوت

يصنع أيضاً مربب التوت من ثمار التوت الأحمر أو الأبيض ويجب أن تجمع الثمار الكبيرة الحجم وتغسل خوفاً من أن يكون بها بعض الرمال وتوضع الثمار في إناء وعليها مقدار من السكر بمقدار وزنها (أقة سكر إلى أقة توت) ويوضع الجميع على النار الهادئة حتى ينضج التوت ويصير الشراب ثخيناً وقبل النضج بمقدار خمس دقائق يضاف لها مقدار ثلاثة جرامات من ملح اللبون لكل أقة ثم يمزج جيداً وبعد ذلك يعبأ في البرطمانات وهو ساخن وبذلك يمكن حفظه مدة طويلة .

(١٣) مربب الموز

يمكن صنع هذا المربب من الموز غير تام النضج وذلك بأن يقشر الموز ثم يقطع إلى قطع صغيرة جدا حسب الحجم المطلوب ثم يوزن بعد ذلك ويوضع السكر اللازم بمقدار وزن الموز ثم يوضع السكر في وعاء ويضاف إليه الماء بالقدر الكافي حتى يغمر السكر ويوضع على النار حتى يحل السكر ثم يوضع الموز المقطع في الوعاء ويترك حتى ينضج الموز ويصبح طريا تحت الأسنان ثم يضاف له مقدار ثلاثة جرامات ملح ليمون أو عصير ثلاث ليمونات ويصح وضع قشرة برتقالة حتى تعطيه اللون الأصفر ثم ينزل ويوضع في البرطمانات كما سبق .

(١٤) مربب الورد

يختب الورد قبل أن يتم التفتح ثم ينسل جيدا وتأخذ أوراق الورد وتوزن لمعرفة مقدار السكر ويلزم لكل أقة بتلات أقة ونصف سكر ثم يحجز مقدار نصف السكر والنصف الآخر يوضع على البتلات ويدعك بها قليلا أما النصف المحجوز فيوضع في وعاء ويضاف إليه الماء حتى يغطيه وبعد أن يصبح قوامه ثخيناً تضاف البتلات قليلا قليلا وتكون النار هادئة ثم بعد أن يتم النضج ينزل المربب من فوق النار ويضاف له عصير ثلاث

ليمنونات لكل أقة سكر ثم توضع على النار ثانيا مدة خمس دقائق
وبعدهما تعباً في البرطمانات .

(١٥) مربب المصطكي (المستكه)

لم يكن منتشرا هذا المربب من قبل ولكن بعد أن قام
بصنعه طلبة المدارس الزراعية وعرفه الناس في المعرض الزراعي
الصناعي أخذوا يقبلون عليه ويرغبون في معرفة صنعه ، ويلزم
أقة ونصف من السكر لكل سبعة دراهم مصطكي و $\frac{2}{3}$ لتر ماء ، لذلك
تدق المصطكي ثم توزن لمعرفة مقدار السكر المطلوب ثم يحل السكر
في قليل من الماء وتضاف إلى الشراب السابق قليلا قليلا وتقلب
باستمرار حتى تنتهي الكمية التي سبق وزنها ويضاف إليها قليل
من ملح الليمون أو عصير الليمون بمقدار خمسة جرامات لكل
أقة سكر ثم تنزل من فوق النار وتوضع في البرطمانات ويمكن
حفظها لمدة ستة (يهجع) وضع قليل من اللوز أو البندق المقشور)

(١٦) مربب السفرجل

ينتخب الثمار الجيدة السليمة من العطب ثم تقشر وتوضع
في وعاء به ماء وذلك خوفا من أن تسود من الجو ثم تقطع إلى
قطع صغيرة حسب الحجم المرغوب فيه ثم توزن الثمار لمعرفة
مقدار السكر اللازم ويلزم لكل أقة ثمار أقة وربع من السكر

ويوضع السكر في الماء حتى يغمره ، ويوضع على النار ويقلب حتى يصبح الشراب ثخيناً ويضاف إليه الثمار وتترك مدة حتى تنضج ويضاف إليها خمسة جرامات ملح الليمون ثم تعبأ في البرطمانات وهي ساخنة وذلك مما يساعد على حفظها وقتاً طويلاً .

(١٧) مربب الجميز

تنتخب الثمار الصغيرة الحجم غير تامة النضج وتغسل جيداً ثم توزن لمعرفة الكمية اللازمة من السكر ويلزم لكل أقة ثمار أقة ونصف من السكر ثم يحل السكر في الماء حتى يصير قوامه ثخيناً وتوضع الثمار بحالها أو بعد تقطيعها في الشراب وتترك على النار حتى يتم نضجها وهي تحتاج إلى وقت طويل حتى تصبح لينة ويضاف ملح الليمون أو عصير الليمون بنسبة ٣٥ جراماً إلى المربب وتحفظ في برطمانات وهي ساخنة

(١٨) مربب الجزر

ينتخب الجزر الكبير الطويل ثم يقشر ويخروط إلى قطع صغيرة حسب الحجم المطلوب ويوزن لمعرفة مقدار السكر المطلوب ويلزم لكل أقة جزر أقتان من السكر ثم يحل السكر في الماء . يساق الجزر في الماء حتى ينضج ثم يوضع مع الشراب على النار حتى إذا قارب النضج يضاف إليه كمية من ملح

الليمون بمقدار خمسة جرامات لكل أقة سكر ثم تنزل وتحفظ
في البرطانات

(١٩) مربب قشر البطيخ

يؤخذ اللحم الأبيض الموجود فوق القشرة الخضراء ويقطع
إلى قطع صغيرة ويوضع في إناء به ماء مضاف إليه قليل من الملح
بمقدار ملعقة ملح لكل لتر من الماء ويبقى به نصف يوم ثم ينشغل
عن الماء الملح ويغسل بماء بارد ثم يوضع في ماء مغلي مدة عشر
دقائق وبعد ذلك يصفى من الماء ويوضع في المحلول السكرى الذى
يتكون بنسبة ضعف مقدار قشر البطيخ فشلا إذا كان البطيخ
المراد عمله أقة يكون السكر إذن أقتين وهكذا . ويوضع على النار
حتى ينضج ويضاف إليه قليل من ملح الليمون وبعد ذلك يعبأ
في البرطانات النظيفة المجففة جيداً

(٢٠) مربب الشام

جزى الشام الكبير إلى أرباع وأخرج منه البذور وزن
الشام واضف إليه السكر بنسبة رطلين إلى كل رطل من الفاكهة
وليخونا بنسبة اثنين إلى كل ثلاثة أرطال من الشام وزنجيلا
أبيض ناعماً ملء ملعقة شاي ثم اكشط الشام برفق بمسكشة
خشنة واكشط ذلك القشر الأصفر للليمون واضفه مع الزنجيل

إلى السكر ثم اجمع كل تلك المواد في غلاية وضعها فوق النار الهادئة ودعها إلى أن تغلي ثم انزع الرغوة حتى يتم امتزاج هذه الأصناف ويصير المزيج ذا قوام متماسك ناعم ثم ضعه وهو لا يزال ساخناً في الأوعية وغط هذه بأغطية مضاعفة مستديرة من الورق

(٢١) مربب الجواقفة

خذ الجواقفة الحمراء أو البيضاء التي لم يتم نضجها كثيراً وشقها نصفين بدون تقشيرها وضعها في برمة (طاجن) عميق وأضف إليها ما يغطيها من الماء واغليها على نار خفيفة نحو ٣ ساعات وبعدها صف العصير وأضف إليه سكرًا بما يساويه وزناً ثم اغله حتى يصير له قوام الشراب المخين وعادة يكون قوامه ذا تخانة كافية بعد غليه نحو نصف ساعة ويضاف القليل من ملح الليمون قبل أن تنضج بمقدار ربع ساعة ثم تعبأ في البرطمانات وهي ساخنة

(٢٢) مربب الوشنة

توضع الوشنة في ماء بارد مدة ٢٤ ساعة ثم بعد ذلك تخرج النواة بعود بشرط ألا تشق الوشنة بل تضغط على أحد طرفيها فتخرج من الطرف الآخر ويملاً فراغ النواة باللوز المقشور أو القرنفل . وبعد ذلك توضع على السكر المحلول بنسبة مساوية

لوزنها ويوضع عليها ملح الليمون بمقدار ٣ جم لكل أقة سكر ثم تترك حتى تنضج ثم ترفع وتترك حتى تبرد وتعبأ في البرطمانات

(٢٣) مربب الليمون البلدى

انتق الليمون ذا الجلدة الصفراء واغله في الماء الساخن حتى يلين . صفه بعد ذلك من الماء واتركه حتى يبرد ثم انزع عنه القشرة بخفة واقطع الليمون المنزوع القشر قطعاً أفقياً وارم بذره واحفظ العصير المتخلف واللبن الناعم ثم ضع ما يبقى في ماء بارد بمقدار ما يغطيها واغله مدة نصف ساعة . صف السائل بعد ذلك وأضفه مع القشور الصفراء إلى ما حفظته من العصير واللبن الناعم واغل الجميع معاً مدة عشر دقائق ثم اضع إليه سكرًا محلولاً في ماء ساخن بنسبة مرة ونصف إلى الليمون واغله ثانياً إلى أن يصير قوامه ثخيناً وضعه أخيراً وهو لا يزال ساخنًا جداً في الأوعية

(٢٤) مربب الكاكي

تغسل الثمار ثم تقشر وتقطع ثم توزن ويوضع عليها مقدار ثلث وزنها ماء ويحتفظ بجزء من القشر يضاف إلى ماء السليق ويلزم لكل أقة من الثمار أقة ورابع من السكر يحل في الماء ويسلق الثمار نصف سلق ثم بعد ذلك يضاف السليق إلى محلول السكر ويترك على النار الهادئة حتى يصبح قوام المربب المطلوب ثم

يضاف ملح الليمون بمقدار ٣ جرامات لكل أقة سكر وينزل
ويحفظ في البرطمانات وهو ساخن

(٢٥) مريب البنجر

يُنتخب البنجر الصغير السن الكبير الحجم ويغسل جيداً ثم
تبشر الطبقة الخارجية بشرا رقيقاً ثم توزن لمعرفة مقدار السكر
وينبغي حفظه تحت الماء حتى يتم بشر الجميع ويلزم لكل أقة بنجر
 $\frac{3}{4}$ أقة سكر . يسلق البنجر في الماء ثم يضاف إلى الماء المحلول به
السكر ويترك على النار حتى يتم النضج ثم يضاف قليل من بنزوات
الصودا بمقدار خمسة جرامات لكل أقة وذلك قبل النضج بمقدار
خمس دقائق ثم ينزل ويترك حتى يبرد ويسبأ في البرطمانات ويحفظ

(٢٦) مريب النارجيلة (جوز الهند)

يُبشر جوز الهند ثم يوزن ويلزم له من السكر بمقدار وزنه
مرة ونصف (بعض الناس يضعون على كل جوزة نصف أقة
سكر) ويغلى السكر في الماء حتى يتخثر قوامه ثم يضاف إليه جوز
الهند المبشور وتدهن الصاج بالسمن ويوضع فيه الخليط ثم
يوضع في الفرن حتى يحمر ثم يوضع في الهواء ليجف ثم
يقطع ويؤكل .

(٢٧) مربب القرع العسلي

يقشر القرع مع ملاحظة أن يكون التقشير رقيقا وعدم أخذ جزء كبير من اللحم ثم يوزن القرع لمعرفة كمية السكر الذي يكون وزنه مساويا وزن القرع ثم يحل السكر في لبن حليب ويضاف إلى القرع ثم يوضع في الوعاء على النار ويضاف إليه قليل من الجوز والصنوبر والفسق ويترك على النار حتى ينضج . والبعض يضعه في وعاء في الفرن .

يستهلك هذا النوع من المربب طازجا وإذا أريد حفظه مدة قصيرة فيحل السكر في الماء بدل اللبن ثم يضاف له قليل من ملح ليمون وقليل من روح الفانيليا ثم تحفظ في البرطمانات وهي ساخنة

(٢٨) مربب المشمش

يفضل صناعة هذا النوع من الثمار التي لم يتم نضجها ثم تغسل جيدا وينزع منها النوى كما سبق في البليح ثم توزن لمعرفة كمية السكر اللازمة ثم بعد ذلك يحل السكر في الماء بنسبة ١٥٠ من الثمار إلى واحد من السكر ويوضع الجميع بعد عقد السكر على النار ويترك حتى يتم النضج ويضاف بنزوات الصودا بمقدار ٣ جرامات لكل أفة سكر وذلك قبل النضج بمقدار خمس دقائق ثم ينزل ويوضع في البرطمانات ليحفظ .

(٢٩) مربب البرقوق

تجمع ثمار البرقوق ثم تنسل جيدا ويخرج منها النوى ثم توزن الثمار ويحل كمية السكر بمقدار وزن الثمار في قليل من الماء وبعد أن يعقد السكر في الماء يضاف إليه الثمار ويوضع على النار الهادئة ويترك حتى يتم النضج وقبل أن تنزل عن النار يضاف إليها ملح الليمون بمقدار ثلاث جرامات لكل أقة ثم ينزل ويحفظ في البرطمانات .

(٣٠) مربب الخوخ

تجمع ثمار الخوخ غير الناضجة ثم تسلق ويخرج منها النوى كما سبق وتوزن الثمار بعد السلق ويضاف السكر بمقدار وزنها بعد أن يحل في الماء ويوضع على النار حتى يعقد ويصبح قوام الشراب المطلوب ثم يضاف إليه الثمار ويترك مدة ربع ساعة على النار ويضاف له ملح الليمون أو عصير ثلاث ليمونات لكل أقة سكر ثم ينزل ويحفظ في البرطمانات

(٣١) حشو البلح

(١) يطحن ٥٠ جم من اللوز الجاف المقشور ويضاف إليه بعض نقط من ماء الزهر ويخلطان جيدا

(٢) يضاف ١٠٠ جرام جلاوكوز إلى ٩٠٠ جرام من السكر ونصف لتر ماء

(٣) يغلى السكر حتى يصير قوامه ثخيناً

(٤) يضاف الأوز إليه ويمزجان مزجاً تاماً

(٥) تضاف المادة الملونة والرائحة المطلوبة

(٦) يشق البلع نصفين وتخرج النوى ويحشى بهذا المزيج

(٧) يوضع البلع بعد ذلك فى شراب بارد مسكر ليكون طبقة

رقيقة من السكر على جوانب الشرة ويخرج البلع بعد ذلك من المزيج ويترك مدة حتى يجف

المرملاد : هو عبارة عن تقطيع الثمار إلى أجزاء صغيرة بعد

فصل البذور وإضافة الماء اللازم لها ووضعها على النار حتى

تنضج وتصفى الفاكهة بعد السليق ثم يوضع ما تبقى من التصفية

على النار ويضاف السكر إلى الثمار المصفاة بنسبة أقة سكر إلى

١٢٥ ر ١ من الثمار أو لكل لتر وربع من العصير وتزداد هذه النسبة

إلى ١ ١/٢ فى حالة الثمار التى تحتوى على نسبة مرتفعة من الحموضة

كالبرتقال وتوضع على النار وتوالى بالتقليب المستمر وقبل

النضج بمقدار خمس دقائق يضاف ملح الليمون كما سبق الشرح

الجلي : هو عبارة عن عصير الفواكه الغنية فى البكتين

المطبوعة مع المقدار اللازم لها من السكر ويفضل اتباع الخطوات الآتية :

غسل الشمار وتقطيعها كما سبق في المرملاد وبعد التصفية تضاف كمية السكر كما سبق وتوضع على نار مرتفعة ولمعة تمام النضج يوضع قليل منها في طبق ومقى برد وصار مثل الفالودج دل ذلك على تمام النضج ويضاف ملح الليمون وجميع العمليات كما سبق في المرملاد .

طريقة تعقيم الأواني لحفظ الأشياء التي توضع فيها ولما كانت طريقة التعقيم هامة جداً راعينا فيها الشرح الوافي والتطوير وذلك قصداً للنفعة العامة ويقصد من هذه العملية قتل الجراثيم (والبكتريا) الموجودة في الوسط المحيط بها وذلك برفع درجة الحرارة فوق المائة لمدة تقرب من ساعتين

وتوجد بعض أجهزة خاصة لذلك ولكنها غالية الثمن ولا تدعو حاجة شديدة لوجودها بالمنزل . والجهاز الأكثر استعمالاً في المعامل هو عبارة عن اسطوانة من الصلب بداخلها إناء آخر به ثقب لوضع الأشياء المراد تعقيمها فوقها وهذا الإناء يرفع من الإناء الأول بآلة رافعة ترفع البرطمانات بعد انتهاء عملية التعقيم ، وتقتل الجراثيم في هذه الآلة بواسطة البخار

أما في المعامل الصغيرة فهي عبارة عن وعاء مختلف الشكل وغالباً يكون مصنوعاً من النحاس ويختلف الحجم حسب الأوعية التي يراد تعقيمها ويجب وضع قاعدة من الخشب أو الصفيح أو الحديد لتقلل من شدة اللهب عن قاع الأواني وذلك يكون أثناء العمل خوفاً من كسر الأواني أثناء التعقيم ويكون لهذا الجهاز غطاء محكم القفل حتى لا يتسرب البخار أثناء العمل

أما في المنازل التي لا يوجد بها مثل هذه الأجهزة فيصح استعمال حلة أو صفيحة وهي تقوم بالغرض المطلوب وذلك بأن يوضع قليل من الماء في المعقم أو الحلة مقدار الثلث وتوضع بداخله البرطمانات بحيث تغمر فيها إلى $\frac{3}{4}$ ارتفاعها ويغلى المعقم أو الحلة وترفع درجة الحرارة إلى أن تصل حوالى ١٦٠ فرنهيت ويترك على هذه الدرجة مدة ساعتين هذا في حالة المربيات أما في الشراب أو عصير الفواكه فترفع درجة الحرارة إلى ١٠٠° سنتجراد أو أكثر مدة ساعة وتصفى وبعد ذلك تترك الآنية حتى تبرد مع ملاحظة تغطيتها قبل وضعها في المعقم غطاء غير محكم

ب - قسم الشراب

يمكن صناعة الشراب بأربع طرق

- (١) الطريقة الباردة (٣) الطريقة نصف الساخنة
 - (٢) الطريقة الساخنة (٤) إضافة لون النوع المصنوع
- منه الشراب والرائحة

وستتكم عن كل طريقة وكيفية صنع بعض الأنواع منها

الطريقة الباردة

(١) عمل شراب البرتقال واليوسفي

شراب منعش وكثيراً ما يستعمل في المنازل في زمن الصيف ويمكن صناعته بأن يعصر ١٠٠ برتقاله ثم تصفى بشاشة نظيفة ويضاف إليه ٧ أقات من السكر يذاب في عصير البرتقال ويذاب مقدار جرام من بنزوات الصودا لكل لتر من الشراب مع ملاحظة اذابته في قليل من الماء الساخن ثم يضاف إلى الشراب وتتملاً منه الزجاجات وينبغي إضافة جزء من زيت قشر البرتقال فوق قمة الزجاجات وتكون الزجاجات معقمة جيداً ، والشراب المصنوع بهذه الطريقة لا يعمر طويلاً

(٢) شراب الشليك

تجمع الثمار التامة النضج ثم تنظف بأن تأخذ كل ثمرة على حدة وتنظفها جيداً مع ملاحظة عدم غسلها بالماء ، توزن الثمار لمعرفة مقدار السكر اللازم ويضاف لكل أقة من الشليك ثلاث أقات من السكر ، توضع الثمار في وعاء به ثقوب مثل المصفاة ويوضع تحته وعاء آخر وتكن حلة مثلاً وتوضع طبقة من السكر وطبقة من الشليك ويثقل فوق هذه المصفاة بأثقال فينزل العصير مذاباً فيه السكر وتزد الأثقال شيئاً فشيئاً حتى لا يصبح في المصفاة غير الثقل ثم يؤخذ ويضاف له بنزوات الصودا بنسبة ٣ جم لكل لتر من الشراب وتذاب في الماء الساخن ، ثم يحفظ في الزجاجات المعقمة كما سبق

ملاحظة : يمكن استعمال هذه الطريقة في شراب التوت

وكذا في عصير العنب وغيره

ولما كانت صناعة الشراب بهذه الطريقة لاتعمر طويلاً وتحتاج إلى وقت طويل لذلك نختصر على معرفة الطريقة بما سبق شرحه

الطريقة السافرة

وهذه الطريقة هي الشائعة الاستعمال في المنازل لأنها أسهل والشراب بها يمكن طويلاً ولا تحتاج إلى كبير مجهود كالطرق الأخرى

(١) عمل شراب الورد

توزن بتلات الورد ثم يضاف إليها السكر بنسبة رطل من البتلات إلى ثلاثة أرطال من السكر بعد أن يحل السكر في الماء الساخن بنسبة لتر ماء إلى ثلاثة أرطال ثم تضاف إليه البتلات ويترك مدة نصف ساعة على النار ثم يصفى الشراب ويربط التفل في قطعة من الشاش ويترك يغلي مدة نصف ساعة أخرى ثم يضاف بنزوات الصودا بنسبة ٣ جم لكل لتر ماء وبعد ذلك يحفظ في الزجاجات والأفضل وضع البتلات في الشاشة مباشرة وفي هذه الحالة لا يصفى الشراب ولكن هذه الطريقة تحتاج إلى تغيير النسبة كالآتي :

(رطل وربع بتلات إلى ٣ أرطال سكر)

(٢) شراب البرتقال

يعصر البرتقال ثم يصفى بقطعة شاش ويضاف إليه السكر بنسبة لتر من العصير إلى أقة من السكر ويوضع العصير والسكر في وعاء على النار حتى يغلي الشراب ويحل السكر ثم يضاف له قليل من زيت البرتقال الناتج من بشر القشر حتى يعطيه الرائحة القوية ويزال الزبد من فوق سطح الوعاء باستمرار ويضاف ملح الليمون بمقدار جرام واحد لكل لتر من العصير ويترك

حتى يبرد ويحفظ في الزجاجات ويفضل أثناء العصير إضافة جزء من القشر المبشور حتى يساعد على حفظ الرائحة مدة طويلة

ويمكن اتباع هذه الطريقة في صناعة شراب اليوسفى والنارنج والليمون الهندى ولكن تزداد كمية السكر بمقدار ربع أقة لكل لتر

(٣) شراب الشليك

لا يصلح لعمل شراب الشليك إلا الثمار التامة النضج ويفضل النوع البلدى وذلك لكثرة الرائحة العطرية التى به ، توزن الثمار لتعرف كمية السكر اللازمة وهى ضعف وزن الثمار أى أنه يلزم لكل أقة شليك أقتان من السكر ثم تعصر الثمار وتصفى بقطعة نظيفة من الشاش ثم يضاف السكر إلى العصير ويوضع على نار هادئة لى يذوب السكر

وقبل انزال الشراب عن النار بخمس دقائق يضاف إليه ملح الليمون بنسبة أربعة جرامات لكل أقة سكر ثم ينزل الشراب ويترك حتى يبرد وتزال الرغوة الموجودة على السطح ويعاد تصفيته مرة أخرى ثم يعبأ فى الزجاجات النظيفة . ويمكن استعمال هذه الطريقة فى شراب التوت ولكن تزداد أيضا كمية السكر بمقدار ربع أقة لكل لتر .

(٤) شراب المانجو

لعمل هذا النوع من الشراب يجب الحصول على ثمار ناضجة وغسلها وتقسيرها ثم توضع في وعاء من النحاس يحتوي على ماء ذائب فيه حامض الليمون بواقع جرامين لكل لتر من الماء لمنع اسوداد لحم الثمار ثم توضع مصفاة من نحاس على وعاء من صاج ويصفى مرة أخرى بواسطة مصفاة أو قمع به سلك ويحتفظ بالتفل لعمل مربب منه وتعاد تصفية العصير بقطعة من الشاش ويضاف ما يلزم من حامض الليمون لتكون نسبته في العصير جميعه جرامين لكل لتر ويدخل في تلك النسبة ما سبق إضافته من الحامض ويكال العصير باللتر وبعد معرفة كميته يحل السكر في الماء بواقع أقة ونصف من السكر لكل لتر من العصير وتحل بنزوات الصودا في الماء بنسبة جرام واحد لكل لتر من الشراب ويصفى المحلول بشاشة ويخلط جيدا مع الشراب ويضاف خمسة جرامات حامض ليمونيك مذابة في ماء ساخن لكل لتر من الشراب ويصفى المحلول ويقلب أيضا مع الشراب ثم يحفظ في الزجاجات وتسد بالسداد المعقم .

(٥) شراب البله الطري

تغسل الثمار ثم تترك منقوعة في الماء مدة ثمان وأربعين ساعة

وفي الصباح ينزع النوى بأى طريقة ويغلى البلح حتى يلين
ويضاف إليه ماء كلما دعت الحاجة إلى ذلك ثم تنشل الثمار
وتصفى بقطعة قماش ويكال العصير الناتج ثم يضاف لكل لتر
وربع أقة سكر ويغلى العصير والسكر حتى يصل إلى قوام الشراب
المطلوب ثم يعبأ في الزجاجات وهو ساخن .

وزيادة التسخين والغليان تنتج عسلا جيدا

(٦) شراب البلح المجفف

يجب أن يختار لذلك بلح الدرجة الثانية أى الأقل جودة
فيغسل وينقع طول الليل في الماء وفي الصباح ينزع النوى ويغلى
البلح مع محلول السكر المضاف إليه بالنسبة السابقة حتى يلين مع
إضافة الماء كلما دعت الحاجة ثم تنشل الثمار ويصفى المحلول
بقماش رقيق ويؤخذ العصير الناتج من التصفية ويغلى حتى يصل إلى
القوام المطلوب وزيادة الغليان تنتج شرابا جيدا ثم يحفظ
في الزجاجات .

(٧) شراب اللوز

يستعمل اللوز المقشور (قلب اللوز) لعمل الشراب فيوضع
اللوز في ماء يغلى مدة خمس دقائق ينتشل بعدها ويوضع في ماء
بارد ثم يقشر ويعاد وضع اللوز في الماء البارد التنظيف حتى يتم

قشره جميعه فيفرم بالآلة المستعملة في فرم اللحم ويوزن اللوز ويضاف له كمية من الماء تعادل وزنه ثم يفرك اللوز في الماء بواسطة اليدين فركا جيداً مدة طويلة ويصفى المنقوع بقطعة من الشاش مع ملاحظة عصر اللوز في أثناء التصفية لينزل منه الماء العالق به ويوزن الماء المصفى لتقدير كمية السكر اللازمة وتحتاج الأقة من ماء اللوز إلى أقة ونصف من السكر وبعد ذلك يوضع السكر مع ماء اللوز فوق النار ويترك الشراب حتى يغلي مدة عشر دقائق ثم يضاف ملح الليمون قبل إنزال الشراب عن النار بخمس دقائق بواقع ثلاثة جرامات لكل أقة من السكر المستعمل ويضاف أيضاً جرام واحد من بنزوات الصودا ثم ينزل الشراب عن النار ويهوى باستعمال مغرفة تملأ وتصب ثانية في الاناء مرات متوالية حتى يبرد فيعبأ في زجاجات نظيفة

(٨) شراب التمر هندي

تؤخذ نصف أقة من التمر هندي وتغلى مع ثلاثة أرباع أقة من الماء حتى يمتزج التمر هندي بالماء إمتزاجاً تاماً ويصفى المزيج بقطعة من نسيج رقيق (شاش) ويوزن العصير الناتج لمعرفة كمية السكر اللازمة وهي تقدر بنحو أقة ونصف لكل أقة واحدة من العصير ويغليان سوياً وقبل إنزال الشراب عن النار بمدة ثلاث

دقائق يضاف ملح الليمون وتقدر الكمية المضافة منه بنحو ثلاثة جرامات لكل أقة من السكر المستعمل وبعد إنزال الشراب يصفى مرة أخرى وتنزع الرغوة الموجودة فوق سطح الشراب ثم ينزل حتى يبرد ويحفظ في الزجاجات

(٩) شراب العنب

لعمل هذا الشراب تؤخذ أقتان من العنب الكثير العصير ويوضع في ماء دافئ مدة نصف ساعة ثم يعصر العنب ويصفى ويعرف مقدار وزنه ثم تقدر كمية السكر بنسبة لتر إلى ثلاثة أرطال سكر ويغلى العصير مع السكر ثم يصفى ثانياً بقطعة من القماش ويترك على النار مدة ساعة حتى يصير قوامه القوام المطلوب وقبل أن ينزل عن النار يضاف إليه بنزوات الصودا بمقدار ٣ جم لكل لتر ماء ثم يحفظ في الزجاجات المعقمة هي وأغطيتها

الطريقة نصف الساهرة

وهي عبارة عن عمل عصير من النوع المرغوب عمل الشراب منه ثم يحل السكر في نصف العصير وبعد إتمام عملية الحل يضاف إليه باقى العصير

(١٠) طريقة عمل شراب المشمش

تعصر ثمار المشمش بعد أن تخرج منها النوى ثم تصفى وتكال

ليعرف مقدارها ثم يحل السكر على النار بنسبة ٣ من الماء إلى ١ من السكر ويذاب قليل من بنزوات الصودا بنسبة ٣ جم لكل لتر من العصير ويضاف اثناء غلي السكر ثم ينزل السكر ويضاف إليه العصير وهو بارد ويقرب جيداً ثم يحفظ في الزجاجات بعد تعقيمها ويمكن اتباع هذه الطريقة في صناعة كثير من الشراب

طريقة إضافة اللون

وهي طريقة منتشرة جداً بين التجار الذين يرغبون الغش في بضاعتهم وتختصر فيما يأتي

(١) توجد ألوان لكل نوع من الشراب وروائح لنفس الشراب . يحل السكر في الماء بنسبة لتر لكل ٣ أرطال سكر حتى يصبح قوام الشراب المطلوب ثم يضاف اللون وبنزوات الصودا بنسبة ٣ جم لكل لتر وقبل أن ينزل عن النار تضاف الرائحة (اسنس) بمقدار ٤ : ٥ نقط للتر وينزل عن النار مباشرة ويحفظ في الزجاجات

وتتبع هذه الطريقة بكثرة في الموز والبنفسج والورد

(١١) شراب المانجو

لعمل هذا الشراب يجب انتخاب الثمار التامة النضج وتغسل ثم تقشر ويجري عصرها ثم التصفية بقطعة من القماش مرتين

ويفضل وضع قليل من عصير الليمون أو ملح الطعام حتى يكون لون الشراب طبيعياً غير داكن . يعرف مقدار العصير بعد التصفية ويلزم ١٥ رة أقة سكر لكل لتر عصير ويحل السكر على النار في مقدار قليل من الماء ثم يضاف حمض الليمون بمقدار ٤ جم لكل لتر عصير وينزل حتى يبرد ويضاف العصير ويقلب جيداً . بعض الناس يفضلون إضافة جزء من بنزوات الصودا بمقدار جرام واحد لكل لتر ثم يصفى ثانياً ويحفظ في الزجاجات . ويمكن عمل الشراب بإضافة السكر إلى العصير ثم تتبع الخطوات السابق شرحها

(٣١) شراب الرمان

يفضل انتخاب الثمار الخالية من الآفات ثم يفرط ويعصر ويصفى ويوضع التفيل في قليل من الماء ويغلى على النار ويعصر ثانياً ويصفى العصير جيداً ويحفظ العصير الثاني ويذاب فيه السكر ويعرف مقدار العصير لمعرفة السكر اللازم ويلزم لكل لتر أقة ونصف من السكر ، يذاب السكر في قليل من ماء العصير ثم يضاف حمض الليمون لكل لتر ٤ جم ويحفظ في الزجاجات

(١٣) الخشاف

توجد لصنعه طريقة سهلة جداً وهي أن تتقع بعض الفواكه

الجاقة مثل المشمش الجاف أو البلح الجاف أو غيرهما في ماء بارد مدة ٤٨ ساعة ثم يضاف إلى هذا الماء قليل من السكر حسب ما يحتاج الشخص ويضاف قليل من مبشور جوز الهند والصنوبر والبندق وقطع أناناس وكريز . ثم توضع قطعة من الثلج ويقدم هذا الشراب للضيوف في الصيف

ج - طرق تسكير الفواكه

والخضروات وحفظها

الغرض من حفظ الفاكهة أو غيرها إعدام الجراثيم العالقة بها ووقاية هذه المادة من التلوث فيما بعد بجراثيم أخرى فإذا تم ذلك فإن المادة تعيش لأجل غير محدود وإليك طرق الحفظ

(١) الطرق الكيماوية

تستعمل بعض الجواهر الكيماوية في حفظ الفاكهة والخضر وينحصر تأثير هذه المواد في قتل هذه الجراثيم أو إيقاف عملها وبما أن من هذه المواد ما هو سام لهذا نرى أنه ليس من السلامة إتباع هذه الطريقة .

(٢) الطرق الميكانيكية وهي أكثرها شيوعا

- ١ - الحفظ برفع درجة الحرارة أو تخفيضها
 - ب - الحفظ بطرد الهواء عن المادة المراد حفظها
 - ج - الحفظ بالتجفيف أو إخراج الماء
- صناعة الفواكه المسكرة

الفواكه المسكرة عبارة عن فواكه محاطة بطبقة من السكر المتبلور وملخص هذه العملية أن توضع الفواكه بعد سلقها جيدا في محلول سكري مشبع لمدة أسبوع أو خمسة أيام حسب حرارة الجو، تقلب يوميا ثم توضع في سكر سنتر فيش وتقلب يوميا في هذا السكر وتوضع فوق غرايل وتترك مدة ثم توضع في مكان رطب مدة ثلاثة أيام ثم توضع في ورق من ورق الشيكولاته وتحفظ في صناديق من الخشب أو الورق

(١) طريقة تسكير قشر البرتقال

أصناف البرتقال السميك القشر - كاليفافوى أو الشاموتى
هى التى يصلح قشرها « للتسكير » وذلك لأن القشر السميك الكثير المسام يمتص المحلول السكرى بسرعة وطريقة العمل هى :
يبشر قشر البرتقال ثم يقطع إلى الأحجام المطلوبة ويسلق
ثم ينشل وتبشر قليلا ويجهز محلول سكرى بإضافة ٣٠٠ جرام
من السكر لكل ٧٠٠ جرام من الماء (ويلاحظ أن تكون كمية

المحلول السكرى كافية لتغطية القشر المراد تسكيره) ويغلى هذا المحلول وتضاف إليه القطع المساوقة وتغلى فيه مدة خمس دقائق وتفرغ المحتويات فى آنية فخارية وتترك القطع مغمورة فى المحلول مدة ٢٤ ساعة وبعدها تنشل القطع من المحلول وتزاد نسبة السكر فيه باضافة ١٠٠ جرام لكل ٣٠٠ جرام من كمية السكر المستعمل أولاً ثم يغلى هذا المحلول وتضاف إليه القطع مرة ثانية ويغلى الجميع معاً لمدة خمس دقائق وتبقى القطع مغمورة فى المحلول مدة أربع ساعات كما سبق ثم تكرر العملية بعد ذلك ثلاث مرات أخرى تزداد نسبة السكر تدريجياً باضافة ١٠٠ جرام سكر فى كل مرة لكل ٣٠٠ جرام من كمية السكر المستعمل أولاً ويترك القشر فى المحلول الأخير مدة أسبوع بعد ذلك تنشل القطع وتشر على منخل من السلك مدة يومين أو ثلاثة ثم تغمس فى السكر المسترفيش وبعد أن تجفف تحفظ فى العلب

(٣) التين المسكر

يعمل التين المسكر من التين الصغير الحجم الذى لم يتم نضجه وصلاحيته للأكل، قشر جلده باعتناء واسقطه فى غلاية بها ماء مغلى مدة خمس دقائق واتركه ليبرد بعد نشله وذلك مع وجود الأعناق واصنع شراباً من رطل من السكر وأضفه إليه

(٣) حفظ البرتقال والليمون لاستعماله

مدة الصيف

تنتخب الثمار الناضجة الخالية من الخدش وتقطف بجزء من العنق وتوضع متباعدة على منضدة في حجرة رطبة ليس بها تيار من الهواء مدة يومين أو ثلاثة حتى تجف قشرتها تماماً ثم يوثق بصندوق من الخشب وتفرش به طبقة من النخالة ثم تلف كل ثمرة على حدة في ورق شفاف رقيق وترص طبقات بحيث يكون بين الثمرة والأخرى سنتيمتر واحد ثم ترش عليها صبة من النخالة تغطيها وتكون ذات سمك رفيع ثم ترص طبقة من البرتقال وطبقة من النخالة وهكذا حتى يملأ ويغطى بالخشب ويوضع في مكان رطب فاذا اشتدت درجة الحرارة ترطب أرضية المكان برشها بالماء فتبقى الثمرة مدة سنة بدون تلف وبهذه الطريقة يمكن حفظ الليمون ، وأيضاً يمكن حفظ ثمار الليمون بلفها بعد جفافها من الرطوبة في ورق رفيع شفاف وتحفظ على رف في حجرة رطبة

(٤) حفظ المانجو

الطريقة التي يستعملها أهالي الفيليين لحفظ المانجو ستة شهور هي أن تستعمل صفيحة تسع عشرين لترا توضع فيها

مقادير متساوية من العسل الأسود ونشارة الخشب أو بمعنى آخر يوضع مقدار من نشارة الخشب يكفي لامتصاص العسل الأسود ، والمقادير اللازمة لهذه العملية تختلف بمقدار المانجو المراد وضعها في الصفيحة ويلزم غمر المانجو تماماً في الصفيحة ثم تسد سدا تاماً

(٥) طريقة حفظ الشليك

تنتخب ثمار الشليك الطازجة الصلبة التامة النضج ثم تغسل وتوزن وتستبقى الثمار الصغيرة وغير المنتظمة الشكل التي لا تصلح للحفظ على حدة لتستعمل في تحضير المحلول السكرى اللازم لعملية الحفظ وتنزع أعناق الثمار بعناية تامة خوفاً من أن تخدش ثم توزن الثمار لتقدير كمية السكر اللازمة ويحتاج الكيلوجرام من الثمار إلى نصف كيلوجرام من السكر ويعاد غسل الثمار باحتراس ثم توضع في علب أو أوان زجاجية

ثم تحضير المحلول السكرى بواسطة غلي الثمار التي استبعدت عند الفرز مع كمية من السكر اللازمة وقليل من الماء ويعصر الناتج ويصفى جيداً بقطعة نظيفة من (الشاش) ويضاف المحلول وهو ساخن إلى الأواني التي بها الثمار ثم تقفل مباشرة وتعقم في ماء مغلي عشرين دقيقة إذا كانت الأواني المعدة للحفظ كبيرة فإن كانت صغيرة فيكفي تعقيمها خمس عشرة دقيقة

(٦) طريقة حفظ الطماطم

تنتخب الثمار الصلبة الصغيرة المستديرة الشديدة الاحمرار ثم تغسل جيداً بالماء وتوضع في علب أو أوان زجاجية ويضاف لها محلول ماء وملح طعام بنسبة ١٠٠ جزء من الماء إلى جزئين من ملح الطعام وتغلق العلب وتعقم على درجة حرارة الغليان لمدة نصف ساعة ثم تبرد وقد تحفظ الطماطم في ماء يغلي لمدة دقيقتين ثم تنشل من الماء الساخن وتوضع في ماء بارد وعندئذ يمكن نزع القشرة بسهولة باليد ثم تعامل كما سبق .

(٧) حفظ البسلة

تنتخب الثمار الطازجة الطرية بحيث تكون حبوبها متوسطة الحجم ليست بالصغيرة الميته أو الكبيرة الجافة ثم تفصل باليد وتستخرج الحبوب ثم تغسل وتنقى جيداً بحيث تفصل الحبوب الميته أو المكسورة أو الصفراء أو الناضجة ثم توضع هذه الحبوب في مصفاة تغطس في ماء مغلي لمدة دقيقتين ثم تعبأ الحبوب في العلب أو الأواني الزجاجية النظيفة الجافة ثم تملأها بمحلول ماء به ملح بنسبة ٢ ٪ أي نسبة ٢٠ جرام لكل لتر ماء وهو ساخن وتقفل العلب أو البرطمانات مباشرة وتعقم لمدة نصف ساعة على درجة حرارة ١١٠ ° مئوية

(٨) حفظ البامية

تنتخب الثمار الصغيرة الحجم الطازجة ثم تغسل وتقمع من أعلى القرون فقط وبعدها تغسل وتوضع في مصفاة وتغطس في ماء مغلي لمدة خمس دقائق ثم تعبأ في العلب أو البرطمانات النظيفة الجافة وتملأ العلب بمحلول ماء ملح ٢٪ وهو يغلي ثم تقفل مباشرة وتعقم مدة ٣٠ دقيقة على درجة حرارة ١١٠° مئوية

(٩) الفول الأخضر

تنتخب الثمار وهي خضراء طازجة طرية ثم تغسل وتزال خيوطها الجانبية ثم تغسل ثانية وتوضع في مصفاة وتغطس في ماء مغلي لمدة ٢ دقيقتين ثم تعبأ في العلب أو البرطمانات وهي جافة نظيفة وتملأ بمحلول مملح بنسبة ٤٪ وهي ساخنة وتقفل مباشرة وتعقم مدة نصف ساعة على درجة حرارة ١١٠° مئوية

(١٠) حفظ الخرشوف

تنتخب السيقان الصغيرة ثم تزال الأوراق حتى لا يبقى إلا الجزء اللحمي الطري وهذا يوضع في مصفاة تغطس في ماء يغلي لمدة خمس دقائق مع إضافة قليل من عصير الليمون إلى هذا الماء ثم توضع هذه الأجزاء في العلب أو البرطمانات وتملأ بماء مملح

بنسبة ٢ ٪. عليه قليل من عصير الليمون وتقفل وتعقم مدة ربع ساعة على درجة ١١٥

(١١) حفظ البيض

يمكن حفظ البيض بوضعه أثناء الصيف حينما يكون رخيصاً لمدة الشتاء وذلك بأن تطلّى قشرته الخارجة بطبقة من الشمع أو تسيح الشمع ويصب البيض في وسطه وبهذه الطريقة يمكن حفظ البيض لمدة سنة

(١٢) طريقة حفظ عصير البرتقال والليمون

بعض الناس يفضلون حفظ عصير البرتقال والليمون بدون إضافة السكر إليه وعند ما يرغبون في عمل هذا الشراب يضيفون السكر حسب المقادير اللازمة ويضعون فوقه الشراب أما عملية العصير فهي أن يعصر البرتقال أو الليمون عصراً جيداً ثم يصفى تصفية حسنة ثم بعد ذلك يوضع عليه قليل من ملح الليمون يحفظ في زجاجات معقمة تعقم جيداً وهذه الطريقة تحفظ العصير مدة ستة شهور

(١٣) حفظ الملوخية

يفضل تجفيف الملوخية قبل نهاية الموسم وأثناء رخص ثمنها فتغسل جيداً وتقطف الأوراق وتفرّد في الشمس بضع ساعات

وفي باقى اليوم توضع فى مكان ظليل مع ملاحظة التقليل المستمر حتى يتم الجفاف وبعد ذلك تنقى خوفاً من أن يكون ترمى عليها بعض الرمال وتسحق جيداً وتحفظ فى علب أو أكياس ويمكن استعمال هذه الطريقة فى النعناع

د - الفطائر وبعض الحلوى

(١) الشكلمة

تؤخذ نصف أقة لوز مقشور ناشف وخمسون درهم بندق ويدقان جيداً ثم يضاف إليهما ٣٠٠ درهم سكر ناعم ثم يؤخذ بياض ١٢ بيضة ويوضع فوق المخاوط السابق ويخاط الجميع حتى يصير مثل العجينة الجافة فيوضع فى الهاون ثانياً وعليه جزء من قشر الليمون ويدق جيداً ثم يؤتى بصينية واسعة ويوضع فيها فرخان من الورق الأبيض وينثر عليه قليل من السكر ويوضع فوق العجينة قليل من ماء الورد وتقطع إلى قطع صغيرة وتوضع فوق الورق أو يعمل كالاصبع بشكل مستطيل حتى تمتلئ الصينية ويوضع فوق وسط كل قطعة بعض اللوز أو ما شاكاه أو فواكه مسكرة وتوضع فى فرن خفيف النار مدة ٧ دقائق ثم توضع فى الأطباق وتجهز للأكل .

(٢) الأماظية

يؤخذ ٥٠ درهم تتقال وتذاب في ١٠٠ درهم من الماء على نار خفيفة ويؤتى بمائة درهم من الماء تكسر فوقها خمس بيضات وتضرب بالسلك جيداً حتى تصير مثل رغوة الصابون فتضاف إليها ١٠٠ درهم سكر وجزء فانيليا ثم يصب فوقه التثقال السابق ويضرب بالسلك مرتين حتى يمتزج بعضه ببعض فتعصر عليه ليمونة ويضاف إليه مقدار ربع درهم من الملح ويصفى بقطعة من الشاش ويصب الصافي في قوالب ويوضع حوله جليد مجروش حتى يتجمد فيقلب القالب في طبق ويقدم للآكل وإذا أريد أن يكون القالب عدة ألوان فتوضع بعد تصفيتها في عدة سلاطين ويكون ما في كل سلطانية بلون خاص ثم يصب أحد الألوان في القالب ويوضع فوق الثلج حتى يجمد فيصب فوقه اللون الآخر وهكذا.

(٣) الشكولاتة

يخلط ملء فنجان كبير من السكر على ثلث فنجان من اللبن وملعقتين صغيرتين من السكاكو ومثلها من السمن ثم يوضع المخلوط في وعاء على النار ويحرك حتى يذوب السكر ويترك على

النار حتى إذا أخذت بعض نقط منه ووضعتها في ماء بارد أمكن
تناولها بالأصابع وحيث يرفع عن النار ويحرك حتى يصير ثخيناً
فتصب في طبق مدهون بالسمن ويترك حتى يبرد

(٤) الملبن

تذاب أقة من السكر في أقة من الماء على النار وتترك حتى يغلي
الماء ثم يذاب ٢٥٠ درهم من النشا الجيد في رطل من الماء البارد
ويصفى ثم يضاف إلى السكر وهو على النار شيئاً فشيئاً مع
مداومة التحريك ومتى قارب النضج يؤخذ قليل منه ويوضع
على سكر مسحوق فإن ابتل السكر منه يكون غير ناضج وإلا
فيكون ناضجاً وتخفف النار عنه ويضاف إليه قليل من ماء الورد
ثم يصب في صينية مدهونة بدهن اللوز ومتى برد يقطع بآلة
مدهونة بدهن اللوز ويذر عليه السكر المسحوق جيداً خوفاً من
أن يلتصق ببعضه ببعض

(٥) بسكويت النارجيلة (جوز الهند)

يقشر جوز الهند ويبشر منه مقدار رطل ويضاف إليه
نصف رطل سكر ناعم ومقدار ملاعقة كبيرة من الدقيق وزلال
بيضة واحدة ويعجن الجميع ثم تعمل منه أقراص وتوضع في
صينية وتوضع في فرن هادئ مدة ١٠ دقائق

(٦) بسكويت اللوز

تدق نصف أقة لوز مقشور ثم يخفق (يضرب) زلال ٦
بويضات ويضاف إليه ربع أقة سكر ناعم ويعجن الجميع مع ثلاث
ملاعق من الدقيق ثم يضاف إلى العجين قليل من روح الفانيليا
ويوضع أقراص ويوضع في صينية مدهونة بالسمن وتدخل الفرن

(٧) بسكويت بالزبيب

تؤخذ ٤ ملاعق دقيق وتنخل ويضاف إليها ٣ ملاعق سكر
ومعلقة سمن ومقدار ملعقة صغيرة خميرة وقليل من الملح
يقلب الجميع بأطراف الأصابع ليتخلله الهواء ثم يضاف إليه
بيضتان ويقلب حتى يصير عجينة يابسة فيوضع فوقه قليل من
الفانيليا أو مبشور قشر الليمون ثم يقطع قطعاً متوسطة ويوضع
في صينية مدهونة بالسمن وبعد ملئها توضع في فرن معتدل الحرارة

(٨) كعكة الفواكه

١ كيلو من الزيت ، ٤ بيضات ، ٤ فناجين من الدقيق
وفنجانان من عسل نحل وفنجان من الزبدة وفنجان من اللبن ،
ملء ملعقتين صغيرتين من القشدة وملء ملعقة من كربونات
الصودا وملء ملعقة قرنفل مسحوق وملء ملعقة من القرفة مع

مقدار قليل من جوزة الطيب المسحوقة ثم يوضع على النار وهذا النوع يحفظ عدة شهور دون أن يتطرق إليه الفساد

(٩) كعكة سافواى

المواد اللازمة : ما يوازى ٤ فناجيل من مسحوق السكر الناعم ؛ ما يعادل ٦ فناجيل من الدقيق ، ما يعادل ٧ بيضات من قشر الليمون المبشور ويصح أن يضاف خلاصة اللوز أو ماء زهرة البرتقال

طريقة العمل : يكسر البيض ويحفظ الزلال فى طبق والمخ (الأصفر) فى طبق آخر ويضرب المخ و يمزج بالسكر ويقشر الليمون المفروم أو أى نوع آخر من الروائح الزكية ويضرب الجميع معاً ثم يضاف زلال البيض بعد ضربه جيداً حتى يتحول إلى شبه رغوة ويحرك المزيج تحريكاً مستمراً نحو ربع ساعة ثم يضاف الدقيق ويخلط بالمزيج بمعلقة خشبية ويصب فى قالب مدهون بالسمن ومرشوش بالسكر الناعم والدقيق ويوضع فى فرن درجة حرارته ٧٠° حوالى ساعة ونصف ، ثم تقطع بالسكين وتستهمل كحلوى بعد الطعام

(١٠) كعكة حميدة

المواد اللازمة : رطلان من الدقيق ونصف أوقية من خميرة

البيرة ، رطل سمن ، $\frac{3}{4}$ رطل زيت ، ٤ بيضات ، $\frac{1}{4}$ رطل من
الزبيب ، $\frac{1}{4}$ رطل سكر ، $\frac{1}{4}$ درهم كركم

طريقة العمل : -

تذاب الخميرة في كوب ماء فاتر وتوضع في طبق نظيف ثم
يضاف من الدقيق ما يجعل مزيجها عجينة رخو أو يترك ليتخمر وذلك
بأن يوضع في مكان دافئ ويغطى جيداً ومتى خمر خذ بقية الدقيق
وضعه في صينية واجعل في وسطه تجويفاً وضع فيه السمن
والسكر وامنجهما معاً حتى يتم المزج جيداً ثم أضف البيض وقطعة
من العجين المختمر واعمل على مزجهما جيداً واضف بقية العجين
ويضاف محلول الكركم الذي يكون من ربع درهم منقوع في ٧٥
درهم ماء فاتر ثم يصفى ويعجن عجناً جيداً ثم يضاف الزبيب بعد
إخراج البذور ويفرم . ثم يوضع في قالب مدهون بالسمن أو في
قالبين ويترك حتى يختمر ومتى اختمر جيداً يسوى في فرن معتدل
الحرارة مدة ساعة ونصف

(١١) بسكوت سويسرى

يؤخذ أولاً : نصف رطل سكر مسحوق ونصف رطل بندق
أو لوز ثم يقطع البندق قطعاً صغيرة أو يدق في هاون .
بياض ثلاث بيضات بعد أن تضرب جيداً وتخلط الثلاثة

الأنواع بعضها مع بعض خلطاً جيداً إما بمعلقة أو باليد حتى تكون عجينة يابسة فتفرد على لوحة باستعمال الدقيق ثم تقطع بالصفائح المختلفة الأشكال وتوضع على لوح صاج في فرن متوسط الحرارة ويجب أن يكون الفرن ساخناً قبل وضعها ويتم نضجها عند ما يظهر لونها باللون الأحمر الوردى .

ويصح استعمال صفار البيض في دهان وجه البسكوت دهاناً خفيفاً قبل وضعه في الفرن وذلك بفرشة صغيرة

(١٣) كعكة زيورخ

يؤخذ أولاً : ٢٥٠ جم من السكر الناعم و ٢٥٠ جم من اللوز المقطع الصغير و ٨٠ جم دقيق و بياض ثمان بيضات . تخلط هذه الكميات بعضها ببعض وتمزج جيداً حتى يبيض لونها وضع ٦٠ جم قشر ليمون مبشور

يخلط الجميع مضافاً إليه صفار الثمان بيضات أيضاً ثم يوضع المزيج في صاج مناسب المقاس وتسوى في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريباً ويجب أن تلاحظ من وقت لآخر خوفاً من حرقها مع ضرورة تسخين الفرن للدرجة المطلوبة قبل وضعها

وبعض الناس يفضلون تغطية سطحها بطبقة من السكر مصنوعة بالطريقة الآتية :

٢٥٠ جرام سكر مسحوق يضاف عليها عصير ثلاث ليمونات أو أربع من الليمون البلدى أو نصف ليمونة من الأضالية ويضاف عند المزيج بضع نقط ماء تدريجياً وذلك لجعل المخروط قليل اللزوجة ويصب هذا المزيج فوق الكعكة بعد تسويتها ثم تدهن به السطح والجوانب باستعمال ملعقة أو فرشاة لتكوين طبقة رقيقة ثم يترك حتى يتجمد

(١٣) فطيرة عنبايات

١٠٠ جرام خميرة ، ١٠ أو ١١ بيضة ، ٢٥٠ جرام زبدة تذاب الخميرة فى قليل من الماء الساخن ثم يوضع البيض مع الخميرة واضربه ثم يصب الدقيق ويعجن الجميع جيداً ثم أضع اللبن بعد ذلك واعجن الزبدة والجميع حتى تذوب الزبدة فى العجينة ثم يترك العجين يتخمّر ساعتين ثم ضعها فى قوالب بحيث كل قالب يملأ إلى الثلث ثم توضع فى فرن هادى الحرارة وتلاحظ كل وقت حتى تنضج .

(١٤) بودنج الأناناس

١٥٠ جرام زبدة ، ١٥٠ جم دقيق افرنكى ، ٣٥ جرام دقيق ارز ، لتر كريمه .
توضع المقادير السابقة بعضها مع بعض وتخلط جيداً فى وعاء

ثم توضع على النار حتى تنضج ثم ينزل الوعاء وتترك حتى تبرد ثم نحضر $\frac{3}{4}$ لتر شراب شعير ، ١٢٥ جرام أناناس يقطع قطعاً صغيرة وبياض ١٥ بيضه ويضرب البياض حتى يصبح مثل الكريمة ثم بعد ذلك يضاف على البيض الموجود ١٢ بيضة ويضرب الجميع ثانياً ويضاف على الأصناف المتقدمة ونضعها في قالب والقالب في صينية بها ماء ونضعها في الفرن ثم نضيف إليها شراب المشمش بعد أن تنضج .

(١٥) بودنج فاطمة

المواد اللازمة ٨ بيضات ، ملعقة كبيرة من القانيليا فنجال كبير سكر ناعم ، ١٥٠ ملعقة بودنج بودر ومقدار فنجال شاي من دقيق خميرة ومقدار فنجال شاي مربب مشمش ١٥٠ ملعقة زبدة وملء فنجال لبن مغلي بودرة شيكولاتة (كاكاو) فستق وبنديق مقشور ولوز مقشور وأوقية ملبس مفصص ثم بستليا وجلاتينا ربع رطل طريقة العمل : احضر صينية كبيرة ثم اسلق اللوز وقشره واحمصه نصف حمص وكذا البندق والفستق ويقطع اللوز والبنديق والفستق إلى قطع صغيرة . يوضع اللبن والزبدة في طبق على ظهر الفرن لكي تسيح وتخلط جيداً وسيح المربب وادهن الصينية بالسمن وضعها داخل فرن هادئ حتى تنضج .

(١٦) كعكة سعاد باللبن

يوضع على النار لتر من اللبن معطر بالفانيليا مضافا إليه كمية وافرة من العسل الأبيض مدة ١٥ دقيقة ثم يصب هذا المزيج في وعاء يحتوي على صفار أربع بيضات مضروبة ثم يجمع في النهاية داخل قالب مدهون بروح السكراملة ويوضع داخل فرن لتحيط النار بالقالب من جميع الجهات ثم يخرج من الفرن حينما يمكن فصل الكعكة من القالب

(١٧) بودنج بالتفاح

٤ ملاعق دقيق ، ٢ ملعقة زبدة ، ٥ تفاحات ، ملعقة سكر ،
٣ بيضة ، ربع رطل ماء ، ملعقة زبيب
يفرك الدقيق بالزبدة ثم يعجن بالماء حتى تصير عجينة متوسطة
يقشر التفاح ويقطع ثم يطبخ في الماء والزبدة ويضاف إليه السكر
وصفار البيض ويحرك الجميع معاً ويهرس ، تفرد العجينة على
اللوحة وتوضع على جانب القالب بشكل زخرفي . ويوضع التفاح
في الوسط ثم يوضع على النار لمدة ثلاث ساعة يضرب بياض
البيض حتى يصير مثل القشطة ويوضع فوقه كالحرم . يتركش
بالزبيب ويوضع في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة

(١٨) بسطة التفاح

٦ ملاعق دقيق ، ٣ ملعقة زبدة ، ٤ تفاحات ، جزء قليل من
القرنفل ، سكر حسب الحاجة ، ماء بقدر الحاجة
يقشر التفاح ويقور لخروج البذور ويفرك الدقيق بالزبد
وتعجن حتى تصير متوسطة الليونة

تقطع إلى أربع قطع وتفرد بالنشابة وتكون على شكل
مضاوى توضع في الوسط التفاحة وداخلها السكر والقرنفل
وتكسى بالعجينة وتوضع في صينية وتوضع في الفرن لمدة نصف
ساعة توضع فوقها قليل من السكر وتقدم للطعام

(١٩) بسطة باللوز

٤ ملاعق دقيق ، ٣ ملعقة زبدة ، قليل من الماء البارد ،
وصفار بيضة

المزيج ، ٣ ملعقة سكر ، ٣ ملعقة مبشور لوز ٣ بياض بيضة ،
قليل من المرب

يوضع الدقيق والزبدة ويفرك بأطراف الأصابع
يرب صفار البيض مع قليل من الماء

يضاف الصفار على الدقيق ويحرك بسكينة حتى يصير عجينة
يابسة تفرد بالنشابة وتقطع إلى قطع مستديرة وتوضع في قالب

وفي وسطها المربب والمزيج ، تخبز في فرن حار لمدة ربع ساعة
ثم توضع في منخل للتبريد.

(٢٠) كيك شيكولاتة

ربع رطل زبدة ، ربع رطل دقيق ، ربع رطل سكر ، ٣
بيضات ٢ ملعقة شكلاتة بدرة . نصف ملعقة صغيرة من فانيليا
تضرب الزبدة مع السكر حتى تصير كالقشدة ويضاف إلى
السكر والزبدة والبيض مرة بعد الأخرى . تذاب الشكلاتة في
جزء من السائل . ويضاف الدقيق ومعه الخميرة إلى السكر والزبدة
والبيض وتضاف فوق الجميع الشكلاتة وتوضع في قالب مبطنة
بالورق الشفاف وتوضع في فرن حار لمدة ساعة وتخرج

(٢١) باريزيان

استحضر ٢٥٠ جم لوز مفروم ناعم ، ٢٥٠ جم سكر بدرة ،
٢٠ جم دقيق وقليل من الفانيليا
امزج هذه الأصناف جيدا ثم اصف إليها زلال بيضتين
مربوبابا وصهبما بواسطة قالب مستدير في صينية مدهونة بالزبدة
وترش بالدقيق وتوضع في نار هادئة
ضع كل قطعتين معا واحشهما بمزيج من الفواكه المسكرة
سواء كانت مفرومة أو مقطعة قطعاً كبيرة أو صغيرة

(٢٢) فطير جوز الهند

خذ ١٢ ملعقة كبيرة من جوز الهند المبشور ، ٦ ملاعق كبيرة من سكر ناعم ، ١٥ ملعقة كبيرة من الدقيق قليل من الفانيليا وقليل من كربونات النوشادر - يضرب بياض البيضة جيدا حتى يصير مثل رغوة الصابون ثم يضاف إليه جوز الهند المبشور ثم السكر الناعم ثم الدقيق ويخلط الجميع جيدا ثم يضاف كربونات النوشادر والفانيليا ويمزج الجميع ثم تقطع العجينة وتوضع فى الصوانى بشرط أن تكون مدهونة بالسمن وتوضع فى فرن هادى الحرارة ويلاحظ كل وقت

هـ - الإلبان ومنتجاتها

يتركب اللبن من : ماء - مواد دهنية - بروتينات - سكر - أملاح - ويمكن صناعة مركبات كثيرة من اللبن وعدة أنواع من الجبن ولكننا سنقصر كلامنا على أسهل الطرق لعمل الجبنة المصرية الطرية حتى يتم النفع بها المنفعة : هى عبارة عن المواد التى تسبب تجبن اللبن وسنتكلم عن طريقة سهلة لاستخراجها

وتعرض في السوق على ثلاث صور

(١) سائلة (٢) صلبة على هيئة أقراص (٣) مسحوق

وأسمائها الأولى ولكنها سريعة التلف والجافة أصعب

ولكنها أطولها عمرا

طريقة الاستعمال : (أ) يجب أن تخفف بماء بنسبة $\frac{1}{3}$ حجمها

طريقة الاستعمال : (ب) تكسر ويضاف عليها قليل من الماء

ثم تخفف من الماء

طريقة الاستعمال : (ج) تعجن بقليل من الماء ويضاف الماء

تدريجيا حتى يصبح على شكل سائل

ويجب أن تحفظ هذه المنفحة وخاصة السائلة بعيدة عن

الحرارة المرتفعة والضوء ومكثا زمناً طويلاً يتلفها

طريقة استخراج المنفحة البلدية

تنزع المعدة الرابعة للعجول الصغيرة التي تتغذى باللبن بحيث

لا يقل عمرها عن أسبوعين ولا تزيد عن شهرين على أن يكون

عقب الذبح مباشرة ويلاحظ عند نزاعها المحافظة على الجزء الأعلى

منها أي الناحية التي يدخل منها الغذاء - لأن هذا الجزء هو الغني

بالانزيمات وهي المادة التي تهجن الجبن ثم تفرغ محتوياتها ويرفع

ما يعلق بها من الدهن والأعشية الأخرى وتخفف بأن يربط

طرفا المعدة بخيط ثم تشق وتعلق وهي مشقوقة في مكان بعيد عن الشمس خال من الذباب وقد تجفف المعدة بأن تقطع قطعاً وتوضع على لوح خشب مائل وترش بالملح وتشد بين وقت وآخر ويعاد رشها بالملح وإذا تم جفافها فانها تقطع إلى قطع صغيرة وتغلى بماء مذاب فيه ملح طعام قوته من ١٠ : ٥ ٪ وتحتاج كل ٨ معدات إلى عشر أرطال محلول ملحي .

ولمنع تعفن المنفحة يضاف إلى المحلول ٢ : ٣ ٪ حامض البوريك على أن يمزج الحامض بالمحلول مزجا جيداً ويجب أن يبقى هذا النوع من المنفحة في المحلول مدة أسبوع ثم تخرج وتغسل في المحلول نفسه ثم يعاد وضعه فيه ثانياً وتكرر هذه العملية ٤ أسابيع وتعصر القطع خلالها أربع مرات . بعد ذلك يؤخذ المحلول ويرشح بطبقة رقيقة من الرمل والفحم الكوك المسحوق وتعاد عملية الترشيح حتى يصير السائل رائقاً . ويحفظ السائل في زجاجات نظيفة محكمة الغطاء دكناً اللون لحمايته من تأثير الضوء وتوضع الزجاجات في مكان مظلم ولكن أهم الشروط هي أن تكون نظيفة حتى لا تكون سبباً في نقل العدوى والسائل الناتج هو المنفحة

الخطوات التي تراعى في عمل الجبن

إضافة الملح والتصفية بشاشة ويفضل أن يسخن اللبن لدرجة ٩٥ ف ويقلب اللبن والملح ثم يصفى لاستبعاد الأوساخ ثم إذا كان درجة الحرارة مناسبة تضاف المنفحة وكمية الملح تختلف وفي الغالب من ٧ : ٩ ٪.

الجينة الدمياطى

يضاف الملح بنسبة ٨ : ١٢ ٪ من كمية اللبن والمنفحة المستعملة إن كانت مسحوقة فيؤخذ ملعقة إلى كل ٥٠ رطل لبن وإن كانت سائلة فيستعمل ٤ : ٦ سم لكل ١٠ رطل لبن وإذا أردنا إذابة الملح في اللبن فنأخذ كمية كافية منه لأن إضافة كمية كبيرة من اللبن يسبب ترسب كازين اللبن . وتضاف المنفحة ودرجة حرارة اللبن ٩٥° ثم تترك الجبن لمدة ثلاث ساعات وتوضع في شاشة وتوضع داخل صندوق مربع الشكل غير عميق من الخشب طول ضلعه ٤٠ إلى ٥٠ سم وعمقه حوالى ٣٠ : ٣٠ سم وبعد مضي ٦ ساعات من صبها تربط وبعد مضي ٤ : ٦ ساعات أخرى يوضع فوقها لوح خشب به ثقب مستدير يكفى لخروج عقدة السرة ويوضع فوق هذا اللوح أثقال وفي اليوم الثانى تقطع وتخرط إلى مكعبات وتقدم للأكل

وتصنع هذه الجبنة اما من لبن فرز وحليب أو حليب خالص أو حليب وفرز وقشدة (اللبن الفرز هو اللبن الناتج عقب استخراج القشدة ، ونسبة المادة الدهنية فيه قليلة جدا

الجبنة الحلووم

يؤتى باللبن بعد تصفيته وترفع درجة حرارته إلى ٨٦ ثم يضاف إليه المنفحة بواقع ١ سم لكل رطل وتترك لتتجهن مدة ساعة وتصب في قوالب أو على الحصيرة وبعد ذلك يضاف الملح . وتصنع أيضاً من لبن حليب أو حليب وفرز بكمية بسيطة أو مضاف إليها قليل من القشدة

جبنة القشدة

الأولى : قشدة مركزة صابحة خالية من الحوضه تبرد لدرجة من ٦٠ إلى ٦٥ ف ثم تصب في شاشة ناعمة سبق غليها وتعقيمها وإذا كانت الشاشة جديدة يضاف إلى الماء قليل من الجير حيث أن الطعم والرائحة للشاش الجديد ينتقل إلى الجبن ولعلاج هذه الحالة يضاف الجير وتعلق الشاشة في تيار من الهواء مدة ٤٨ ساعة بعيداً عن الشمس حتى تجف ثم يضاف إلى الجبن قليل من الملح وتعلق في تيار هواء ثم نضع فوقها الأثقال لتصفية ما يكون بها من الماء وتوضع في قوالب خاصة

الجبن الشراكسى

هو صنف جبن تركى ولعمله يغلى اللبن على درجة حرارة من ٢٠٠ : ٢٠٥ ف ثم يضاف إليها عصير الليمون المصفى بنسبة ٣ سم لكل رطل لبن ثم يترك اللبن إلى أن يبرد ويقلب يرفق من وقت لآخر مدة ١٠ دقائق وعند ذلك ترفع الطبقة المتجبنة بواسطة مغرفة مثقوبة وتصب في وعاء من الخوص (بقوطى) وبعد تصفية ما بها من الماء توضع فوق حصيرة ويرش فوقها الملح وتسمى المرة ١ أما اللبن الباقي فيغلى ثانياً وتعاد نفس العملية وتسمى المرة ٢ ويمكن أخذ المرة ٣ من اللبن الباقي أما اللبن المتخلف فيكون معظمه (شرشا) ويصبح رائقا فيمكن حفظه مدة ١٥ يوما واستعماله فى تجهين اللبن

طريقة استخراج القشدة من اللبن

الطريقة الأولى وهى طريقة الأوانى والثانية طريقة الفزان وسنقصر كلامنا على الطريقة الأولى

فالأوانى ولها نوعان مسطحة وعميقة

فالمسطحة يكون اللبن فيها غير عميق : والأوانى العميقة يكون الاناء غير متسع وبعضها يكون لها غطاء ليمكن وقت الاستعمال وضعها فى ثلاجة ويجب أن يوضع اللبن بعد

الحليب مباشرة والقشدة المستخرجة بهذه الأواني تكون جيدة خصوصاً إذا كان اللبن نظيفاً والأواني والجو نظيفاً ودرجة الحرارة ملائمة وفي حالة استعمال الأواني العميقة يحسن تبريد اللبن وتفصل القشدة في الأواني المسطحة بعد مضي ٢٤ : ٣٦ ساعة أما في العميقة من ١٨ : ٢٤ ساعة وطريقة الأواني المسطحة أفضل لتعريض مسطحاً كبيراً منها للهواء ومقدار المفقود من المادة الدهنية فيها ١ ٪.

صناعة الزبدة

إما أن تصنع من اللبن الحليب وهي أقدم الطرق وتستعمل بكمية قليلة جداً . وإما أن تصنع من القشدة وتكون بايتة أو صابحة وتسوى وإما طينعى أو صناعى وتكون مملحة أو غير مملحة . فطريقة صناعة الزبدة من اللبن الحليب هي أن يؤخذ لبن الصباح ويوضع في وعاء ويضاف إليه لبن المساء وإذا كان لبن الصباح لم يتجبن يخلط اللبنان ولكن إذا كان لبن الصباح ابتداءً في التجبن يضاف لبن المساء بدون تقليب وفي الصباح الثانى يبدأ في عملية الخض ويفضل خض هذا اللبن قبل ظهور الشرش

ودرجة حرارة الخض ٦٠ : ٦٥ ف وتظهر الزبدة بعد

ساعة وربع إلى ساعة ونصف وتكون حبيبات الزبدة دقيقة جداً وتعديل درجة حرارة هذا اللبن بوضع اسطوانة تحتوى على ماء بارد أو ساخن حسب درجة الحرارة أو بتسخين جزء من اللبن

ومميزات الزبدة المصنوعة من اللبن أن طعمها لذيد ورأحتها تكون جيدة جداً ولكنها لا تعمر طويلاً

أما الطريقة الثانية : فتكون درجة حرارة الخض ٥٢ : ٥٦ والمدة اللازمة لظهور الزبدة نصف ساعة وتوضع الزبدة فى الخضاخ ثم يلف بشرط أن يكون عدد اللفات فى الدقيقة ٥٠ لفة ويجب خروج الغازات من الصمام الموجود فى أعلى الخضاخ وذلك بالضغط عليه ويعرف أن القشدة صارت زبدة بواسطة النظارة ثم تضيف ماء الظهور ثم ماء الغسيل ثم ماء التلميح

اللبن الزبادى

سخن اللبن الحليب إلى درجة ١٨٠ - ١٨٥ ف لقتل الجراثيم بعد ذلك يبرد لدرجة ١٠٢ ف وبعد ذلك تضيف إليه الخميرة وهو على درجة ٩٠ ف لعدم إعدام الجراثيم الموجودة بالخميرة ثم تحفظ فى مكان دافئ مدة ١٠ ساعات وكلما كانت الخميرة صابحة كلما كان التجبن اسرع

الجانكت

٢٠ رطل لبن فرز يوضع عليها رطلان من السكر ثم يستخن
لدرجة ٩٥ فهرنهيت ويوضع عليه الفانليا ثم يضاف ٥ سم منفحة
ويصب في الأواني مباشرة خوفا من أن يتجمد

اللبن الرايب (الخاثر)

لا يجب مطلقا ترك اللبن الرايب كما هي العادة لأنه يمكن
استعماله في منافع أخرى بطرق مختلفة فاذا كان اللبن متجمدا
بطبيعته فهو حمض كاف ليتفاعل مع كربونات الصودا الذي كان
كثيرا ما يستعمل في السكك والفطير الصغير وعلى ذلك فاستعمال
اللبن الرايب في السكك والفطير يجعلها خفيفة عما إذا استعمل
اللبن الطازج وعلى ذلك يتغير الطعم ويكون طعم الفطير لذيذا
يضرب اللبن بشوكة قبل إضافته إلى الخليط وذلك لتمزج
القشدة التي ربما تكون قد ارتفعت لسطحه . واستعمال اللبن الرايب
يؤدي إلى بقاء السكك طريا مدة أطول وخصوصا في الطقس
الحار وهنا بعض الطرق التي يمكن استعمال اللبن الرايب فيها
يصفى اللبن من الشرش وذلك بوضعه في شاشة حتى يندم
الشرش ويضاف لكل رطلين من اللبن أوقية من الزبدة بعد
تسييحها وقليل من الملح ويمزج الجميع مزجا تاما

كعكة من الجبن

يصفى الشرش كما سبق ويضاف أوقية الزبدة وبيضة مضروبة
وتقليل من مسحوق السكر والملح Grated Nutmeg وبعض من
الزبيب ويسوى المخلوط ويؤكل

استعماله كقشدة

يصفى اللبن ثم يضاف إليه بيضة مضروبة ونصف ملعقة من
مسحوق السكر ويخاط الجميع لتكون على هيئة القشدة وطعم هذا
اللزبيج غير حمض ويمكن استعماله مع الفاكهة

و - التخليل

التخليل هو عبارة عن وضع بعض من الخضروات أو الفواكه
في ماء ملح مدة ما حسب ما ينضج ثم يوضع في الخل ثانيا وإليك
بعض طرق التخليل

الزيتون الأخضر

يختب الثمار وهي خضراء قبل تلوينها باللون البنفسجي أو
الأسود ويجب ألا تكون مصابة بحشرة ذبابة الفاكهة التي تعرف

بوجود ثقب داخل الثمار المصابة ، ثم تغسل جيداً لازالة الأوساخ العالقة بها ولما كان الزيتون يحتوى على مادة مرّة المذاق جداً لذلك يجب إزالة هذه المرارة حتى يكون صالحاً للأكل .

والطريقة المنزلية القديمة المتبعة في إزالة هذه المرارة هي النقع في الماء باستمرار بعد ثقب الثمار مدة خمسة أيام على الأقل وهذه الطريقة رغم ما تستنفده من الوقت والعمل الطويل فإنها لا تزال إلا جزءاً من المرارة قليلاً وأما الطريقة الحديثة السريعة ذات الأثر الفعال فهي وضع الزيتون في محلول من الصودا الكاوية قوته بين واحد واثنين في المائة مدة يومين أو ثلاثة حتى ينفذ المحلول إلى ثلثي الثمرة تقريباً ثم توضع الثمار في ماء بارد لغسله من المحلول الكاوى ويغير الماء عدة مرات حتى يزول طعم الصودا منه

ويمكن استعمال بيكربونات الصودا أو الجير المطفى بدلاً من الصودا الكاوية غير أنه يجب زيادة نسبتها ٢ - ٣ ٪ ثم يوضع الزيتون في أوعية التخليل ويوضع عليه محلول من الملح بنسبة ١٠ ٪ بحيث يكون المحلول الملحي كافياً لتغطية الثمار ثم تغطى الأوعية ويبقى الزيتون في هذا المحلول الملحي لحين استعماله وتغسل بالماء لتخفيف ملوحته وبذا يكون صالحاً للأكل

وبعض الناس ينخرجون النواة ويضعون بدلها قليلا من مخلوط
الكرفس والبقدونس

(٢) الخيار

تنتخب الثمار الصغيرة الداكنة الخضرة الصلبة الطازجة التي
لم يمتص على جمعها أكثر من سبع ساعات ويراعى ترك جزء
صغير من أعناقها ملتصقا بها ثم تغسل جيدا وتوضع في آنية التخليل
ويوضع عليه محلول ملحي قوته ١٠ ٪. كالسابق شرحه في تخليل
الزيتون الأخضر بحيث يكون كافيا لتغطية جميع الثمار ويوضع ثقل
عليها لابقائها مغمورة في المحلول وتغطي الآنية وتفحص كل يومين
لإزالة طبقة الريم البيضاء التي تتكون على سطح المحلول والتي
إن تركت عليه تسبب نعومة الثمار وتلفها وكذلك تقلب الثمار
ويعوض ما قل من الملح .

وقد وجد أن المحلول ثقل نسبته في اليومين الأولين من
التخليل فيصبح ٦ ٪ بدلا من ١٠ ٪. والواجب أن يحفظ
المحلول دائما ١٠ ٪. وأن يبقى الخيار في محلوله الملحي وكلما أريد
استعماله للأكل يؤخذ المقدار المطلوب وينقع في الماء لتخفيف
ملوحته ثم يوضع عليه الخل وبذا يكون صالحا للأكل
ويمكن حفظه في محلوله الملحي مدة طويلة

(٣) البصل

تنتخب الثمار الصغيرة المستديرة الصلبة وتزال قشرتها الخارجية وتقطع أعناقها ثم تنقع في الماء ثلاثة أيام ثم توضع في آنية التخليل ويوضع عليها المحلول الملحي بنسبة ١٥ ٪ وتبقى حتى يتم تخليلها ويراعى إزالة طبقة الريم وزيادة الملح في المحلول كما سبق شرحه في الخيار

(٤) القرنبيط

يقطع إلى قطع صغيرة ثم يغسل ويتبع فيها طريقة تخليل البصل

(٥) طريقة تخليل الزيتون الأسود

تنتخب الثمار السليمة التامة النضج وتغسل جيدا ويلزم لكل عشرة كيلو جرامات من الزيتون كمية من الملح مقدارها كيلو جرام واحد

ثم يؤتى بآنية التخليل وفيها يخلط الزيتون بالملح الجاف على هيئة طبقات فتوضع طبقة من الملح وأخرى من الزيتون وهكذا ويلاحظ أن ترج الآنية مرة كل ثلاثة أيام لاختلاط الملح بالزيتون تماما ويترك الزيتون هكذا مدة شهرين يكون خلالها قد أخرج ماءه وزالت مرارته وتم تخليله فينشل من الآنية ويغسل جيدا بالماء

لا إزالة الملوحة الزائدة ثم يخلط بالخل والزيت وبذلك يكون الزيتون مهياً للأكل

(٦) اللفت

نتنخب اللفت المتوسط الحجم الصلب وتزال العروش والألياف الموجودة على السطح وتغسل جيداً وتوضع في ماء نظيف مدة ثلاثة أيام مع ملاحظة تغيير الماء يومياً ثم ينشل اللفت من الماء ويوضع عليه محلول ملحي قوته ١٥ ٪ أى بنسبة كيلو جرام ونصف لكل عشرة لترات ماء ويوضع عليه ثقل لحفظه دائماً معتمداً بالمحلول ويبقى على هذا الحال في المحلول إلى أن يراد الأكل منه فيؤخذ منه المقدار المطلوب ويوضع في ماء نظيف دافئ مدة ١٢ ساعة ثم ينشل منه ويوضع عليه الخل وبذا يكون مهياً للأكل وبعض الناس يشقون اللفت إلى أربعة أجزاء قبل وضعه في الخل .

(٧) تخليل الليمون

نتنخب الليمون المتوسط الحجم ويغسل جيداً ثم يشق إلى نصفين ثم يوضع داخله مخلوط من العصفور والملح ويرص في الإناء رصاً منتظماً ثم يغطى الإناء ويوضع في مكان مشمس مدة

شهر ونصف إلى شهرين وتوجد طريقة أخرى سريعة يمكن استعمالها إذا كان الشخص في احتياج إلى الليمون وهي أن يغلي الليمون في قليل من الماء حتى ينضج القشر ثم يوضع داخل المخاوط السابق ويترك لمدة ساعة حتى يبرد ويوضع عليه عصير الليمون ويقدم إلى الأكل
ملحوظة : يمكن استعمال الطريقة الثانية في الفلفل والباذنجان

(٨) البنجر

نتخب جذور البنجر المتوسطة الحجم الكاملة النمو الشديدة الاحمرار بحيث لا تكون جافة أو فارغة من الداخل ، وتقطع عروشها وتزال طبقة الألياف الموجودة على السطح وتغسل الجذور بالماء غسلا جيدا ثم يساق ساقا غير تام (نصف سلق) دون تقطيعها حتى لا تفقد عصارتها أو لونها الأحمر وبعد ذلك تبرد وتغسل وتوضع في آنية التخليل ويوضع عليها محلول ملح الطعام بنسبة ١٠٠ جرام من الماء لكل ٧ أجزاء من الملح ويحضر من المحلول كمية تكفي لغمر القطع المخمللة وبعد تمام التخليل تغسل القطع حتى تفقد ملوحتها الزائدة وتقطع إلى الحجم المطلوب ويضاف إليها الخل والزيت أو يخاط بالخملات الأخرى ويمكن استعمال هذه الطريقة في الجزر

(٩) البرقوق

يجب أن تكون الثمار خضراء غير ناضجة وتغسل ثم تجفف ويحضر مخلوط بنسبة ٢ كيلو جرام برقوق وربع كيلو خل ونصف كيلو جرام سكر وملعقة كبيرة من القرنفل المطحون وملعقة كبيرة من القرفة المطحونة ويغلى الجميع جيدا مدة عشر دقائق بدون وجود البرقوق ثم يوضع البرقوق في وعاء التخليل ويوضع عليه المخلوط السابق ساخنا ويبقى مدة ١٢ ساعة ويصفي المحلول ويغلى وعند غليانه يضاف إليه البرقوق ويغلى معه ثم يعسا البرقوق في وعاء التخليل ويضاف إليه المحلول وهو بارد .

(١٠) الطماطم

ننتحب الثمار الخضراء الغير تامة النضج وتكون سليمة ثم تغسل جيدا وتوزن لمعرفة مقدار الملح المطلوب ويلزم لكل ٢ كيلو طماطم نصف كيلو ملح يذاب في لتر ونصف ماء ثم توضع الطماطم في هذا المحلول وتترك لمدة أسبوعين وبعد ذلك يؤخذ منها وتقدم للأكل بعد نقعها في الماء لازالة بعض الملوحة منها ثم وضعها في الخل

أما إذا كانت الطماطم ناضجة فيمكن عمل مخلوط من النعناع والبقدونس والكرفس والملح ونشق الطماطم إلى نصفين ونحشوها

بهذا المخاوط ونضعها في الخل مدة ساعة ونصف وتقدم للأكل

(١١) المخملات المشككة بالمسطرة

عبارة عن مخاوط من الخيار والبصل والقرنبيط واللفت والجزر والكرفس وتحضر هذه بتقطيعها إلى الأحجام المطلوبة وبالأشكال الموافقة ثم تخلط وتعامل كما سبق في تخليل الخيار وبعد تمام تخليلها تحفظ مع عجينة المسطرة وتعبأ في البرطانات وتحفظ.

(١٢) السلطة الأمريكية

تعمل من رطل من الطماطم وملعقة صغيرة من مسحوق السكر وثلاث أرباع أوقية جلاتين وماء يكفي لإذابة الجلاتين وقليل من الملح وطريقة العمل أن تهرس الطماطم وتصفى ويضاف إليها السكر والملح والجلاتين المذاب ثم يصب في قوالب صغيرة ويوضع في الثلاجة ليجمد والقصد من وضعه في القوالب لأجل أن يقدم لكل شخص واحد منها ومتى جمد المزيج تماما يقلب كل قالب منها على ورقة خص ويصف حولها ورق الجرجير ويقدم للأكل.

(١٣) المخمل الأفرنكي

المخلل الأفرنكي (المشكل) عبارة عن قطع مخملة من ثمار الفلفل والخيار وأوراق الكرفس والقرنبيط (أقراص الأزهار)

واللفت والبنجر والجزر ومعها البصل المستدير الصغير الحجم ويخلط بها بعد تخليطها والزيتون الأخضر المخلل .

طريقة العمل : تقطع الجميع عدا البصل إلى الحجم المناسب ثم تغسل القطع والبصل جيدا بالماء وتوضع في وعاء نظيف ويضاف لها محلول ملحي بنسبة عشرة كيلو جرامات من الماء إلى كيلو جرام واحد من الملح ثم تسد الآنية وتترك لمدة تعد بعدها للتخليل . ويلاحظ أن نسبة الملح في المحلول تنقص في الأسبوع الأول فيلزم إضافة ٣٠٠ جم من الملح لكل عشرة كيلو جرام من المحلول الأصلي وذلك لاعادة النسبة إلى ما كانت عليه كما يلزم إزالة طبقة الريم البيضاء التي تتكون على السطح أما الزيتون الأخضر فيخلل كما سبق شرحه في التخليل ويفضل أن يوضع مع الزيتون عند تخليله قليل من الفلفل والليمون بعد تقطيعه متناصف وبعد تمام نضج الزيتون تستخرج القطع المخللة ومعها البصل والزيتون وتغسل جميعها بالماء لازالة الملوحة الزائدة منها ثم تعبأ في أواني الحفظ واما أن تضاف إليها الكامخ (المسطردة) أو خل قوته ٤ في المائة ولتحضير هذا الخل تؤخذ ٥٠٠ جراما من حامض الخليك المعروف تجاريا بروح الخل ويضاف إلى لتر من الماء

(١٤) الكامخ (المسطردة)

يؤخذ كياو جرام من مسحوق الخردل (المسطردة) ويخلط بأوقية من مسحوق الفلفل الأبيض وأوقية من مسحوق القرنفل وتذاب جميعها في عشرة لترات من الخل الأبيض لأن قوته ٤٪. ويوضع هذا المخلوطة على النار وتؤخذ كمية صغيرة من النشاء حوالى ١٪ من وزن المسطرردة المأخوذة وتزجج بقليل من الماء البارد وتضاف للمخلوط السابق عند بدء الغليان ثم يقالب الجميع حتى يصل المخلوطة إلى درجة الكثافة المطلوبة فيرفع عن النار ويبرد

(١٥) السلطة الحريفة (الصوص)

تصنع من رطل من الطماطم ومعلقة صغيرة من السكر الناعم وأوقيتين من الثوم وسبع أوقيات من البصل وقليل من الملح والقرنفل والقرفة

طريقة العمل : يوضع البصل والثوم على النار حتى ينضج ثم بعد ذلك تهري الطماطم وتصفى جيدا ويهرس الثوم والبصل ويضاف لها الملح والقرنفل والقرفة ويضاف عليها عصير خمس ليمونات ثم يضاف الخل لها الذى قوته ٤٪ بقدر لتر كما سبق ليملاً به الزجاجات وهى ساخنة وتحفظ مدة ثلاثة أسابيع

طريقة عمل الصلصة في المنازل

ننتخب الثمار التامة النضج السليمة وتقشر وتصفى جيدا
يوضع العصير المصفى في حلة على النار ويقلب حتى يصير القوام
المطلوب ثم بعد ذلك يضاف قليل من ملح الطعام وتحفظ في
أوعية صغيرة لوقت الاستعمال وهاك طريقة أوسع ومتبعة في
المعامل وأفضل ولكنها تحتاج إلى عناية وذلك أن توزن الثمار
بعد غسلها جيدا وتقطع إلى قطع صغيرة ثم بعد ذلك توضع في
أنايب ذات درجة حرارة مرتفعة وبعد ذلك يفصل العصير عن
القشر بسهولة ثم تعصر ويمرر العصير في جهات التركيز لرفع
درجة الحرارة مع مراعاة تقليل الضغط ولهذا جهاز خاص مستدير
على شكل كرة وبجوارها ترمو متر لمعرفة درجة الحرارة
بعد انتهاء عملية التركيز ينقل العصير إلى جهاز آخر ويضاف
إليه قليل من الملح

ز - الصابون

الأساس في الصابون من قديم الزمان المواد الدهنية والصدودا
وهي المواد الأولية المستعملة في الصابون
الصابون العادي سواء كان المنزلي منه أو المعطر مركب من

أحماض دهنية ومن مواد قلوية كالصودا الكاوية أو البوتاسا الكاوية ويمكن تقسيم المواد الأولية التي تستعمل عادة في صناعة الصابون إلى مواد دهنية ومواد قلوية وهناك مواد أخرى لا عمل لها تخالط مع الصابون لجعله رخيص السعر ولا تضر بأنواع الصابون الأساسية إذا خلطت بمقدار معقول

المواد الدهنية : الدهون المستعملة في مصانع الصابون هي زيت الزيتون . زيت القطن . زيت جوز الهند . زيت النخيل زيت السلنور . الزيوت وحوامض الزيوت المتخلقة عن بقية الزيوت الزيتون السالفة الذكر . ويرد زيت الزيتون إلى مصر من الخارج ولزيت أنواع كثيرة ولكل منها خواص مختلفة وأهم ما يستخدم منها في صناعة الصابون زيت الزيتون النقي ويستخدم لصناعة الأنواع الجيدة من الصابون أو يخلط بأنواع أخرى من الزيوت ويصنع من المزيج أنواع أخرى في الدرجة الثانية من الصابون وزيت السلنور يستعمل بكثرة في صناعة الصابون ويحضّر بمعامل الكسب من عصير الزيتون بواسطة كبريتور الكربون وهو أخضر اللون وبعضه عديم اللون . أما زيت القطن فهو ناتج محلي وقد كان لكثرتة ورخص ثمنه بالنسبة لأثمان الزيوت الأخرى سبباً في استخدامه كثيراً في صناعة الصابون

وتستخرج الأحماض الدهنية من متخلقات تنقية زيت القطن

يستخدم جزء منها في صناعة الصابون الزفر ذي اللون الأحمر ويعامل الجزء الآخر ببخار الماء في آلة اسطوانية ليفصل الزيت المتبقى فيه ثم بمحلول الصودا الكاوية لتنقيته ثم بمحلول حامض الكبريتيك وأخيرا تقطر المواد الشحمية المغسولة في جهاز تقطير في الفراغ وبهذه الطريقة يحصل على أحماض دهنية نقية لا لون لها تستعمل في صناعة الصابون الجيد .

المواد القلوية :

- (١) الصودا الكاوية : تفضل المصانن المصرية عادة استخدام الصودا الكاوية مباشرة عوضا عن استعمال الصودا الكاوية المستخرجة من كربونات الصديوم وينبغيونها مباشرة في الماء عند الاحتياج إلى محلول الصودا الكاوية لتعبية الزيت
- (٢) كربونات الصودا : تستخدم أحيانا في صناعة الصابون وتقوم مقام الصودا الكاوية بالضبط

المواد التي تمزج بالصابون

- يضاف إلى الصابون بعض مواد لصنع أنواع رديئة منه
- (١) التلك : وتستورد أحسن أنواعه من إيطاليا وتضاف لزيادة وزن الصابون .
 - (٢) سليكات الصودا : وتخلط مع الصابون لزيادة الوزن ومثلها الأنونية .

(٣) النشاء : ويستعمل على الأخص في صناعة الصابون على البارد كي يضاف لغشيه ومن مميزاته الخاصة أنها تمسكن من وجود كميات وافرة من الماء بالتفاح حبيبات النشاء وخاصة النشاء المصنوع من الذرة

(٤) الدقيق : يضاف إلى الصابون لزيادة الوزن

(٥) مسحوق كربونات الجير : ويضاف في صنع الصابون على البارد لعمل أنواع رديئة جدا من الصابون

كيفية صناعة الصابون والمقادير اللازمة لبعض الأنواع

صابون عادي يشبه النابولسي على الطريقة الساخنة : ٣ وزن زيت بذرة قطن و ١ وزن زيت جوز الهند ١ وزن صودا كاوية أو بوتاسا و ١ وزن نشا و $\frac{2}{3}$ وزن ماء

كيفية الصنع : يضاف زيت البذرة وزيت جوز الهند والنشاء وتوضع على نار هادئة إلى أن تسيح في درجة : ٣٧ (حرارة الجسم) ثم توضع البوتاسا في الماء لإذابته وتضاف على المخلوط ثم يقلب جيدا حتى يبيض ثم يوضع في القوالب الخاصة ويترك في مكان هادئ حتى إذا قارب الجفاف يقطع بسكين حاد إلى أجزاء صغيرة ويترك حتى يجف مع ملاحظة التقليب يوميا

نوع آخر أفضل من النوع السابق : خذ $\frac{1}{4}$ وزن زيت بذرة

و $\frac{1}{4}$ وزن زيت زيتون و $\frac{1}{4}$ وزن زيت جوز الهند و ١ وزن صودا كاوية و ١ وزن تلك و $\frac{1}{4}$ وزن ماء وطريقة الصنع كما سبق نوع آخر : أفضل الجميع ويستحب أن يصنع مقطرا

٤ وزن زيت زيتون ، $\frac{1}{4}$ وزن بودرة أكسيد الرصاص $\frac{1}{4}$ وزن زيت بذرة ، $\frac{3}{4}$ وزن صودا كاوية ، $\frac{1}{4}$ وزن تلك و ٢ وزن ماء وطريقة الصنع كما سبق تماماً

الطريقة الباردة : نصف وزن بوتاسا واحد وزن ماء ويناب البوتاسا في الماء على البارد . ثم بعد ذلك نخذ ٤ وزن زيت بذرة و واحد وزن زيت جوز الهند و ربع وزن بودرة أكسيد الرصاص و ربع وزن دقيق و يضاف الأشياء السابقة على البارد ثم يضاف المحلول الأول على الثاني ويحرك حتى يبيض ثم يوضع في قوالب كبيرة ويترك حتى يجف ثم يقطع إلى قوالب صغيرة مع ملاحظة ذلك قبل تمام الجفاف ثم بعد ذلك يقلب يوميا مرتين أو ثلاثة مع وضعه في مكان هادئ

نوع آخر أفضل من السابق : ٣ وزن زيت زيتون ١ وزن زيت بذرة ونصف وزن تلك و ربع نشا ونصف صودا كاوية واحد وزن ماء . طريقة الصناعة كما سبق

ملحوظة : يمكن إضافة المواد العطرية أثناء عمل الصابون ولكن حفظا لمقادير النسب يفضل عمل الصابون المعطر كالآتي

الصابون المعطر

١ - تؤخذ أقة صابون كما سبق الوصف ويفضل النوع الأخير وتبشر جيداً وتوضع على نار هادئة جداً ويضاف عليها ٨ جرامات زنجفر ويقاب تقلبها جيداً ثم تضاف التركيبة الآتية ١١ جم زيت ورد ونصف جم زيت قرنفل ونصف جم زيت قرقة و ١٥ جم زيت برجموت ثم تنزل من على النار وتعبأ في القوالب

صابون حلالة الذقن

طريقة الصناعة بأى الطريقتين السابقتين أما على البارد أو على الساخن ويستحسن أن يكون من النوع الجيد جداً ربع وزن بوتاسا ثلاثة أرباع وزن ماء ويذاب البوتاسا في الماء ثم ٢ وزن زيت زيتون و ١١ وزن تلك ونصف وزن بودرة أكسيد الرصاص و ٥٥ جم زيت ورد و ١٠ جم برجموت

صابون لازالة البقع

١ وزن سكر قصب ، ٥ وزن حمض الأدرتيك ويسخن تسخيناً بسيطاً في دورق وبعد ابتداء التفاعل يرفع عن التسخين ثم يخلط الراسب المكون بشكل بلورات بصابون عادى بنسبة متساوية

ح - أدوات الزينة

والمركبات العطرية

وتشتمل الروائح . الكريمات . البودرة . ومواد تضاف إلى الشعر لتطويله وتجميله وبعض أشياء أخرى .

الروائح العطرية هي تلك المواد الطيارة التي أوجدتها الطبيعة لتطيب بها أزهارها فكانوا يفضلون هذه الروائح الجذابة بطريقة تقطير الأزهار المختلفة أو اذابتها في مواد كحولية للحصول على زيوتها وما زالت هذه الطرق مستعملة إلى الآن وبطريقة التقطير يمكن استخراج ماء الورد ، ماء الزهر ، ماء النعناع ، ماء الفلية ويستعمل لذلك جهاز تقطير له أشكال مختلفة والأنبيق البلدي الشائع الاستعمال يتركب في وعاء سفلي (الغلاية) وفيه توضع الأزهار المرغوب استخراج رائحتها ولنفرض أنه الورد (وذلك لأنه كثيراً ما يستعمل في المنازل) ووعاء علوي المكثف ومنه يخرج ماء الورد كما يوجد نوع آخر افرنجى يمتاز عن الانبيق البلدي في أن عملية التكثيف أدق وأوفى بالغرض . كما يمكن ملؤه وتفريغه بسهولة عن النوع البلدي وهو يتركب من غلاية بداخلها مكثف ومتصلين ببعضهما بعض بواسطة أنبوبة . والورد البلدي هو أفضل الأنواع لهذا الغرض ويفضل أن تكون الأزهار غير

تامة التفتح (نصف مفتوحة) لكي تعطى ماء الورد الشديد الرائحة
لاستخراج ماء الورد توضع الأزهار في الغلاية بعد فصل الجزء
الأخضر منها ثم تضاف لها ستة أمثال وزنها من الماء وبعد ذلك
تغطى الغلاية بالمكثف ويلصق الفراغ الواقع بين اتصال الجزئين
بشريط من القماش بعد غمسه في عجينة من الماء والدقيق لكي
لا ينفذ البخار إلى الخارج حاملاً معه الزيت الطيار ثم يملأ الوعاء
العلوي وتدخل الفوهة في فتحة الزجاج النظيفة المعروفة السعة
لاستقبال ماء الورد وتوقد النار بأسفل الغلاية على أن تكون النار
شديدة في أول الأمر حتى يبدى الغليان وبعد ذلك تجعل النار
هادئة في أثناء عملية التقطير .

ويجب أن يلاحظ تبريد الماء الذي بالمكثف أولاً بأول
وذلك يصب الماء البارد في القمع فينزل إلى أسفل طارداً الماء
الساخن من الفتحة العليا .

ولما تقدمت المدنية وارتقى علم الكيمياء الحديثة وكثرت
الطلبات والحاجة إلى هذه الزيوت العطرية والروائح لاستخدامها
في الأغراض الصناعية فأصبح هذا المورد الطبيعي غير كاف
بسبب هذا الفراغ وخصوصاً في التجارة ولذلك أمكن تحضير
زيوت وروائح عطرية صناعية تماثل الزيوت الطبيعية تماماً
أما الطريقة الثانية وتشتمل نوعين الإذابة والنقع .

فالاذابة هي وضع الأزهار في مذيب كالأثير وبعد مدة تختلف من نصف ساعة إلى ساعة يفصل المذيب من الأزهار ويقطر فيفصل منه الزيت العطري ولهذا النوع أجهزة خاصة تسخن بواسطة البخار .

أما الطريقة الثانية فهي نقع الأزهار في دهن نقي فيمتص الزيت العطري وبعدها يغسل بالكحول النقي الذي يذيب المادة العطرية منه ثم يقطر المذيب (الكحول) فيفصل المادة العطرية ويحفظ في الزجاجات ويمكن اتباع هذه الطريقة في البنفسج والياسمين والفل وغيرها .

الكريمات

هي عبارة عن مواد تضاف إلى الوجه والأجزاء الظاهرة في جسم الانسان المعرضة إلى لفحات الشمس لذلك توجد عدة أنواع من الكريمات منها ما هو سائل ومنها ما هو متماسك ومنها ما هو دهني وغير دهني ومنها ما هو مرطب للجلد ويستعمل كقاعدة عند إضافة البودرة ومنها ما هو مزيل للبقع والشمس الذي يوجد في الوجه وسنشرح ما هو سهل التركيب ومفيد ويفضل استعمال رائحة الفوجير في هذه الأنواع

(١) كريم يستعمل قاعدة للبودرة

١ - يتركب من ٥٠ وزن زيت حلو ، ١٢ وزن فزلين

١٢ر٥ وزن شمع ابيض ويوزج الجميع على حمام مائي حتى يسيح
ويذاب ٢ر٥ وزن بوركس في ٢٣ وزن ماء مع التقليب الجيد
وتضاف الرائحة المطلوبة

(٢) نوع آخر يستعمل لنفس الغرض

٥٠ وزن زيت برفين ، ١٠ وزن فزلين ، ١٠ وزن شمع
ايض ، ٥ وزن اكسيد زنك . يسيح الجميع على حمام مائي
ويذاب ٢ر٥ وزن بوركس في ٢٣ وزن ماء ويقلب جيدا ثم
يضاف الرائحة المطلوبة .

(٣) كريم مرطب للجلد

١ وزن شمع ابيض $\frac{1}{4}$ وزن زبدة الكاكو ، $\frac{1}{4}$ وزن
اسبرمستي من السمك ١ وزن زيت لوز حلو ، ٣ وزن ماء
يسيح الجميع على حمام مائي ويضاف العطر بالنسبة المطلوبة

Cold Cream (٤)

٦٠ وزن ١ اسبرمستي من الحوت ، ٣٠ وزن شمع ابيض ،
٢١٥ وزن زيت لوز حلو ، ٦٠ وزن ماء الورد ، ١٥ وزن
صبغة الجاوي .

يسيح الجميع على حمام مائي ويضاف العطر بالنسبة المطلوبة .

(٥) نوع آخر مرطب للجلد

٦٠ وزن زيت برافين ، ٢٠ وزن زيت لوز حلو ، ٣٠ وزن شمع برافين ، ٢٥ وزن اسبرمستى من السمك ، ٢ وزن فوجير يسبح الجميع على حمام مائي ^(١) ويضاف العطر المطلوب .

(٦) نوع آخر

٦٠ وزن جلوكوز ، ٣٠ وزن أكسيد الزنك ، ٣ وزن نشا طبي ، ٢ وزن زبدة الكاكاو ، ١ وزن رائحة عطرية يضاف أكسيد الزنك على الجلوكوز قليلا قليلا ويقرب بسرعة ثم يضاف النشا الطبي ثم زبدة الكاكاو ويسخن قليلا مع التقليب ويضاف بعد ذلك الرائحة العطرية .

(٧) كريم لتبييض الوجه

١٨ جرام صابون أبيض ، ٦ جرام كلونيا في درجة ٨ ، ٧ جرام عصير الليمون : يسبح الصابون على النار في حمام مائي ثم يضاف عصير الليمون وبعد أن ينزل من على النار تضاف الكلونيا ويترك حتى يتجمد ويتبقى مثل الصابون .

(٨) كريم مزيل للشمش

٥٠ جرام زيت كافور ، ٢٠ جرام ملح نوشادر ، ١٠٠ جرام

(١) الحمام المائي يحتوى على إناء كبير وآخر صغير بداخل بعضه يوضع في الكبير ماء

والصغير المراد تسليحها

بياض البيض، ١٠ جرام سليمانى، ١٠٠٠ جرام ماء. ويصنع هذا الكريم لازالة البقع من الوجه (الشمس) مع ملاحظة إذابة ملح النوشادر فى الماء وإضافة العطر المطلوب .

(٩) كريم سائل

خذ قليلا من مسحوق الكشيرة مع قليل من الكحول ثم أضف إليه الماء دفعة واحدة مع التحريك وإضافة قليل من البوركس ثم أضف إليه قليلا من صبغة الجاوى والجليسرين ثم أضف العطر المطلوب .

ملحوظة : جميع المقادير تكون بنسبة واحدة .

(١٠) كريم مفيد للجلد ولللبشرة

٧٠ جرام نشاء، ١٠٠ جرام ماء، ٢٤٠ جرام جليسرين
يمزج النشامع الماء حتى يصير هلامى ويضاف الجليسرين ثم العطر

(١١) كريم سائل

يقش خيار تان وتقطع وتوضع فى وعاء به ماء بقدر الحاجة ويوضع الوعاء على النار حتى ينهرى ثم يصفى ويرشح العصير ويضاف إليه مقدار يوازيه من الماء ويضاف إليه ملعقة كبيرة من الجليسرين وملعقة بوركس وملعقة صبغة الجاوى وملعقة صغيرة من زيت البرافين ويضاف لها العطر ثم ترج الزجاجة جيدا

(١٢) دهان لإزالة البقع من الوجه

١٠٠ جم كؤل قوة ٥٠ ٪ / ١٠ جم حامض السالسيالك ،
١٠ جم صبغة يود ، ٢٠ جم جليسرين .
طريقة العمل : يذاب حامض السالسيالك في الكؤل ثم
يضاف صبغة اليود وترج الزجاجة جيداً ويضاف الجليسرين
وترج الزجاجة مدة ٣ دقائق .

طريقة الاستعمال : يغسل الوجه بماء فاتر ويعرض لتيار هواء
وتسمح البقع السوداء بقطنة مبللة من هذا المزيج مع دلكها جيداً
ولا يغسل الوجه طيلة هذا اليوم وفي صباح اليوم التالي يغسل
الوجه ويجفف وتكرر هذه العملية ثانياً بعد نصف ساعة وتكرر
إذا احتاج الأمر .

(١٣) العطر الوردى المر مفيد للجلد

٢ جرام عطر اللوز المر ، ٨ جرام عطر البارجموت ، ١ جرام
عطر القرنفل ، ٢٥ جرام ابرة الراعي .
تخاط الجميع ويضاف العطر بنسبة ٥ ر ٢ جرام .

(١٤) البودرة

هي مساحيق تضاف إلى الوجه للتجميل وهي إما مالونة أو بيضاء
طريقة العمل : تصحن الكميات في هاون جيداً ثم تنخل
المساحيق في منخل من الحرير .

كيفية التلوين : يؤخذ قليل من البودرة ويضاف المادة الملونة ويمزجان جيداً ثم توضع الكمية الصغيرة على البودرة جميعها وتخلط بها جيداً وهي مازالت طرية غير جافة .

كيفية إضافة العطر : يؤخذ أيضاً كمية بسيطة من البودرة ثم بعد ذلك يضاف لها الرائحة ويترك حتى تجف ثم تطحن وتنخل وتعامل كما سبق ثم تضاف إلى الكمية الكبيرة وتخلط جيداً وهاك بعض التراكيب . ويفضل استعمال عطر البنفسج .

(١) ٦٠ جم طباشير فرنساوى ، ٣٠ جم مسحوق حمض البوريك ، ٥٠ جم نشا .

طريقة العمل كما سبق ويضاف العطر بنسبة ٥ جم .

(٢) ٦٠ جم أكسيد زنك ، ٦٠ جم بودرة تلك ، ٣٠ جم كربونات مغنسيوم . طريقة العمل كما سبق والعطر بنسبة ٧ جم .

(٣) ٦٠ جم دقيق الأرز ، ٣٠ جم كربونات المانيزيا ، ٤٥ جم نشا = ٤ جم عطر .

(٤) ٦٠ جم أكسيد الزنك ، ٣٠ جم مسحوق حمض البوريك

٣٠ جم تلك = ٣ جم عطر .

(٥) ٥٠ جم نشا ، ٢٠ جم تلك ، ٣٠ جم كربونات مغنسيوم

= ٣ جم عطر .

(٦) ١٠٠ جم طباشير فرنساوى ، ٦٠ جم تالك ، ٤٠ جم
اكسيد زنك ، ٣٥ جم دقيق الارز = ٥ جم عطر .

(٧) ٦٠ جم اسفداج ، ٢٥ جم زنك ، ٢٠ جم حمض البوريك
٥ جم عطر يمزج الجميع ويرج جيداً ثم يوضع فى الزجاجات .

(٨) ٦٠ جم اكسيد زنك ، ٩٠ جم تالك ، ٥٠ جم كربونات
المانيزيا . ٧ جم عطر .

(٩) تركيبة أخرى : ٧٠ جم دقيق الارز ، ٤٥ جم اسفداج
نمرة ١ ، ٢٥ جم اكسيد رصاص وعطر ٥ جم .

(١٠) تركيبة أخرى : ١٢٠ جم تالك ، ٢٠٠ جم كربونات
المغنيسوم ، ١٠٠ جم نشا طبي ، ٧٠ جم اسفداج نمرة ١ يضاف
العطر ٧ جم .

(١١) تركيبة أخرى : ٤٠ جم مانيزيا ، ٢٧ جم تالك ، ٣٥
جم حمض البوريك يضاف العطر بنسبة ٤ جم .

مركبات الشعر : وتشمل المواد التى تقويه وتساعده على
النمو أو تساعده على الاستطالة وتحفظه من السقوط أو تحفظ
تموجاته مدة طويلة وحفظه على لونه الطبيعى .

(١) دهان لعدم سقوط الشعر : ٢٠٠ جم كحول ، ٢٥ جم
زيت خروع ، ٥ جم جلسرين ، ١ جم عطر .

(٢) دهان لإزالة قشور الشعر : ٥٠ جم كحول ، ٣٠

جم زيت لوز ٨ جم عطر ويمزج الجميع ويرج جيداً ويوضع في الزجاجات ويفضل أن يكون من النوع الغامق لعدم تأثير الضوء

(٣) دهان لتليع الشعر : ٣٠٠ جم زيت برافين ، ٩٠ جم جلسرين ، ٧٠ جم زيت لوز ويضاف عطر بنسبة ٣ جم ويمزج مع الزجاج الشديد .

(٤) ١٠٠ جرام فزولين : ٣٥ جرام زيت برافين ، ٥ جرام من مسحوق السمك ، ١٠ جرام شمع أبيض يوضع الجميع على حمام مائي هادئ الحرارة حتى يسيح الجميع ثم يضاف اللون والعطر بنسبة ١ : ٥

(٥) ١٠٠ جرام فزولين : ٣٠ جرام زيت برافين ، ٢٠ جرام زيت خروع ، ٥ جرام من مسحوق السمك ، ٥ جرام شمع ، طريقة العمل كما سبق مع إضافة العطر

(٦) ٥٠ جرام فزولين : ٥٠ جرام بارفين سائل ، ٦ جرام شمع أبيض ، ١/٢ جرام شبه ، ٣ جرام روائح عطريه ، ٣ جرام زيت خروع

طريقة العمل : يؤخذ البارافين مع الشمع ثم يستحان على حمام مائي ثم نضيف الشبه الى زيت الخروع ويضاف الفزولين للزيت والشمع ويقلب جيداً ثم تضاف الرائحة واللون بنسبة جرام لكل (٧) دهان لتقوية الشعر ومنع سقوطه : ٣ جرام زيت خروع

١/٤ جرام قطران ، ٣ جم صبغة الجاوي ، ٢ ١/٤ جرام كلورفورم ، ١٠٠
جرام كؤل ايض يخلط الجميع ويرج جيدا ويحفظا في الزجاجات
(٨) ١٠٠ جرام سبرتو : ٥٠ جرام زيت خروع ، ٢٥ جرام
زيت لوز ، ٢٥ جرام زيت برافين ، يمزج الجميع مع الرج الشديد
ثم يضاف العطر واللون بنسبة ١٠٥ جم

(٩) ٢٠ جم زيت لوز ، ٢٠ جم شحم نقي ١٠ جم زيت
برافين ٥ جم زيت ليمون ٥ جم لاونده يضاف الجميع فوق بعض
(١٠) ١٢٠ جم برافين ، ٧٠ جم زيت خروع ، ٣ جم ليمون
٧ جم لاونده

(١) صبغة شعر سوداء : ٣ جرام قشر عين جمل أخضر ،
٣ جرام مشقوع قشر الرمان ، ٣ جرام عصير الخرنوب ، يغلى
الجميع لمدة ١٥ دقيقة ويضاف عليها قليل من العطر

(٢) صبغة شعر سوداء : ٥٠ جرام ازوتات فضه ، ٣٠ جرام
ماء اكسوجين ، ٢٠ جرام كحول نقي ، ويخلط الجميع ويضاف العطر
(٣) صبغة شعر كستنائية : تصنع وتوضع في زجاجتين ،
٢٠٠ جرام كبريتيد البوتاسيوم ، ٢٠٠ نترات الفضة ، ١ لتر
كحول ، ١ لتر ماء ، يذاب كبريتيد البوتاسيوم في الكحول
ويرشخ ويوضع في الزجاجه البيضاء توضع الماء على نترات الفضة
في زجاجة عسالية اللون

(٤) صبغة شعر صفراء : ٢٠٠ جرام فروستينيد اليوتاسيوم
٢٢٠ جرام كبريتات نحاس ، ١ لتر ماء ، يذاب فروستينيد
اليوتاسيوم في الماء (التر) ويضاف قليل من النوشادر الى كبريتات
النحاس ويضاف اليها لتر ماء

(١) أحمر الوجه

يستعمل بعض الملونات للوجه أو الشفاه لكي تعطيها لونا
جذابا وتجعل منظر الفتاة حسنا . لهذا نرى أنه من الأشياء
الضرورية للفتاة وطريقة صناعته هي يؤخذ ٥ جرام من العصفر
وتوضع في شاشه ويربط عليها وتغمس في وعاء به ماء وتعصر
الشاشة حتى ينعدم بزول اللون الأصفر منها ثم يؤتى ٣٠ جرام
بيكربونات الصودا وتذاب في قليل من الماء ثم بنشل العصفر
ويوضع في البيكربونات المذابة ونقلبه مدة خمسة دقائق حتى يذوب
ثم يصفى الماء والعصفر بمنخل حرير ثم يضاف الى المتصفى عصير
خمس ليمونات ثم يوضع فيه قطع كبيرة من القطن لمتص الصبغة
ويتبقى المحلول صافيا فيصب باحتراس ويؤخذ قطع القطن وتترك
في مكان حتى تجف وينزل منها المادة الحمراء المسحوقة ثم توزن
ويحضر بقدر وزنها بودرة تلك ويخلطان معا

(٢) أحمر وجه : ٢ جم كارمين ٣ جم صمغ ، ٤٠ جم تلك ، ١

جم زيت ورد يسحق الصمغ وينخل بمنخل حرير

(٣) أحمر شفايف : ٣٠ جرام شمع أبيض ، ٦٠ جرام زيت لوز ، ٣٠ جرام نشادر قوى ، يضاف اللعلى حسب رغبة الصانع فى اللون سواء كان فاتح أو غامق .

طريقة الصناعة : يذاب اللعلى فى النوشادر . ويسيح الشمع ويضاف إلى المخاط ثم يترك حتى يبرد ويقطع أقراص

طريقة العمل : يذاب الكارمين فى النوشادر ثم يضاف

الصمغ والتلك ويقلب جيداً ، توضع عليها قليل من الماء حتى تصير كالعجينة ويضاف العطر وتقلب وتوضع فى العلب حيث

تجف داخلاً (يضاف الكارمين حسب اللون المرغوب والأفضل ٢ جم) فى طبق صاج على نار هادئة ويوضع مع الشمع زيت اللوز ويقلب ثم ينزل عن النار ويخلط النشادر الملون ويقلب بسرعة وبقوة ويوضع أثناء التقليب ١٠ نقط عطر ويقلب جيداً

(٤) أحمر شفايف نوع آخر : ٦٠ جم شمع أبيض ، ١٢٥ جم

زيت زيتون ، كمية كافية من الكارمين حسب رغبة الصانع فى اللون ويضاف الجميع على حمام مائى لمدة ساعتان ويضاف إلى الكمية ١٢ نقطة من عطر الورد

ملحوظة : يضاف الكارمين إلى المحلول حتى يعطى اللون المطلوب

المونوكير

لما كان الآن العناية بالأظافر من الأشياء الهامة لذلك

نرى لزوما علينا شرح كيفية عمل (المونوكير) Ecladore يتكون
من زجاجتين (١) زجاجة صبغة (٢) ورنيش
(١) صبغة حمراء تذاب في السبرتو مثل لعل (أو Awazin
أوازين) .

(٢) ٣٠ جم شمع أبيض ، ٦٠ جم أثير أو كلوديم
وينوب الشمع في الأثير أو الكلوديم ولا استعماله تغسل
الأظافر بماء فاتر وبعد أن يوضع الورنيش بمقدار خمس دقائق
يوضع الصبغة .

الروائح

تذاب الزيوت العطرية في الكحول ويضاف إليها قليل من
الماء وذلك حسب قوة الرائحة المطلوبة والأفضل أنه يكون الماء
بنسبة ٣٠ ٪ . وبعض الناس يفضل عمل الرائحة من نوع واحد
من الزيت والبعض الآخر يفضل إضافة جملة أنواع من الزيوت
طريقة العمل . يضاف الزيت إلى الكحول حسب المقادير
في زجاجة معتمدة ثم يترك في مكان مظلم وبعد مضي أسبوعان
أو ثلاثة حتى يذاب الزيت ويمتزج بالكحول تماماً مع ملاحظة
رج الزجاجة يومياً مدة ساعتان على الأقل . يضاف الماء حسب
النسبة المطلوبة وتترك مدة خمس أيام في نفس المكان ثم بعد
ذلك يضاف قليل من كربونات المانيزيا وترشح بواسطة قمع .

وهالك بعض التراكيب التي جربت وحازت القبول في المعرض
الزراعى الصناعى لعام سنة ١٩٣٦ .

(١) كلونيا سعاد : ١٢ جم ليون ، ٢ جم برجموت ، ٨ جم
لاله ، ١ جم فلوريه ، ١ جم كوتكرت ١ جم سنبل .
تذاب فى ٥٠٠ جم كؤل نقى و ٢٠٠ جم ماء فقط .

(٢) بوكيه محمد على : ١ جم فولى فلير ، ١ جم سوسن ، ١ جم
ماربى وتذاب فى ٦٠ جم سبرتو نقى ، ٢٠ جم ماء نقى معطر
(٣) كلونيا فاطمة : ٦ جم برجموت ، ٣ جم ليون ، ٤ جم
برتقال ، ١ جم زهر ١ جم روز مارى وتذاب فى ٣٠٠ جم
سبرتو نقى فى ١٠٠ جم ماء معطر

(٤) كلونيا للذقن : ١٢ جم ليون ، ٢ جم زهر ، ١ جم
برجموت ويذاب فى ٣٠ جم كحول ، ١٠٠ جم ماء نقى
(٥) بوكيه سنية : ٣ جم لبلاس ، ٢ جم فوجير ، ٨ جم
ليون ، ٢ جم شبر . ويذاب فى ٣٠٠ جم كحول فى ١٠٠ جم
ماء نقى .

(٦) كلونيا سنية : ١٠ جم ليون ٣ جم برجموت ٢ جم
كونية . ويذاب فى ٥٠٠ جم سبرتو فى ٢٠٠ ماء نقى

(٧) بوكيه فؤاد : ٥ جم بنفسج ، ٢ جم فل ، ٤ جم هليوترب
٢ جم شبر ، ٢ جم ياسمن ، ٥٠ جم سبرتو فى ٢٠٠ ماء

(٨) ١٠ جم برتقال ، ٢٥ ليمون ، ٢ زهر ، ٧ برجموت
٤ دنجرين ، ١ روز ماري . وينداب ١٥٠٠ كحول في ٤٠٠ ماء
(٩) تركيبة لاجل ٤ لتر : ٣٩ جم لوندا ، ١ ١/٤ جم روز ماري ،
٤ ١/٤ جم زيت زهر ، ٢٥ جم برتقال ، ٢٥ جم ليمون ، ٥٠ جم
برجموت تذاب في ٤ لتر كحول نقي ولتر ورابع ماء

(١٠) كلونيا لليناديل والاضماء : ٨ جم ليمون ، ٢ جم
برجموت ، ٤ جم ورد ، ١ جم صندل ، تذاب في ٥٠٠ جم كحول
٢٠٠ جم ماء

(١١) كلونيا نوع فاخر : ٥ جم ليمون ، ٣ جم ليلاس ،
٣ جم لوتس ، ٢ جم مسك . وتذاب في ٥٠٠ جم كحول في
١٠٠ جم ماء مفطر

(١٢) كلونيا والي : ٥ جم فتنة أكاسيا ، ٢ جم ليلاس ،
٣ جم بنفسج ، ٣ جم مسك . وتذاب في ٣٠٠ جم كحول ،
٧٠ ماء مقطر

(١٣) ليسون نور : ٣ جم بنفسج ، ٢ ١/٤ جم هليوترب ،
٢ جم فل ، ١ جم عنبر . وتذاب في ١٠٠ جم كحول ، ٣٠ ماء

(١٤) ليسيون سنية : ٥ جم لونده ، ٢ جم ليلاس ، ٣ جم
شبر ، ١ جم صندل ، تذاب في ٣٠٠ جم كحول ، ٤٠ جم ماء

(١٥) كلونيا : ٥ جم ياسمين ، ٣ جم نرجس ، ١ ١/٤ جم ورد

١ جم فانيا . وتذاب في ٢٠٠ جم كحول ، ٤٠ جم ماء نقى
(١٦) Eadue Celongone : ٧ جم فوجير ، ٥ جم فل ، ٢
جم مسك ، ٤ جم فتنه أ كاسيا . وتذاب في ٣٠٠ جم كحول في
١٢٠ ماء نقى مقطر

(١٧) كلونيا : ١٠ جم ليون ، ٤ جم شبر ، ١ جم صندل ،
١ جم برجموت . وتذاب في ٢٠٠ جم كحول ، ٢٥ جم ماء
(١٨) ليسيون زوزو : ٤ فل ، ٢ جم روز ماري ، تذاب
في ٢٠ جم كحول ، ٤٥ جم ماء ١ ١/٢ شبر ، ١ جم مسك

(١٩) كلونيا : ٩ جم برتقال ، ٣ جم ليون ، ٢ ١/٢ جم لونده
٣ جم فتنه . وتذاب في ٣٠٠ جم كحول ، ١٠٠ جم ماء
(٢٠) كلونيا : ٨ جم لونده ، ٣ جم كرنيه ، ٢ جم زهر ،
٤ جم ورد . وتذاب في ٢٥٠ جم كحول ، ٦٠ جم ماء

(٢١) لسيون : ٥ جم بنفسج ، ٣ ١/٢ جم هليوترب ، ١ جم شبر
٢ جم فانيا . وتذاب في ٣٠٠ جم كحول في ١٠٠ جم ماء نقى .
(٢٢) لسيون الجمال : ٥ جم ياسمين ، ٤ جم هليوتروب ،
١ جم روز ماري ، ١ جم قرنفل . وتذاب في ٣٠٠ جم كحول ،
٧٠ جم ماء

بوكيه : ٤ جم نرجس ، ٣ جم ورد ، ٥ جم عنبر ، ١
جم ونجرين .

يذاب في ١٠٠ جم كحول ، ٣٠ ماء نقي معطر .

(٢٤) كلونيا : ٣ لاله ، ١ سوسن ، ٢ فورلى فلبر ، ٤ ورد .

يذاب في ١٢٠ جم كحول ، ٣٠ ماء نقي .

(٢٥) كلونيا فؤاد : ٥ برجموت ، ٢ لوند ، ٢ ليون ، ٣ عنبر تذاب

في ١٠٠ جم كحول ، ٣٥ جم ماء نقي

(٢٦) ليسيون شريف : ٥ جم شبر ، ٢ جم فنته أكاسيا ، ٣ ١/٢ جم

ياسمين ، ١ فانليا . وتذاب في ٣٠٠ كحول ، ٤٠ ماء نقي مقطر

(٢٧) بوكيه : ١ ١/٢ جم سوسن ، ١/٢ جم سنبل ، ٤ جم بنفسج ،

١ جم روز ماري . وتذاب في ٥٠ جم كحول ، ١٠ جم ماء

(٢٨) بوكيه : ٥ جم شبر ، ٥ جم ورد ، ٢ جم مسك ، ١ جم

صندل . وتذاب في ١٥٠ جم كحول ، ٢٠ جم ماء

(٢٩) كلونيا ٥ جم فوجير ، ٣ جم قرنفل ، ١ جم مسك ، ٢ جم أكاسيا

تذاب ١٥٠ جم كحول ، ٢٥ جم ماء

(٣٠) كلونيا شوق : ٥ جم هايوتروب ، ٢ جم فل ، ٢ جم ورد ،

١/٢ جم عنبر . وتذاب في ١٢٠ جم كحول ، ٢٠ جم ماء نقي

(٣١) كلونيا : ٤ جم ياسمين ، ٢ جم برجموت ، ١/٢ جم صندل ،

٢ جم فانليا . وتذاب في ١٠٠ جم كحول ، ٢٠ جم ماء

(٣٢) كلونيا : ٥ جم لونده ، ٥ جم برتقال ، ٢ جم برجموت ،

١ جم صندل . وتذاب في ٣٠٠ جم كحول ، ٤٠ جم ماء

(٣٣) بوكيه بهاء : ٥ جم شبر ، ٣ جم ليلاس ، ١ جم روز ماري ،

١ جم مسك . وتذاب في ١٥٠ جم كحول ، ٤٠ جم ماء

(٣٤) لسيون : ٥ جم ليون ، ٢ جم برجموت ، ٢ جم قرنفل ،
٢٥٠ جم زئبق . وتذاب في ١٥٠ جم كحول ، ٤٠ جم ماء

(٣٥) لسيون : ٥ جم ياسمين ، ٢ جم شبر ، ٢ ½ جم فنته أكاسيا ،
١ جم قرنفل . وتذاب في ٣٠٠ جم كحول ، ٩٠ جم ماء

(٣٦) لسيون : ٥ جم سوسن ، ٥ جم فل ، ٢ ½ جم ايلاس ،
١ جم صندل . وتذاب في ٤٠٠ جم كحول ، ١٥٠ جم ماء نقى

(٣٧) بوكيه عنايات : ٢ جم شبر ، ٥ جم هليوترب ، ٤ جم مسك
٢ جم فانيلا . وتذاب في ٣٥٠ كحول ، ١٢٠ جم ماء

(٣٨) بوكيه هيام : ٢ جم فانيلا ، ٢ جم عنبر ، ١٢٥ جم دنجرين .
تذاب في ٦٠ جم كحول ، ٢٠ جم ماء نقى مقطر

الترشيح هو عبارة عن عملية تعمل لفصل الرواسب التي يحتمل
أن تكون بالرائحة وتعمل بواسطة ورق خاص مستدير وقمع من
الزجاج وعند إضافة الماء إلى الكحول تجير (تبيض لونها) ويحسن
إضافة قليل من كربونات المانيزيا وذلك لأخذ الرواسب وهبوطها إلى
أسفل ومن هذا يجب الترشيح بعد وضع الكربونات ويفضل ترك
الكربونات مدة ٣ ساعات في الكولونيا
وبذلك يكون لونها رائق .

(ط) فوائد منزلية

(١) دهان لتلميع الموبيليات : ١٠٠ درهم زيت بذرة قطن ، ١٠٠
درهم زيت نفص ، ٥ درهم خل ، ٥٠ درهم سبرتو أحمر . ويضاف الجميع
على بعضها وترج وتحفظ في الزجاجات

(٢) قاتل الصراصير : يستحسن خلط الجبس مع السكر ووضعها في الأماكن التي تحتوي على الصراصير .

(٣) قاتل الحشرات : ١٢ ½ بادرة بيرثروم ، ١ ½ لتر بنزين ، ١ لتر جاز ٦ ½ جم زيت لويزه سترولا (تباع في الصيدليات) ، ١٧ ½ جم زيت كافور ، ١٧ جم نفتالين ، وتضاف البادرة إلى البنزين والجاز وتترك لمدة أسبوعين وترش ثم يضاف باقي الأشياء وتوضع في الصفايح

(٤) عمل دهان الأرضية مثل الشمع : ٢٥ أوقية شمع اسكندرا في ١٥ أوقية زيت تقص ، ١٥ أوقية زيت تربنتينا . ويسمى الشمع على النار وبعد ذلك ينزل الشمع من على النار ويضاف إليه الزيت ويقلب جيدا ثم يوضع في علب صفيح ويحفظ

(٥) مسحوق أسنان : ١٠٠ جم كربونات الجير ، ٥ جم كربونات مغنسيوم ، ٥ جم شبة . قليل من روح النعناع بعجن الجميع بالجلسرين ويوضع في علب صفيح

(٦) غسيل للقدم : كلورال ايدرات وماء بنسبة واحد : واحد

(٧) إذا كان لديك كمية من الزهور أو الورد يفضل وضعها في ثوبة ماء مذابة بها قليل من السكر .

(٨) - لصيانة السمك قبل طهية يجب أن يوضع في وعاء من الخزف أو القيشاني ويوضع في قاعه قطع من الثلج ويوضع السمك فوقها .

(٩) لصيانة البيض يوضع في علبة من الخشب يرش في قاعها قليل من الملح وتوضع في مكان بارد بالمنزل .

(١٠) عصير البرتقال مفيد للصغار والكبار وخير وقت شربه في

من صباح ويكون قبل الفطور وإذا أضيف عصير البرتقال إلى الفاكهة
تد لوقة مع السكر تزيدها نكهة .

(١١) غاب المسكوبسات سواء كانت الفاكهة أو اللحوم أو الأسماك

يجب ألا تفتح قبيل استعمالها ولا يفتح منها إلا بقدر الحاجة الوقتية

(١٢) إذا أردت إزالة بقع القهوة أو اللبن من الملابس فامزج تسعة

أجزاء من الماء بجزء من الجايسرين ونصف جزء من النوشادر ثم بلل

اللبس بهذا المزيج بفرشة وكلما تجف تعاد العملية عدة مرات ثم يضغط

بمخرقتين ويفرك بمخرقة نظيفة ويترك ليجف فإذا لم تزال تماما

نمها للبخار مدة قصيرة

(١٣) تنظيف الجواهر امسح الجواهر بفرشة صغيرة بها رغبة

بجون ثم جففها جيدا وبعد التجفيف ضعها داخل رغيف من الخبز

سحها بقطعة من الجلد الناعم

(١) تنظيف الذهب : اغلي الأشياء المراد تنظيفها في لتر ماء على

مادئة وأضيف ٦٤ جرام من ملح النوشادر واتركه لمدة ١ ساعة .

(١) تنظيف الفضة : اغل في لتر ماء عشرة جرام شبة ، ٥ جرام

في الحلة ثم بل منه قطعة من الصوف أو الفرشة وادعك بها الفضة

(١) تنظيف المرأة : ضع قليل من الخل البكر في الماء الساخن

نصف إليه قليل من الطباشير حتى إذا اضطرب الماء وسكن ورسب

أنمير انقل السائل في إناء آخر واستعمل الراسب في التنظيف

منزل استعمال السبرتو

(١٧) تنظيف القفاز : امزج ٢٥٠ جم صابون مبشور ١٦٥٠ جم

من ماء جافل (كلورور البوتاسيوم ، ١٠ جرام نوشار ، ١٥٥ جم ماء معتاد ، امسح القفاز بقطعة من الفانيلا مندها بهذا الخليط

(١٨) تلميع الثياب وكيها بالنشاء : أقة بوركس ، أقة نشا ، وتحضر باذابة البوركس في ماء ساخن وينذاب النشاء في ماء ساخن حتى يذوب جيدا ثم يخلط معا مع التقليب على نار معتدلة حتى يصير القوام المطلوب

(١٩) لتنظيف الأيدي من الأوساخ : تفرك بالبطاطس المسلوقة ثم تغسل بماء فاتر وبعدها بالبترو

(٢٠) لمنع النمل من الوصول الى الأطعمة : توضع على منضدة مربوط في قوائمها خيط مبلل بالقطران

(٢١) لمنع البق : يوضع في أركان الحجرة قليل من الفلياه

الخاتمة

لقد استعنا في وضع هذا الكتاب ببعض المجلات الزراعية ومذكراتنا المدرسية ، وما قصدنا من ذلك إلا أن يعم النفع . وفقنا الله إلى ما فيه الخير

المؤلفان