

## باب تدبير الصحة والمنزل

### الوصايا العشر في المطبخ

على ربة البيت ان تراعي نظام المطبخ سواء كانت هي التي تشتغل فيه او الخادmates . فتلاحظ ساعة اعداد الطعام للمائدة ان لا يحل بترتيب المطبخ بل تنتبه الى اعادة كل شيء الى محله حال الفراغ من استعماله وبذلك يقتصد الوقت الطويل الذي يجب ان يصرف بترتيبه ثانية . وهنالك بعض وصايا للمطبخ يجب حفظها

- ١ لا نصبي الماء الساخن في صحن الصيني لانها تنقلص حالاً ونشقق
- ٢ لا تستعملي السكاكين لتنظيف الطاولة فذلك يعطلها
- ٣ لا تنظفي نقط الدهن بالماء والصابون بل بليها اولاً بمحلول الصودا ثم ارفعيها من المحلول بقطعة من الخشب ولا تمسكها بيدك لان المحلول كاو ثم اغسليها بماء الصابون
- ٤ لا تجفني اباريق القصدير على النار فيرتخي اللحام فترشح . ولا تقربي الاواني القصديرية الى الماء الذي فيه ولو قليل من الدهن فيذهب لمعانها
- ٥ لا تملحي الخيار او الباذنجان قبل الطبخ لان ذلك يجعله عسر الهضم
- ٦ لا تضعي خلاً في صحن معدنية فانه يحل شيئاً منها ومحلولة يؤذي
- ٧ لا تدوقي الطعام بملقة ثم ترجعيها للقدر ( الحلة ) فان ذلك مضر هذا عدا انه مما تسمئز منه النفس . وكذلك يستنكر تحريك الصلانة باليد فان الخادmates يفعلن ذلك في غياب سيداتهن ويتظاهرن بعكسه
- ٨ انتبهي ان لا تغسلي فوط السفرة والمناشف الملوخة ببقع الاثمار في ماء سخن وصابون فان ذلك مما يزيد البقع رسوخاً
- ٩ لا يجب ان تملحي اللحم قبل الطبخ بل اضيفي اليه الملح اثناء الطبخ او بعده ولا تغلي اللحم دفعة واحدة بل دعيه يغلي ٥ دقائق اولاً ثم اتركه يغلي على نار بجمارة
- ١٠ فارنبيت
- ١٠ استعملي الكيال للطبخ فان الطبخ عمل كباوي يجب ان تكون موادها متناسبة ليكون صالحاً ولذيذاً