

طريقة تعليم القراءة

- (١) وصف صور 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

~~~~~

## تذبير المنزل

### فوائد منزلية

~~~~~

(١) مزيج لتلوين الخشب

تضاف ثلاث ملاعق قشر جوز الى جزء من الغراء و١ لتر ماء ويترك هذا المزيج على النار الى أن يغلي ثم يدهن به الخشب بعد غسله ويكرر الدهان حسب اللون المطلوب ثم يدهن بالزيت وأخيراً يلمع (بور نيش المويبيات)

(٢) ازالة البقع من الرخام

لا يغسل 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 (بور نيش المويبيات)

(٣) غسل العاج الابيض

يغسل بالماء الدافئ مضافاً اليه ملعقة نوحادر ثم يجفف جيداً ويدهن بالاستفيداج (مسحوق الطباشير) وقليل من عصير الليمون ثم يلمع قبل ان يجف

(١) رائحة زكية في المنزل

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

(٢) ازالة الاجسام من العين

- (١) يدخل الهواء في العين أحيانا بعض الاجسام الصغيرة فيتمذر خروجها
 من العين وذلك بالنسبة لحركة انسان العين
 (٢) يوضع قليل من محلول الكوكايين بنسبة ٤٪ / يقطر في العين فيضعف
 تلك الحركات
 (٣) تدخل قطرة من النشاف القليل الصلابة في العين فتلتقط ذلك الجسم

(تأثير الطعام في الخلق)

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

لحم الضأن أن من يقتصر على أكله تتسلط عليه الكآبة

لحم العجول يفقد الانسان همته ويميت في الرجل نخوته

أكل الزبدة يجعل الانسان عبوساً . قليل الحركة . بطيئاً

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

جدا لمن يقومون بالأعمال العقلية

باجدى كيك (فطير محشو)

الطريقة	المقادير
١ تخفق الزبدة مع السكر ثم توضع جميع الاشياء الجافة بعد تنظيف الزبيب	٢ ملعقتان من الزبد ٢ « سكر ناعم ١/٢ ليمونة
٢ تعجن عجينة يابسة بالدقيق مضافاً اليه الزبدة ثم يعزج باطراف الاصابع مع رفهما في الهواء	٢ ملعقتان من الزبيب الصغير ٢ « زبيب بناتى صغير ٢ « قشر مسكر ١/٢ ملعقة صغيرة زنجبيل وقرفة قليل من جوزة الطيب
٣ تقسم الى قطعتين وتفتح كل منها بشكل مربع ثم يوضع الحشو في احداهما وتبل اطرافه ويوضع عليه النصف الاخر ويضغط عليه جيداً	٦ ملاعق دقيق ٢ ملعقتان من الزبد الفطيرة قليل من الماء
٤ توضع في فرن حار في صينية مدهونة بالسمن لمدة ١/٢ ساعة ثم تقطع بعد اخراجها من الفرن	

﴿ أقراص نعناع صغيرة ﴾

الطريقة	المقادير
١ يخفق زلال البيض جيداً ثم يضاف اليه السكر الى أن يصير المزيج سميكاً ثم يضاف روح النعناع مع استمرار الخفق	١ زلال ثلاث بيضات سكر بودرة قليل من (روح) النعناع
٢ يوضع على لوحة عليها قليل من السكر ثم يفتح بنشاط الى ان يصير سمك ثمن بوصه مع استعمال قليل من السكر	
٣ يقطع الى قطع مستديرة ثم يترك على اللوحة الى ان يجف	