

قاموس البيت

٧٢٠

في الفوائد المنزلية

تأليف

جليل الشاذلي

ملك عبد الله الهوري

صاحب مكتبة بغداد مطبعته

المهندسين الخبثين

حقوق الطبع والنشر محفوظة للمؤلفين

الطبعة الاولى ١٩٣٤

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

يسمى الإنسان دائماً ، لاستدراك الحقائق ، واستطلاع
الدقائق ، وما بين الكائنات من غرائب ، لتدبير معيشته
وتحسينها وترتيبها .

والآن نقدم للقراء كتابنا هذا
(قاموس البيت في الفوائد المنزلية)

الفريد من نوعه ، حوى فوائد جمّة ، مختلفة الأنواع
مما يهم كل ذي منزل معرفته . ليكون مرشداً ، له في
معيشته المنزلية ، مظهراً لاسرار الطبيعة وفوائدها .
لهذا قمنا بوضع هذا الكتاب القيم النفيس . آمليز
أن يحوز الرضى والقبول بين يدي كل مقتنيه . ويعمل
بإيمان على ما به ، من نصائح وإرشادات والرجوع إليها
وقت الحاجة

راجينا المولى تعالى أن يمد المجتهدين بالتوفيق وهو

خير مسئول عما المؤلفه

مؤلفات المهندس الخبير : ملك افندى عبده الهوري

الزراعة المصرية : جزئين ثمنها ٢٠ قرشا صاغا . بهما أعظم ارشاد
تلمزارع لاصلاح الاراضى وكيفية عمل السباخ وتقنية البذور وخدمة
كل أنواع الزراعة ألخ بطرق وتعليقات اختبارية علمية وعملية
مهمة جداً .

تربية الأرانب : ثمنه ٥ قروش صاغ يحتوى على معلومات مهمة
لغااية فى تربية الارانب بطرق ية فى السهولة تخول للجميع الاهتمام
بتربيتها فى الحصول على أكثر الارباح والفوائد المدهشة

الجداول الحسائية : ثمنه ١٠ قروش صاغ يشتمل على عموم
الجداول الحسائية من ربح بسيط ومركب ونحويلات المكايل
والمقاييس والموازين ألخ وهو يعد أعظم مساعد لتلاميذ المدارس
والشركات والدوائر وصيارف البلاد وغيرهم

ظهر حديثا كتاب أسرار الطب القديم للمؤلف ملك عبده الهوري
خذ هذا الكتاب لانه طيب يتك يشرح لك عموم الامراض
وطريقة علاجها بطريقة مدهشة غاية فى السهولة

حيث وجد مكتوبا بخط اليد من ألف سنة . وعمات منه جملة
تجارب كان لها النجاح الاكيد و ثمنه ٧ صاغ

فهرست الكتاب

صفحة	صفحة
٢٢ الرسم على الزجاج	(الاولاى المنزلية)
(اشغال المطبخ)	١٠ جلاء الفضة. تنظيف فرشاة
٢٢ منع احتراق الصواني	الشعر الخ .
٢٢ الشوربا ورائحة البصل	(تنظيف اثاث المنزل)
٢٢ تقليل الدهن فى المرققة	١٤ تلصق الخشب . البيانو الخ.
٢٣ قلى الاطعمة	(تنظيف السجاد)
٢٣ منع قذف رشاش القلى	١٧ يحتوى على ستة فوائد
٢٣ تنظيف ابريق القهوة	١٨ البترول والسجاد
٢٣ ازالة رائحة البصل	(المشمع)
٢٣ حفظ كاس الزجاج من الكسر	١٨ يحتوى على ثلاثة فوائد
٢٤ منع احتراق الكمك	١٩ لصق مشمع الارض
٢٤ تنقية مافسد من المسلى	(الزجاج)
٢٤ منع الكمك من فقدان تكلته	١٩ تنظيف الزجاج
٢٤ معرفة جودة صنف الزيت	١٩ تنظيف الاولانى الزجاجية
٢٤ ازالة الملوحة من المرق	٢٠ صنع شفافية الزجاج
٢٥ الفصل بالبطاطس	٢٠ حفظ زجاج المصباح من الكسر
٢٥ كيفية نزع قشور السمك	٢٠ تنظيف الزجاجات (القناني)
٢٥ السكر فى الحضار	٢١ لحام الزجاج والفخار
٢٥ حفظ الابن من الفساد	والنحاس الخ.
٢٦ طريقة لاطفاء الحريق	

٢٦ فوائد البورق الكثيرة

٢٦ تخفيف الكبريت المبلل

٢٧ فخص ماء الشرب

٢٧ اطفاء الغاز الملهب

٢٧ تقوية نور المصباح

٢٨ انضاج الطيور المسنة

٢٨ خبز الحلويات

٢٨ منع فوران الحلة على النار

٢٨ رائحة الطيبخ المحروق

٢٨ الفلينه وتقشير البصل

٢٨ حفظ الخل من الفساد

٢٩ ماء الارز وفوائده

٢٩ ازالة بقع الزيت

٢٩ السعوط الممزوج بالرماد

٢٩ اصلاح الزبدة الفاسدة

٢٩ تنظيف الاسفنج

٢٩ تنظيف البلاعة

٢٩ حفظ السمك من الفساد

٣٠ اخفاء طعم زيت السمك

٣٠ النخالة في الخبز

٣١ الخل والماء

٣١ عدم الشعور بالجوع

٣١ تسكين الجوع الكاذب

والمطش

(الخضروات)

٣٢ حفظ الطماطم وتخفيفها

٣٣ فوائد البطاطس

٣٤ حفظ اللون الاخضر للخضر

٣٤ حفظ الخرشوف

٣٥ طبخ الجزر والبصل

٣٥ حفظ طعم اللويا

٣٥ الايدي وقشور الخضر

٣٥ فوائد البورق للخضروات

٣٥ حفظ البقدونس وامثالها

٣٦ تحسين طعم الكرنب

٣٦ تنضير الخضر الذابلة

(اللحوم)

٣٦ حفظ اللحم

٣٦ ازالة الملح من البفتيك

٣٦ تحسين طعم اللحم عند شية

٣٦ حفظ لحم الدجاج

٣٧ تطرية اللحم القاسي

٣٧ قهوة اللحمية

٣٧ طريقة لمنع فساد اللحمية

(البیض)

٣٨ اختبار البیض وحفظه
وفوائده

٣٩ البیض یتقی جدید دائما

(الملح)

٤٠ فوائد الملح ومنافعه الطیبة

٤٢ السكران والملح

(الشاي والقهوة)

٤٣ معرفة صفة الشاي

٤٣ السكر وتحسين طعم الشاي

٤٣ فوائد فضلات ورق الشاي

٤٣ الشاي والبن وحفظ نكهتهما

(الليمون)

٤٣ حفظ عصير الليمون

٤٤ الليمون والارز

٤٤ ارجاع الليمون الیابس لاصله

(الفواكه)

٤٥ حفظ الفواكه بانواعها

من التلف

٤٦ تحلية الشام وفوائد التفاح

(الازهار)

٤٨ حفظ الازهار وحفظ رائحتها

٤٨ انعاش الازهار

(مهملات نافعة)

٤٨ ورق الكرب

٤٨ الحبز القديم وفوائده

٤٩ بقايا الصابون

٤٩ بقايا الليمون

٤٩ بقايا قشر الليمون

٤٩ قصاصة الورق

٤٩ بقايا النشاء

٥٠ قشر الخيار

(الصابون وفوائده)

٥٢ الاستحمام

٥٤ الفرق والدلك وفوائده

٥٤ حمام صحن وحمامات عطرية

(تنظيف الجسم)

٥٥ تبيض الاظافر

٥٥ الظفر المنغرز

٥٦ عرق الارجل والتعب

٥٧ تنظيف كفوف اليد وحفظها

(الملابس)

- ٥٨ عند غلى الثياب والفانيلا
 ٥٨ غسل الثياب والحل
 ٥٩ تنظيف الكريشة
 ٥٩ غسل الجوارب الملونة
 ٥٩ غسل الاقمشة الملونة
 ٥٩ غسل قمصان الصوف
 ٦٠ تنظيف الحرير الاسود
 ٦٠ تنظيف الحرير الابيض
 ٦٠ الامونياكو والملابس
 الصوفية
 ٦٠ غسل شراشف القطن
 ٦١ غسل الحرامات الصوف
 ٦١ غسل الجوارب الحرير
 ٦١ تنظيف ياقة الرداء
 ٦١ ازالة اخضرار القماش
 ٦١ رائحة جميلة فى المناديل
 ٦١ ازالة لطف الزيت والصداء
 ٦٢ ازالة بقع القهوة والشاي
 » » الحبر
 ٦٢ لحفظ الجوارب من التلف

- ٦٣ غسل المنسوجات الحريرية
 ٦٣ تجعد الثياب
 ٦٣ غسل الانسجة الصوفية
 وغيرها
 ٦٤ ازالة اللبان عن الثياب
 ٦٥ » لطخ الحمر وغيرها
 ٦٦ تنظيف الفرو الابيض
 ٦٦ جعل الاقمشة لا ينفذها الماء
 ٦٦ تنظيف برايتطالقش
 ٦٧ حفظ الفرو
 (تطهير المنازل)
 ٦٨ التبخير بالقهوة
 ٦٨ تنقية هواء الغرفة
 ٦٩ ازالة عفونة المنازل
 ٦٩ الوقاية من العدوى
 (الدواجن والطيور)
 ٧٠ العناية بالدجاج واكنار
 البيض
 ٧٢ تربية الدجاج
 ٧٢ تسمين المواشى
 ٧٢ انهاض الحيوان الساقط
 ٧٢ الكنار (عصفور البيت)

(تربية الارانب)

٧٢ كيفية تربيتها وغذاؤها
وفوائدها

٧٩ امراض الارانب وعلاجها
(ابادة الحشرات)

٩٠ الصراصير والذباب والبق
الخ...

٩٣ اهلاك الفيران

٩٤ (عمل المربات)

٩٣ السفرجل الباذنجان
الشليك الخ...

٩٨ منع المواد الغريبة من المربي

٩٨ مربى المشمش. الكمثرى

العنب. الجزر. قشر البطيخ الخ

(المشروبات الروحية الحارة)

١٠٢ بيان كيفية عمله للاتجار

١٠٤ ماء لتلوين الشراب

١٠٥ ترويق المشروبات

١٠٦ شراب هندي. شراب يمني

عن البيرة. شراب فسبetro

الخ...

(عمل الاشربة)

١٢٤ شراب الورد. البنفسج

اللاوز. التمر الهندي الخ

(الحلويات والفطائر)

١٢٨ المعمول. الغريبة. البقلاوة

كنافة مفروكة. الخ...

١٣٣ ترتيب المائدة

(تحضير الاطعمة)

٢٣٥ شوربا العائلة. شوربا

الدجاج شوربا الخضرا

الخ.....

(في الارز)

١٣٩ الارز المقلل. الارز

مقلوب الارز الدفين الخ.

(المحشوات من الخضرا)

١٤٢ الكوسى محشو. القرع الجزر

الباذنجان. ورق العنب الخ

١٤٤ (في الكيبيات)

١٤٤ الكيبة المدودة. على بخني

الطاظم الخ..

صفحة	صفحة
(في المعجونات)	(الكفتات)
١٦٢ المكرونة بالفرن . الفطائر	١٤٨ الكفتة مشوية . مفرومة .
باللحم الخ ..	محشوة الخ ..
(في الاسماك)	(الطيور)
١٦٥ السمك بالفرن . مقلباً الخ	١٥٠ الدجاج المحمر . بالفرن .
(تجميل)	محشو الخ .
١٦٧ الاعمين . الفم الشعر .	(اللحومات والكستنيات)
الاسنان	١٥٤ الرستو بالفرن . اللحمية
١٧٧ فوائد زيت البترول	في الحل الخ ..
١٧٨ » الصعتر	(طبخ الخضار)
١٧٩ » البصل	١٥٧ البامياء . اللوياء . الباذنجان
١٨٠ » البرسيم	الخ ..
١٨٠ » النباتات	
١٨٣ » طيبة منزلية	
١٨٩ » أجزخانة البيت	

الأواني المنزلية

مهرء الفضة : لا شيء أفضل لجلاء الفضة من الطباشير
الاييض الناعم تترك به أدوات الفضة بفرشاة أو بخرقة
ناعمة من الصوف

تنظيف فرشاة الشعر . أذب قليلا من كربونات
البصودا في الماء البارد ونظفها به ولا تجففها في الشمس ولا
أمام النار بل ضعها في الظل حتى تنشف .

تنظيف الأدوات الفضية : تنظف الأدوات الفضية
جيدا ثم تمسح بقطعة من الليمون (المالح) ثم تغسل وتنشف
فتبيض وتلمع وتبقى كذلك مدة طويلة .

لمنع الصدأ : اذا أردت خزن بعض الآلات والأدوات
الحديدية لمدم الحاجة اليها فلكي تمنع عنها الصدأ ادهنها
بمحلول مركب من كميات متساوية من مسحوق طرابلس
وزيت الآلات النظيف ومتى أردت استعمالها فما عليك إلا
أن تكشط الغشاء المتكون عليها من الزيت والمسحوق

لتلميع الأدوات المعرّبة . تدلك بقطعة من النسيج

المغموس بمحلول مركب من ملعقة من الملح وملعقتين من
الامونياك النشادر وملعقة من مسحوق الجير وبعد ذلكها
تنشفها جيداً بقطعة من النسيج الصوف

تنظيف أوعى الألومنيوم . يصب فيها قليل من الخل
وتحمى على النار ثم تغسل وتنظف فتصير كأنها جديدة
فائرة لمائه . استعمال الماء والصابون وإياك ورماد
الفحم والصودا فهما يسودانه

الطباكين والشوك . مما يضايق ربة البيت أن تحتاج
الى بعض السكاكين والشوك التى تكون محتفظة بها دون
استعمالها فترة طويلة فتجدها واذا بالصدأ قد طغى عليها
وبخاضة السكاكين ولا تقاء ذلك يجب دهنها قبل أن تودع
الدولاب بزيت الزيتون فاذا احتاجت اليها ربة البيت
بعدئذ لم تجد أثراً للصدأ بها .

صدأ الحديد . من أسهل الطرق لازالة الصدأ من
بعض الادوات الحديدية مسحها بخرقة مغموسة في الزيت الحار
تلميع الصور الفوتوغرافية الضريم : خذ قطعة من
ورق النشاف وبلاها بمذوب من ماء صاف وكاورور الزيبق

وافردها فوق الصورة فتعود اليها طبيعتها وألوانها المفقودة
قطعة من الكافور مع اناء الفضة المخبوء تمنعه من
الاسوداد

استعمال قبضة السجوف: قبضان السجوف الستائر النحاسية
إذا اضمحل لونه أمكن تجديدها بمسحها بمجين مصنوع
من التربنتين ومسحوق حجر الخفاف
آلة الفرغ: بعد سلق اللحم وغيره من الأشياء المدهنة
في آلة الفرغ اجعل قليلا من الخبز الناشف في الآلة واهرسه
فينظفها

تنظيف النحاس الأحمر: أحسن طريقة لتنظيف النحاس
الأحمر أو الأصفر هي فركه بالليمون الحامض ثم سكب
الماء الغالي ثم صقه بخرقة نظيفة

لتحليل القطع الحديدية المتداخلة اسكب عليها زيتا ثم
ضعها على شمة منارة فتحمى ويسهل تحليلها

الصيني: لازالة دبوغ الشاي وغيرها من الالوان
الصينية دعها تغلي عشر دقائق في ماء مضاف اليه قليل من الصودا
الصينية المرهونة: لا يجب أن يوضع فيها ماء بارد وهي

سخنة لأن ذلك يدعو الدهان لأن يشتق

من خواص الشمع انه بعد حفظه مدة يزداد نوره
تألقا وتطول مدة استعماله

عاج السكاكين : اذا كانت مقابض السكاكين من عاج
فلا تدع الماء الساخن يمسه وقت الفسيل بتاتا . لانه يمحق
لون العاج ويضعف الجفص الذي يربطها بالسكين

ابريش الشاي الفضي : بعد غسله امسحه جيدا ثم ضع
قطعة سكر تمنع من رائحته التعفن
النزھيب : الذي أصابته البقع يستحسن مسحه بلطف
باسفنجة مبلولة بالتربنتين

الادواني المنقوشة : لا فائدة من تلميع الاواني المنقوشة
بخرقة بل يجب استعمال فرشاة متوسطة القساوة

من السكاكين . قبل سن السكاكين احميها قليلا في
الماء الغالي وهكذا قبل القص والتقطيع تصير أمضي
لعنه الدائم . لاجل اعادة اللعان الى الآنية المذهبة
اغسلها بماء مسلووق فيه بصل

رماد السبجارة . من أفضل ما تنظف به الأواني الفضية

تنظيف البراويز . اذا كانت براويز الصور والمرايا
المذهبة مكشوفة للهبلى فلا بد من أن تتسخ ولا يمكن
تنظيفها بالخرق المبلولة ولا الناشفة لئلا يتلف التذهيب
ولكنها تنظف بالجاد الناعم الذي يستعمل لذلك
تنظيف العاج . تنظف الادوات المصنوعة من العاج
بدهنها بمعجون من مسحوق الخفان والماء ثم تغطى باناء من
الزجاج وتوضع في الشمس بضع ساعات وتصل بقطعة
من الفينيل

تنظيف المرايات . بل المايزيا المكاسة بالبزير وضع قليلا
منه على قطعة قطن وافرك بها المراة فتزول منها البقع وتلمع
تلمع النحاس وابعاد الصراء عنها : اذا ذوبت الشب
الابيض في الماء وأضفت الى المذوب مقدار نصفه من حامض
الهيدور كلوريك (روح الملح) وغطت فيه الاواني
النحاسية بضع ثوان فان لونها يصير كلون الذهب ولن يعلوها
الصداء عدة شهور

تنظيف أساس المنزل

تلميع الخشب : امزج أوقية من زيت بزر الكتان

وأوقية من الخل ومثله من التربنتيا مزجا جيدا فيكون ذلك ورنيش جيد للخشب

مسح الاثاث بالدمربنا : اذا مسحت قطع الاثاث الخشبية مغموسة بمحلول الامونيا وظللت تدعك الخشب عدة دقائق اعطيت لونا لامعا زاهيا . وانما يستحسن عدم استعماله في غرفة مغلقة النوافذ لان البخار المتصاعدها مؤذ
تنظيف البيانو : كثيرا ما تعلق آثار الاصابع على مفاتيح البيانو فاذا اريد تنظيفها امكن مسحها بخرقة مبللة بالبرافين وهو يمنع العث أيضا

دهان ينشف بسرعة : الدهان أو الورنيش الآتي يصلح لتنظيف المواد المعدنية أو الخشبية على السواء يمتاز بكونه ينشف واليك تركيبه : أواق كوبان مانيلو ٣ أواق شيلاك أوقية سندروس تسحق هذه المواد ويضاف الى المسحوق ٤٠ أوقية من الكحول فيذوب ذوبانا تاما ويصلح لتنظيف المواد وصقلها
لزالة البور : المحلول المعروف بماء الزجاج وهو الذي يحفظ البيض من الفساد يصلح لازالة البويات من أي مكان يغمس فرشاة في هذا المحلول وتمريها على البويا مدة

عشرة دقائق فيسهل اذ ذاك ازالها

المحافظة على المائره : اذا ظهرت على سطح المائدة آثار
حرق من وضع آنية ساخنة عليها يمكنك أن تزيلها بأن تدعك
بقطعة قماش بعد غمسها في زيت بذرة الكتان ثم تمرر عليها
قطعة اسفنج بعد غمسها في روح الكافور واعمل ذلك مرة
كل يومين ثم لمع سطح المائدة بالطريقة المعتادة
الرخام الاسود يجب فركه بزيت بذرة الكتان كي يعود
اليه لمعانه الطبيعي

تنظيف الخشب المرهورة : لتنظيف الخشب المدهون
(بالفرنيس) امسحها أولا بزيت الزيتون ثم اصقلها بقطعة
فانلا ولا تستعمل الماء الساخن

خشب المهوجنى ينظف بمزج من الخل و الماء
تقرب المسامير : لسد ثقوب المسامير القديمة امزج
نشارة الخشب بالغراء وادخلها في الثقب فتصير أصلب من
الخشب

اذا شئت دق مسمار في خشب قاس فادخل المسمار
أولا في صابونه يسهل بعدئذ دخوله في الخشب

تنظيف السجاد والمشبع

الفائدة الأولى : إذا تعفن لون السجاد أى (باخ) فذر عليه كثيراً من الملح وأتركه عليه يضاع ساعات ثم أكنسه عنه جيداً فتعود ألوانه إليه على الغالب .

الفائدة الثانية : هي أن يرش عليها خليط من الملح والنخالة ويترك ساعة ثم تمسح السجادة بالفرشاة جيداً .

الفائدة الثالثة : أذب عشرين جزء من الصابون في أربعون جزءاً من الماء وأضف إلى المذوب سبعة أجزاء من الصودا وجزءاً من ماء الأمونيا وجزءاً من السيرتو .

الفائدة الرابعة : أمزج ثمانية أجزاء من ماء النشادر وستة أجزاء من السيرتو الخفيف بالماء واستعمل المزيج الثانى حتى ترى الوسخ على البساط زال فاستعمل المزيج الاول لازالته تماماً فيعود البساط إلى لونه الاصلى وزهائه .

الفائدة الخامسة : أكنس السجاد والبساط بمكنسة مبلولة بالماء العالى بعد أن يضاف إليه ثلاث ملاعق سيرتو وقليل من الصابون فيزدهو لونه ولا يتلف .

الفائدة السابعة : لأجل تلميع السجاد وتنظيفه أهرس رأسين أو ثلاثة من البطاطا هرسا ناعما وانقعها في الماء مدة عشرة دقائق ثم اعصرها جيدا فيه واستخدم ذلك الماء لتفرك السجاد . .

البترول والسجاد : اذا انصب زيت البترول على السجاد فذر عليه دقيق الخنطة وأتركه ليلة كاملة فالدقيق يمتص الزيت ويزيل الرائحة .

المشمع

الفائدة الاولى : ينظف الشمع الذي يفرش به الغرف بالماء والصابون ثم يزال الصابون بالماء النقي وينشف بقطعة من المنسلا ولا يستعمل لذلك الا مقدار قليل جدا من الماء ويصقل بعد ذلك بمزيج مؤلف من كميات متساوية من زيت التربينينا وزيت الكتان

الفائدة الثانية . اخاط معا دقيق الذرة أو البطاطة وزيت الكتان والكحول والخل واجعلها عجينة طرية وخذ قطعة من قماش الصوف وضع عليها قليلا من هذا

العجين وامسح بها جيدا المشمع وافركه بعد ذلك بمخرقة
مبلولة بماء دافئ ونشفه بقطعة ناشفة فيصير المشمع كأنه
جديداً ويبقى على هذه الحالة زمنا طويلا .

وقاية المشمع من التلف : اذا أردت أن تفرش مشمعا
في غرفة أرضها بلاط فذر تحته أولا من نشارة الخشب الناعمة
ثم افرشه فيسلم من الرطوبة ولا يشتد برده شتاء
لصنع مشمع الارضه : خذ مقدار كافي من الماء وأذب
فيه مسحوق الدكسترين حتى يصير غراء سائل سميك وهذا
المزيج يبقى على حاله وقتا طويلا من الزمن

الزجاج

فائده الاولى : ورق الجعراند اسهل طريقة لتنظيف
الزجاج بواسطة بله بالماء وتنشيفه بعد ذلك
فائده ثانيا : إذا أضيف الى الماء الذي تغسل فيه الاواني
الزجاجية كمية صغيرة من مسحوق الشب فان ذلك يجعل
الزجاج يصفو حتى كأنه بلور
- صنع شفافية الزجاج : أذب قليلا من الملح الانجليزي

في كأس من البيرة القديمة وادهن اللوح بهذا المذوب فتكون عليه قشرة بلورية جميلة تقلل شفافته .

مفط زجاج المصباح : يحز إحدى طرفي الزجاجاة بالماس حزا صغيرا .

فائدة ثانية : توضع الزجاجاة في ماء بارد ويوضع الماء على النار وبعد أن يغلي قليلا ترفع منه الزجاجاة وتجنف امام النار فلا تنكسر من حرارة المصباح

تنظيف الزجاجات « الفئالي » : يوضع فيها قليلا من الماء وشيء من الرماد أو النشارة او قطع خم صغيرة أو قصاصة ورق الكتابة وتخفض مرارا ثم تغسل بالماء والصابون وبماء بسيط وتصفى . أما اذا كان بها مواد دهنية أو زيتية فتغسل بمحلول الصودا أو البوتاس

فائدة ثانية : اذا أردت تنظيف الزجاجات الفارغة فضع فيها حصي صغيرة الحجم وقطعا صغيرة من الصابون واسكب على الجميع ماء مغلي ثم رجها مدة دقائق فترى رغوة الصابون ثقيلة جدا وهي تساعد على تنظيف الزجاجاة

الجلسرين والفلين : يحدث كثيرا أن تلتصق الفلينة في

فوهة زجاجة الصمغ أو المواد الزجاجية الأخرى وتلافياً لذلك
يحسن دهن القلينة بالجلسرين فمعدئذ لا يمكن أن تلتصق بالقوهة
لحام الزجاج : اذب قليلا من الشب الأبيض في ملعقة
من الحديد على النار ثم ادهن بالمذوب قطع الزجاج والصقها
مع ربطها وتركها مربوطة مدة فتلتصق جيدا

لحام الزجاج والفخار : أفضل لحام لهذا هو مزيج من
جير باريس وبياض البيض (أو الشيلاك) فبعد أن تجبر
القطع المكسورة تنتظر قليلا ريثما أن ينشف اللحام . وإذا
بقي ثمة شيء منه وارزأ على المكان المحبور فيمكنك أن تزيله
بورق الصنفرة فيبدوا الوعاء المكسور كأنه جديد

لحام الزجاج والنحاس معا : إذا أردت أن تلحم
الزجاج والنحاس معا عمل المزيج المركب من المواد الآتية
جزء واحد من الصودا

٣ أجزاء من الشبه

٣ « من الجير

٥ « « الماء

ينغلى المزيج الى أن يتخشن ثم تتركه ليبرد فيكون منه

لحام قوي جدا يصلح لوصل الزجاج بالنحاس
الرسم على الزجاج : يطلّى الزجاج بالشمع المذوب أو
الدهان (الورنيش) حتى تنشأ من ذلك طبقة فوق الزجاج
ثم يكتب على الزجاج بقلم من حديد يحترق طبقة الشمع ثم
تجيب بمعجون مركب من حمض الكبريت المقوي وكلور
الجير وتضع منه فوق النقش أو الكتابة وتغطيه بغشاء رقيق
من الرصاص وتتركه بضع ساعات ثم ترفع الرصاص فترى
الرسم محفوراً .

أشغال المطبخ

إذا وضع الملح تحت صواني الخبز في الفرن حال ذلك
دون احتراق ما فيها من الاطعمة .
إذا قطع الخبز الفينو الطازة بسكين حى نصاها على النار
لم يتناثر منه الفتات
إذا اشتدت في الحساء رائحة البصل فزد عليها قليلا من
الفجل واغليها بزيادة
إذا كثر الدهن في المرق أمكن تقليله بنقل المرق الى

إناء آخر مارا في خرقة نظيفة بعد نقعها بالماء البارد
عند تسخين الماء وقلبي الاطعمة إذا كان الاناء مغلي
والبخار محفوظا داخله تمت العملية بنصف الوقت المعين لها .
عند قلبي أي شيء كان ضع كسرة من الخبز في المقلاة
واقليها معه فيمنع قذف الرشاش في الوجه .
لمنع التصق الدخان الاسود بالالواني البيضاء اللامعة
على النار تمسح بالدهن وبعد الطبخ يزال الدهن عنها بالماء القاتر
لحفظ أريق القهوة نظيفا يملا ثلثيه ماء مع ملعقة صودا
ويغلي قدر ساعة ثم يرج بشدة وذلك مرة في الاسبوع .
إذا احترق قعر المقلاة أثناء الاستعمال فلا ترمي بل
تذري الرماد البال بالماء وتترك فيزول الاحتراق وتبقي
المقلاة سليمة .

رائحة البصل : إذا أكلت بصلا وأردت أن تختفي
طعمه ورائحته فأنغمس البقدونس في الخل واكله بعده
إذا أردت أن تصب سائلا سخنا في كأس من الزجاج
وخفت أن ينكسر فضع فيه ملعقة من الفضة أو المعدن قبل
صب السائل فيه فلا ينكسر

إذا وضعت الكعك في فرن وخفت أن يحترق فضع
الى جانبه في الفرن إناء فيه ماء

إذا كثر نور الشمس في بيت قل استدعاء الطيب اليه
الطعام السامن : إذا أردت بقاء الطعام ساخنا فلا تبقيه
في الفرن ولا فوق النار لئلا يجف ويحترق بل ضعه في صحن
فوق قدر بها ماء غال وغطه جيدا فيمتلئ سخنا

تنقية ما فسر من السمن والرهن : سخن ما فسر من
السمن أو الدهن بعد أن تطيف اليه قليلا من الحامض
الكبريتيك الخفيف فهو يتحد بنوات الفاسدة وينفصل السمن
والدهن النقيان .

لمنع الكعك من فقدان نكهته من تقادم العهد عليه
توضع معه في الوعاء الموضوع به قطعة من الخبز النسيك
وتبدل بقطعة طازة كل ثلاثة أيام

مودة صنف الزيت : لون زيت الزيتون يدل على
جودته فكلما كان أميل الى الصفرة كان نوعه أجود

إزالة الملوحة من المرق : إذا زادت ملوحة مرق اللحم
أو إذا سلق لحم مملح واردة إزالة الملوحة منه فالتق فيه

جزرتين مسلوقتين واتركه حتى يبرد فالجزرتان تمتصان
أكثر الملوحة

الفصل بالبطاطس : إذا اسودت اليدان من مسك
آنية سودتها النار سهل تنظيفها بتركها حينئذ بالبطاطس
المسلوق ثم غسلها بالماء الساخن

إذا كانت الفلينة كبيرة لا تدخل الزجاجاة فانقعها قليلا
في ماء غال فتلين ويسهل سد الزجاجاة بها .

كيفية نزع قشور السمك : إذا رأيت صعوبة في نزع
قشور السمك ضعه في الماء الغالي دقيقة فيسهل نزع

السكر في الخضار : إذا أضيف قليلا من السكر الى
البازلا وقتما تطبخ جاد طعمها وإذا أضيف كربونات الصودا
لانت وبقي لونها الاخضر فيها .

مفط اللبن : لحفظ اللبن مدة طويلة ضع فيه ورق
بخل بعد غليه

اسمنت مبير : إذا احتجت الى اسمنت ولم يكن ذلك
في متناول يدك فامزج بياض البيض بالجير غير مطفى واخفق
الجميع معاً الى أن ينشأ من ذلك شبه معجون وهذا يشبه

الاسمنت في كثير من خواصه .

لإطفاء الحريق : إياك أن تحاول إطفاء الحريق بالماء .
فانه يزيد النار اشتعالا واحسن طريقة لذلك ان تمنع الهواء
بأن تذري عليه التراب ويمكن اطفاءه ايضا بسكب كمية
كبيرة من اللبن الحليب .

فوائد البورق : فوائده كثيرة جدا ويجب الا يخلو
منزل من هذا العقار فهو يصاح الآتي :

تنظيف الانسجة الدقيقة وغسل الملاعق والشوك
والسكاكين وغسل العيون وتطهيرها وتلطيف التهابات الجلد
وقتل الصراصير

تخفيف الكبريت الحبل : كثيرا ما يحدث ان تبل
عاب الكبريت او تصل اليها الرطوبة فتعتبر غير صالحة
للاستعمال وتزوي . وهذا خطأ فانه يوضع حبات من الارز
في علب الكبريت فعند ذلك تمتص الرطوبة وتبقى صالحة
للاستعمال .

تقشير اللوز : يجب ان يستعمل في تقشير اللوز
لاستعماله للكمك الطريقة الآتية .

يوضع في إناء به ماء غال بضع دقائق ثم يصفى الماء الساخن ويصب فوق اللوز ماء بارد . ويترك خمس دقائق وبعد ذلك يمسح بنقطة خشنة فلا يلبث القشر حتى يزول بمتنهي السهولة

فحص ماء الشرب : لفحص ماء الشرب والتأكد من نقائه يؤخذ ملء قدح منه وتذاب فيه قطعة من السكر ويترك حتى الصباح التالي فإذا وجد أن الماء عكر كان معنى ذلك أن به مواد غريبة

تنظيف السمك : خير أداة لتنظيف السمك من خراشفه هي مبشرة البطاطس فإنها تقشره بسرعة وبسهولة لا تخطر على البال ..

إطفاء الغاز الملتصق : ضع فوق البترول الملتصق جانباً من الرمل أو التراب أو اللبن فيظنماً في الحال ولا تحاول أن تطفئه بالماء فيزداد اشتعالاً .

تقوية نور مصابيح البترول : غطس فتيلة شريطة المصابيح وهي جديدة في الخل الجيد واتركها حتى يخف ثم استعملها في المصباح فيكون لها نور ساطع .

أضف إلى زيت البترول الموضوع في المصباح ملعقتان من السيرتو . أوضع كل يوم في المصباح قطعة من الشب الأبيض بقدر البندقة .

انضاج الطيور المسنة : اذا ذبحت أوزة أو بطة أو دجاجة أو حمامة مسنة فيجب أن تعلقها من رجلها بعد تنظيفها بخيط لمدة ساعة في الهواء الطلق وبعد ذلك تطبخها فتتضج بسرعة .

الحلويات اذا وضعت قطعة الحلويات على بلاط الفرن ولم تحم جيدا فذر على البلاط سكرا مسحوقا واقلب القطع على وجهها فتحمر

لمنع الفوران عند غليه تدهن حرق المقلاة بالسمن اذا انتشرت رائحة الطبخ المحروق في المقلاة اغلى معه قليلا من الخمر فتزول الرائحة

عند تقشير البصل ضع فلينة بين أسنانك فتمنع تأثيره في عينك

لحفظ الخل وسائر المخلات من الفساد ضع على فوهة الإناء خرقة مملوءة بيدر خردل فتمنع فسادة .

الماء الدورر : الماء الذى سلق فيه الارز ينمى جدا في تنظيف
الصدياء بوضع القطعة الصادئة فيه نحو - ٥ - ساعات ثم
تغسل بالماء الصافي .

اذا كانت ريشة القلم تقطر الحبر بسرعة اغمسها بالحبر
واحملها فوق لهيب ثم امسحها جيدا فيوقف سيلان الحبر .
يقع الزيت والنقطران تزال بالبتزين والغاز
السعوط الممزوج بالرماد اذا ذر في زوايا المطبخ طرد
الصراصير .

اصراع الزبد الفاسدة : اذا فسدت الزبد يمرور مدة
عليها فضعها على النار حتى تذوب واقشط القشطة عنها ثم ضع
فيها قطعة خبز محمصة فبعد بضع دقائق تصير الزبدة صالحة
تنظيف الدفنج : اذا التسخت اسفنجة وصار مامسها
غرويا فاقطع رأسا من البطاطس وافركها بها ثم اغسلها جيدا
فتنظف وتزول المادة الغروية .

تنظيف البهراة : اذا سدت بلاعة في غرفة الغسيل
فاجري فيها ماء مغلى مدة دقيقتين فتفتح
تفطر السدك من الفسار : تنزع أمعاءه وينظف

داخله ويحشى بنفخ الخشب مسحوقا سحما خشنا ويطمر في
مثل هذا الفحم .

انقضاء طعم زيت السمك : امزج ٢٤ درهم من روح
الليمون و ١٢ درهم من الاتير الكبرى و ٦ دراهم من
الكبراويا و ٦ دراهم من زيت النعنع و ٦ دراهم من زيت
القرنفل فاذا أضفت ١٢ نقطة من هذا المزيج الى كل ملعقة
من زيت السمك زال طعمه الكريه .

الطمر السام : اذا طبخت النطر فاستعمل ملعقة من
الفضة فاذا اسودت فاطرح النطر ولا تأكله لانه سام .

النخالة في الخبز : اذا صنع الخبز من لباب القمح
الخالص فانه يحدث الامساك ولكن اذا أضيف اليه قليل
من النخالة ولو بنسبة لكان في هذا ما يحمل الامعاء على
التنبيه والتحرك فيبقى الانسان بذلك مرضا هو عليه جملة
الامراض

طعام الصغار : الخبز المدهون بالعسل من الماء كل
التي يحبها الصغار وهو خير من الخبز المدهون بالزبدة او
المريبات على أنواعها .

منظ اللين منه الحموضة : خذ قليلا من حمض البوريك
بين اصبعيك وضعه في الحليب مهما كانت كميته كبيرة فلا
يحمض لمدة ثلاثة أيام .

إذا أضيف الخل الى الماء وغسل به النمل زالت رائحة
البصل والسمك والكرنب

تعصر نصف ليمونة حامضة في نصف كأس ماء بعد
أن يكون أذيب فيه شيء من السكر ويضاف الى ذلك نصف
ملعقة من كربنات الصودا وتحرك فيه فيزيد المزيج ويشرب
وهو مزبد .

عزم الشعور بالجوع : أقراص النعنع تقلل الشعور
بالجوع فإذا اضطر أحد أن يقيم بلا طعام مدة وأكل قرصين
أو أكثر من أقراص النعنع زال شعوره بالجوع أو خففه .
تسكين الجوع الثأب والعطش الثأب : بعض الناس
يكونون عنده شعور بالجوع وفي الحقيقة طعامه لم يهضم
فلاجل تسكين ذلك تستعمل المياه الصودية وجميع المحتوية
على غاز حمض الكربونيك فبمجرد الشرب من أحدها
يزول الشعور الكاذب وشرب الماء الفاتر او المحتوي على

قليل من الشاي او الكراوية او انيسابونج او القرفة وما
شبهه يزيل العطش الكاذب ولايس الماء المشبع بنافع

الخضروات

مففظ الطماطم : تحفظ الطماطم صحيحة بوضعها في اناء
واسع الفم وبه ماء ممالح وشيء من الخل وهذا الماء يكون وافياً
بالشرط اذا وضعت فيه بيضة وطافت على وجهه اما الطماطم
يلزم انتقاؤها بالواحدة ونزع ساقها وبعد وضعها في الاناء
تثقل بقطعة خشب نظيفة لتبقى مطمورة في الماء ثم بعد ذلك
يصب فوق الماء قليل من زيت الزيتون لمنع الهواء

تجفيف الطماطم : تؤخذ الطماطم الناضجة وتعصر في
كيس وتبسط العصرة على اوان واسعة او الواح وتجفف في
الشمس وبعد ان تجف تدق ويحفظ دقيقها في اوان مسدودة
وعند الحاجة يذاب هذا الدقيق في ماء ساخن ويستعمل
في الطبخ .

مففظ الطماطم من النار : يؤخذ ما يكون منها
ناضجا وسليما وتغسل جيدا او توضع في وعاء من زجاج

وتعصب عليها مزيج مركب من ٨ أجزاء من الماء وجزء من الخل وبعد امتلاء الوعاء يصب فيه شيء من زيت الزيتون لمنع الهواء .

البطاطا : تنقع البطاطا من التهييل عند غليها اقشرها جيدا واعد عليها بماء الملح فتجف ويجود طعمها وضع معها سكرًا بقدر الملح فتصير ألذ وأنعم في الفم .

بدلاً من تقشير البطاطا قبل سلقها اجرح كل رأس جرحاً محيطاً بها فبعد الغلي يمكن نزع القشرة بضغط خفيف بالاصابع .

إغلي قشور البطاطا في القدر الوسخة فتتنظف حالا .

قبل خبز البطاطا عرضها لحرارة الشمس نحو ربع ساعة فلا تنتضى بعد ذلك الا نصف الوقت لخبزها في الفرن فيجود طعمها وتركو رائحتها .

قشور البطاطا المسلوق قديماً إذا خلط بالزرق والميدان كانت أفضل في اضرار النار حتى من البترول

هذه اللونه الصفراء : للآثمار والبقول المحللة توضع
الملح في الماء وهو يغلى ثم ترفع منه ويصب عليها خل سخن
وتترك فيه ثلاثة أيام ثم تغلى في ماء آخر مملح ويصب عليها
خل سخن مرة ثانية .

هذه الخرشوف : تنزع الاوراق الخارجية وتلقى
وتقطع أطراف الاوراق الباقية الى ثلث ارتفاعها وتلقى هذه
الاطراف وتقسم كل خرشوفة قسمين وينزع من قبها الوبري
ويلقى وتقطع الجزوع ويغطس الخرشوف مع الجزوع المقطعة
مدة يسيرة جدا في ماء غال ثم يخرج من الماء ويترك حتى
يبرد ويوضع الخرشوف مع تلك الجزوع في آنية من خزف
أو من زجاج واسعة التم ويغمر بماء مملح ويصب فوق هذا
الماء سمن مذاب وبعد أن يجمد السمن يصب فوقه شيء من
زيت الزيتون الجيد

فائدة ثانية : يحضر كما ذكرنا آنفا غير انه بعد إخراج
من الماء الغالي يلقى حالا في ماء بارد ثم يشبك في خيط متين
ويعلق في مكان حار ويبقى معلقا على الدوام ويجتنب وضع
ملح سواء كان في الماء الغالي أو البارد فان الملح يجذب

الرطوبة فيفسد الخرشوف

لتسهيل طبخ الجزر والبصل يشق من وسط أليافه
فيُنضج بسرعة ويجود طعمه

عند طبخ اللوبيا يوضع معها قليل من السكر فيجود
طعمها وقليل من الصودا فيحفظ طعمها

لجعل اليخنة ذات لون أحمر بدون وضع ملونة فيها
يقشر البصل ويغسل مع اليخنة فتتلون

إذا التصقت قشور الخضر بيديك فاغمسها بماء الشاي
ثم بالماء الساخن فتزول

البقول التي لم يمكن استعمالها إذا حفظت ضمن ورق
جريدة بقيت أطرى وأصالح مما لو تركت معرضة للهواء

البورق أفضل من كروونات الصودا للأغلى مع الخضر .
كما أنه يستخدم مكان الملح لفصلها فهو يحسن طعمها ويطرده
الهوام والحشرات المخبئة بين طياتها

العدس والبقول والحمص من أكثر الحبوب تغذية
لأن فيها المواد التي تؤلف العضل منها .

البقدونس وأمثاله من البقول يمكن حفظها من فصل

إلى آخر بتعليقها إلى أن تجف ثم توضع في كيس ورق
وتحفظ في مكان غير رطب إلى حين الحاجة
عند سلق البقول الخضراء توضع معها قطعة صغيرة
من السكر فتحفظ لونها ويتحسن طعمها
عرقان أو ثلاثة من الكرفس اذا غليت مع الكرنب
عند سلقه حسنت طعمه وقللت رائحته
لأجل تنضير البقول والخضر الذابلة تغمر ساعة في ماء
زيد عليه عصير ليمونة .

اللحوم

لحفظ قطعة اللحم جيدة تعلق بخيط بدلا من وضعها
في صحن لأنها إنما تفسد من السوائل الناضجة بها
بعد قلي البفتياك المالح توضع قطعا من الجزر في
السوائل الباقية فيمتص ملحها وتصير صالحة للأغذاء
عند شي قطعة اللحم تغمس بمزيج من الزيت والخل
والخمر فيجود طعمها ورائحتها وتلين .
لحفظ لحم الدجاج نظيفا أبيض عند غليه توضع في الماء

عصير نصف ليمونة

لأجل تطرية اللحم القاسى عند سلقه أو طبخه يوضع على الماء قليل من الصودا .

اللحم القاسى يذرع عليه قليل من الخل قبل شيه على نار خفيفة .

إذا شئت أن يبقى اللحم المسلوق طريا فلا تدعه يغلي زيادة عن عشر دقائق بل يرفع عن النار حتى يقلص لأن الغلي المتواصل يقسي اللحم .

قهوة اللحم : ضع قطعة من لحم البقر الطري على لوح واكشطها بسكين كبيرة حتى تستحيل الى مادة كالب وامزج هذا اللب بثلاثة أمثاله من الماء وحركه جيدا حتى يتكون من ذلك مادة كالعصيدة أو كاللبن وضعها على نار خفيفة وأنت تحركها حتى تغلى ثم ترفع عن النار فيكون منها طعام سهل الهضم .

طريقة لمنع فساد اللحم : اذا علقت اللحم في مجرى الهواء حتى تجف فذلك أصلح لبقائها سليمة في زمن الحر من وضعها في صحن تحته ماء . وعلى كل حال لا يجوز وضعها في

مكأن فيه آثار لحمه قديمة منتنة لثلا يدب الفساد فيها حالا .

البيض

اعتبار البيضة لمعرفة الفاسد : ذوب ١٢٥ جراما من ملح الطعام في لتر من الماء المقطر وضع البيض فاذا غاص في الماء حتى وصل الى قاع الاناء كان ابن يومه وان لم يصل كان ابن الامس وان عام بين مائتين اي في المنتصف كان ابن يومين . واذا طاف وخرج جانبا منه من الماء كان فاسدا

مفط البيضة : يحفظ البيض من الفساد مدة طويلة اذا وضعت كل بيضة منها على رأسها . لان البيضة التي توضع على رأسها يعوم معها في وسط زلالها فلا يمس قشرها وأما اذا وضعت على عقبها أو على جانبها فلا يلبث معها ان يمس قشرها فيسرع الفساد اليه .

صفار البيضة : يمكن الاحتفاظ بصفار البيض طازجا عدة أيام اذا غطي بطبقة من اللبن أو زيت الزيتون وهذه الطريقة مألوقة في بعض بلدان أوروبا حيث البيض قليل وغالي الثمن

صفار البيضه وبياضه : ربما كان البيض في طليعة المواد التي لا غنى عنها في المنزل لكثرة وجوه استعماله . ومنها يزيل الصفار بقع الشكولاتة والقهوة والطين من أي نوع من الاقمشة دون أن يصيبها باي تلف فتوضع منه كمية قليلة جدا بقطعة من القاشة ويمسح بقطعة قماش مبللة بالصابون والماء الساخن ثم تغسل الملابس بالماء البارد واذا خلط صفار البيض والجلسرين بمقادير متساوية كان المزيج محلولاً بديعاً لمداد اذ الحروق .

وبياض البيض وحده مفيد جدا للشعر اذا مسح به جلد الرأس جيدا قبل النوم ثم غسله بالماء الفاتر .
لوقاية البيض من التكسير عند سلقه ضع في الماء الساخن ملعقة من الخل

زيت الخروع يفقد طعمه تماماً بمزجه وضربه بزلال البيض .

اذا غلى البيض المسلوق اكثر من الرغبة واريد تطريته وجب وضعه في ماء بارد نحو نصف دقيقة
البيضة الجديدة المأخوذة من بيت الفرخة اغمسها نحو

دقيقة في الماء الغالي فتبقى جديدة مدة طويلة
إذا دعكت كراسي الجلد بياض البيض المخفوق جيداً
زان منها كل وسخ وظهرت كأنها جديدة وإذا أضفت قليلاً
من بياض البيض المخفوق الى السلطة جعل طعمها لذيذاً

الملح

الملح مهيج للغشاء المخاطي فاذا أذيقه بالساء ومصصته
بأنفك كثر إفراز المخاط منه فهو يفعل بالغشاء المخاطي في النـم
والمعدة كما يفعل بالغشاء المخاطي بالأنف فاذا أكثر الإنسان
من استعمال الملح فلا بد من أن يصيبه زكام مزمن في معدته
وأمعائه والمقدار الكبير من الملح مقيء ومسهل لهذا السبب
عنه يقال أن بعض امراض القلب والكليتين مسبب عن
الاكثار من اكل الملح ولذلك يستفيد المصابون بهذا المرض
من الاقتصار من اكل اللبن لأنهم يمتنعون بذلك عن اكل الملح
ولا دليل مطلقاً على أن مالح الطعام لازم للهضم لأن الطعام
يهضم بدونه وفي الاطعمة الطبيعية ما يكفي من الاملاح
وقد قدر بعضهم أن الملح الذي يجوز أن يأكله الإنسان في

اليوم يجب ألا يزيد عن ثلاثين قمحة كما أن الاكثار منه يدعو
الى العطش كما لا يخفى لانه يخرج السوائل فيشمر بالحاجة اليها
والخلاصة أن الاكثار منه لا يخلو من الضرر والاقلال

لا يضر بل ينفع

الماء المملح يساعد على إفاقة من أغمي عليه بسبب صدمة
قوية وذلك بطريق الرأس

إذا أذيب شيء من الملح في ماء ساخن كان منه مقيء
ولذلك يعتمد عليه في معالجة السموم قبل حضور الطبيب
إذا سخن قليل من الملح في كيس على النار ووضع على
الجبهة أو التمنا أزال ألم الصداع .

تعالج الاعين التي تعبت من كثرة الشغل بغسلها بماء فاتر
أذيب فيه قليل من الملح .

غسل الرأس كل مدة بالماء المملح يمنع سقوط الشعر
إذا أضيف مقدار وافر من الملح في ماء الاستحمام كان
منفيدا كالاستحمام في البحر

تزال بقع النبيذ عن الاقمشة البيضاء بوضع ملح عليها
برهة وغسلها

الاشياء المصنوعة من قش أصفر مجدول تنظف بماء مملح

قوائر الماء والملح : أذب نصف ملعقة صغيرة من ملح الطعام في قليل من الماء واشربها فيزيال الحزة والتخمة وإذا اعتاد الانسان شرب ماتقدم كل يوم على خلو المعدة وزاد الكمية تدريجيا وراعي حاله في الطعام شفي من سوء الهضم الاعتيادي في بضعة أيام وهو نافع جدا للمقروح الجلدية كما أنه ينفع للدغ الحشرات .

قليل من الملح على طرف اللسان تابعة بعد عشر دقائق جرعة ماء بارد يشفي الصداع وهو يقوي اللثة وينظف الاسنان الملح الناعم يشفي كثيرا من النوازل بواسطة أخذه بكميات قليلة وقليل منه مع الماء الدافئ يحل القبض والامساك وعسر الهضم .

الملح القوي مع الماء يوقظ من أغمى عليه وخصوصا للسكران

الشاي والقهوة

معرفة صفة الشاي . اذا أردت معرفة صنف الشاي
فاحرق ورقة فان الجيد منه يحترق بدون انتاج دخان كثير
وقد يزداد الدخان بازدياد رداءة الشاي
عند غلي الشاي ضع في المغلاة ملعقة سكر واحدة
فتشقق أوراق الشاي وتجعله قويا .
اسكب ماء غاليا على فضلات ورق الشاي المحفوظة
من استعمال كل أسبوع فيصفو منها سائل جيد لتنظيف
الخشب المدهون ويجعل المرايا والشبابيك لامعة كالبلور .
الشاي والبن : ضع البن والشاي في آنية مسدودة سدا
محكما لئلا تطير منهما المادة التي تتوقف نكهتهما عليها .

الليمون

مفط عسبر الليمون : يعصر ويصفي ويوضع في زجاج
ويصب على وجهه قليل من زيت الزيتون النقي وكلما أريد
استعمال قليل منه استخرج الزيت أولا بقطعة من القطن

تغمس فيه رويدا رويدا ثم يأخذ المقدار المراد استعماله ويعاد
الزيت اليه واذا قل في الزجاجية الأولى يفرغ في أصغر منها
حتى يملأها ولا بد من بقاء الزيت على وجهها دائما

اعصر قليلا من الليمون الحامض على الارز عند سلقه
فيبيض وتتفرق حبوبه .

عند ما تقسم ليمونة فالتقسيم الباقي بدون استعمال
يتلف عند تعريضه للهواء فاذا وضع تحت كأس مقاب منعت
الهواء ويبتنى صالحا بضعة أيام .

قليل من عصير الليمون يزداد على الماء الذي يسلق فيه
البطاطة يحفظ له لونه الجيد .

اذا بفس الليمون ضعه في الماء الساخن غير الغالي مدة
ساعتين ثم نشفه واتركه يبرد فيصير طريا ممتلئا عصيرا .

حامضه المحصرم وغبره : يعصر المحصرم ويصفى جيدا
ويملح ويغلي حتى يشتد قوامه ويصير كالعسل وبعد تبريده
يوضع في زجاجات وتسد سدا محكما وعند الحاجة يذوب
قليل منه في الماء ويضاف الى الطعام .

ويستحضر بهذه الطريقة ذاتها حامض الرمان والليمون
وما أشبهه .

الفواكه

مفط الليمون : يعجن اذا عرض للرطوبة ومنعه عن
العفن خذ رملاً ناعماً وسخنه وأتركه يبرد وخذ صندوقاً
وضع فيه طبقة من الرمل ولف كل ليمونة بورقة ورصها في
أسفل (قعر) الصندوق بحيث يكون ذنبها على الرمل ولا
يجب أن يلمس الليمون بعضه بعضاً ولما تمتلئ هذه الطبقة
رش عليها الرمل مقدار ٤ أو ٥ سنتيمتر وأعد الرص في الطبقة
الثانية كما فعلت أولاً حتي تمتلئ الصندوق .

النطع والكهري : أجنى التفاح والكهري في وقت
تكون فيه حرارته ناشفة ونظفها جيداً بقطعة شاش وانفها
بالورق وضعها بعد ذلك في موضع جاف ولا تعرضها للبرد
والرطوبة .

مفط الخوخ : أجنى الخوخ قبل نضجه وضعه في أكياس
صغيرة من الورق وأقلها جيداً ورصه على القطن دون أن

بلمس بعضه وأحفظه في غرفة محتوية على هواء ولكن ليست كثيرة الرطوبة .

مفظ العنب . اجنه في وقت جاف قبل نضجه بقليل وضعه في أكياس صغيرة تعلقها على حبل وإذا غفن منه شيء انزعه عنه في الحال .

مفظ البرتقال : يوضع في برميل أو صندوق رمل ناعم وجاف جداً وتلف كل برتقالة بقطعة من ورق الكتابة الأبيض وتطمر في الرمل بشرط ألا تمس بعضها بعض ويكون عرقها الى أسفل ويغطي الصندوق أو البرميل جيداً وبهذه الوساطة يحفظ البرتقال مدة طويلة .

تحلية الشام : إذا كانت شامة غير ناضجة جيداً أو ليست حلوة تقطع نصفين على طولها قبل الأكل بنصف ساعة وينزع منها البذرة ويذر عليها المقدار اللازم من السكر المطحون (الناعم) ثم تجرح قليلاً بحرف السكين من الداخل ليتسرب السكر الذائب الى داخلها وتطبق الشامة بعد ذلك فيصير طعمها لذيذ وهذه الطريقة أحسن من تغميس الشام بالسكر عند أكله .

فائدة التفاح : يحسن بكل والدة أن ترغب أولادها حتى
يأكل كل منهم تفاحة في الصباح حال قيامه من النوم فإنها
تسهل الامعاء وتنقي الدم

الازهار

مفط الازهار : اذا أردت حفظ الازهار لمدة طويلة
ضعها في ماء مغلي بعد تبريده فهي تظل نضرة مدة أيام

فائدة ثانيه : أضف كمية من (زهرة الغسيل) الى الماء
الذي توضع فيه الازهار حتى يصير لونها أزرق خفيف فان
ذلك يجعل الازهار تعيش ضعف ما تعيش عادة .

مفط رائحة الازهار : اذا أضفت قليلا من ملح الطعام
الى ماء الزهرية أمكن بذلك حفظ رائحتها مدة طويلة

انعاشه الزهور : يضاف بعض نقط من النشادر
(عشر نقط لكل لتر ماء) وتسقي به الزهور كالورد وغيره
تختش وتبقى رائحتها

مفط الرائحة الزهور المرة للتحفيف : يذر عليها مسحوق

الحامض السابيليك وتكبس بعد أن تجف لينزع عنها
المسحوق بفرشة ناعمة .

مهمات نافعة

ورق الكرب : فوائد هامة فهو ينقي القروح والدمامل
ويسكن آلام المفاصل والاعصاب وكيفية استعماله بسيطة جدا
وذلك أن تؤخذ الورقة المقطوفة حديثا وينزع عنها أو تدق
ضالعها الخشنة وتوضع على محل الألم بعد تنظيفه بالماء الفاتر
ويربط عليها لمنع سقوطها فإذا كان قراحا طهره أو دملا أنضجه
وسحب ما به من المواد الفاسدة وإذا كان ألما في الاعصاب
والمفاصل سواء كان ناتجا عن روماتيزم أو شدة تعب أسرع
في التسكين ويجب إبدال الورقة مرتين أو ثلاث مرات في
اليوم الى أن تزول العلة .

ماء الخبز : يوضع ١٢٥ جراما من الخبز المفتت في كيس
من الشاش الرفيع جدا ويربط الكيس ويلقى في وعاء مملوء
بأربعة أو خمس كأسات ماء ويغلى ٢٠ دقيقة ثم يعصر الخبز
في الكيس ويحلى العصير بقليل من السكر فيكون شرابا

مغذياً للاطفال ولذوي المعدة الخفيفة

بقايا الصابون : اصنع كيساً من نسيج كثير النسام وضع فيه بقايا الصابون ثم استعمل هذا الكيس للغسل كما تستعمل لوح الصابون الكبير .

بقايا التيمور : إذا عصر الليمون الحامض فلا ترميه بل استعمله لتنظيف الاصابع من الدبوغ ومع قليل من الرمل جلي الانية النحاسية وتنظيف الحلل وغيرها مما يلصق بها من الأوساخ والروائح الخبيثة .

فسر البريقال : إذا جمع قشر البريقال وجفف فهو شعله من أجود انواع الوقود

قمصاة الورق و القمم : قصاصة الورق وفضلاتها وقود جيد إذا بليت بالماء وعصرت وجعلت كرات صغيرة وتركت حتى تجف فانها توضع مع الفحم وتشتعل معه كأحسن الوقود بقايا الفناء : بعد استعمال النشاء المذوب في الكي لا يرمي بل يبتى حتى تصفو المياه ويرسب النشاء في أسفل الوعاء ثم يخرج الماء ويصفى النشاء الراسب على نار خفيفة فيصطب ويعود صالحاً للاستعمال مرة أخرى .

مركب يستغنى به عن الفعوم : يؤخذ ٥٠ جزءا من نشرة
الحشب و ٢٠ جزءا من الطينة الزراعية الناعمة ويخلط جامدا
بما يلزم من الماء ثم يضاف الى ذلك ١٠ أجزاء من القطران
ويخلط أيضا وتعمل من هذا العجين أقراص بالحجم الذي يراد
وتجفف الاقراص في محل هاديء وجاف ونار هذا المركب
قوية وطويلة المدة .

قشر الخبار : قشرة الخيار إذا ألقيت على جبهة المحموم
قامت مقام الشاج يتبريد الحرارة

الصابون

الظليل مقام الكبير : التليل من رغوة الصابون يقوم
مقام الكبير وكثرة الرغوة بالصابون تعد اسراف لأنه مادام
الحساء قد تغطى بطبقة رقيقة من الرغوة فلها تنظفها مثل
الطبقة الكثيفة بلا أدنى فرق

البر الجميلة : أحسن ما تفعله السيدة للعناية بيديها إن
تسلها في الصباح والمساء بماء فاتر إما بالصابون وإما بلا
صابون ثم تمسحها بليمونة بعد تشيئها وقبل أن تأوي الي

فراشها تدهنها إما بزيت اللوز وإما بالفازلين وهنا يجب ألا
تنسهما إلا قليلا فعند الصباح تجدهما في نعومة جميلة ووقت
النوم يجب نزع الخواتم لأنها تحبس الدم أحيانا وقد تؤدي
إلى ورم الأصابع

الماء والصابون : على الرغم من وجود مواد كثيرة
يمكن استعمالها للتنظيف . فإن ليس هناك ما يعادل الماء الساخن
والصابون في التنظيف والتطهير وليست الملابس وحدها
هى التى تغسل بالصابون والماء الساخن ولكن الاثاث
والبلاط أيضا يجب أن يغسلا بهما . وإذا قيل أنهما يذهبان
بشيء من طلاء الاثاث فيجب ان نذكر أيضا أنهما يذهبان
بجراثيم الأمراض .

الفُف : اغسل يداك جيدا بالصابون الذي يتوفر فيه
المادة الدهنية وجففها بعناية ثم افصل يياض بيضة عن الصفار
واضربه جيدا وأضف اليه مقدارا طفيفا من الشب وضع
طبقة من هذا المزيج على يديك واركها الى أطول مدة
ممكنة ويحسن لبس القفاز اذا دهنت قبل النوم .

صابون تشيمبرى : يقطع الصابون الأصفر الانجليزي

المعروف بصابون (وندسور) ويمجن بجزيئين متساويين من ماء كولونيا وعصير الليمون الحامض ويوضع المعجن في قوالب الى أن يجف .

الاستحمام

الاستحمام بالماء البارد والسخن والغسل البسيط بالاسفنج : كثيرون من الناس يدخلون الماء البارد يوميا ويمكثون فيه مدة طويلة فهذه الطريقة لا يتحملها الا أقوىاء الجسم جدا ولذا يجب استشارة الطبيب قبل استعمالها وبفرض أن يأمر بها الطبيب فلا ينبغي بوجه عمومي إطالة المكوث في الماء بل يكتفي بالدخول فيه والخروج منه حالا ويقتضي أن تكون درجة برودة الماء من ١٠ الى ١٥ سنتيغراد فوق الصفر ولا بد من فرك الجسم وذلك بعد ذلك أو المشي سريعا أما الاستحمام بالماء الساخن فهو مفيد بالاكثر لمن يكون دمهم كثير الصعود الى المخ ولا ينبغي أن تزيد حرارة الماء عن درجة ٣٨ سنتيغراد والاكثر استعمالا هو الاستحمام بالماء النار الذي تكون حرارته من ٢٠ الى ٣٠ سنتيغراد ومدد

المكوث فيه لا تقتضي أن تقل عن ١٥ دقيقة ولا تزيد عن ٣٠ دقيقة إلا إذا أشار الطبيب بخلاف ذلك .

وإذا كان ليس لدى الإنسان من المعدات ما يسمح له بالاستحمام بحسب الشروط المطالبة فيمكنه مراعاة لنظافة الجسم أن يغتسل بأسفنجة مبتلة سواء كان بماء بارد أو بماء فاتر .

والحذر من الاستحمام قبل أن يتم الهضم أي قبل ساعتين أو ثلاث ساعات على الأقل بعد الأكل مهما كانت صفة الاستحمام ومهما كان الأكل خفيفا .

ومما ينافي أصول النظافة والصحة ويمجه الذوق السليم استئمان ذات الماء الذي اغتسل فيه شخص آخر مهما كان هذا الشخص نقي الجسم وخالي العاهات والأمراض وقد اعتادت بعض الوالدات أن يدخلن في حوض الماء مع أولادهن فإذا كان هذا الأمر مضرًا بالكبار فكم يكون ضرره بليغًا على الأطفال فان نعومة جلدهم ودقته تعرض جسمهم النحيل لاجتذاب الإفرازات السامة الصادرة عن شريكهم في الاستحمام أو بعده لا قبله .

الفرك والبرك : يقصد بالفرك والدلك تلبية الجلد والعروق والعضلات وتليينها وتقويتها ويتتضي إجراء هذه العملية بلطف لا بعنف أثناء الاستحمام أو بعده لا قبله

حمام صمى : يؤخذ كيلو جرام من دقيق الشعير و ٥٠٠ جرام من دقيق الترمس و ٤ كيلو جرامات من النخالة و ١٠ قبضات من العشب المعروف ب (لسان الثور) ويغلى الجميع في مقدار كاف من الماء ويصفى ويوضع في حوض الاستحمام ويجلس فيه الانسان وهذا الماء مسكن ومرطب .

حمام نساء : خذ ٥٠٠ جرام من النشاء المسحوق واخطه بالماء البارد وضعه في ٣٠٠ لتر ماء .

حمام عطري : خذ ٥٠٠ غرام من الاجناس العطرية وانقعها مدة ساعة في ١٠ لترات من الماء المغلى وضعها بعد ذلك في ٣٠٠ لتر ماء فيصير بذلك مزيج طيب الاستحمام به

حمام صابون : خذ كيلو غرام من الصابون الابيض واقطعه قطعاً صغيرة وأذهبها في لترين أو ثلاثة من الماء الساخن وصبها فوق ٣٠٠ لتر ماء

حمام نخالة : خذ ٤ لتر من النخالة ودعها على النار حتى

تسخن فتصفىها وتصبها في ٣٠٠ لتر ماء وتقدر أيضا ان تضع
النخلة في قطعة شاش محكمة الربط وتغضبها في الماء الساخن
وينجب في هذه الحالة أن تعصرها من وقت لآخر .

تنظيف الجسم

تبييضه الوجه : يعصر الخيار ويؤخذ من عصيره ملء
ثلاث ملاعق كبيرة ويضاف اليه ملء ملعقتين ماء كورلونيا
ومن ماء اليلسان و ١٥ غراما من صبغة الجاوى ويدهن
الوجه والأيدي بهذا المزيج .

تغيم الوجه : تخرج مقادير متساوية من عصير الليمون
الحامض والجلسرين والألكحول الكوفر ويحفظ هذا
المزيج في زجاجة محكمة السد ويدهن به الوجه والرقبة
والأيدي والأرجل بعد الاغتسال .

تبييضه الاظافر : تترك الاظافر قبل النوم بعصير
الليمون الحامض وتغسل صباحا بماء فاتر .

الظفر المنقرض : يصنع معجون من مقادير متساوية من
شحم الضأن والصابون الأبيض والسكر ويحشي به الجلد

محل الجراز الظفر فيلين الظفر وما حوله ويسهل استئصاله .
الدرجل والتعب : لاشيء أنفع للأرجل التي أصنافها
التعب من غسلها إلى الركب بماء سخن أذيب فيه قليل من
صالح الطعام باعتبار قبضة منه لكل لتر من الماء أو
بفسلها بمغلي رماد الفحم النباتي بعد تنظيفه ونخله أو بتركها
بخرقة مرطبة بالكحول .

دواء لعروق الدرجل : تغسل الأرجل صباحا ومساء
بمزيج مركب من ٥ غرامات من النشول و ١٠ غرامات من
الجلسرين و ١٠٠ جرام من الألكحول ثم يذرع عليها شيء من
مسحوق مركب من جزءين من مسحوق النشول و ١٨٠ جزء
من النشا .

فائدة ثانية : تغسل الأرجل مساء قبل النوم بماء فاتر
مضاف إليه بعض نقط من سائل النشادر ويكرر ذلك على
جملة أيام .

فائدة ثالثة : يؤخذ ١٠٠ جزء من الماء ويوضع فيه ١٠
أجزاء من الحامض الكروميك وتدهن به الأرجل كل

شهر مرة وقد جربت بعض الحكومات هذه الوصفة في جنودها فنجحت .

تنظيف كفوف اليد

تنظيف كفوف البر : تنظيف الكفوف البيضاء والتي ألوانها قريبة من اللون الأبيض بأن تلبس باليدين ويضع لابسها أمامه إناء فيه دقيق الحنطة ثم تفرك الكفوف به كما يغسل يديه بالصابون . ولا بد من إبدال الدقيق بدقيق نظيف مرة أو مرتين .

صبغ كفوف البر : إذا اتسخت الكفوف حتي لم يعد تنظيفها سهلاً تصبغ بلون داكن بالنسبة إلى لونها الأول فإذا كانت بيضاء تصبغ بلون بني فاتح بماء البن وذلك أن تلبس الكفوف باليدين وتغطس بضع دقائق في منقوع البن الثقيل والمصني أو تصبغ بلون أصفر برتقالي بتغطيسها في مغلي قشر البصل ولا بد من تجفيفها وهي ملبوسة بالأيدي أو بكفوف من خشب .

تنظيف كفوف الحرير والصوف : امزج درهمين من

الالكحول بدرهم من الكاوروبورم ودرهم من الانيرون
المكبرتيك ونحو ٣٠٠ درهم من البنزين وامسح الكفوف
بهذا المزيج فتتظف وهو يصالح لتنظيف اطواق الثياب ولتزع
نقط الزيت والدهن عنها .

مفط كفوف اليد : اذا وضعت قطعة صغيرة من القطن
المندوف في رأس كل أصبع من أصابع الجوانتي سواء كانت
حريره أو جلديه طالت مدة استعمالها دون ان تتمزق .

الملايس

عند غلي الثياب توضع في الماء ملعقة تربنتين فتزيد
بياضها لمعاذا .

عند غسل الفانيلا البيضاء أضف قليلا من البورق
المسحوق الى الماء فان هذا يحفظ القماش طريا .

قليل من الجلسرين على الماء الذي تغسل فيه الفانيلا
يحققه ويجعله أفضل وأحسن .

عند غسل الثياب يوضع قليل من الخل في ماء الغسيل
فتحفظ اليد من الحشونة .

تنظيف الكريسة : خذ القماش واعرضه للبخار بدون أن تشده وحين يصير رطبا لقه على عصا ملس ومستدير بدون شدة أو طيه واتركه في غرفة دافئة حتى يرجع الى القماش تجعيده الأصلي وينشف .

غسل الجوارب الملونة : اذا غسلت الجوارب الملونة ضع على الماء قليل من الملح فيبقي لونها علي ما هي عليه ولم تتغير .
القمصة الملونة : اذا غسلت الأقمشة الملونة وخيف أن تزول ألوانها أو تختلط ببعضها بالغسيل يضاف الى الماء الذي تغسل فيه قليلا من الملح الانكايزي بنسبة ملعقة بن صغيرة في كل أقة من الماء فلا تتأثر الألوان من الغسيل .

غسل قمصان الصوف : يسخن ما يكفي من الماء حتى يفتر ويضاف الى كل ثلاث أقات منه ملعقة كبيرة من البورق وملعقة من الأمونيا ثم يذاب قليلا من برادة الصابون في الماء الغالي ويضاف المذوب الى الماء الحار وتوضع القمصان فيه وتربص تريصا فتعجن ثم تعصر حالا ويجب ألا تبقى في الماء طويلا ثم تشطف بماء فاتر مرتين حتي لا يبقى عليها شيء من الصابون

والا تصابت حينما نشئت وتعصر جيدا وتنشر في مكان
ظال لا شمس فيه .

تنظيف الحرير الاسود : يرشح ماء القهوة جيدا حتى لا
يبقى فيه شيء من تفل البن ويغلى هذا الماء ثم يسط الحرير
على مسطح مستو ويشد ويفرك محل الوسخ بقطعة نظيفة من
الصوف فركا معتدلا وبعد ذلك يبل المحل المذكور بماء القهوة
الساخن ثم يقلب الحرير على الوجه الآخر وتوضع عليه قطعة
من الورق ويكوى بمكوى معتدلة الحرارة فيزول الوسخ
تماما ويصير الحرير صتيلا .

الحرير الاسود ينظف بمسح نواحيه الوسخة بماء
البطاطا المسلوقة .

لا بفرك الحرير الابيض بالصابون لانه يميل به
الى الاصفرار بل يذوب الصابون في الماء ويغسل الحرير فيه
عند غسل الاصواف جميعها والنما نيللا زد قليلا من الشادر
(الامونياك) على الماء فتطرى ويحفظ لونها .

شراشف القطن : تنقع شراشف القطن والكتان ليلة
كاملة قبل الغسيل في ماء مضاف اليه قليل من البورق

نظافة الثياب : يوضع قليل من التريبتين في الماء الغالي
المعد ليسل الثياب البيضاء فتزداد بياضا .

الحرامات الصوف : بعد غسل الحرامات الصوف
وجفافها تعلق على حبل وتضرب بعصا كالسجاد فيعود
منظرها جديدا .

الجوارب الحريرية : يجب غسلها بماء النخالة الساخن دون
الصابون وعصرها بدون فرك ثم نشرها في الظل .

طوق الرداء : لأجل تنظيف طوق الرداء (ياقه الباطن)
لا شيء أنجع من النشادر (الأمونياك) .

أخضر القماش : إذا أخضر القماش الأسود من طول
عمره فيمسح بالخل الجيد ثم يكوي على قفاه .

رائحة صميلة في المناديل وغيرها : توضع في الماء الذي
تغسل به المناديل أخيرا قطعة من جذر السوس فتصير رائحتها
كرائحة البنفسج .

ازالة لطخ الزيت : زيت اليوكايتوس يزيل لطخ زيت
الزيتون عن الثياب .

صرا الحديد : لتنظيف الأقمشة القطنية من صدأ الحديد

يجب أن تغمس الأجزاء الصدئة في عصير الليمون وتترك معرضة لأقوي ضوء نحو نصف ساعة . فإذا جفت قطعة الملابس التي يراد تنظيفها فيجب أن تبلل ثانية بعصير الليمون وتكرر هذه العملية حتي تختفي البقع تماما وبعد ذلك تغسل الملابس بالطريقة العادية .

بقع القهوة والشاي : من أبسط الطرق وأسرها لازالة بقع القهوة أو الشاي من الأقمشة القطنية غسلها بماء سلقته فيه بطاطس ويستعمل لذلك خرقة تغمس في هذا الماء ويمسح بها مكان البقع مسحا خفيفا .

بقع الحبر : يمكن لازالة بقع الحبر من الملابس بوضع قليل من السمن السائح عليها وغسل الملابس بعد ذلك وسيلاحظ أن الحبر والسمن يزولان معاً .

لحفظ الجوارب : لاجل حفظ الجوارب الحريرية توضع نحو خمس دقائق في مقدار من السبورتو ثم تنشر في الظل حتى تبخر منها رائحة السبورتو وهذا يجعلها أطول بقاء

آثار الشوربة : إذا أريد تنظيف الملابس أو الاغطية البيضاء من آثار الشوربه فيجب أن تغمس في الماء البارد بعد

أن يضاف اليه قليل من ملح الطعام
كى المربى : عند كي ثنية في الملابس وأردت أن تظل
هذه الثنية ضعفي المدة المعتاد بقاءها فغصف ملعقة صغيرة من
السكر الى فنجان من الماء وتمسح بها الثنية قبل كيها .
غسل المنسوجات الحريرية : خذ أربعة أجزاء من زيت
الترينتين و ١٦ جزءا من العسل و ٢٥٠ جزءا من مرارة الثور
و ٢٥٠ جزءا من مسحوق الصابون الاعتيادي وامزجها في
قدر من الفخار وبعد ٢٤ ساعة يكون لك صابون تغسل به
الانسجة الحريرية فتتظفها وتحفظ لمعانها .

تنظيف البلوزات الحريرية : يؤخذ أي بلوز حريري
وسخ وينقع بالبنزين مدة ساعة ثم تفرش مسلاة على طاولة
ويمد عليها البلوز وتمسح بقطعة صوف بيضاء وتكرر مسح
الأكمام ثم تنشر لتجف فتعود كما كانت وهي جديدة
نجم الثياب : اذا تجمعت الثياب من الطى أو من
الرطوبة فعلقها في غرفة حارة بضع ساعات .

غسل المنسوجة الصوفية : تغسل بماء الصابون البارد
المضاف اليه ملعقة من ماء النشادر ولا تعصر باليد وتجففه

في الهواء لا في الشمس هذا اذا كانت الأتسجة ملونة أما اذا كانت بيضاء فيذاب بمقدار ملعقتين أو ثلاث معالق من البورق ويضاف الى ماء الصابون لكي لا تصفر .

غسل الثانيمر البيضاء : يؤخذ لترات من ماء الصابون الخفيف ويضاف اليه ملعقتين من دقيق القمح أو الشعير ويغلي على النار ويحرك دواما حتى لا يجمد ويضرب نصف هذا الماء على الثانيملا وبعد أن تبرد قليلا تفرك الثانيملا بين الايدي ثم تغسل بماء بارد ويعاد هذا العمل مرة أخرى بما بقي من الماء الغالي ثم تنشر في غرفة خالية من الشمس .

غسل الجوارب السوداء : لا تغسل بالصابون فانه يفسدها بل بماء الردة وذلك أن توضع قبضة من الردة في كيس من الشاش ويحرك في الماء الفاتر الى ان يزد وتغسل الجوارب فيه وباخراجها من الماء تلف في فوطة وتعصر ثم تفرد وتجفف أمام النار لا في الهواء .

ازالة المرغز : إذا علق المدغة (اللبان) بالثياب فلا تحاول نزعها بالقوة بل ضع قطعة ثابج عليها فلا تلبث أن يشتد جفافها وتنفت دون أن تؤذي الثياب .

صبغة المربس : يجب أن تصفى الصبغات التي تستعمل
لصبغ الملابس بقطعة من الشاش قبل استعمالها وإلا فسدت.
ازالة لطخ الحمر والدمار : اذا طال بقاء لطخ الحمر والاثمار
على غطاء المائدة وفوطها فاغسل اللطخ بالصابون وابسط
عليها طبقة سميكة من النشاء المبلول بالماء البارد وافركه جيداً
ثم انشرها في الشمس مدة طويلة فاذا لم تزول اللطخ فكرر
فركها بالنشاء وانشرها في الشمس مرة أخرى .

مركب يزيل دبوغ الحمر والخل : امزج أوقيتين ونصف
من الصابون بدرهم زيت التريبتينا و٢٥ قحمة من ملح النشادر
فيكون من ذلك صابون يزيل دبوغ الحمر والخل عن
القوط البيضاء .

الحبر والشمع : اذا وقعت نقطة من الحبر على الثياب
يمكن ازالتها بعصر الليمون الحامض عليها وفركها به ثم تغسل
بعد ذلك بالماء والصابون .

تنظيف الفصب والفضة في الزركشة : يؤخذ
لب الحبر البائت ويسخن على النار في وعاء نظيف جداً ثم
يسط باليد على الزركشة بنوع أن يغطيها ثم يوضع فوقه

نسيج نظيف مطوى جملة مرات ويترك حتى يبرد لب الخبز
ثم ينزع منه باعتناء كلى .

تنظيف الفرو الأبيض : ينخل النشاء بمنخل من حرير
ويوضع في وعاء واسع ويقرب من النار ويحرك حتى يسخن
كله ويذر على الفرو حتى يمتلئ منه ثم يوضع الفرو في صندوق
نظيف لاشقوق ولا خروق فيه ويترك أسبوعين ثم ينفض
وعند حلول الصيف يعاد هذا العمل ويوضع مع الفرو في
الصندوق قطع من الكافور ملفوفة في ورق أبيض ولا يفتح
الصندوق الا عند حلول الشتاء .

جعل الفمسة لا يتقرها الماء : يغطس القماش جملة مرات
في ماء أذيب فيه مقدار من الصابون والشب الأبيض ولا
يعصر ثم ينشر في الهواء .

تنظيف برابط القميص : تصفر ويتغير لونها بمرور الزمن
عليها وعند ذلك يمكن تنظيفها وتبييضها بأن ترغى الصابون
الفرنساوى الجيد على خرقة من القانيل وتمسح بها البرنيطة
حتى يزول الوسخ عنها ثم تغسل بالماء النقى وتفرك بقطعة من
الجوخ ثم بزهر الكبريت وبخرقة مبلولة بالويسكي وتدهن

بعد ذلك بماء أذيب فيه قليل من الصمغ العربي .

مفط الفرو : تنفض الفرو وتمسح بالفرشاة جيدا حتى
تنظف تماما وتلف بمنديل نظيف مع قليل من الكافور أو
الفلل الأحمر وتربط جيدا ثم توضع في كيس من الورق
الثلثين وتلصق فوهته حتى لا يدخله العث ولا الغبار ولا الهواء

فبط البكرة : اذا تقطع خيط البكرة على الماكينة
توضع البكرة في الماء لمدة دقيقتين فيصير الخيط متينا .

لتمييز الحرير : لتمييز الحرير من القماش تأخذ خرقة
صغيرة منه وتحرق فان التهب سريعا بدون تدخين كان الحرير
صافيا حقيقيا . وان احترقت ودخت فيكون في الحرير
بعض مواد كيمياوية .

تنظيف الحذاء

البقع الظاهرة على حذاء أسمر اللون تزال بقلينة محكوكة
بداخل قشر الموز .

لتسويد الحذاء الملون أذب قطعة صغيرة من الصودا

بالماء الساخن وامسح الحذاء به بعد تبريده ثم امسحه بالبويه
فيصير اسود لامعاً .

لإعادة الرونق الى الجلد المخملى الاسود في الأحذية
امزج قليلا من زيت الزيتون بمثله من حبر اسود فيصلحه .
ذر بعض قطرات من الغاز على خرقة وامسح حذاء
الجلد اللعاع عند ذبوله فيعود مصقولا ساطعا .
نظف الحذاء من الغبار جيدا ثم بل اسفنجة صيرة أو
قطعة من الجوخ بقليل من الجليسرين وامسحه به جيدا ولمعها
بفرشاة ناعمة فتلمع جيدا .

تطهير المنزل

التجبر بالقهوة : اذا حرقت بن القهوة في بيت ملائمتها
برائحة طيبة وطهرت هوائها من جرائم الفساد فهي كالبخور
من هذا القليل وكالحامض الفنيك ولاكنها أطيب منه رائحة
تنقية هواء غرفة : اذا تعذر عليك فتح شباك في غرفه
مريض لتهوئتها فضع فيها اناء واسعا فيه ماء نقي وغير الماء
مرتين أو ثلاثة في اليوم فيصلح هواء الغرفة بذلك .

فائدة ثانية : اذا لم يمكن فتح الشبايك مدة طويلة في الشتاء أمكن تغيير الهواء بحرق تمر العرعر او نوي الأثمار اليابسة المسحوقة ويجب قبل كل شيء قفل الشبايك ثقلا محكما .

ازالة عفونة المنازل : ان مذوب كلورو الباتسيوم ينفع لازالة رائحة الارض الخشبة كما للزوايا ولكنها تزيل عن الخشب دهانه وتلف الورق .

ازالة الرطوبة من المساكن : تعلق الابواب والنوافذ ويوضع في كل غرفة أطباق مملوءة من ملح البارود ويصب عليه قليلا من الزاج الأخضر وبعد بضعة أيام تفتح النوافذ لتخرج منها الأبخرة ويتجدد الهواء .

الوقاية من العروى : يصلح للذين يعالجون الأشخاص المصابين بامراض معدية أن يذكوا أيديهم وجسمهم بمخل يكون قد نقع فيه شيء من الثوم .

نظير الغرف عن حصول أمراض معدية : تمزج أجزاء متساوية من خلاصة التربنتين والحامض الكربوليك ويوضع منها ٣٠ نقطة في إناء به ماء ويوضع على النار ليغلي

فينتشر بخاره في الغرفة فتسلم بهذه الواسطة من العدوى .
منع العدوى بالسكر المحروق : الشائع عند العامة أن
السكر المحروق يمنع العدوي وكان الأطباء يعتقدون أن ذلك
من الخرافات ولكن أثبت الآن في معمل (باستور) أن
الأنجزة المتولدة من حريق السكر تमित مكروب التيفوس
والسل والكوليرا أو الجدري وخلافه وإذا حرق السكر في
إناء فيه لحم منتن أو يبيض فاسد فانه تزول رائحة النتانة
والفساد منهما فعلى ذلك اعتقاد العامة في هذا صحيح .

الدواجن والطيور

العناية بالدرجاج : قد يجهل البعض أن الدجاج كثيرا ما
يصاب بمرض الروماتيزم وأعراض هذا المرض ضعف في
السيقان حتى أنها تسير على الأرض كأنها عرجاء وسبب هذا
الضعف هو كثرة الغذاء الدسم وخير علاج له وضع قليل من
الملح الانجليزي في الماء الذي يشربه الدجاج بنسبة رطل
واحد لكل ثلاث جالونات ماء وهذه الكمية تكفي مائة دجاجة
مفط الدجاج المزروع : خذ الفرخة ونظفها من داخلها

ثم نشف باطنها جيداً بخرقة نظيفة ناشفة ودعها تبرد تماماً وبعد ذلك ضعها في قدر من الفخار المظلي وصب فوقها مرقها السخنة الى أن تغمرها ثم ضع القدر في محل بارد فبهذه الوسطة تحفظ من ١٠ الى ١٥ يوماً

علاج الرباج المنقطع عن البيضه : تطعم الاطعمة الحارة كورق الفجل وحبوب السسم والشحم الملتوت بجزء قليل من الفلفل الاسود .

اكثار بيضه الرباج : يمزج ١٠٠ غرام من تترات البوتاس و كيلو غرام واحد من مسحوق الفحم الحيواني و كيلو غرامان من دقيق الفول ويعطي منه مقدار فنجان قهوة لكل دجاجة في اليوم ممزوجة بمؤوتها العادية

العظام في طعام الرباج : (١) أضف الى طعام عشرة دجاجات ١٤ رطل من مدقوق العظام ورطلين من مدقوق الاصداف تبيض كل منها ١٤٠ بيضة في السنة

(٢) أضف الى طعام ١٠ دجاجات ١٤ رطل من مدقوق العظام فقط فتبيض كل منها ١١٥ بيضة في السنة

(٣) أضف الى طعام ١٠ دجاجات ٦ ارطال من مدقوق

الاصداف تبيض كل منها ٧٩ بيضة في السنة
تربية الدجاج : من أحسن ما يطعم به الدجاج الشوفان
وطريقته أن يبل الشوفان في الماء ١٢ ساعة ثم يصفى منه الماء
ويذر للدجاج فيحلو ويسهل له أكله ولا يضيع منه شيء
تسمين المواشي : اسحق العظام سحقاً مجروشاً واخلط
كل ١٠٠ جراماً منها بخمسة جرامات من ملح الطعام الخشن
وفي كل يوم أضف الى علف المواشي التي تريد أن تسمنها ١٠٠
جرام من المخلوط فلا يمر شهر حتى ترى الفائدة من ذلك الطعام
انهاضه الخيوانه الساقط : اذا سقط حيوان على الارض
بسبب عثرة أو تعب وأبى القيام فلا ينبغي ضربه مطلقاً بل
يسد منخراه بشيء ما فلا يحتاجه الى التنفس ينهض حالاً
الكناز (عصفور البيت) : اذا وضع للكناز قطعة من
الشحم في قفصه يأكل منها فتقويه وتحسن صوته

الارانب

مأخوذة من كتاب تربية الارانب للمؤلف ملك عبده الهوري
كل أنثى يجب ان تكون في عشة بمفردها على الدوام

وبالطبع الذكور يكونوا كذلك

العشش تكون مبنية بطريقة يتجدد فيها الهواء
والشمس بحيث يسهل تنظيفها يوميا وكذلك تكون خالية
الرطوبة والارض تكون مفروشة برمل أو تراب ناشف أو
نشارة الخشب

الحوشة تكون جملة مساحتها متر مربع لكل ارنب
وربعها مبني ومسقف وله فتحة لدخول الارنب والباقي
يسقف نصفه والنصف الثاني يكون معرض للشمس والهواء
يوضع لها الاكل من البرسيم وبعض الاغذية الناشفة في
الشتاء وفي الصيف ردة وشعير ودريس وحشيش أخضر
ويتلاحظ أن البرسيم والحشيش لا يعطى لهم وهو مبتل بالنداء
لانه يقتلهم ويسبب لهم النفاخ

الحمل: عندما تريد أرنبة العشر تأخذها من محلها وتأتي
بها الى محل سكن الذكر الكبير وتنتظر عنده يومين على
الأكثر وبعد ذلك ترد الى محل سكنها وبعد ولادتها يكونوا
أولادها بدؤا بالاكل يصير ينقلهم في محل مخصوص لكل
الارانب الصغيرة مع بعضها التي ولدت في ميعاد واحد ولا

يوجد معهم ذكر كبير لثلاثيميتهم . ثم الام بعد وضعها بعشرة
أيام تعود بالثاني الى محل الذكر لاجل الحمل (للعشر)
البرسيم يعلق في الآلة ليأكلوا منه ويكون داخل أسباب
من السلك أو الجريد للتمكن من أخذ اكلامهم . أما الردة
والشعير وخلافه فتكون داخل صندوق ككقادوس غلال
الطاحونة البلدي بدلاية لها حوض صغير لنزول الاكل فيه
شيئا فشيئا حتى لا يتسخ

العشة (محلات السكن) يكون سقفها على عن الارض
بمقدار ٣٥ سنتي متر بطريقة يسهل تنظيفها من الداخل
ويمكن عمل عشش صغيرة بسطوح المنازل أو خلافها .
الأتربة أو الرمال توضع لهم كل يوم جديدة ناشفة .
الذكر يكفي لعشرة أناث من الارانب على الاكثر ثم
عند ما يصل عمره الى ٤ سنوات يستبدل بخلافه ويكون
خلافه من الموجود للتربية أحسن من المشتري ولا يصح
مشتراه لان الذي يأتي من الخارج ربما يأتي وبه أمراض أو
مكروبات فيضر الموجودين ويكون سببا في موت بعضهم .
لا يلزم دخول أحد من الاشخاص بعشش الارانب

أومحلمهم لان وجوده ربما يحضر في ذبول ملابسة امراض أو
خلافه وهذا يسبب عدوة للارانب وبسبب ذلك يقولوا أنه
حسدهم والحقيقة بخلاف ما يذكرون والحسد ليس صحيح
في أغلب الاحيان

أهم شيء للارانب هو نظافة الاكل والسكن والعناية
بخدمتهم

دلت التجارب على أن احسن وقت مناسب لاكل لحوم
الارانب التي في دور تسمينها هو ما بين خمسة وستة شهور
من ولادتها

لا يجوز وضع صغار الارانب مع كبارها ولا المتوسط
سنا مع ما هو اكبر أو اصغر منه خصوصا في وقت الغذاء
(الاكل) لان ذلك يكون سببا في حرمان الارنب الصغير
من أخذ حقه في الاكل مع من هو اكبر منه ولا تحصل
أيضا راحة في السكن معه وتكثر المشاحنة بينهم

تعطي الارانب وبالاخص الصغيرة منها حشيش في
فصل الصيف مع الاكثار من سقيها بالماء البارد لأجل
ترطيب جسمها

ويتلاحظ عدم وضعها في محلات السكن الحارة لأنها
لا تحمل ذلك

اعتادت بعض الارانب التسلق على جدران الحوائط
ويساعدها على ذلك اظافرها فاذا وجد في بعضهم ذلك يجب
تقليم اظافرهم حتى لا تعود الى مثل ذلك ثانياً
قد تصاب في بعض الاحيان أنثى الأرانب بالعقم
(عدم الحمل) مدة طويلة ولا تقبل ذكر الارنب وفي بعض
الافاق تقبله ولكنها لا تحمل والعلاج لهذه الحالة هو
اعطائها الجزر المسلوق او البسلة بعد نبتها في الماء لأن هذا
الغذاء هو الدواء الوحيد لها .

وتقدم للذكر بين وقت وآخر حتى تحمل والا يجب
ذبحها او بيعها تخلصاً منها لأنها أصبحت عديمة الفائدة .
لا يجوز اللعب في بطون الارانب الحوامل لأن ذلك
يضرهم ضرر شديد ويسبب اسقاطهم أو موت بعض
اولادهم في بطونهم . ولا يجوز أيضاً عمل الجس لاجل
معرفة عدد الاولاد التي في بطون امهاتها وذلك مضر بنفس
الضرر السابق ذكره .

يجب الاعتناء بجمع ذبل وروث الأرانب مع الزبالة
التي تؤخذ من تحتهم يوميا من قش أو رمال أو تربة أو خلافة
وجعلها كومة في حفرة بمحل خصوصي والحفاظة عليها لجعلها
سباخ لتباع أو تعطي للزراعة لأنها سباخ مفيد جدا وتماثل
زبل الحمام في قوة فعلها للزراعة وبالاكتنى بها ربما كان ثمنها
كافيا لسد جميع مصاريف اكل الارانب .

دلت التجارب على ان استعمال دقيق الشعير المنخول
المعجون بلحاء الساخن مفيد جدا للارانب الراضعة ليزيد في
لبنها وايضا مفيد للارانب الصغيرة عقب فطمها وخصوصا
في فصل الشتاء .

يدخل ضمن الحشائش المغذية للارانب البنجر والجزر
واللفت والقرنبيط والخس .

المعرضه : اذا أريد عرض الارانب في المعرض وأريد
حينذاك الحصول على النائدة والجائزة فيجب اعطائهم زيادة
على غذائهم جزء أو اثنين من مطحون بذر الكتان لمدة
خمسة أيام أو أسبوع قبل عرضهم بالمعرض لان ذلك
يسمنهم جدا .

كذا يجب دهن اجسامهم يوميا لمدة ثلاثة ايام بزيت
الكاكاو أو مايمثله ثم تلمع اجسامهم بعد ذلك بقطعة من
القماش بخفة وخصوصا يوم دخولهم الممرض وذلك مما يزيد
اجسامهم لعانا ومنظرهم جمالا .

يصح عمل استحمام لبعض الارانب التي يكون شعر
جسمها طويل مع تسريحه وحفظ ما يستخرج من شعورها
لفزلها وعملها جورابات وهذه الجورابات مهمة جدا خصوصا
لاصحاب مرض الروماتزم لأنها تشفيه بتاتا

كذا اذا وجدت بعض القاذورات في اجسام بعض
الارانب يجب غسلها وتنظيفها جيدا

يجب الاهتمام بفراء الارانب ودبغها خصوصا بفراء
الارانب الكبيرة لان بعضها بيع بأربعة جنيهات وثمانية
جنيهات خصوصا من فراء النوع الاسترالى الكبير
الحجم والطويل الجسم .

عند تقديم الغذاء او الماء للارانب الصغيره الكثيره
العدد الموجودة في محل سكن واحد يجب حتما من اعطائهم
الغذاء (الاكل) او الماء للشرب ني اناء من صفيح أو صاج

يكون بشكل مستطيل بعرض لا يزيد عن عشرة سنتيمترات
ويعمق كذلك حتي لا يتلوث الاكل أو الماء بقاذورات
تمنعهم عن أكلها وحتى تكون بكميات قليلة ليأكلوها جميعها
وتتبع هذه الطريقة في شرب الماء بنوع خاص مع تغيير الماء
يومية أما تقديم الاكل فيكون بمثل ما سبق الكلام عليه في
هذه الملحوظات وما سبقها —

يجب الاهتمام بالآتي الخاص بامراض الارانب وطرق
علاجها ويكون ذلك بغاية العناية والدقة التامة وبدون اهمال
ملحوظة : رسومات المنازل بكتاب الارانب للمؤلف

امراض الارانب وعلاجها

تصاب الارانب بجملة أمراض وغالب سببها من ثلاثة
أمور وهي — الغذاء الغير مناسب لها — وعدم الاعتناء
بتربيتها — والرطوبة .

ايضا كثيرا من الامراض المعدية تنتقل اليها بواسطة
الارانب الاخرى المشتراه من بعض التجار ويكون المشتري
لها غير ملم بتنقيتها ومعرفة ما بها من نوع المرض الذي يسببه

تكون أرنه واحدة مريضة وهذه تكون عرضة لمرض
أغلب الارانب التي تختلط بهم .

وعلى ذلك يجب على من يريد تربية الارنب ان يكون
حائزاً على معلومات رئيسية على الاقل حتى ينتخب الاحسن
نوعاً من نوعها وخصوصاً اذا كان بها آثار مرض وعند ذلك
يترك مشتراها وينتخب الاحسن .

وليس ذلك فقط بل عليه ان يجعل محل خاص من
السكنى ليضع فيه الارانب التي يشتريها مدة ١٠ الى ١٥
يوم وفي خلالها يترقب حالتها من جميعه واذا وجد في بعضها
شيء من المرض يخرجها ويضعها في محل خصوصي مثل
(كرتينا) ويعالج مرضها بالادوية التي تناسبها

وسنذكر هنا جميع الامراض التي تصيب الارانب
والعلاج اللازم استعماله لكل مرض وهي كالآتي :-

(١) الاسهال — اعراضه أن يكون البراز سائلاً

وانقباض في البطن ويحصل غالباً للارانب الصغيرة التي
عمرها من شهرين الى ثلاثة شهور وبسبب ذلك يكون الارنب
دليل وكثير ويضعف ثم يهزل حالاً اذا لم يسمف بالعلاج .

(٢) انتفاخ البطن : كثيرا ما تصاب صفار الأرانب بالانتفاخ وذلك من كثرة أكل البرسيم العديم النضج والأغذية العفنة ويسبب تدمع العينين مع عدم الأكل والذبول .

العلاج : يعطي للارنب المريض بهذا المرض ملعقة من زيت الخروع في الصباح قبل الطعام وغداؤه النخالة والدريس أو كسر الخبز ظهراً ومساءً مع إيجاد الماء الكافي لشربه .

(٣) الخراج : هذا المرض يظهر بشكل دمامل صلبة في أجسام الأرانب ثم تلين بعد مدة لتكون المدة فيها .

العلاج : يوضع الارنب المريض على طاولة ويقص الوبر الذي حول الخراج ومتى لان الخراج (الدمامل) يشق بمشرط حاد مطهر وتعصر المدة بضغط مناسب حتي لا يبقى له أثر وبعد ذلك يطهر محل الجرح بالماء المضاف اليه ٢ في المايه ريزول ويكرر هذا الغسيل مدة يومين أو ثلاثة أيام .

(٤) الجرب : تصاب الأرانب بمرض (الجرب) وهذا المرض ينخر في أجسامها فيفقدوها شكلها الجميل وهو يوجد

بشكل نقط رمادية حول الأنف والأعين والأذنين ثم
ينتشر في جميع أجسامها .

أسباب هذا المرض : يأتي من الرطوبة والعدوى والجوع
وعدم نظافة محل سكن الارانب الخ

المعرج : يجب سرعة عزل الارانب المريض عن باقي
الارانب حتي لا تنتقل العدوى اليهم

ثم يقص الشعر الذي في محل المرض وما حوله وتغسل
هذه البقع وما يتبعها من الجرب بماء فاتر ومحالول الصابون
المتوي على جودة أكثر وتدهن بعد ذلك محلات المرض
بمرهم كبريت العامود ثلاث مرات كل يوم لغاية الشفاء
وبالنسبة لان هذا المرض ربما يعمل عدوي في الانسان
فيجب غسل أيدي الشخص الذي يقوم بهذه العملية غسلا
جيذا بالصابون وذلك من باب الاحتياط

(٥) الشلل : اذا حصل للارانب ضعف يقعده عن المسير
بسرعة كباقي الارانب فيكون شلل والذي يؤكد ذلك
هو انه يجر نصفه الخلفي ويسير بكل صعوبة عند زيادة
المرض عليه وهذا المرض مؤلم ومضعف لاعصاب الارانب

وسببه البرد ورطوبة السكن ورداءة التغذية .

المخرج : هذا المرض غير معدى وبمجرد ظهور اعراضه في اي حيوان من الارانب يمسك الارنب المريض ويدلك محل الكلي من الظهر تدليك خفيف وكذا نصف الارنب الخلفي ويحسن أن يستعمل التدليك بالغاز او التريبتين مرتين أو ثلاثة مرات في اليوم مع عمل الاحتياطات لوضع الارانب في محل دافي وتصل الشمس ولو بجزء منه .

(٦) البول الاصفر : عندما يرى الارنب كسولا وظاهر عليه علامات الضعف وبوله أحمر اللون يكون ذلك نتيجة الرطوبة الكامنة في جسمه سواء كانت من محل سكنه او من تقلبات الطقس الرديه .

المخرج : يعزل الارنب المريض ويوضع في محل دافي ويعطى له غذاء جيدا وماء الشعير للشرب مضافا عليها ثلاثة نقط من روح مالح البارود الحلو كل يوم صباحا ومساء (٧) البرد : وهو يسبب أكثر الامراض للارانب ويسبب سيلان من العين وسيلان مخاض من الانف واحتقان

في العينين ويجعل الأرنب منكش الجسم لا يقدر على السير
من جهة الى أخرى الخ ...

المخرج : يوضع الارنب المريض في محل دافئ ويحسن
تدفئته ويعطى له اللبن أو مهبل الجبنة الدافئ مرتين أو ثلاثة
في اليوم لغاية الشفاء .

المغص

أحيانا يمتري بعض الارانب المغص ولمعرفة ذلك تجد
الارنب يتألم ويميل الى جانبيه وتقريبا يمثل الانسان عندما
يحصل له ذلك ونتيجة هذا المرض تكون من غذاء بطل
أو حشائش غريبة وجدت في البرسيم الذي أكله .

المخرج : يعطى للارنب المريض بهذا المرض ملعقة
صغيرة من زيت الخروع مع تدليك بطنه تدليكا خفيفا
حتى يشفى مرضه .

الامساك

اعراض هذا المرض هي ان الارنب المريض يترك وكره

«سكنه» وإذا كان مع بعض الارانب يتركهم وينفرد بجهة خاصة ويتقوص ويتمطط على الارض ويكون متضايق جدا
العلاج : يعطي له ملعقة صغيرة من زيت الخروع ويشرب بعد ذلك الماء الكافي مع طرده بين جهة وأخرى مرارا حتي يمكنه ان يسهل بسرعة وبدون صعوبة ثم الارانب التي تأكل برسيم في أغلب الاوقات يكون الامساك عندها من النادر — يجب تنقية البرسيم من الحشائش الغريبة .

العطاس

هذا مرض معدى وعلى ذلك عند ما يكون ارنب كمر العطاس بشده وسمع شبيهه يجب عزاه في محل خاص خصوصا عند ما يسيل من أنفه لعاب مخاضي والارانب المريض في هذه الحالة لا يريد الاكل وتظهر عليه علامات الضعف والهزال وهذا المرض نتيجة وجود الارنب في محل كئير الرطوبة عديم الهواء الجاف .

العلاج : يوضع الارنب المريض بهذا المرض في محل وافي ويمنع اعطاؤه الغذاء الرطب

بل غذاء جاف ويحسن ان يكون أكله من بذور
الكتان المقلية المطحونة مع قليل من ملح الطعام لغاية الشفاء
وبعد ذلك يعود لأكله العادي

الديدان

لمعرفة هذا المرض يتلاحظ بانه توجد ديدان في براز
الارنب وتظهر عليه علامات الهزال في الجسم مع كثرة
رغبته في الطعام بدون ظهور نجاح عليه في السمنة .
العلاج : يعطي للارنب المريض بهذا المرض عشرين
سنتجرام من مسحوق جوزة الاريكة في قليل من اللبن وبعد
ذلك ملعقة صغيرة من زيت الخروع في الصباح وتكرر هذه
العملية مرة ومرتين لغاية انقطاع الديدان

التهاب الاذن

التهاب الاذن مرض يصيب أذن الارنب من الداخل
وهذا المرض يصيب الارنب الانثى أكثر من الذكر
وخصوصا الانثى الكبيرة المعدة للتناسل وسبب ذلك هو

من كثرة مسك الارنب من أذنيه وكل ما ثقل جسمه كلما لحقه هذا المرض ولكنه ليس خطراً بل يوجد ألم وتعب للارنب لوقت قليل من الزمن .

أعراضه : لهذا المرض : يحصل للارنب المريض في غالب الأحيان افرازات صفراء (مده) تسيل من الأذن برائحة كريهة ثم تتجمد وتصير مثل قشور صفراء والارنب المريض بهذا المرض في أثناء سيره يميل الى جانبيه برأسه الى جهة الاذن عند كثرة الألم .

العلاج : تغسل الاذن المريضة بمحلول الصابون في الماء الدافئ ثم يعمل مزيج مركب من ماء الليمون بقدر جزئين و ١٥ جزء من ماء الزيتون أو الزيت الحار ويوضع في الاذن كل يوم نقطتين أو ثلاثة لغاية الشفاء .

دود الكبد

مرض الكبد نوعان بسيط ومضاعف ففي الحالة الاولى الارنب يأكل كثيراً بينما تجد جسمه لا ينمو ولا يصل الى حجمه المعلوم

أما عن الحالة الثانية فبأكل ويشرب بكثرة مثل الأول
وكأنه ليس به مرض مطلقاً ولكنه يموت بسرعة
ومرض الكبد من أقبح الأمراض وأشدّها فتكاً
بالأرانب ولذلك إذا لم توجد الاحتياطات اللازمة لازالة هذا
المرض لفتك بالأرانب فتكا ذريعاً

ونصيحتي لغواة ومرربي الأرانب انهم عند ما يروا بطلاً
في نمو صفار الأرانب أن يسرعوا بفحص برازها لمعرفة ما
إذا كان به ديدان أم لا وإذا كان سلباً (لا) فليذبحوا أرنبه
وفحصوا كبدها وإذا وجدوا بالكبد نقط صغيرة متفرقة
فليعلموا أن هذه أعراض دودة الكبد. وفي هذه الحالة يجب
الاسراع في ذبح جميع صفار الأرانب لأن وجود هذا المرض
بواحد دليل على وجوده بجمعهم

مرض الاعين

مرض الاعين أو الرمد الذي يصيب الأرانب يتسبب
من عدم النظافة وكثرة الروائح الكريهة والقاذورات وعدم
وجود هواء نقي كافى بمحل سكن الأرانب

اعراض هذا المرض : احمرار الأعين وانتفاخ مخها
ورمدها مع وجود حبيبات حمراء حول الجفون وافراز مادة
صفراء صمغية من الاعين (غماص) وبسبب هذا الضرر
تفتح أعين الارانب بصعوبة واذا أهملت تسبب عدوى لغيرها
المخرج : ينقل الارنب المريض الى مسكن نظيف
متجدد الهواء بعيد عن ضوء الشمس وتغسل العين المريضة
بالدهن الساخن قليلاً ثم بالماء لمدة أربعة أيام
وبعد ذلك تغسل بالماء الدافئ ممزوجاً بجزء قليل من
الشبة أو ماء الليمون

السعال والزكام

هذا المرض يصيب بعض الارانب من تأثير البرد
الشديد والسكن الرطب
اعراضه لهذا المرض : الكحة وكثرة تدمع الاعين
وسيلان المخاط وحك الانف في الارض وهو مرض معدي
لباقى الارانب اذا أهمل علاجه
المخرج : فصل الارنب المصاب عن باقى الارانب

ووضعه في محل دافئ كثيرا واطاؤه وملعقة صغيرة من زيت السمك كل يوم صباحا لغاية الشفاء
أما الغذاء فيكون نخالة ممزوجة بالماء الساخن أو الشعير المدروش المزوج بقليل من اللبن الساخن قليلا

إبادة الحشرات

محلول بسيط متركب من رطلين من الشب في جالون من الماء يسخن هذا المحلول لدرجة الغليان ويوضع منه قليلا في الثقوب التي يظن بها الصراصير وغيرها تأوي اليه

لبادة النمل : أصنع المزيج الآتي

(١) ملعقة من الطرطير المتقى

(٢) ملعقتان من العسل الاسود أو ٥ من السكر

(٣) ٦ أقات من الماء .

حرك هذا المزيج جيدا الى أن يذرب ثم ضعه في أطباق

حيث يكثر النمل فيجتمع فوق الوعاء ويموت

لبادة الصراصير : أمزج كميات متساوية من الجبس

والدقيق وضعه كوما في أرض الغرفة فتختفي الصراصير منها

في وقت قصير ويقال ان قشر الخيار يطردها أيضا
لابادة الذباب : امزج كمية من السكر الناعم بكمية من
البوتاس أيضا ورش هذا المزيج على ورقة مدهونة بالعسل
وضعها في المكان الذي يكثر فيه الذباب فتهلكه
الفائدة الثانية : اذا مسحت الابواب والنوافذ والموبليات
بقطعة من القطن مشبعة بزيت الغاز فمن المستحيل أن يقربها
الذباب واذا وضعت جانبا منه في أطباق في أنحاء المكان فان
رائحته تطرده .

الفائدة الثالثة : خذ رطلا من منقوع الكوasia (الخشب
المر) وأضف اليه اربع أواق من السكر وأقيتين من مسحوق
القليل الأسود وامزج الكل جيدا وفرق المزيج في صحون
وضع الصحون في الاماكن التي يكثر فيها الذباب ويمكن
الاستغناء عن القليل واستعمال منقوع الكوasia والسكر فقط
فانه اذا امتصه الذباب مات لساعته .

الفائدة الرابعة : تغلى ربع أوقية من نشارة الكوasia
في مئة وخمسين درهما من الماء مدة عشر دقائق ثم تصفى
ويضاف الى الغلاية نحو خمسين درهما من الدبس وتصب في

أوان واسعة فيقع عليها الذباب ويشرب ما فيها فيموت

الفائدة الخامسة : إسحق درهما من الفلفل الأسود الحار

ودرهما من السكر وامزجها معاً بدرهمين من اللبن وضع المزيج

في إناء واسع فيحوم حوله الذباب ويموت

الفائدة السادسة : تملأ كأسا بالماء والصابون الى نصفها

وتغطى بورقة مدهونة من أسفلها بالدبس أو العسل وأخرق

فيها خرقة صغيرة فالذباب يدخل من الخرق ليأكل المادة الحلوة

ثم يطير الى أسفل فيقع في الماء والصابون ويموت ويسهل

استعمال هذه الوسيلة في كل مكان ولا سيما في القرى والعزب

حيث لا يوجد ورق الذباب

الفائدة السابعة : يذري شيء من كلورور الكلس في

الحل الكثير الذباب ويوضع زيت الغاز في أطباق صغيرة

وتوزع هذه الاطباق في الغرف ويمكن مسح الابواب

والنوافذ وغيرها بهذا الزيت وهو ذكي الرائحة ورخيص الثمن

والذباب يكرهه ويمتد عنه .

التهلك البس : يوضع ٥٠٠ أو ٦٠٠ غرام من الماء في

زجاجة ويضاف اليه ٢٠ أو ٣٠ غراماً من مصعد الزئبق

الأكل مخلوطاً في الألكحول وتغمس في هذا المزيج ريشة
وتدهن بها محلات البق في شقوق الخشب والجدران وحبات
الفرش وهذا الماء لا يتلف إلا الأدوات المعدنية إنما ينبغي ألا
يمس بالأيدي

المحرك الفيرار : ضع عيذان النفط الفسفوري في الماء
حتى ينحل كل ما بها من الفسفور وعند ذلك اعجنه بالدقيق
واعمل منه كرات صغيرة اتركها في الحبل الذي تمشي منه
الفيران فإذا أكلته ماتت في الحال .

فائدة ثانية : انشر قطعاً من النفطالين أو مسحوق الكبريت
في الأماكن التي تغشاها الفيران فأنها تكره رائحة هذه المواد
ولا تقترب من الأماكن الموجودة بها .

عمل المرببات

مربي السفرجل قطعاً : خذ من السفرجل أقتين وقطعه أربعاً
وارفع بزوره وقطعه قطعاً مربعة بغلظ الأصبع وضعه في دست
والماء أكثر من غمره واغليه على النار حتى إذا انضج نصف

المنضج ضع فرقه أقة سكر ودعه يغلى حتى ينضج ويعتمد قطره
جيدا وصبه في أوعية

مربي السفرجل مبروساً : خذ السفرجل واقشره وابرشه
بالمحكة وضع في دست أوقيتين من السكر وضع من الماء ما
يكفي واغليه على النار حتى اذا حل السكر أضف السفرجل
الذي برشته ودعه يغلى الى أن ينضج جيداً ويعتمد ثم اسكه
في أوعية .

مربي الباذنجان : خذ من الباذنجان صغيره وارفع قمعه
واسلقه نصف سلقه وارفعه عن النار ومن الماء حتى ينشف
وكل أوقه باذنجان أوقه ونصف سكر — ضع السكر في
الحلة وصب من الماء قدحان ومن عصير الليمون الحامض
نحو قنجالين واغليه على النار . ثم خذ الباذنجان الذي سلقته
وكيس القرنفل وشكك الباذنجان به وضعه في السكر والقم
من كيس القرنفل في السكر مع الباذنجان واغله حتى يعقد
وصبه في الكاسات

عمل شراب السليك : لعمل هذا الشراب تنتخب ثمار
جيدة وتنسل لازالة ما يكون عالقا بها من الاتربة والاساخ

ثم تنزع الأعناق الخضراء وتوضع على النار في إناء به كمية من الماء تكاد تغطي الثمار وتترك حتى تغلي ثم تعصر بقطعة نظيفة متينة من الشاش ثم يكال العصير ومنه تعرف كمية السكر اللازم اضافتها فان كل لتر من العصير يحتاج الى ٢ كيلو جرام السكر . وبعد ذلك يضاف جميع السكر اللازم الى نصف كمية العصير ويطبخ مع استمرار تغليبه عدة مرات ويضاف في هذه الأثناء حامض الميمون بمقدار ٣ جرام لكل كيلو جرام من السكر ثم يرفع الإناء عن النار ويضاف النصف الآخر من العصير ويقلبان معا جيدا ويصفي المزيج بقطعة من الشاش ثم يضاف الى الشراب بنزوات الصودا وهي مادة يمكن الحصول عليها من الإجازانات بواقع نصف جرام لكل لتر من الشراب .

وقد يمكن عمل مربى الشليك مع أخذ شراب منه وذلك بأن تلتخب الثمار وتغسل وتنزع أعناقها كما سبق ثم يوضع في إناء كمية من السكر تعادل نصف كمية الشليك المراد عمل المربى والشراب منها ويضاف الى السكر كمية من الماء تكفي لذوبانه أي حوالي كوبية من الماء لكل كيلو جرامين من

السكر ويترك المحلول على النار حتى يغلى مع إضافة حمض الليمون بمقدار عشر جرامات منه لكل كيلو جرامين من السكر . ثم تضاف الثمار أما باقى العصير فيعبأ في زجاجات نظيفة جافة . اما الجزء الذي حجز فيسخن حتى يتبخر بعض مائه أي يصل الى ثلث كوبه . ثم يضاف اليه ٨٠ جراما من السكر ونصف جرام من حامض الليمون ويلى ثم يضاف الى الثمار الموضوعة في الالوعية

مربي التين : تثقب بعود كبيريت بعد غسلها وتسلق في ماء قليل بشرط ألا تسحق ويؤخذ نصف كوبه من ماء السليق ويذاب فيه كيلو سكر على النار حتى تصير ذات قوام متماسك لكل كيلو ثمار مسلوقه وتوضع الثمار المسلوقة على هذا المحلول السكري مع إضافة عصير لوتتين . وتحرك من وقت لآخر حتى يصير قوامها كقوام المربي .

البليح : يستعمل البليح السمانى تقشر الثمار وتسلق في ماء وينزع منها النواة

يعمل محلول سكري مكون من $\frac{1}{2}$ لتر ماء و كيلو جرام سكر وبعد غليانه يوضع عليه كيلو جرام بليح منزوعة نواته

وموضوع بدلها قرنفل أو لوز مقشور ثم يسوي حتى يصير
لونه أحمر فاتحاً سميكاً .

مربي الخوخ : تفصل النواة ويقطع الى قطع يوضع على
النار ماء مع ٢ كيلو جرام ثمار ويسلق ويوضع عليه بقدر
سلقه ١ ١/٢ كيلو جرام سكر مع عصير ليمونين .

الورد : تنقي الورق فقط مع نزع التبرلات وتسلق
في الماء بدون فتح غطاء الوعاء الذي يسلق فيه وذلك لمدة
ساعة ونصف تقريباً ثم يصفى من ماء سلقه .

ويوضع نصف لتر من ماء السلق على النار مع ١ ١/٢ كيلو جرام
سكر وبعد غليانه يضاف اليه ٤ جرام ملح ليمون والورد
المسلوق ويترك على النار حتى يسوي جيداً ويأخذ قوام المربي .

مطبوخ الكمثرى : أذب رطلاً من السكر في نصف
رطل ماء واخلطه ثلاثة دقائق ثم قشر رطلين من الكمثرى واقطع
كل واحدة اثنين على طولها ان كانت كبيرة وضع القطر
في اناء من الخزف المدهون وضع الكمثرى عليه وغداه
وضعه في فرن واتركه حتى تنضج جيداً ثم قدمها على المائدة
في صفيحة من الزجاج .

منع المواد الغريبة من المربي : كثيرا ما تتولد طبقة من المواد الغريبة على سطح آنية المربي ويسهل منع تولدها بأن يذر علي وجه المربي سكر ناعم جدا حتي يكون طبقة سمكها ربع عقدة ويربط على وجه الاناء ورق مشمع .

طريقة عمل المربي

المشمس : تقسم التمرة الى قسمين ثم تفصل النواة ويوضع في الوعاء مقدار من السكر مواز للنفاكهة مع قليل من الماء الضروري لازالة السكر « حوالى نصف كوب ماء لكل كيلو جرام سكر » ثم يذاب هذا المحلول على النار ثم يوضع المشمش على هذا المحلول ويقلب لمدة ١ ساعة ويعبأ بعد أن يبرد

الكمرى والتفاح والفرجل : تغسل وتقطع الى أجزاء حسب الحجم المراد عمله وينزع منها الوسط الصلب ثم تغلي الى أن تسلق .

تخرج الثمار بعد سلقها ويغلي على النار مقدار $\frac{1}{4}$ من ماء السليق مع كيلو جرام سكر وعصير ليمونة ثم يوضع عليه

١٤ كيلو جرام من القطر المسلوكة ويغلي على النار .

شراب العنب : لعمل شراب العنب تفضل الثمار ذات اللون الأحمر لأن الثمار البيضاء غير مرغوب في لونها ويوضع العنب بعد نزعها من العناقيد في قليل من الماء ويغلي على النار حتى يدهك . ثم يصفى أولاً بمصفاة ثم بشاش حتى يصير رائقاً ويضاف السكر الى نصف العصير بنسبة ثلاث كيلو جرامات من السكر لكل لتر . وبعد ذوبان السكر في العصير يوضع عليه عصير الليمون بنسبة ثلاث ليمونات أو ٦ جرامات من ملح الليمون لكل لتر من العصير ثم يصفى بعد ذلك جيداً ويضاف اليه بقية العصير النصف الثاني ويوضع على كل لتر من الشراب بعد ذلك نصف جرام من بنزوات الصودا بعد إذابته في ماء يغلي . ثم يعبأ الشراب في زجاجات نظيفة سبق تعقيمها في ماء يغلي مدة عشر دقائق .

مربي العنب : انتخب منها ذات الجلد الصلبة وتنزع من عناقيده وتفصل البذور يعود ثقاب مدب رفيع وتوضع على النار كمية من السكر تعادل نصف وزن ثمار

العنب وتغلى على نار هادئة حتى يصير قوامه قوام المربي مع
وضع عصير الليمونة

مربي الجزر : لعمل مربي الجزر . يجب غسل الجزر .
ثم تقشيرده وتقطيعه الى حلقات متوسطة التخانة . وسلقه في
الماء . وتصفيته بعد السلق ثم وزن الجزر فاذا فرض أن الجزر
المسلوق وزن كيلو جراماً واحداً فالسكر اللازم لعمل المربي
هو كيلو جرام واحد أيضاً . ويجب حله على النار بذوبه في
متدار ثلاثة أرباع كوبه من الماء الناتج من ساق الجزر

وبعد ذوبان السكر يجب إضافة عصير ليمونتين مالحتين
الى المحلول وتركه على النار حتى يغلى . وأثناء الغليان يضاف
الجزر المسلوق الى المحلول ويترك على النار حتى يفسر المحلول
في قوام المربي . ثم تعبأ المربي في أوان نظيفة وتغطي بعناية .
مربي قشر الطيخ : لعمل مربي قشر البطيخ . يحضر
محلول مائي من ملح الطعام بنسبة ملعقة كبيرة من الملح الى
كل لتر من الماء البارد وتزال من القشر الطبقة الخضراء وما
يوجد من الناعم الأحمر .

ثم يوزن اللحم الأبيض الذي يتبقى ويتمتع قطعاً صغيرة

ويجب عليه المحلول الملحي ويتركه لمدة ١٢ ساعة
وبعد انقضاء هذه المدة ينشل اللحم الابيض من المحلول
ويغسل بماء بارد ويوضع على النار في قدر بها ماء نظيف حتى
تغلي مدة ربع ساعة ثم يصنئ الماء ويذاب مقدار من السكر
يساوي وزن القشرة مرة ونصف مرة تقريبا . ويغلي مدة
خمس دقائق ثم يخلط باللحم ويضاف اليهما قليل من عصير
الليمون ويطبخان حتى يتم استواء اللحم .
وتغسل الاوعية (البرطمانات) بالماء الساخن وتجفف تماما
ثم تملأ بالمربي والمربي ساخنة وتغفل الاوعية جيدا وتعقم
بوضعها في ماء يغلي مدة نصف ساعة حتى يمكن خبزها
مدة طويلة :

بمعهم استعملت للبلع المعصر المجفف : لعمل البلح
المحشو تجب اضافة ١٠٠ جرام من سكر الجليكوز «يباع في
التصيدليات» الى ٩٠٠ جرام من السكر العادي . الى نصف
لتر من الماء ، وعلى المحلول حتى يصير كثيف القوام . ويجب
طحن ٥٠٠ جرام من اللوز الجاف المقشور ومزجه بقليل
من ماء الزهر . ثم يضاف اللوز المطحون الى المحلول السابق

ويمزجان مزجا تاما . ويحشي بهذا المزيج البلح بعد نزع نواه .
وبعد جفافه نوعا ، يجب وضع البلح المحشو في شراب بارد
ثقيل ليكتسي بطبقة من السكر الموجود في الشراب . ثم
ينشف من المحلول ليجف .

ملوى البلح : لعمل حلوى البلح المفتت . يجب وضع
رطلين من السكر العادي . ونصف رطل من سكر الجليكوز
مع فنجاني شاي من الماء في اناء على النار . وتقليبها بحيث لا تبقى
رواسب من السكر على جوانب الاناء ومتي بدأ الغليان
يضاف ملء ملعقة شاي من خلاصة الفانيليا .

ويجب أن يكون التقليب خفيفا حتي يتكسر الشراب ..
ثم يصب المزيج على لوح مدهون بقليل من السمن أو الزبدة
وعليه البلح المفتت . ولما يبرد يقطع قطعاً صغيرة .

المشروبات الروحية الحلوة

تقسم المشروبات الروحية الحلوة الى خمس درجات
فالخامسة هي الأدنى والاولى الاعلى . ومعهما تكن انواع
تلك المشروبات فكمية الالكحول والماء والسكر التي

تتركب منها لا تتغير مطلقا اذا كانت لمقادير كثيرة ومصنوعة
بقصد الاتجار بها .

وهذه نسبتها لكل مئة لتر من الشراب

الكحول سكر ماء

من درجة ٨٥

لتر	كيلو غرام	لتر	
٢٥	١٢ ر	٦٦	درجة خامسة
٢٦ ر	١٨ ر	٦٠ ر	درجة رابعة
٢٨	٢٥	٥٥	درجة ثالثة
٣٢	٣٧ ر	٣٩	درجة ثانية

(ويمكن ابلاغ مقدار السكر

الى ٣٤ او ٤٤ كيلو غراما)

٣٦ ٥٦ ٢٦ درجة اولى

أما اذا كان الشراب المراد اصطناعه قليل المقدار للوازم
البيئية فيزاد وينقص في نسبة الاصناف الى بعضها بحسب ما
يرشد اليه الذوق والخبرة ويشترط لكي يكون الشراب متقناً
ان لا تستخدم له إلا مواد من أجود جنس ويشترط ايضاً

أن لا يوضع السكر إلا في آخر العمل فإنه اذا وضع قبله
أضعف قوة تحليل الالكحول للمواد المرغوب استخلاص
جوهرها بواسطته ولا يجب إطالة نقع بعض المواد التي
تحتوي مبادئ مره كزهر الليمون والنانج رقشر البرتقان
والليمون وما أشبه ولا تعريض النقيع المؤلف من مواد عطرية
الى أشعة الشمس فإن حرارتها تذهب بعطرها وتكسبها طرفا
من المرارة

ماء ثلوثين الشراب بالاصفر : يغلى كأس من الماء
ويذاب فيه أولا ١٠ غرامات من مسحوق دودة القرم ثم ٣
غرامات من مسحوق الشب الأبيض و ٣ غرامات من مسحوق
زبدة الطرطير وبعد تحريك الماء مدة ١٠ دقائق تقريبا يرفع
عن النار ويضاف اليه كأس من الالكحول ثم يوضع في
زجاجة ويسد عليها ويقدر ما يوضع من هذا الماء في الشراب
يكون اللون قائما أو فاتحا

(لتساوينه بالاصفر) يغلى كأس من الماء وينقع فيه
٢٥ غراما من الزعفران حتى يبرد الماء ثم يعصر الزعفران وينقع
في كأس آخر من الماء بعد اغلائه أيضا مدة بعض دقائق ويترك

في ان يبرد الماء ويعصر ثانيا وينقى ثم يمزج الماء ويقطران
ويضاف اليهما كأس من الالكحول ويوضع المزيج في
زجاجة ويسد عليها

(لتلوينه بالأخضر) تدفع أوراق المايسيا اوأوراق
السبانخ في الالكحول ثم تعصر وتصفى وتلون المشروبات
بهذا الالكحول

نروبي المشروبات : تروق المشروبات بزلال البيض
وغراء السمك والجلاتين واللبن فالصنفان الاولان يستعملان
بالافضالية في المشروبات التي يكثر السكر في تركيبها
وهذه هي طرق الترويق

(بزلال البيض) يؤخذ زلال بيضة واحدة لكل ١٠
لترات من الشراب ويخفق حتى يبرد ثم يمزج بالشراب
وبهراة فالزلال يتساقطه بعد ذلك الى أسفل الوعاء يجذب
معه كافة المواد المكدرة للشراب

(بغراء السمك) يؤخذ غرام منه لكل ١٠ لترات من
الشراب فيقطع قطعا صغيرة جيدا وينقع في نصف كأس ماء
١٢ ساعة ثم يذاب فيه على نار خفيفة ويعصر في نسيج رفيع

ويؤخذ العصير بعد أن يبرد ويختق في أهر من الشراب بإضافته
إليه شيئاً فشيئاً ثم يضاف إلى باقي الشراب

(بالجلاتين) يؤخذ ٣ غرامات من الجلاتين لكل ١٠
لترات من الشراب فتذاب في نصف كأس ماء على نار خفيفة
ويتبع الأجزاء في ما بقي من العمل كما أشير عن غراء السمك
(باللبن) يوضع في الشراب ملعقتان من اللبن الحليب
سواء كانت سخناً أو بارداً لكل ١٠ لترات من الشراب
ويخفض الوعاء فيجمد اللبن ويتساقط إلى أسفل جازباً
معه كافة الأكرار

شراب لهنري : يوضع في لتر من الألكحول من درجة
٣٠ ثلاثة غرامات من قشر الغص و ٣٠ لوزة مرة مدقوقة
و ١٠ كبوش قرنفل وغرام من الزعفران وليمونة حامضة
مقطعة قطعاً مستديرة و ١٥٠ غراماً من اللبن الحليب المغلي
ويعطر بتأيل من الفانيليا ويترك ١٥ يوماً في محل دافئ
ويحرك المزيج مراراً أثناء هذه المدة ثم يحلى بثلاثمائة وخمسين
غراماً من السكر ويصفي

شراب يبنى عن البيرة : يعجن دقيق القمح

كالعادة حتى يشتد قوامه جداً ويؤخذ كيلو غرام منه ويذاب
قطعة من الخير في لترين من الماء وتمزج بالعجين ويضاف اليه
كيلو غرام ونصف من العسل الاسود الجيد ويعجن به ثم
يذاب الجميع في ٦٠ لتراً من الماء في برميل نظيف ويحرك
تحريكاً شديداً جملة مرار في ذات يوم اصطناعه ثم يترك ثلاثة
أسابيع حتى يتم اختباره وحينذاك يصفى ويوضع في زجاجات
ويحكم سدها

شراب فسبىرو : يدق ٨ غرامات من بذر حشيشة
الملوك و ٣٠ غراماً من بذر الكزبرة ٤ غرامات من بذر
الشمر و ٤ غرامات من بذر الأنيسون والطبقة الزيتية من
قشر نصف ليمونه حامضة وينقع كل ذلك في لترين من الالكحول
مدة أسبوع ثم يصفى النقيع ويضاف اليه ٧٥٠ غراماً
من السكر بعد إذابته في لتر ماء ثم يرشح الشراب

شراب روزولبو : (طريقة أولى) يوضع في وعاء ١٠٠ غرام
من أوراق زهر الورد العطر و ٥٠ غراماً من أوراق زهر
النارنج أو الليمون أو البرتقان و ٥٠ غراماً من أوراق زهر
الياسمين و ٤ غرامات من مسحوق جذور السوسن و ٤

غرامات من مسحوق القرفة وغرامان من مسحوق الفانيلا
ويذاب على النار كياو غرامان ونصف من السكر في لتر ماء
ويصب في الوعاء ثم يصفي المزيج وبعد أن يبرد يضاف اليه
لتران ونصف من الالكحول ثم يرشح

(طريقة ثانية) تنقع الأصناف المتقدم ذكرها في
الالكحول ٤ أو ٥ أيام ثم تصفي ويضاف السكر بعد إذابته
في الماء ثم يرشح الشراب

شراب مرطب في الصيف : يغلى ٥ غرامات من عرق
السوس في لتر ماء مدة بضع دقائق ثم يضاف اليه ٤ غرامات
من الخل و ١٥ غراماً من الكونياك ثم يصفي بقمع محشو
ببعض ورقات من اللاوندة أو اللاليسيا أو المريمية ويشرب
هذا الشراب بعد تبريده وهو لا يبقى محفوظاً الا يوماً واحداً

(آخر) يمزج ٢٠ غراماً من العسل الأبيض و ٢٠ غراماً
من الكونياك في ٤ لترات من الماء ويوضع المزيج في زجاجات
محكمة السد وتحفظ الزجاجات واقفة فانها اذا أميلت اشتد
اختيار الشراب وصار كنيذ الشمبانيا وطارت الفايئة المسدودة

به الزجاجة فلا ينبغي إبقائها مائتة أكثر من أربعة أو خمسة أيام.

شراب منعمه : ينقع ٧٥٠ غراما من اللوز المر في الماء الساخن ثم ينشر ويدق ناعما جدا ويضاف إليه لتر واحد من شراب البرندي الذي تساوي ويهز كثيرا بعد ذلك ثم يغلى لتر من اللبن الحليب الجيد الكثير الزبدة وبعد تنزيله عن النار يضاف إليه كيلو غرام واحد من السكر النباتي الأبيض وتمزج كل الأصناف المتقدم ذكرها ويبقى المزيج أسبوعا ويهز من حين إلى حين ثم يرشح ويحفظ في زجاجات وعند اللزوم يؤخذ قليل منه في كأس ويبرد بالشاي ويشرب فهو لذيد للغاية .

شراب طيب : يؤخذ ٤٠ غراما من أحسن أنواع الزبيب وتنزع بذورها وتهرم ثم تقطع ٤ ليمونات حامضة قطعا رقيقة ويؤخذ ٧٥ غراما من مسحوق السكر ثم يصب ٦٠٠ غرام من الماء في وعاء من خزف ويغلى نصف ساعة على النار ويصب فيه الزبيب والليمون والسكر والماء يغلى شديدا ويترك هكذا نحو ١٠ دقائق ثم يصب في وعاء ويسد

عليه ويترك ٤ أيام ويحرك مرتين في اليوم وبعد ذلك يرشح
الشراب ويحفظ في زجاجات وبمد أسبوعين يصير
صالحا للشرب.

سُرَاب مَقُور : يحل مح ييشتين في ملعقة صغيرة من
الكونياك ويحقق جيدا ثم يذاب مقدار ٥ ملاعق صغيرة
من السكر في قليل من الماء الغالي ويصب الماء على مح البيض
ويحرك بدون انقطاع ثم يضاف الى المزيج ملعقة كبيرة
من الكونياك الجيد ويشرب سخنا صباحا ومساء .
وهذا الشراب مفيد جدا لتقوية الصدر وازالة ماينتج من
الالتهاب عن النوازل الصدرية .

سُرَاب الكريز : يؤخذ ١٢٥ غراما من لب نواة الكريز
المقشر و ١٠ غرامات من زهر شجر الخوخ «الدراقن»
وغرامان من القرفة و ١٢ كبشا من القرنفل وينقع الجميع في
لترين من الالكحول المصحح مدة اسبوع ثم يذاب ٥٠٠
غرام من السكر في لترين من عصارة القراصيا ويضاف هذا
الشراب الى المزيج ثم يرشح ويوضع في زجاجات

سُرَاب الزهور : «طريقة اولي» ينقع ١٢٥ غراما من

زهر البرتقال أو الليمون أو النارج في لترين من الالكحول
المصحح مدة ساعتين أو ثلاث ساعات ثم يصفى ويضاف
اليه ٧٥٠ غراما من السكر بعد إذابته في نصف لتر ماء ثم يرشح
«طريقة ثانية» يغلى الماء والسكر وتلقى فيه هذه الزهور
ويرفع حالا عن النار ويترك ٥ أو ٦ دقائق ثم يصفى ويضاف
اليه الالكحول وهذه الطريقة تستعمل لكافة الزهور العطرية
كزهر الورد والقرنفل والبنفسج واللوز والخوخ وغير ذلك
«طريقة ثالثة» وهي تستعمل عند عدم وجود زهور
بكثرة. — يفرد في وعاء واسع الفم طبقة من الزهور
المرغوبة وطبقة من السكر المسحوق ناعما وهكذا الى ان
يتملىء الوعاء ويترك في محل بارد مدة ٨ أو ١٠ أيام فيكتسب
السكر عطر الزهور ثم تؤخذ الزهور وتنظف من السكر
بغسلها في مقدار من الالكحول المصحح تكون نسبته
لتر واحد لكل ٣٧٥ غراما من السكر المذكور وبعد ذلك
تلقى ثم يضاف هذا السكر المعطر الى الالكحول ويحل
فيه ثم يرشح .

ويمكن التوصل الى أعمال مثل هذه المشروبات في غير

أوان الزهور وذلك ان تجفف الزهور بوضعها مفرودة في أكياس من ورق الكتابة الأبيض الثقيل وتصنع الأكياس من كافة جوانبها وتوضع في محل هادئ بعيد عن الشمس وبعد أن تجف الزهور توضع في أوعية من زجاج محكمة السد ووقت الحاجة يؤخذ منها ٢٥ أو ٣٠ غراماً لكل لتر ويذاب السكر في الماء على النار ويصب عليها وهو عال ثم يضاف إليه الالكحول ويرشح الشراب كما تقدم

شراب السفرجل : يؤخذ السفرجل الجيد الناضج الخالي من العطب وينظف جيداً من وبره ثم يبشر ويترك ٤٨ ساعة في وعاء مغطي ثم يصير ويؤخذ من عصيره ٣ لترات ويضاف إليه لتر من الالكحول من درجة ٨٥ ويعطر بنصف غرام من الفانيليا ثم يترك شهراً وبعد ذلك يذاب ٧٥٠ غراماً من السكر في ١٧٥ غراماً من الماء ويضاف الى المزيج الاول ثم يرشح .

شراب الرمان : يمزج لتر من عصير حب الرمان ولتر من الالكحول من درجة ٨٥ ويعطر بقليل من القرفة او الفانيليا ويترك شهراً ثم يذاب ٧٥٠ غراماً من السكر في

نصف لتر من الماء ويضاف الى المزيج الاول ثم يرشح .

سُرَاب النفاخ : تقشر تفاحة وتقطع وتوضع مع ربع
ليمونة في وعاء ويصب عليها ماء غال وتترك منقوعة
فيه ساعتين أو ثلاث ساعات ثم يصفى الماء ويحلى بما يراد
من السكر ويشرب وهو منفيد لآلام الخنجرة والروماتيزم
ولداء الحصاة .

سُرَاب الليمون : يقشر الليمون ويلتقي
قشره في زجاجة ويصب عليه قليل من الماء الغالى وتسد
الزجاجة سدا محكما ومن وجهة أخرى يذاب المقدار اللازم
من السكر في ما يناسبه من الماء الساخن ثم يضاف اليه عصير
الليمون المقشر ويزاد على ذلك ما يلزم من الماء البارد لتنازل
الحموضة الى الدرجة المرغوبة ويمطر بماء القشر وبما يراد من
ماء الورد أو ماء الزهر ويبرد ويشرب .

سُرَاب البرتقال : يؤخذ ٨ برتقالات وتغسل جيدا
ويشرب كل منها جملة ثقب وتنقع جميعها كما هي في ٤ لترات
من الالكحول من درجة ٨٥ مدة شهر ثم يضاف الى
كيلو غرامان وربع من السكر بعد اذابته في ٣ لترات من

الماء ويترك بعض أيام ثم تلقى البرتقانات ويصفى المزيج .
شراب قشر البرتقال : يؤخذ قشر ثلاث برتقالات
وبعد غسله جيدا بماء بارد يوضع في وعاء ويسب عليه
نصف لتر ماء غال ويترك منتوعا فيه ٢٤ ساعة ثم يصفى ثم
يذاب كيلو غرام واحد من السكر في قليل من الماء الساخن
ويضاف الى الماء الأول ويمزج به جيدا ويوضع في زجاجات
ولا تسد الزجاجات الا بعد أن يبرد الشراب .

(آخر) ينقع مدة شهرين مقدار من قشر البرتقال
المعروف باليوسفى (يوسف افندي) في كونياك محلي
يسكر ثم يصفى .

(آخر) ينقع ٥٠ غراما من قشر البرتقال الجاف في ماء
غال مدة ١٢ ساعة ثم يصفى الماء ويغلى على النار في إناء
منغلى مدة ١٠ دقائق ثم يضاف اليه ضعف وزنه سكر او يعقد
شرابا وبعد أن يبرد الشراب يضاف اليه ٥٠ غراما من
الالكحول المصحح .

(طريقة ثانية) يمزج جزء من صبغة قشر البرتقال في سبعة
أجزاء من شراب السكر البسيط .

(آخر) تؤخذ الطبقة الزيتية من قشر ١٢ برتقالة
وتنقع في ٣ لترات من الألكحول من درجة ٩٠ مدة ١٢
ساعة ثم يضاف الى ذلك لتر ونصف من الماء المقطر ويصنع
شراب من كيلو غرام ونصف من السكر في ثلث لتر من
الماء ويغلى ويبيض على النار ثم يضاف الى الأول ويرشح
ويوضع في زجاجات بعد أن يبرد.

شراب الجوز الأخضر: يؤخذ ٥٠ أو ٦٠ جوزة خضراء
وتدق في هاون من حجر أو رخام وتوضع في وعاء خزفي
ويصب عليها ٣ لترات من الألكحول ويضاف اليها ثلاثة
غرامات من القرنفل و٣ غرامات من جوز الطيب ويترك
المزيج شهرين ثم يرشح ويضاف اليه بعد ذلك ٦٠٠ غرام من
السكر (أي ٢٠٠ غرام لكل لتر من الألكحول) ويترك
ايضا ٢٠ يوما ثم يرشح ثانية ويوضع في زجاجات.

شراب الشمسه: توضع ٣٠ مشمشة في وعاء خزفي
ويصب عليها ٤ لترات من النبيذ الأبيض الجيد ويغلى على
النار بعض دقائق ثم يضاف الى ذلك كيلو غرام واحد من
السكر ولتر واحد من الألكحول وعشرة غرامات من

القرفة وعشرة غرامات من القر تفل ثم ينزل الوعاء عن النار
وينظي الى ان يبرد مافيه ثم يسد سدا محكما ويترك خمسة
أيام ثم يعصر المزيج ويصفى ويوضع في زجاجات .

سُراب لوز المشمشه : يقشر ويدق ٥٠٠ غرام من لوز
المشمش وينقع في ٣ لترات من الألكحول المصحح ويضاف
اليه ٤ غرامات من مسحوق القرفة و٤ غرامات من القر تفل
ويصفى .

سُراب الورد : يؤخذ ٥٠٠ غرام من ورق زهر الورد
العطر المقطوف حديثا و كيلو غرام واحد من السكر المسحوق
ناعما جدا ويرتب في وعاء خزفي بوضع طبقة من الورد وفوقها
طبقة من السكر ويترك وعند ما يذوب السكر يصب في
الوعاء ليتران من الألكحول المصحح ويترك ثلاثة أيام ثم
يعصر ويصفى ويوضع في زجاجات

سُراب مسبعة الملوك : ينقع من بذور هذه الحشيشة
٢٥٠ غراما ومن القر تفل ٨ غرامات وعود واحد من الفانيليا
في لترين من الألكحول المصحح ثم يذاب على النار ٣ كيلو
غرامات من السكر في لتر ونصف من الماء ويصب هذا

الشراب وهو غال في وعاء خزفي يكون موضوعا فيه ٢٥٠ غراما من فروع هذه الحشيشة مقطعة قطعاً صغيرة جداً وبعد ان يبرد الشراب يضاف اليه المزيج الاول ويسد الوعاء سدا محكما ويترك شهرا بأكمله ثم يصفى ويوضع في زجاجات

شراب الانيسون : ينقع ٥٠ غراما من حب الانيسون في لترين من الالكحول المصحح مدة ٥ أيام ثم يعصر ويصفى ويذاب كيلو غرام ونصف من السكر في لتر من الماء ويضاف الى الالكحول ثم يرشح ويوضع في زجاجات

(آخر) يذاب كيلو غرامان من السكر في لتر من الماء ويرشح هذا المذوب ثم يذاب ٣ غرامات من عطر الباديان ونصف غرام من عطر زهر النارنج و٥ غرامات من عطر الانيسون و٥ غرام واحد من عطر جوز الطيب و٥ غرام واحد من صبغة الفانيليا في ١٥ غراما من الالكحول المصحح من درجة ٤٠ وبعد مزج هذه المواد جيدا يضاف اليها كيلو غرام واحد و ١٥٠ غراما من الالكحول من درجة ٣٣ ثم مذوب السكر وبعد ٢٤ ساعة يرشح المذوب ويوضع في زجاجات

وإذا تكدر الشراب تعرض الزجاجاة الى النار مدة ١٠ دقائق أو
توضع في ماء سخن فيصفو

الشراب القرمزي : يوضع في لترين من الالكحول
من درجة ٣٢ ثلاثون غراما من مسحوق القرفة و ٥ غرامات
من مسحوق القرقل و ٨ غرامات من مسحوق الفانيليا
ويترك المزيج ٣ أيام ويخضع مرارا ثم يرشح ومن جهة
ثانية يوضع ١٠ غرامات من مسحوق دودة القرمز ونصف
غرام من الشب الابيض في ٢٥٠ غراما من ماء الورد ويرشح
ومن جهة ثالثة يذاب كيلو غرامان ونصف من السكر في
مقدار كاف من الماء على النار وبعد ان يبرد يضاف اليه المزيج
الاول ثم المزيج الثاني المتقدم ذكرها ويضاف الى الجميع ١٢٥
غراما من ماء الزهر ويترك ثلاثة أيام يخضع في أثناءها
مرارا ثم يرشح ويوضع في زجاجات

شراب السارنور : يمزج في ٧٥٠ غراما من الالكحول
من درجة ٩٠ عشر نقط من كل من العطور الآتية وهي
عطر المايسيا وحشيشة الزوفاء وحشيشة الملوك والقرفة
والقرقل وجوز الطيب وعشرون نقطة من روح النعنع ويذاب

في وعاء آخر ٨٠٠ غرام من السكر في ٦٠٠ غرام من الماء
ويضاف هذا الشراب الى الالكحول المزوج بالعطور
ويحرك الجميع ليم الامتزاج ويرشح ويلون هذا الشراب
بصبغة الزعفران اذا اريد أن يكون أصفر أو بخلصة السبانخ
اذا اريد أن يكون أخضر

شراب التمر : ينقع ٧٥ غراما من حب التمر في ٤٠٠
غرام من الماء الغالي ثم يعصر ويصفى ويضاف اليه ٦٠٠ غرام
من السكر ويعقد شرابا

شراب الزنجبيل : يمزج ٥٠ غراما من صبغة الزنجبيل
في ٣٠٠ غرام من شراب السكر البسيط .

شراب اللبن الحليب : يغلى اللبن الحليب حتى لا يبقى
الا نصفه ثم يضاف اليه السكر قدر وزن الحليب الأصلي
ويعقد شرابا .

شراب الصمغ : يسحق ١٢٠ غراما من الصمغ العربي
الأبيض النقي ويذاب في لتر من الماء على نار خفيفة في وعاء
من فضة أو من نحاس نظيف جدا ثم يصفى ومن جهة أخرى
يذاب كيلو غرام واحد من السكر في لتر من الماء على نار

خفيفة أيضا وعند ما يتديء الشراب يغلى يرفع عن النار
ويضاف اليه مزوب الصمغ ويمكن تعطيره بملقعة او ملعقتين
صنيرتين من ماء الزهر ثم يرشح ويوضع في زجاجات بعد
أن يبرد .

شراب اللوز المر : ينقع كيلو غرام واحد من اللوز المر
في ماء فاتر مدة ٢٤ ساعة ثم يقشر وينقع مدة ٨ أيام في ٤ لترات
من الألكحول المصحح ثم يقطر كما يقطر الورد والزهر
ويضاف الى الماء المستخرج من التقطير كيلو غرام ونصف
من السكر بعد اذابته في قليل من الماء ثم يوضع في زجاجات
(آخر) يؤخذ مقدار من الخوخ والمشمش والبرقوق
وما أشبه من الأثمار ذات النوى وتندق معا في هاون من رخام
لوزا وقشرا وينقع الجميع في الألكحول بنسبة اتر منه لكل
لتر من مدقوق النوى مدة شهر ثم يعصر ويصنفي ويضاف
اليه السكر بنسبة ٣٧٥ غراما منه لكل لتر من العصير ويرشح
ويمكن اصطناع شراب خصوصى من كل من هذه
الاثمار على حدته بالطريقة ذاتها .

الشراب الذهبي : توضع في لترين من الألكحول من

درجة ٣٣ غراما من عطر الليمون و ٥ نقط من عطر قشر
جوز الطيب و ٣ نقط من عطر القرفة ومن جهة أخرى
يذاب كيلو غرامان ونصف من السكر في لتر ونصف من
الماء ثم يضاف اليه المزيج الأول وبعد الترشيح تهرس في
طبق ورقتان من ورق الذهب وتضافان الى الشراب
ولعمل هذا الشراب طريقة أخرى وهي ان يؤخذ
الطبقة الزبدية من قشر ٣ ليمونات ومن قشر ٦ برتقالات
و ١٦ غراما من القرفة وتنقع هذه الأجزاء مدة ثمانية ايام
في ٤ ليترات من الالكحول من درجة ٢٥ ثم يستقطر في
حمام ماريا ويضاف اليه شراب مركب من كيلو غرامين
من السكر مذابا في مقدار مناسب من الماء ويعطر بأربعة
غرامات من صبغة الفانيليا ثم يرشح ويضاف اليه ورق
الذهب كما ذكرنا آنفا.

شراب مكسكو : ينقع مدة ٨ أيام في ليترين من
الالكحول المصحح قشور ٣ ليمونات وبرتقالتين و ١٠
غرامات من الفانيليا ويضاف الى المنقوع عصير ثلاث ليمونات
وبرتقالتين ثم يصفى ويذاب كيلو غرام واحد من السكر

في ما يلزم من الماء ويضاف الى الاول ويصفي ثانيا ويوضع
في زجاجات .

اكسير غاروسى : ينقع مدة ٨ أيام في لتر من الالكحول
المصحح من درجة ٢٢ عشرة غرامات من المر و غرام واحد
من الصبر و ٦ غرامات من الزعفران و غرامان من القرفة
و غرام من جوز الطيب و غرام من القرنفل و تكون هذه
المواد مسحوقة سحقاً خشنا ثم يعصر ويرشح وبعد ذلك
يضاف اليه كيلو غرام واحد من شراب كزبرة البئر الحلو
ويطيب بما يراد من ماء الزهر وهذا الاكسير لطيف
ومنعش .

شراب راسباى الحلو : ينقع في لتر من الالكحول من
درجة ١٢ خمسة عشر غراما من جدور حشيشة المالك و غرامان
من دم الأخوين العطري ، و غرام من المر و ربع غرام من القرفة
و ربع غرام من القرنفل و ربع غرام من الصبر و ربع غرام
من الفانيلى و ربع غرام من الكافور و ربع غرام من جوز
الطيب و ٥ سنتيغرامات من الزعفران و يترك المزيج في
الشمس بعض ايام و الزجاجة مسدودة سدا محكما ثم يذاب

٥٠٠ غرام من السكر في نصف لتر ماء ويضاف الى المزيج
ثم يصفي وهذا الشراب مفيد للهضم .

أكبر الحبة : ينقع مدة ١٥ يوما في لتر من الالكحول
النقي من درجة ٢٢ غراما من كل الاصناف الآتية مسحوقه
سحقاً خشنا وهي الاغاريقون (نوع من الفطر) وجدور
الجنطيانة وجدور الراوند والزعفران والقرفة والقرنفل
والزرورد وفي اليوم الثاني عشر يضاف ١٦ غراما من الصبر
و ١٥ غراما من السكر

وهذا الاكسير منظم للمعدة ومسهل قليلا وكيفية
استعماله أن يؤخذ منه نصف ملعقة كبيرة في الصباح قبل
الاكل بربع ساعة

شراب اسكوباك : يسحق سحقاً خشنا غرامان من
القانينيا وغرامان من قشر جوز الطيب وغرامان من حشيشة
الملوك وغرام واحد من الزعفران وغرام واحد من القرنفل
وغرام واحد من الكزبرة وتوضع هذه الاجزاء في ٤ لترات
من الالكحول المصحح ويضاف اليه ٨ نقط من عطر زهر

النارنج و ٨ نقط من عطر الليمون الكباد و ٨ نقط من عطر
البرغموت ويترك الجميع ٨ أيام ثم يضاف اليه ٣ لترات من ماء
أذيب فيه كيلو غرام ونصف من السكر ويرشح ويوضع في
زجاجات

عمل الأشرربة

أوليات

شراب الورد : ثلاث أورتق من ماء الورد أقة من
السكر . خذ ماء الورد وضعه في حلة وماء السكر فوقه واغل
علي النار واترع زفرة السكر واطرحها واعصر ليمونة
وضفها فوق القطر ثم خذ صبغة حمراء وامزجها بالماء وصبها
فوق الشراب واما مقدارها فعلى ما ترغب في زيادة اللون
أو قلته واغل ولاجل التحقيق املا من الشراب ملعقة وصبها
فاذا قطع القطر ولم يخيظ يكون قد نجع فارفعه عن النار ودعه
يبرد قليلا ثم صبها في الزجاجات واختمها لأجل حفظها.

شراب البنفسج : خذ حلة وضعها على النار وفيها نحو ٣
أواق من الماء ودعها تسخن ثم خذ من زهرة البنفسج نحو
أوقيه وقطعه من عروقه وأضف اليه الماء حتى اذا غلى أول

غلية ارفعه عن النار وفي الحال تكون قد غطيت الحلة محافظة
على رائحة البنفسج ودعها تبرد ثم تصف البنفسج بخرقة رقيقة
في حلة أخرى وأضف اليه أقة سكر واغل واعصر
ولأجل التحقيق ارفع من الشراب بمعلقة وصبه فاذا قطع
في الحال ولم يخيظ يكون قد نجح فارفعه عن النار وصفه في
زجاجات واختمها لأجل حفظها . ومنهم من يصنع هذا
الشراب معتاضا عن زهر البنفسج بعطره وذلك يصنع أولا
الشراب البسيط من سكر وماء ثم يصف اليه بعض نقط من
العطر ويصنع هكذا شراب الورد والموز وغيرها من الاشربة
التي تتركب من مواد عطرية .

شراب اللوز : خذ من اللوز الحلو أقة ومن اللوز المر
نحو ٤ درهما والقي بالماء الغالي واقشره ودق ناعما ثم خذ ٣
أواق من السكر وأوقيتين من ماء الزهر وأقة من الماء وأضف
قليلا من السكر الى اللوز المدقوق وضع في خرقه واستحلبه
بالماء وضعه على نار خفيفة واغله ثم ارفعه عن النار وأضف
اليه ماء الزهر ودعه يبرد وصبه في زجاجات تسدها سدا محكما .

وان شئت تقديم كاس من شراب اللوز فضع فيه نحو ملعقتين
واملاها ماء .

سُرَاب التمر الهندي : لاقتين من التمر الهندي ه اواق
من السكر . خذ التمر الهندي وأضف اليه ه أقداح من الماء
واغله بحيث يصفى على ه أقداح ثم صفيه بخرقة وأضف اليه السكر
واغله على نار خفيفة حتى اذا عقد قليلا ارفعه عن النار ودعه
يبرد وصبه في زجاجات وسدها سدا محكما . وهو شراب ذو
فوائد صحيه جمه .

سُرَاب العروق السوسى : خذ عرق السوس وانقعه ١٢ ساعة
وصف عنه الماء الرائقة وأضف اليه الثلج وقدم . وقد يقوي
أو يخفف بزيادة الماء وقلتها

وقس عليها شراب الخرنوب على أنه كثيرا ما يضاف
اليه من خميرة السوس تغييرا لونه بل كثيرا ما يضاف الى
هذا المشروب بعض الافاوية وما شاكلها

واما جلاب الزبيب فيصنع هكذا خذ الزبيب وانقعه
بالماء وخذ عصيره للشراب وكثيرا ما يضاف الى هذه
المشروبات شيء من السكر

شراب البرغموت : خذ من السكر ٣ أواق ومثله من الماء ثم خذ برتقالات أو ليمونات حامضة وقشر قشرها الأصفر رقيقة واضفه الى مذوب السكر واغله واقشط الزفرة ثم اعصر الليمون أو البرتقال وصف عصيره وصبه على مذوب السكر وحرك وارفع عن النار وارفع القشر وفيه ملعقة من خلاصة البرغموت وصبه في قناني وسدها وهو من أحسن المشروبات مع الشلج

شراب البرتقال : يعصر البرتقال ويصفى العصير بقطعة شاش رفيعة ثم ضع لكل ملء قدح عصير قدحي سكر ناعم منخول ولكل ه اقداح عصير برتقال قدح عصير حامض برتقال قدح عصير حامض مصفى . ثم خذ ٣ أواق سكر قطع صغيرة قدر اللوزة تحك على قشر البرتقال حتى يغطيها القشر وتصبح صفراء ثم تذاب قطع السكر بالعصير جيدا ثم يصفى العصير كله معا ويوضع ضمن قناني ناشفة جيدا ويختم عليه .

مهروب : خذ من السكر الفاخر اوقية وانزع بذره واهرمه ثم خذ ٤ ليمونات حامضة واقطعها قطعا رقيقة ثم خذ

ليموتين اخريين وانزع قشرهما الاصفر واقتين من مسحوق السكر ثم ضع في وعاء فخار ٣ أقات ماء واغل ٣٠ دقيقة ثم صب فيها الزبيب والليمون والسكر ودعها تغلى ١٠ دقائق وصبها في وعاء وسدها سدا محكما وحركها مرتين في النهار وذلك على أربعة ايام ثم صنها بكيس من الكتان وصبها في قناني حتى اذا مر عليها اسبوعان يصلح استعمالها وتشرب مع الثلج باقداح صغار .

في الحلويات الفطارية

المعمول : لاقتين من السميد ، أواق سمن وأقة سكر و ٤ جوز . خذ الجوز ودقه ناعما وضعه في وعاء ثم دق السكر ودعه فوق الجوز واجبلهما معاً ورش عليهما ماء الزهر وضع لهما ما تشاء من الروائح الطيبة (هذه حشوة المعمول) وغطها وضعها جانباً ثم خذ معجناً واخفق فيه السمن بيدك حتى يبيض وأضف اليه قدحاً من ماء الزهر وقدحاً من ماء الورد واخفق معاً ثم خذ السميد وضعه فوق السمن شيئاً فشيئاً واجبل جيداً حتى يصير كالعجين وخذ قطعة واعركها بيدك

وانقرها بأصبعك كالكيبة حتى ترق واحشها بالحشوة التي
صنعتها والجمها جيدا ثم انقشها بتمقط خاص بالنقش ثم خذ
صدرا ورش فيه شيئا من السميد واصنع المعمول وضعه في
الصدر الى النهاية واخبز بالفرن . ثم دق السكر ناعما واغسله
ورشه على وجه المعمول المخبوز

الغريبة الحمراء : لاقة من السميد أقة سمن وأقة سكر
خذ السمن واخفقه بيدك في المعجن حتى يبيض ثم ضع السكر
ونصف قدح ماء الزهر ونصف قدح ماء الورد واخفق
الكل معاً ثم ضع السميد شيئا فشيئا حتى ينخفق جيدا ولكن
لا تتركه أصلا ثم خذ الصينية ورش فيها شيئا من السميد
وضع الغريبة في الصينية ومدّها جيدا وضع على وجهها فرخ
ورق أبيض واكبس بيدك حتى تماسك وارفع الورقة عن
وجه الصينية وقطعها كالبقلاوة واخبزها بالفرن . ثم دق السكر
وانحده ورشه على وجه الصينية بعد خبزها

البقرورة : خذ من طحين البقلاوة أقة وضع في وعاء
ملاعوماء واعجن شديدا حتى يصير كالكمك ثم دق ٤ أواق
جوز و ٤ سكر واجبلها معاً ورش عليها شيئا من ماء الزهر

وأضف من الروائح ما تشاء ثم قطع العجين كما جات ترق كل
منها على حدة ثم خذ لوحا مدورا أو شوبك خشب ودق
النشا وضعه في خرقة رقيقة واربطه ثم احم السمن في طاسة
ورق واحدة بالشبوك ورش النشا ورق بالشوبك حتى
تصير الرقاقة كالورق ولفها عليها وفرد الرقاقة بالصدر بعد ان
تكون قد وضعت فيه السمن ثم خذ ثلاث ريشات دجاج
وغطها في السمن وادهن الرقاق وافعل كذلك حتى ترق خمس
عشرة رقاقة ثم خذ الجوز الذي دقته وضعه في الصدر فوق
الرقاق ثم رق خمس عشرة رقاقة أخرى على ما شرحنا وضعها
فوق الحشوة ثم قطع البقلاوة بالسكين وضع السمن على وجه
الصدر واخبز بالفرن ثم ذوب السكر واصنعه قطرا حتى اذا
اتجزت البقلاوة صبه فوقها

كنافة مفروكة: خذ من الكنافة أقة ومن الصنوبر أوقية
ومن السمن أقيتين وضع السمن في مقلاة على النار وحمص
الصنوبر حتى يحمر وارفعه وضعه في صحن ثم ضع الكنافة
في صدر تضعه على النار وصب فوقه السمن الذي حمصت به
الكنافة وافر كها ييدك حتى تنعم وارفعها عن النار وضع فوقها

السكر الناعم والصنوبر واخفق الكل معا وضمها في قصعة واصقلها بيدك ورش على وجهها شيئا من السكر

كثافة بالجوز : خذ الجوز والسكر ودقهما مما فيكونا حشوة ثم ضع في صدر على النار الكثافة والسمن وافرك الكثافة حتي تتفتت من بعضها واقسمها قسمين أحدهما رقه الى الصدر واحشه بالحشوة التي دقتها وفرده جيدا وبططه بيدك وأما الثاني فافرده فوق الحشوة وبططه بيدك جيدا ووقطع هذه البصما قطعا مربعة وضع شيئا من السمن على وجه الصدر واخبز بالفرن الافرنجي وفي تلك الاثناء اصنع مقدار من السكر المحلول كي تصبه فوق البصما

الكثافة بالحجين : حضرها على ما تقدم ثم خذ الجبن المحلوم وانقعها يوما من قبل حتى يطرى واحش به القطعة بدلا من الجوز وقطعها واخبزها بالفرن وصب فوقها سكر محلول حالا بعد خبزها

المهلبية بالحليب : خذ من الارز اوقيتين واغسله ودقه ونخله وضعه في حلة كبيرة في اوقيتين من الحليب وقليل من الماء وأضف من السكر على قدر ما ترغب من حلوها واغل

على النار وانت تحرك كيلا يتجبل الأرز حتي اذا نضجت
أضف قدحا صغيرا من ماء الزهر ومتي نضجت جيدا صبها
في صحنون .

الأرز بالحليب : لأقة من الحليب أوقية من الأرز .
خذ الأرز واغسله جيدا واسقطه فوق الحليب وأضف اليه
قدحا من الماء واغله على النار وحركه حيناً بعد حين حتي
ينضج الأرز جيدا ثم ضع من السكر على قدر ما ترغب في
الحلو وأضف قدحا صغيرا من ماء الزهر واغله قليلا بالسكر
وصب وقدم .

كشك الفراء : لأقتين من الحليب أوقيتان من نشا .
خذ النشا وذوبه وصفه بخرقة رفيعة فوق الحليب في حلة
كبيرة وضع من السكر على قدر ما ترغب في حلوه واغل على
النار وأنت تحرك كي لا يتجبل النشا حتي اذا نضج أضف
شيئا من ماء الزهر وماء الورد ودعه يغلي قليلا حتي يختبر
وصبه في صحنون واقشر قلوبات اللوز والفستق وضعها على وجه
الصحنون وقدمه باردا .

الفرونية بالنشا والسكر والسمن : خذ من النشا أوقية

ومن السكر أوقيتين وذوبهما معا ثم ضع في حلة أوقية من
السمن واحملها على النار وصف النشا والسكر في خرقة رفيعة
وضمهما شيئا فشيئا فوق السمن وحركها حتى تجمد جيدا
وتصير كالكنافة وصبها في صحون وحمص شيئا من الصنوبر
وضعه فوق الصحون ورش فوقها السكر الناعم.

لحم الفاضي : خذ دقيقا واعجنه شديدا بالخميرة
وقليل من الملح وواصل عجنه حتى يصير رخوا ويتمدد
كالمصطكي وغطه ودعه يختمر واحم زيتا في مقلاة كبيرة
وارفع يديك من العجين واطبقها واقطع بالملعقة وضع بالمقلاة
فتخرج كالجوزة وافعل كذلك حتى النهاية وتكون قد
حضرت السكر المحلول والدبس فتضع العوامات في أحدهما
عند إخراجها من المقلاة .

في ترتيب المائدة

تستر المائدة بغطا من الكتان النقي وتوضع
عليها الفاكهة في أنيتها وتصف الصحون على دائرها
أزواجا والي يمين الصحن السكاكين والي شمالها الشوك وقد
وقد يضع البعض الشوك والسكاكين دفعة واحدة والبعض

الآخر يضع طاقما واحداً يستبدله الخادم بعد تناول كل نوع من الطعام ويجوز وضع طبق واحد يستخدمه الضيف في جميع الالوان وكلما انتهى من لون وضع السكين والشوكة على متكاأما من الفضة وأما من الزجاج على انه كيفما كان تستبدل السكين والشوكة بعد أكل السمك . ولا بد من وجود سكاكين وشوك خاصة بمناولة الفاكهة والحلوي .

ويوضع كأس للماء واثنان أو أكثر للخمر وغيره من المشروبات . وقد يضع البعض الزهور باقات على المائدة تزييناً لها والبعض الآخر يفرشونها عليها .

أما ما يتخلل به من السلطات بين ألوان الطعام فهذه توضع على المائدة قبل ألوان الطعام . وتقدم ألوان كما يأتي :
أولاً الشوربا ثانياً المعجنات نظير أقراص البطاطس بالسمن والمكرونة وما شاكلهما ثالثاً الأسماك رابعاً الدجاج والروستو والبفتاك وما شاكلهما أما الحبش في الولا ثم فيقدم آخر الألوان ثم الحلويات وبعدها الفاكهة ثم الأنية التي تغسل بها الأصابع وهذه تقدم ضمن آخر صحون الفاكهة والبعض يضعون فيها عرقاً من العطر أو قطعة صغيرة من الليمون

ثم القهوة . وحينئذ تقوم السيدة صاحبة الدعوة ويتبعها الجميع الى قاعة الجلوس وفي أواخر الليل يقدم الشاي شتاء والشربات أو القهوة صيفا وبعد ذلك الانصراف الذي يعقبه النوم والراحة

تحضير الاطعمة

شوربا العائلة : ضع في القدر ماء يغمر أقة من اللحم وما عندك من العظام ومتى قارب من الغليان ضع في القدر اللحم (وافضله الموزات) مع العظام بعد أن تغسلها جيدا واتركها تغلي على النار الى ان تنضج وارفع الزفرة التي تتكون على سطح المرق ثم أضف على القدر عصير أوقيتى قوطه وقدر كافيا من الملح وقطعة قرفة بدون دق ومتى نضج اللحم تماما اغسل أوقية من الارز ونقه جيدا واسقطه فوق المرق واتركه يغلي الى ان تنضج واسكب في الصحون ورش قليلا من القرفة المسحوقة وقدم .

شوربا الرباج : خذ الدجاجة واذبحها وضعها في وعاء عميق وصب فوقها الماء الغالى ونظفها ثم خذ ورقة وضعها في

النار وشيط الدجاجة عليها حتى يحترق وبرها ثم خذ الدقيق
وافركها داخلا وخارجا واغسلها ثم افركها بالقرفة من الداخل
والخارج ثم خذ من اللحم أوقيتين وافرمه ناعما ثم خذ نحو
ربع أوقية أرز مع ربع أوقية صنوبر وأضف الملح والبهار
والقرفة وتبل ذلك كله معا ثم احش الدجاجة وحطها
وضعها في الحلة وضع عليها الماء وأضف الملح وضعها
على النار واقشط زفرتها حتى اذا نضجت خذ قطعة
من اللحم واصنعها قيا وكيدة على ما تقدم الشرح قبله واقل
القيما وضعها فوق المرقة وارفع الدجاجة وضعها في طاجن
واسلق الكيدة وارفعها جانبا ثم خذ الأرز وضعه على المرقة
حتى اذا نضجت الشوربا خذ البقدونس وافرمه ناعما وبعد
غسله ضعه فوقها ثم ضع الكيدة فوق الشوربا عند التقديم
وضع الدجاجة حتى تسخن ثم ارفعها وضعها في صحن على
المائدة وصب الشوربا في الصحون وضع في كل صحن كبيتين
أو ثلاثا ورش على وجه الصحون شيئا من القرفة الناعمة .

شوربا الخضرم : خذ من اللحم ٤ أواق واسلقه واقشط

زفرته ثم خذ كوسايتين وثلاث رؤوس بطاطس وقبضة

كرفس وقبضة بقدونس وبصلتين وجزروا فرم ذلك كلهما
وضعه فوق اللحم في حلة وأضف الملح والبها واطبخ .

شوربة البيضه : خذ من اللحم أواق وضعها في حلة
على النار وانمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها حتي اذا انضجت
ارفعها من المرقه وصف هذه المرقه ونظف الحلة ورجع المرقه
اليها واغل على النار ثم خذ نصف أوقية أرز ووصلها وضعها
في حلة ولتكن المرقه لسبعة صحنون واطبخ وخذ قبل المائدة
بنحو ١٠ دقائق صفار بيضتين واصفقه بملقة خشب جيدا
وأضف اليه عصير الليمون واصفق ثم أضف من المرقه
ملعقتين واصفق الليمون والبيض كي لا يفرط والق فوق الشوربا
وانت تحركها وتزلها وقدم .

شوربة المعين : خذ من اللحم أواق ومعه شيء من
المعظم واسلق واقشط الزفرة واطبخ حتي النضج ثم خذ من
السميد أوقيتين واعجنه شديدا كالسكاج واقسمه قسمين ترق
احدهما بالشوبك كالرقاق وخذ كشتباناً وقطعه على قياسه
والقسم الثاني قطعه قطعا تبرم كلا منها تحت الخنصر منحرفا
قطعا صغيرة ثم ارفع اللحمه وصف المرقه واغسل الحلة ثم

نسر اللحمه المسلوقه نسرا عن بعضها ورجعها الى المرقه وضعها
على النار حتى تغلى ثم سقط العجين الذى قطعه بالكشتبان
فوق اللحمه واطبخ ثم نزل على الارض واحم سمننا في طاسة
واقل بها العجينة التى قطعها حتى تتحمص جيدا ثم دق شيئا
من الثوم والنعنع والملح واعصر فوق ذلك ليمونة وضع فوق
الحلة التى فيها اللحمه والعجين وعند التقديم ارجع الحلة الى
النار حتى تغلى بالليمون وسقط العجين الذى حمصته فوق
الشوربا ونزل حالا وصب بسرعة وقدم .

سورة العرس : خذ من العدس ٣ أواق ونقه واغسله
وضعه في حلة على النار واغمره بالماء واسلقه جيدا ثم نزل
الحلة على الارض ودعها تبرد وامرت العدس بيدك وصفه
بمصفاة بحيث لا يبقى الا قشره فكبه وضع عصيره على النار
ثم خذ ٤ أواق لحم وضع نحو نصفها قويا وبقيتها كبيبة على
ما شرحنا آنفا واحم في حلة شيئا من السمن واقل القيا حتى
تحمّر وضعها في حلة فوق مرقه العدس حتى تغلى ثم اسلق في
الحلة السكبية حتى تنضج وارفعها الى الصحون ثم خذ شيئا من
الارز واغسله وسقطه في مرقه العدس ومعه الملح حتى اذا

صارت الشوربا خذ من البقدونس قبضة وافرما ناعما واغسلها
وضمها فوق الشوربا وعند التقديم اسقط الكيكة في الشوربا
وصب في الصحون ورش على وجهها القرفة الناعمة وقدم.

في الارز

الارز المفلل : خذ من الارز ٣ قواق ومن السمن
نصف أوقية واحم السمن في حلة على النار جيد او خذ ٣ أواق
ماء واطف بها السمن الذي حمي واضف قليلا من الملح ثم
اغسل الارز والقه في حلة فوق السمن والماء وخذ ملعقة
خشب وشكها في الارز فاذا وقفت تكون الماء كافية واذا
قلبت فزد الماء وذق الملح فاذا كان كافيا غط الحلة واطبح
ومتي نشفت كشفها فاذا كان الارز تخللته ثقوب يكون قد
نضج فنزل الحلة على الارض وحركها ثم غطها ورجعها على
نار خفيفة أي على حافة الموقد حتى يفتح الارز فاسكب.

الارز مغلوب : خذ من اللحم الاحمر ٣ أواق وافرمه
كاللحم المشوي بل اصغر منه وافرم بصلة ناعما واحم في حلة
على النار أوقية من السمن والى فوقها البصلة حتى تذبل ثم

ضع فوقها اللحمه وأضف الملح والبهار ونصف أوقية حمص
منتقوع واقل ذلك كله معاً ثم أضف الى اللحمه قدحا من الماء
ودعها تغلى حتي تنشف ثم اغسل أوقه أرز واعظمها الى اللحمه
دون ماء ثم خذ حلة ثانيه وضع فيها شيئا من الماء والملح حتي
إذا غلت جيدا القها فوق الارز الذي التيته ودع الحلة تغلى
حتي تنشف وإذا نضج الارز نزلها على الارض ولا تحركها
ثم صبها فوق صينية توضعها على النار حتي ينبت الارز والحلة
مطبوفة فوق الصينية الى حين التقديم

الارز الرفين : خذ من اللحم ٣ أواق مع شيء من العظام
وضعها في حلة على النار واغمرها بالماء واقشط زفرتها ثم نزلها
عن النار ثم خذ نصف أوقه من البصل وقشره وقطعه اربعا
واحم السمن في حلة واقل البصل حتي يصفر ثم ضع فوقه
اللحمه واقل قليلا ثم ضع فوق اللحمه والبصلة نصف أوقية
حمص منتقوع وصب المرقه فوق ذلك كله واطبخ وأضف
الملح والبهار والقرفة والسكر اوية المدقوقة ثم خذ ٣ أواق
أرز واغسله واسقطه في الحلة وشك ملعقة خشب فيه فإذا
وقئت يكون الماء كافيا والا فردعها وغط حلة ومتى نشفت

انزلها على الارض وحركها ثم ضعها على حافة الموقد وقدم
وأمامه اللبن

البرغل الرفين : خذ من اللحم ٣ أواق وشيثا من العظام
وضعه على النار في حلة وانمره بالماء واضف اليه نصف أوقية
حمص منقوع واقشط الزفرة واغل قليلا ثم خذ من البصل
الصغير نحو ٣ أواق وقشره ودعه صحيحا ثم نزل حلة عن
النار وارفع منها اللحم وصف المرققة في وعاء آخر مع الحمص
وغسل حلة جيدا وضع فيها نصف أوقية من السمن واجها
على النار ثم ضع فوقها البصل الذي قشرته واقله جيدا ثم صم
اللحم والحمص فوق البصل واقل قليلا ثم ضع فوق ذلك كله
مرقة اللحم التي صفتها واضف الملح والبهار والقرفة
والكراوية مدقوقة واطبخ ثم اغسل من البرغل ٣ أواق
واستطه في حلة وضع له الماء كفافه وغط واطبخ ثم نزل حلة
على الارض وحرك ثم ضعها على نار خفيفة حتي يفتح البرغل
وقدمه وأمامه اللبن

الطرز على فرايج : خذ الفروج واذبحه وضعه في وعاء
عميق وصب فوقه الماء الغالي واتفه ونظفه وقطعه اربع شقف

واحم في حاة على النار شيئا من السمن وضع الفروج فوقها
حتي يثلي ويحمر ثم ضع له الماء واضف الملح والبهار واطبخ
حتي ينضج ثم خذ من الارز ٣ اواق واغسله واسقطه فوق
الفروج وضع من الماء قدراً كافياً واطبخ جتي اذا نضج الارز
نزل على الارض وحرك ثم ضعه على نار خفيفة وعند التقديم
قدمه وامامه سلطة خس

المحشوات من الخضر

الكوسى محشواً : خذاوقة واحدة من اجود الكوسى
وافضله وخير الكوسى اصغره وانقره وخذ من اللحم اوقيتين
وافرمه ناعماً ومن الارز اوقية واحدة واغسله حتي
ينظف وضع فوق الارز من الملح والبهار قدراً كافياً واجبل
اللحم مع الارز واحش كلا من الكوسى لوحدها تاركا من
طولها عقدة اصبع فارغا ثم خذ شيئا من الطماطم واقشرها
وبصلة صغيرة مفرومة ناعمة وضعها في حلة وقلها بالسمن ثم
ضع فوقها ما ذكرنا من الطماطم المقشورة وقل قليلا ثم صف
الكوسا المحشو واغمره بالماء ورش عليه من الملح كمية

مؤكولة للذوق السليم واطبخ على نار هادية

القرع محسواً : القرع المحشو مع الطماطم حكمه حكم
الكوسى المحشو تماماً علي ان القرع ينحت اولاً ثم ينقر
الجزء المحسور : خذ الجزر واقشره واقطعه كالقرع
وحكمهما واحداً محسواً واطبخا وما ذكرناه في القرع راجعه هنا
الباذنجان المحسور : حكم الباذنجان المحشو حكم ما ذكرناه
على ان كلما حشوت باذنجاناً اترك منها قيراطاً اسطها
بالاصابع وخذ قمعها ونقابتها وطبقها مع شيء من الطماطم
وضمها فوق الباذنجان المحشور ثم اغمره بالماء واطبخه على
نار معتدلة

ورق العنب محسواً : يلزم لحشوش أوراق من ورق العنب
أوراق من اللحم وأوقيتان من الارز فافرم وتبل علي
ما تقدم وان شئت نخذ فارغا واحشه واسلقه واقشط الزفرة
عنه وضعه تحت محشو الورق وغمر المحشو بالماء ومعه شيء
من الملح .

السلق المحسور : السلق المحشو كالملفوف المحشو علي انه
يوضع للساق ليمون حامض دون الثوم والنعناع .

بطاطة مسحورة : خذ من البطاطة الكبيرة اوقه وقشرها
وانقرها ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعما ثم اجم
شيئا من السمن واقل به اللحمه نصف قليه ثم افرم بصاة
صغيرة واضفها الى اللحمه وقليل من الصنوبر والملح والبهار
حتى اذا تم القلي نزل على الارض ودعها تبرد ثم احش بهذه
التطبيقه البطاطه التي نقرتها ثم احم السمن وضع فيه شيئا من
نقر البطاطه وصف فوقها البطاطه ثم اعصره اواق طماطم
وضعها فوق البطاطه واغمر بالماء مضافا للملح والبهار واطبخ
حتى تنشف وتنضج وقدم .

في الكبيبات

ان الكبيبة تكون من اللحم الهبر والبرغل الجدين
وهي على ضربين شتى يأتي بيانها
الكبيبة بالصينية ممرودة : الكبيبة بالصينية وتسمى
كبيبة بالفرن ايضا لها مثلا من اللحم اقة ومن البرغل اقة
ونصف . خذ اللحم وقطعه وخذ منه نحو اوقية ونصف
وافرمه ناعما وخذ بصلتين وافرهما ناعما واقاهما بالسمن حتى

تذبل وضع اللحم المتفرومة فوقها ونصف أوقية صنوبر
وملح وبهار وأقل ذلك جيداً ثم دق اللحم جيداً وأرفعه
وخذ البصل ودقه مع الملح والبهار حتى ينعم وضع اللحم الآخر
في البصل وضع البرغل المغسول فوق اللحم واجبل باليدين
جيداً حتى تصير الكيبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها
بشيء من السمن وخذ قطعة من الكيبيبة ونقها من العروق
ودقها ومدّها على الصينية طبقة واحدة وخذ الحشوة وأبسطها
فوق الكيبيبة ثم خذ قطعة من الكيبيبة ورقها طبقة أسمك
من الأولى وأبسطها فوق الحشوة واصقل جيداً ثم خذ سكيناً
وقطعها كالبقلاوة وضع فوقها نحو رطل من السمن واخبرها
بالتفرن

الكيبيبة على معنى الطماطم : يلزم للكيبيبة من ثلاث
ارطال لحم واوقيتين برغل وثلاث ارطال طماطم ورطلان لحم
خذر طلي لحم وافر منهما جيداً وبصلة صغيرة وافر منها ناعمة واضف
الى ذلك شيئاً من الصنوبر وضع هذه في حلة وأبسط
فوقها الطماطم مقشورة حتى اذا غلت جيداً ضف الكيبيبة
فوق هذه اليخنا واطبخ حتى تنضج

الكبيبة على بخني الباذنجان : يلزم لاقة من الباذنجان منزلة رطلان من اللحم والكبيبة ثلاث أرطال أحمر وأقة رطل وقطعة دهن للحشوة * خذ الباذنجان واقشره وقطعه قطعاً كل قطعة قيراطان وضع في الحلة سمناً وأقل بها الباذنجان وحده وارفعه عن النار وضعه جانباً ثم خذ اللحم وافرمه ناعماً وافرّم ايضاً بصلة صغيرة وأقل اللحم قليلاً وضع البصلة والملح والبهار فوقه حتى يقلى وتكون قد دقت الكبيبة وقرص الكبيبة أقراصاً قدر ليمونة صغيرة وخذ الباذنجان وصفه فوق اللحم الذي وضعته في الحلة وانمرها بالماء وضماها على نار خفيفة حتى اذا غلت قليلاً خذ الكبيبة وضعها فوق المنزلة واطبخ ومتى نضجت اخرجها عن النار وقدم

كبيبة بالقرنبيط : خذ اقة من اللحم النصف الأحمر والنصف الآخر مدهن وقطع المدهن قطعاً وشرح قرنبيط واقطعها بالسمن وارفعها جانباً ثم أقل اللحمة حتى تحمر واضف اليها ماء قد حين من الماء ودعها على النار حتى تنضج نصف النضج ثم سقط القرنبيط فوق اللحمة حتى ينضج

ثم استحضر من الطحينة رطلين ومن اللبن رطل ثم دق
اللحم ممزوجاً بآفة برغل و كبتها نظير كيبة الشوربا واحشها
بتطبيقة اللحم المفرومة والصنوبر واكسر الطحينة حتى
تصير كاللبن واضفها الى اللحم والقرنيط الذي طبخته ثم
صف اللبن بخرقه رفيعة واخفق بيضة والقهافيه واغله على
النار غلياً جيداً وداوم تحريكه وارفع حلة اليخنا عن النار
حتى تبرد وضع فوقها اللبن وضعها على النار وسقط الكيبة
في اللبن واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

كبيبة السمك : تصنع من نحو آفة من لحم السمك ونحو
آفة برغل

خذ السمك واقشره وملحه وضعه جانبا ثم خذ البرغل
واغسله ثلاث مرات واعصره وضعة في قصعة ثم خذ كزبراء
خضراء وبصلة وقشرة ليمونة برتقال وقليل من الملح والبهار
ودق ذلك كله حتى ينعم وحينئذ ارفع من السمك حسكة
وجلدته وضعه في الجرن فوق التابلة حتى اذا دق جيداً أضف
اليه البرغل واجباه بمزيد السرعة كي لا تنسخ ثم دق الكيبة حتى
تنعم واصنع تطبيقة من نصف رطل صنوبر ونحو رطل بصل

مفروم جوانح رفيعة وأضف الملح والبهار وضع في مقلاة
نصف أقة من الزيت وقل جيدا وضع في الصينية شيئا
من الزيت ومد الكبيبة طبقة أولى وضع فوقها التغطية
واصنع طبقة ثانية ومدّها واصقلها جيدا وخذ السكين
وقطعها قطعاً صغيرة كالبقلاوة ذلك كله بمزيد السرعة كي
لا ترنج وضع على سطحها الزيت وقليل من الماء واخبزها
بالفرن . أما ما يبقى من الكبيبة وينفض عن الصينية فقرصه
أقراصاً طويلة وضع زيتاً في مقلاة على النار حتي اذا حمي
اقل الاقراص شيئاً فشيئاً الى النهاية

في الكفتات

الكفتة مشوية : خذ من اللحم أقة مقطّفه من
العروق ومن الدهن رطل ودق في الجرن بصلة صغيرة مع
الملح والبهار حتي اذا نعمت ضع فوقها اللحم ودقها حتي تصير
كالمعينة ثم خذ الاسياخ واقطع من الكنتة شيئاً وشكه بيدك
في الشيش واشو على نار عارية من اللهب والدخان
الكفتة المفرومة بالفرن : خذ من اللحم أقة

وحضرها على ما تقدم وخذ صينية وضع في قعرها السمن
ومد الكفتة فوقها ورش الصنوبر فوق الكفتة واخبز في
الفرن وقدمها وأمامها السلطة

الكفتة محسوة : خذ مقلاة وضع فيها السمن واحمها
وخذ الصنوبر وحمصه بالسمن الحامي ثم اخرج منه وضعه
جانبا واصنع الكفتة أقراصا مكبلة واحشها بالصنوبر الذي
حمصته واقلها بالسمن ثم خذ الطاطم واعصرها وصف عصيرها
بالمصفاة وصبه فوق الكفتة ودعها تغلي حتى تعقد وقدمها وأمامها
الارز المفلفل

الكفتة المدقوقة داود باشا : يصنع من الكفتة
المدقوقة داود باشا : خذ بصلة صغيرة وقليل من الملح
والبهار ودقها في الجرن جيدا وضع فوقها من
اللحم رطلين ودق جيدا حتى اذا نعت كتلتها بيدك
كتلا قدر رأس العصفور واهم سمنا في حلة والق فوقه الكفتة
المكتلة واقلها حتى تنشف ثم خذ من البصل نحو رطل
وقص البصلة صليبا وافرمها رفيعا وضعها فوق اللحم في
الحلة وحركها حتى تذبل جيدا وأضف من الصنوبر نصف

أوقية واغمر بالماء مضيفاً القرفة والملح والبهار واطبخ على نار معتدلة ومتى نضج البصل خذ ليمونة حامضة واعصرها والقها فوق الطبخة ودعها تغلي برهة ويكون عليها قليل من المرقه وأمامها الارز المنفلل

فى الطيور

الدجاج المحمر : خذ الدجاجة واذبحها والقها فى الماء الغالى ونظفها وافركها بالدقيق من الداخل والخارج ثم اغسلها منه وافركها بالقرفة داخلاً وخارجاً ثم خذ من اللحم وطل وافرمه ناعماً واغسل من الارز نحو ملعقة واضف اليه الملح والبهار وضع اللحمه التى فرمتها والقرفة والصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش به الدجاجة وخطها بارة وضع الدجاجة فى حلة واغمرها بالماء مضيفاً اليها الملح القليل وضع الحلة على النار واغل وانزع الزفرة واسلق نصف سلقه وارفعها من المرقه وضع فى الحلة شيئاً من السمن واحمه على النار واقل به الدجاجة حتى تحمر واصنع لها صاصه الطماطم او حامض الليمون ومتى نضجت اضف القرفة والملح

والبهار . اما المرقة التي سلقت بها الدجاجة فاصنع بها
الارز المقلقل

الدجاجة بالفرن مع البطاطس : خذ الدجاجة وعالجها على
ما تقدم واسلقها نصف سلقه ثم ارفعها من المرقه وخذ صينية
وضع فيها رطل سمن وخذ آقة بطاطس واسلقها واقشرها
وضعها بالصينية وضع الدجاجة مع البطاطس واضف القرفة
والمالح والبهار وتكون قد استحضرت رطل طماطم
فاعصرها وصفها بالمصفاة وصبها فوق ما في الصينية واخبزها
بالفرن

الدجاج المحسّر بالقلوبات : خذ الدجاجة ونظفها
وافر كها بالدقيق ثم افر كها بالقرفة واحم سمنًا في مقلاة
والق فيها قلوبات من الجوز والفسق واللوز والصنوبر
وحرك القلوبات حتى تقشر وارفعها من السمن ثم احش
الدجاجة بالقلوبات التي حمصتها وخطها ثم ضعها في قدر من
الفخار وضع من السمن ما يغمر من الدجاجة ثابها وغط القدر
بصحن من الفخار ايضاً وطين الغطاء علي فم القدر بالدقيق
واخبز بالفرن . ولك أن تصنعها في البيت على نار معتدلة

ولكن لا تطين الغطاء كي تنظر فيها حيناً بعد حين وتقلبها
حتى النضج التام وارفعها من القدر وقدم بصلصة الطماطم
او سلطة البقدونس

الدور المحمور : اذبح الاوزة ونظفها وافركها بالديق
من الداخل والخارج ثم اغسلها وافركها بالقرفة داخلا
وخارجاً وخذ من اللحم الاحمر رطلين وافرمه جيداً ومن
الارز نصف اقة اغسلها جيداً وخذ قلوبات من كل من الصنوبر
واللوز والجوز والفسق نصف رطل والقها في الماء الغالي ثم
انزع منها قشرها وتبل ذلك كله معاً ثم اضف الملح والبهار
والفلفل والقرفة وكبس قرنفل واحش الاوزة وضمها في
الحلة واغمرها بالماء واغلها وانزع الزفرة عنها ثم ارفعها عن
النار وان شئت ان تصنع أرزاً نخذ حلة وضع فيها شيئاً
من السمن واحمه على النار حتي يحمر ثم الق فوقه المرقعة التي
سلفت بها الاوزة وخذ قدر ما تشاء من الارز واغسله
وسقطه في مرقعة الاوزة واطبخ حتي ينضج واكشف
الارز فاذا كانت ادامة قليلة فاحم قليلا من السمن
والقه عايتها

الاوز بالفرن : خذ الاوزة وعالجها على ما تقدم
واحشها بشيء من الارز المقلّى بالسمن ومعه القلوبات من
جميع الاشكال والبهارات ايضاً وخطها وخذ صينية وضع فيها
السمن وخذ البطاطس واقشرها وضعها مع الاوزة وخذ
الطماطم واعصرها فوق ذلك كله واضف الملح والبهار واذا
كانت الاوزة نيئة اخبزها بالفرن الافرنجي واذا كانت
مسلوقة اخبزها بالبيت على الموقد

الفرايج بالارز : خذ الفروج ونظفه وقطعه قطعاً
واقطه في حلة بالسمن وضع له الماء والملح والبهار وخذ من
الارز نصف اقة واغسله وضعه فوق الفروج وهو يغلي ودعه
على النار حتى ينضج وقدم

الفرايج مشوية : خذ الفروج وقطعه بعد تنظيفه على
الطريقة التي ذكرناها في تحضير الطيور واشوه على النار
وقدمه ناشفاً

الفرايج مغلية بالصلصة : خذ الفروج ونظفه جيداً
واحم على النار سمناً واقل به الفروج حتى يحمر وضعه بصلصة
حامض الليمون أو الطماطم ودعه ينضج ويعقد وقدمه

اللحومات والكستليات

الروسنو بالفره مع البطاطس : خذ نخذاً من اللحم بعظمه وضعه في حلة على النار واغمره بالماء واقشط الزفرة عنه ثم خذ من البطاطس قدر ما تشاء واقشرها ثم ضع في صينية كبيرة نحو رطلين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلقته ثم ضع البطاطس التي قشرتها اتماماً حول اللحم وخذ من الطماطم رطل واعصرها وصفها بمصفاة فوق البطاطس في الصينية واضف البهار والملح والقرفة واخبز بالفرن

اللحم في الخل : خذ من اللحم الأحرأقة وخذ السكين وغز اللحم في أماكن منها وخذ رأساً من الثوم ونقه وقشره فصاً فصاً وشكه في اللحم شيئاً فشيئاً وخذ قدرًا من الفخار وضع فيه السمن واحمها على نار معتدلة واقل بها اللحم نصف قليلة واضف بدون دق الملح والقرفة والبهار ونصف قدح خل ومثله من الخمر واغمر بالماء واطبخ ومتى تم النضج قدمها وامامها الارز المنفل

الكستلية المشوية : خذ الكستليته ذبيح يوم سابق

ودقها واضف اليها الملح والبهار ودعها في صحن حتى اذا صار وقت التقديم ضع المصبع على النار ومتى حمى ضع الكستليته فوقه واشو جيداً وقدم

الكستلية المقلية : خذ الكستليته ودقها واضف الملح والبهار واتها في الدقيق ومتى حان اوان التقديم احم السمن واقل الكستليته حتى تحمر وقدم

بفتيك مفروم : بعد أن تسلق البطاطس جيداً ارفعها من الماء ثم خذ من اللحم الاحمر رطلين وافرمها ناعماً جداً وافرم بصلة صغيرة ناعماً وحزمة بهقدونس ناعماً واغسلها ورش الملح والبهار فوق البصلة وافركها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة واخفقها فيها وضع اللحم وشيئاً من الدقيق فوق البصلة واجبل معاً وحمص الصنوبر بالسمن وارفعه جانباً وقرص الكفتة طول الاصبع واحشها بالصنوبر ولت كل قرص بالدقيق واقفه بالسمن الذي حمصت به الصنوبر حتى النهاية واقشر البطاطس التي سلقتها ونعماً جيداً واعجنها بالحليب واحم السمن وصبه فوق البطاطس ثم ضعها في صحن واسنع في قاب البطاطس حفرة تضع فيها البفتيك الذي قليته وقدم

اللحم المرفرف : خذ من اللحم أقة ودقها ودق بصلة صغيرة وملحاً وبهاراً ناعماً واحم السمن في حلة واضع اللحم المدقوقة لمة واحدة واقليها ثم اصف اليها قدحاً من الماء وشيئاً من الملح واغل حتى ينشف الماء وصب في قصعة وقطع قطعاً وقدم

اللحم المرفرف بالبيض : خذ ١٢ بيضة واسلقها وقشرها وخذ صفارها ثم خذ من اللحم رطل ودقه جيداً ومعه شيء من الملح ثم قسم اللحم اثني عشر قسماً ورق كلا منها وحده وضم فيه صفاراً واحداً تلف عليه اللحم ثم احم السمن واقل الاقسام حتى تحمر ثم ضع سمناً في مقلاة واضف اليه شيئاً من الدقيق واقله قليلاً واضف اليه عصير الليمون حتى يصير صلصة وقدم اللحم في قصعة والصلصة في قصعة أخرى

الحمزة بالقرص : خذ من البيض قدر ما تشاء وافرم بصلة ناعماً وافركها بالبهار والملح في قصعة حتى تذوب واكسر البيض فوقها وافرم حزمة بقدونس ناعماً واغسلها وأضفها الى البيض واخفق وخذ صينية وضع السمن ثم مخفوق البيض

واخبز بانفرن

طبخ الخضار

البامياء : خذ من الباميا أقة وارفع قومعها وعرضها قليلا الى الشمس حتى تذبل ثم قسمها أقساما واكلها بالسمن وحده حتى يحمر ثم خذ رطل لحمه واكلها بالسمن نفسها ثم خذ رطل طماطم واعصرها وصفها من بزرها وأضفها الى الباميا واللحمة وخذ من الثوم راسين واقشرهما ودقهما ومعهما القليل من الكزبرة والملح واكل السمن الذي قليت به الباميا واللحمة وصب ذلك السمن فوق الباميا واللحمة وعصير الطماطم وأضف الملح والبهار وضع الحلة على النار وبعد برهة أضف قليلا من عصير الليمون واطبخ حتى ينضج وقدم

اللوبيا : خذ من اللوبيا الخضراء أقة ونسرها من الطرفين جيدا ثم اقصف كل قلب منها قطعتين ثم خذ من اللحم رطل وقطعه قطعاً معتدلة واكلها بالسمن نصف قلية وافرغ بصلة صغيرة وضفها مع اللحمة حتى تنقل جيدا وضع اللوبيا واللحمة والبصلة في الحلة وقابها بالملعقة حتى يصغر

لون اللوبياء واغمرها بالماء وأضف إليها الملح والفلفل واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

البازنجانه : يلزم لاقة من الباذنجان رطل من اللحم الأحمر خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً مدورة واقطعها بالسمن قطعة قطعة حتى تحمر وخذ اللحم وقطعها قطعاً وقل اللحم في نفس السمن قليلاً تماماً ثم ضع الباذنجان فوق اللحم وأضف الملح والبهار واغمرها بالماء واغل حتى تنضج اللحم وقدم

الكوسا : لكل أقة من الكوسا رطل من اللحم الأحمر . خذ الكوسا واخرطه كقطع البقلوى ونق كلا من القطع من بزرها وضعها جميعاً في الشمس حتى تذبل جيداً ثم خذ اللحم وقطعها قطعاً معتدلة واحم السمن على النار واقل اللحم جيداً وارفع اللحم من المقلاة وافرم فوق السمن بصله صغيرة فرماً ناعماً وقلها حتى تحمر نوعاً ثم ضع الكوسا في السمن حتى يصفر جيداً ثم ضع اللحم فوقه وهز المقلاة ثم خذ رطل طماطم واعصره جيداً وصفيها من البزر وصفيها فوق اللحم والكوسا واغمرها بالماء واضف الملح والبهار واطبخ حتى اذا نضجت قدم

الجزر : لكل أقة من الجزر رطل من اللحم
الأحمر . خذ الجزر وابرشه وقطعه اقماراً ثم خذ اللحم وقطعها
قطعاً وأسلقها نصف ساعة وارفعها وضع في الحلة نحو نصف
رطل من السمن واحمها واقل بها الجزر حتي يحمر ثم اقل
اللحمة ومعها بصله مفرومه ناعمة حتي اذا احمرت البصله
واللحمة اضف الملح والبهار والقرفة ثم اضف الجزر الى
اللحمة واغمرها بالماء الكاف وقدمها وامامها الأرز كسائر
انواع الخضار

السبانخ : خذ من السبانخ أوقة واغسلها مرة واثنين
وثلاثاً وضع على النار حلة فيها الماء حتى اذا غلى سقط فيه
السبانخ مفروماً ناعماً ومتى قلبت الماء عليه نزل الحلة عن
النار ودعها تبرد وارفع السبانخ وأعصره وأفرده على صينية
واتركه ثم خذ من اللحم الأحمر رطل وأفرمه ناعماً
وأفرم بصله صغيرة ناعماً واحم السمن في مقلاة وضع اللحم
في السمن واقلها نصف قليلة ثم ضع البصله فوق اللحم واقلها
ثم اضف الى اللحم الملح والبهار والقرفة والصنوبر واقل
جيداً ثم خذ السبانخ الذي سلقته وضعه فوق التطبيقه

واغمر بالماء واغليخ على نار معتدلة حتى اذا تم ونضج وبقي على الطبخة قليل من الماء قدم والارز المفلفل أمامه

القرنبيط : لكل أقة من القرنبيط رطل من اللحم .

خذ اللحم وقطعها واسلقها واقشط زفرتها واغليها حتى تنضج جيدا لان القرنبيط لا يتحمل غليسا ثم خذ بصلة وافرمها ناعما وضعها في حلة في نصف رطل من السمن واقلها نصف قلية ثم خذ اللحم التي سلقتها وضعها فوق البصلة وحركها حتى تنقلي وتكون قد قطعت القرنبيط ورفعت منه الورق وضع زهرة القرنبيط فوق اللحم وأضف الملح والبهار واغمر الطبخة بالماء واطبخ على نار معتدلة ثم أضف عصير الليمون وقدمها وأمامها الارز المفلفل فوقها حتى اذا انقلت أضف اليها الملح والبهار واغمرها بالماء واطبخ ومتي نضجت قدمها وأمامها الارز

البزير : خذ من البزيرلا أقة ونقعها ثم خذ من اللحم الأحمر رطل مضافا اليه البصل والملح والبهار ودعها على النار ثم خذ البزيرلا التي نقيتها وضعها فوق اللحم واغمرها بالماء حتى اذا نضجت قدم

الفول الأخضر : خذ من الفول الأخضر أقة ونقه من
القشر ثم خذ رطل لحمه وقطعها قطعاً وأقلها بالسمن ثم ضع
الفول في الحلة مع اللحمه وأقل جيداً وخذ قبضة كزبرة
وأفرمها ناعماً وأغلها ودقها مع شيء من الثوم وقليل من الملح
وأضفها إلى الفول وحركها حتى ينقل ذلك كله معاً ثم اغمره
بالماء وأطبخ حتى إذا نضج قدمه وأمامه الأرض

الملوخيا الخضراء: الملوخيا الخضراء . لاقة منها رطلين
من اللحم والدهن مع كثيراً من العظام فاسلق وانزع الزفرة ثم
خذ الملوخيا وأغسلها بصلوعها وقطف الورق وأفرده حتى
يتهوي ومتى نشف أجمعه شيئاً فشيئاً وأفرمه كفرم التبغ ثم
خذ من الكزبرة باقه ومن الثوم سنين وملحاً ودق معاً ثم
ضع نصف رطل سمن في حلة وأضف إليها الكزبرة والثوم
وأقل ثم أرفع العظام من اللحمه التي سلقها وأضف إليها
وأقل على النار ثم ضع الملوخيا فوق المرقه واللحمه وأغسل حتى
الكربرة إذا ظهر على وجهها رغوة نزلها على الأرض لأنها
نضجت وقدمها وأمامها الأرض

الملوخيا اليابسة: خذ الملوخيا أغسلها وأقطف ورقها وأفرده على

صينية في الهواء حتى ينشف ويصير كالنعناع اليابس واعلم
أن معدل رطلين من الملوخيا الخضراء رطل منها يابس .
خذ من الملوخيا اليابسة نصف رطل وضعها في وعاء كبير
مثلا في غطا حاة وضع فوقها الماء وانقعها ثم اعصرها وفرق
كلامن ورقها ثم ضع في مقلاة نحو ربع رطل من السمن
واحمها وخذ الملوخيا شيئا فشيئا واقلها ومتى استوت ضعها
في حاة ثم خذ من اللحم الاحمر رطلين وافرمه ناعما وأصف
اليه نصف أوقية صنوبر واقل معا ثم خذ قبضة كزبرة
وسنين ثوم ودقها مع الملح وأضفها الى الملحمة واقل الكل
معا ثم ضع الملوخيا فوق اللحمية واغمر بالماء ثم خذ ليمونة
واعصرها فوق الملوخيا وضع الحاة على النار واغل حتى اذا
نشفت الماء عنها ولم يبق الا القليل منها تكون قد نضجت

في المعجونات

المكرونة بالقرع : خذ من المكرونة أقة وكسرهما
قطعا بطول أصبع واغل ماء وملح في حاة وضع فيها المكرونة
حتى اذا نضجت انزلها وضع المكرونة في مصفاة الى أن

تصنفي من الماء ثم افرم من اللحمية الحمراء رطل ناعما واحم
السمن في طاسة واقل اللحمية المنرومة نصف قلية وافرمة بصلة
ناعما وأغصمها الى اللحمية ومعها الملح والبهار وحرك حتى تنقل
جيذا وأنزلها عن النار وضع قسما من المكرونة في صينية
وفوقه التطبيقة ثم القسم الآخر وفوقه اعصر رطل قوطه
وصنفها في مصفاة فوق المكرونة ثم ابرش الجبن ورش مبروشة
على وجه المكرونة وضعه بالتمرن وقدم

المكرونة في البيت خذ أقة من المكرونة واقصنها
واسلقها وضعها في قصعة ثم احم السمن في مقلاة وصبه فوق
المكرونة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

الفطائر بالحم في الفرن : خذ أقة دقيق وانخله وخذ
قطعة خميرة وملح وضعها في قصعة وضع فوقها شيئا من
الماء وذوب الخمير والملح واعجن الدقيق جيذا وغطه حتى
يختمر ثم خذ رطلين من اللحم الأحمر وافرمة ناعما واحم
في الحلة سمننا واقل اللحمية التي فرمتها نصف قلية وخذ رطل
بصل وافرمة جيذا وضعه فوق اللحمية وحركها وأضف
نصف أوقية صنوبر وملح وبهارا الى اللحمية والبصلة وحرك

جيدا ثم انزل عن النار حتى تبرد وتكون العجينة قد اختمرت
فقطعها قطعا قدر الليمونة ورقها على مائدة بالذشابة واحش
كل واحدة منها بالتطبيقه ثم طبقها مثلثة أو ثلاث قراني
وخذ الصدر أو الصينية وادهنها سمنًا وصف الفطائر عليها
ثم ادهن وجه الفطائر بالسمن واخبز بالفرن وقدمها وامامها
اللبن والليمون

اللمحة بالعمين: خذ من الدقيق أقة وأنخله وذوب في
المقلاة ربع رطل من السمن وصبها فوق الدقيق وافركه
بالسمن ثم خذ شيئًا من الماء والملح وضعه فوق الدقيق حتى
يصير كالعجين الرخو ودعه وخذ رطلين لحمه وافرمها جيدا
واصنعها تطبيقه على ما تقدم من الفطائر ثم ضع في الصدر نصف
رطل سمن وادهنه وقطع العجينة ورقها بيدك أقراصا صغيرة
وخذ التطبيقه منها شيئًا على كل قرص واخبز بالفرن وقدم
السنبوسك من عمين ومحشو اللحم: خذ من الدقيق
٤ أرطال وخذ نصف رطل دهن وافرمه ناعما واسله وصبه فوق
الدقيق وافركه بيدك حتى ويتشرب أضف الى الدقيق قليلا من
الماء والملح واعجن شديدا ثم خذ رطل لحمه وافرم ناعما واحم

تصف رطل سمن واقل اللحمه نصف قليه وافرم بصلة ناعما واضفها الى اللحمه واضف الى البصله واللحمه نصف أوقية صنوبر وحرك حتى ينقل جيداً ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قدر الجوزة ورقها بالشوبك على مائدة كل قطعة لوحدها ثم خذ من الحشوة بالملقعة واحش العجينة التي رقتها وطبقها على بعضها البعض واضفرها بالاصابع وحكم اطباقها كي لا تفتح في القلي ثم احم السمن واقل السنبوسك الذي اطبقته حتى يحمر ومتى نجزت كل ذلك كله رجه ودعه على النار حتى يستمر ساخناً الى حين التقديم

في الاسماك

السماك بالقرمه : خذ سمكة كبيرة نظفها وملحها ثم خذ رطل بصل وقشره وافرمه جوانح رفيعة ثم ضع في مقلاة كبيرة رطلين من الزيت واقل البصل حتى يذبل وارفع البصل وضعه في وعاء يسع السمكة واضف أوقية صنوبر وملح وبهار ثم خذ من الدقيق رطل واعصر لها الليمون وذوبها جيداً وضعها فوق البصل ثم ضع السمكة التي قشرتها في وسط

الوعاء وسويها بالفرن

صبارية مرفونة بالسلك : لاقة من الارز مدفونة ٣
أرطال من السمك . خذ السمك وقشره وملحه واحم الزيت
في مقلاة واقل السمك ثم افرم رطلين من البصل وضعه
فوق الزيت مضافاً اليه نصف رطل سمن وضعها في الحلة على
النار واضف نصف أوقية صنوبر وحركها حتي تنقل البصلة
وتصفّر ثم انزل الحلة عن النار وصف السمك الذي قايتة
فوق البصل ثم اغسل الارز وضعه فوق السمك في الحلة
وتكون قد وضعت ماء في حلة ثانية وغلقتها على النار فاسكبها
فوق الارز والسمك وضعها على النار حتى ينشف الارز ثم
خذ صينية وضع فوقها حلة المدفونة ودعها على النار حتى
يفتح الارز وعند التقديم ارفع حله عن الصينية وقدم

السمك مقلباً مع الباذنجان : خذ السمك وقشره وملحه
ودعه ساعة ثم ضع الزيت في مقلاة واقل السمك شيئاً فشيئاً
حتى يصفر واقل وراءه اما الباذنجان واما الكوسا فاقشر
الباذنجان وقطعها ثلاثاً طولاً واقطعها وراء السمك حتى تحمر
وقدم السمك في صحن والباذنجان في صحن آخر وامامهما

سلطة من خيار ونعناع وقوطه وتوم وملح وخل وزيت

الأعين

إذا دخل جسم غريب في العين فلا تفرك قصد إخراجها
منها فإن الفرك يهيجها وربما كان سبباً لتثبيت ذلك الجسم
فيها بل تغفل العين بعض دقائق فتسيل الدموع وتقذفه
خارجاً

يجب منع الأولاد عن فرك الأعين سواء كان عند
القيام من النوم أو في أثناء النهار .

إذا تهيجت الجفون واحمرت بفعل الهواء والغبار فلا
علاج لها سوى غسلها بماء فاتر اذيب فيه قليل من ملح
الطعام النظيف جداً

ويقتضي عند تعاطي أى عمل كان أن يكون النور
اتياً من اليسار لا من اليمين ولا من أمام الوجه
ولا تحمد القراءة في المشي أو في السكك الحديدية
أو في العربات أو في حال الاضجاج ومن المشكور غسل
الأعين جملة مرات في النهار بماء مقطر سواء كان بارداً أو

فاتراً يحسب الظروف

غسل العين بعصير الخس مفيد لها ولاجل تقوية
النظر تغسل العين قبل النوم بالماء الآتي

يذاب ملعقة صغيرة من ملح الطعام النظيف الناعم في
لتر ماء مضاف اليه ملعقة كبيرة من الكحول المصحح

كامل جاف للمخفون : يؤخذ مقدار من اللبان ومثل
نصفه من الكافور ويحرق على قطعة من الصاج أو الخرف
على نار قوية ويغطي بفنجان كبير ليجمع فيه الهباب المتصاعد
من الحريق ثم يجمع الهباب من الفنجان ويحفظ في محل
جاف .

كامل سائل للرموش والحواجب : يؤخذ قليل من
الكحل الجاف المتقدم وصفه ويجعل بقليل من محلول الصمغ
العربي وقليل من الالكحول ويخفف بما يلزم من ماء الورد
السخن وبعد أن يبرد المزيج تغطس فيه فرشة وتدهن بها
الرموش والحواجب .

الفم

اعتاد الاكثرية على مضغ اللبان والمصطكي والقرفة

والقرنفل والانيسون والحبهان وما أشبه لتحسين رائحة الفم
فكل هذه الاصناف مفيدة بشرط عدم الافراط في
استعمالها فان منفعتها تنقلب اذ ذاك الى مضرة وهذه أدوية
لتطهير الفم وتطيب رائحته

الاولى : يمزج غرام واحد من بورات الصودا ونصف
غرام من عطر الزعتر في ٥٠٠ غرام من الماء المقطر ويمضض
به الفم .

الثانية : يؤخذ ١٢٥ غراماً من صبغة خشب الانبياء
ويضاف اليها ٦ نقط من عطر النعنع و ١٥ غراماً من
الالكحول المكوفر ويمزج الجميع جيداً وعند اللزوم ينقط
منه ١٠ نقط أو ١٥ في نصف كاس ماء ويمضض به الفم

الثالثة : يمزج ٥ غرامات من كل من بيكربونات
الصودا والسكرارين والحامض الساليسيليك في ١٥٠ غراماً
من الالكحول وعند اللزوم ينقط منه ١٠ نقط أو ١٥ في
نصف كأس ماء ويمضض به الفم

الرابعة : توضع نقطة من خلاصة الكافور في نصف
كأس ماء ويمضض به الفم

هازوقه أو شرفه : على من يعتريه الفواق أن يسد
أذنيه باصبعه ويضغطها بعض الضغط ويشرب حينئذ بعض
جرعات من أي ماء مع كان يقدمه له شخص آخر فيزول
الفواق حالا

شعر الرأس

وصابا عمومية : تجعيد الشعر بالحديد المحمي أو غير
المحمي يضر بالشعر ضررا بليغا اذ على ممر الأيام تضعف
قوته وتفقد لمعته ويزداد خشونة

والاكثر من استعمال الزيوت والادمان مضر بالشعر
أيضا فانها تلبده وتسد مسام جلد الرأس فضلا عما تورثه
من الاقدار

وكشف الرأس في حال النوم اوفق للصحة واوقى
وأصين للشعر من تغطيته

ماء الكينا لتنظيف الشعر : يذاب نصف غرام من
سلفات الكينين في ربع لتر من الالكحول ويترك يومين
في زجاجة محكمة السد ثم يضاف اليه نصف لتر من شراب

الروم و ٥٠ غراماً من مسحوق خشب الكينا الاصفر ويترك
ثلاثة أيام ثم يصفى ويفسل الرأس بقليل من الماء ويضاف
هذا الماء الى الكحول والروم ويرشح المزيج ويطيت بما
يراد من الأرواح العصرية .

فائدة ثانية : يدق ٢٥٠ غراماً من خشب الكينا ويغلى
على النار في لترين من الماء مدة ٣٠ أو ٤٠ دقيقة ثم يبرد
ويعمز جزآن من هذا الماء بجزء واحد من الكحول
المصحح ويرشح ويوضع في زجاجات ويفسل به شعر الرأس
ويمكن تطيب هذا الماء بما يراد من الأرواح العصرية .

فائدة ثالثة : يسحق ٣٠ جزء من البورق و ١٥ جزءاً
من الكافور ويذاب المسحوقان في ١٥٠٠ جزء من الماء
الغالى وبعد أن يبرد يطيب بما يراد من الأرواح العطرية

تنظيف الشعر بالبيضة : يتحقق من البيض سواء كان
صرفاً أو باضافة بعض نقط من الروم اليه ويفرك به الشعر
جيداً ويترك ربع ساعة ثم يمشط بمشط ناعم ويفسل بماء
بارداً أو فاتراً بدون صابون

دواء لتقوية الشعر : يمزج ٢٠ غراماً من خمر الذراح و ٤٠

غراماً من ماء كولونيا و ٤٠ غراماً من ماء الورد وبعد غسل
الرأس جيداً بالماء الفاتر والصابون يدهن بهذا المزيج مرة
أو مرتين في اليوم

فائدة ثانية : يمزج ٢٠ غراماً من الغليسرين و ٢٠ غراماً
من عطر الحصى لبان و ٢٠٠ غرام من الماء ويفسل الرأس
بهذا المزيج كل يوم مرة .

فائدة ثالثة : يمزج جزء من شراب الروم و ٤ اجزاء
من النبيذ الابيض الجيد و جزء من ماء الشعير .

فائدة رابعة : يذاب على نار خفيفة ٦٠ غراماً من نخاع
عظم البقر و ٤٠ غراماً من الشمع الابيض و ٦٠ غراماً من
زيت الزيتون الجيد ويطيب بما يراى من الالرواح العطرية
دواء لمنع سقوط الشعر : يغلى ٥٠٠٠ غرام من الحصى

لبان في ٢٥٠ غرام من الماء ويصفى ويضاف اليه نصف لتر
من الروم الجيد ويفسل به شعر الرأس مرة أو مرتين في اليوم
فائدة ثانية : يذاب على النار ٢٥٠ غراماً من نخاع البقر

و ٢٥٠ غراماً من الشمع الابيض النقي ويحرك ويضاف اليه
٣٥٠ غراماً من ماء الورد ويحرك أيضا الى أن يشتد قوام

المزيج ثم يبرد ويوضع قوارير صغيرة وتدهن جذور الشعر
بهذا الدهان كل يوم قبل النوم

فائفة ثالثة : يمزج ٤٠٠ غرام من النبيذ الأبيض و ١٠٠
غرام من الروم أو الكونياك و ١٠٠ غرام من مغلي الشعير
ويفسل به الشعر مرة في اليوم

فائفة رابعة : يمزج ٢٠٠ غرام من ماء كولونيا و ٣٠
غراما من صبغة الذراح ويطيب المزيج بماء يراد من الارواح
العطرية ويفسل به الرأس كل يوم مرة

دواء للصلع : ينقع ٦٠ غراما من ورق الغار و ٨
غرامات من القرقل في ١٨٠ غراما من الكحولاب الاونده
و ١٨٠ غراما من الكحولات الزعرمدة ٦ أيام ثم يعصر المزيج
ويصفى ويضاف اليه ١٥ غراما من الاثير الكبريتيك
ويوضع في زجاجة محكمة السد ويدهن به جلد الرأس فتظهر
نتيجته بعد ٥ أو ٦ وهنات

الاسنان

حفظ الاسنان : أسهل وانجع طريقة لحفظ الاسنان

تنظيفها صباحا عند القيام من النوم ومساء قبل الرقاد وبعد كل أكلة يعضضمض الفم بالماء وأحسنه الماء الفاتر . وتفرك الاسنان بفرشاة ناعمة لازالة ما تعلق بها من فضلات الاكل وحموضه اللعاب وكلاهما من أكبر العلل لنسداد الاسنان . البعض يفركون أسنانهم بملح الطعام ثم يغسلونها بالماء الفاتر فهذه طريقة حسنة للغاية لكنها لا توافق جميع الامزجة ويشترط عدم الاكثار من استعمالها ويشترط أيضا في تنظيف الاسنان ان لا تفرك بالفرشاة عرضا فان هذه الطريقة يتسبب عنها انكشاف اللثة بل تفرك طولاً من أعلى الى أسفل في الفك العلوي ومن العلوي ومن أسفل الى أعلى في الفك السفلي وذلك من الداخل والخارج

ومما يضر الاسنان ضررا بليغا شرب الماء البارد فوق الاكل الساخن .

تقوية الاسنان : يمزج ١٥ غراما من مسحوق خشب الكينا و ٦ غرامات من مسحوق الراتانية وخمسة غرامات من كلورات البوتاس وتفرك اللثة بهذه المزيج ثلاث أو أربع مرات في اليوم

ازالة ألم الاسنان : لا دواء له الا قلع الاسنان المصابة
أو سدها وهذا من اختصاص الطيب غير أنه يتيسر الانسان
استعمال بعض علاجات من شأنها تخفيف الألم أو ازالته
موقتاً وهي

الاولى : يدق البقدونس ويخل بقليل من ملح الطعام
ويوضع في نسيج رفيع وتحشى به الاذن من جهة الألم .
الثانية : تدهن الخد من جهة الألم بعصير الليمون أو
يفطي بخرقة من صوف سخنة

الثالثة : يعجن قليل من دقيق التمع بزالال البيض وقليل
من الالكحول ويضاف اليه قليل من مسحوق المصطكي
ويضع من هذا المعجون لوزة توضع في آخر الفك من الداخل
من جهة الألم

الرابعة : يعض مض بجلول بيكربونات الصودا وتترك
الاسنان بفرشه ناعمة مغمسة بمسحوق بيكربونات الصودا
أيضاً وهو نافع أيضاً لتنظيف الأسنان

الخامسة : يحسق الشب الابيض سحقاً ناعماً وتحشى به
الأسنان المحفورة

السادسة : يذاب ٤ غرامات من مسحوق الكافور في
١٦ غراماً من خلاصة التربينتين وتبل قطعة به وتوضع
محل الألم

تنظيف الاسنان ومفظرها من التلف : يمزج ١٠ غرامات
من مسحوق الفحم النباتي و ٨ غرامات من مسحوق خشب
الكينا الحمراء و غرامان من مسحوق المرو تغسل به الاسنان
فائفة ثانية : يمزج ٥ غرامات من مسحوق البورق
و ٥ غرامات من اللودانوم و ٥ غرامات من صبغة المسر
و ١٥٠ غراما من مغلي الخشب الكينا

فائفة ثالثة : يمزج ٣ غرامات من مسحوق الطبشير
النقي و غرام واحد من مسحوق الكافور

فائفة ثالثة : يحرق الخبز ويسحق و يمزج ٤٠ غراما
منه بعشرة غرامات من مسحوق خشب الكينا

فائفة رابعة : يمزج ٣٠ غراما من المنيسيا و غرام واحد
من سلفات الكينا

فائفة خامسة : يؤخذ ٥ غرامات من ماء النعنع و يذاب
فيه ٥ غرامات من كلورات البوتاس و يضاف الى ذلك ٦٠

غراما من مسحوق الفحم النباتي و ٣٠ غراما من المسك
الابيض ويعجن

فوائد زيت البترول

الرشح : يوضع عشر نقط من زيت البترول على قطعة
سكر واستعملها

وجمع الامساك : يوضع قطعة قطن مغموسة بزيت
البترول على موضع الالم فانها تزيله في الحال

الحرق : اذا غمس قطعة من الشاش ووضعت فوق
الحروق فانها تسكن الالم وتشفى المرض

التهاب الاذنه : يمكن استعمال زيت البترول داخلا
وخارجا كفسيل لازالة الصماخ من الاذن

الامراض العصبية : يستعمل زيت البترول دلكا في
اكثر الامراض العصبية جملة مرات كل يوم

تنظيف الرأس : اذا اضيف قليل من الجلسرين مع
قليل من زيت البترول وغسل به الرأس فانه يزيل القشرة
وينظف شعر الرأس

مرضه السل : اذا وضع على صدر المصاب قطعة شاش
مغمورة بزيت البترول وداومت استعمال زيت البترول
داخلا وذلك بوضع عشر نقط مع قليل من شراب العشب
وتؤخذ أربع مرات كل يوم

الدفتريا : يدهن زيت البترول الرقبة كل ساعتين
فيخفف الألم ويقتل المكروب ولقد وجد أنه أحسن علاج
لتخفيف الالتهاب

فائدة ثانية : لقد جرب أحد مشاهير الاطباء في فرنسا
استعمال زيت البترول في معالجة داء الدفتريا فلم يمت أحد
ممن عالجهم بهذا الدواء البسيط وكيفيه استعماله أن تغمس
ريشة في زيت البترول تغميساً خفيفاً ويدهن بها محل الداء
مع الاحتراس بأن لا يسقط منه شيء في داخل الحلق

فوائد الصعتر

الاولى : اذا مضغ الصعتر أخضر يسكن ألم الاسنان
ويقتل ديدان الامعاء

الثانية : يشفي من لدغ الحيات

الثالثة : يزيد القابلية للأكل ويزيل التشنج العصبي
والعفونة وفساد المعدة ويقوي الدم وينقيه وينظم الحيض في
النساء واكله أخضر أنفع من أكله مجففاً لوجود
الزيت فيه

الرابعة : مغلى الصعتر مع العرق ينظف الاسنان واذا
شرب يقوي الجسم وينقي الدم
الخامسة : نقيع الصعتر بارداً ينظف الجروح ويشفي
التهاب اللوزتين بالغرغرة اذا مزج بالكحول مع زهره

فوائد البصل

الاولى : اكل البصل مطبوخاً أنفع من أكله نيئاً عند
بعض الاشخاص الذين لا تقدر معدتهم على هضمه فيقويها
الثانية : يمنع السكر ويزيله عند الكثيرين من تعاطي
المشروبات الروحية

الثالثة : يستعمل ضماداً في تحليل الخراجات الحارة
يطبخه في الرماد الحار فيتحصل من ذلك لب يضاف عليه
قليل من الزيت

الرابعة : اذا دلك بعصارته عدة مرار في مواضع داء
الثعلب انبت الشعر فيه سريعاً

الخامسة : الخلل منه مقو للمعدة
ومن فوائده المجهولة تأثيره على ميكروبات التقيح فانه
يضعفها ويوقف حركتها

فوائد البرسيم

الاولى : منقوع البرسيم بنسبة ٣٠ غرام في لتر ماء
يفيد اذا شرب تباعاً في تقوية البنين وتنشيطها

الثانية : المنقوع يفيد في تقوية الهضم وتحسين المعدة

الثالثة : » » » المصابين بالمالاريا

الرابعة : » » » السيدات النحيفات

المصابات بعصر الطمث

فوائد النباتات

الابسبا : عشبة طرية تقرب رائحتها من رائحة

الليمون تؤخذ نقيعا كالشاي بنسبة ٥ الى ٨ جرامات على

٥٠٠ من الماء للتعريق

التخيل : يؤخذ أدرار البول فينقع بنسبة ٢٠ على ١٠٠ من الماء

الحس : ينقي الدم وينوم قليلا

التهنوع الامضر : يؤخذ لتنبية المعدة ولاخراج الرياح

ونافع لمغص الاطفال

قشر البرتقال : زيتة يسكن الآلام العصبية واذا وضع

القشر على الصدغين وكان السطح الاصفر الى الجلد سكن

آلم الصدع حالا

البابونج : يغلي ويكون معرقا في الحميات ويعمل بمغليه

أيضا كمكدمات على الاورام والتهابات الجفون والعيون

البطاطس : اذا سحق البطاطس النيئة وضمدت بها

الحروق سكنت آلامها واذا سلت ووضعت على الخراجات

انضجتها

زهر البقسج : ملينا للصدر في الرشوحات والتزلات

الشعبية والصدريه

العنب : منقوع مقوي نافع جدا في الزهري الثانوي

مسكن للروماتيزم المزمن

فبار شمر : ملين خفيف يعطى في الامساك الاعتيادي.

ومقداره من درهم الى ٢ ملينا ومن اوقية الى ٢ مسهلا

التوت : عصيره مرطب نافع في الامراض الحميه وملين

وشرابه يستعمل ملونا للدوية ويستحضر منه شراب ٢٠

عصاره ٣٦ سكر ٢ ونصف كؤول يحضر على النار ويؤخذ

من درهم الى ٢ من الشراب

البن : تعمل من القهوة وهى مضادة للتسمم بالافيون

ومغلى البن الاخضر يفيد في الحمى المتقطعة ويقوم مقام

الكينا

بزر الكناره : اذا غلى بالماء بعد تنقيته الى أن يصير

كالمادة الزلالية وشرب منه المصاب بالسعال الشديد ملعقة

كبيرة كل نصف ساعة حلل ما في صدره البانم وطرده وساعد

على شفائه . ومسحوقه يعجن بالماء ويطبخ على النار بضع

دقائق ويوضع بعد ذلك في خرقة نظيفة توضع فوق الدمامل

والخراجات فيساعد على تسويتها وتجميع ما بها من الصديد

في مكان واحد

النصب : عصيره يدر البول وينظف الاسنان

الشرخ مطهر للامعاء وخلاصة دواء طبي معروف واذا
أكل نياً بعد نفعه في الماء يفيد في مرض تصلب الشرايين

فوائد طبية منزلية

معالجة الصرع : أعصر نصف ليمونة في كوب خال
من الماء ثم صفي عليه قدراً قليلاً من بيكاربونات الصودا
بحيث لا يزيد مقداره على مساحة قطعة نقود من فئة نصف
الفرنك . وأشرب المزيج في أثناء فوريانه ثم استلقي على
ظهرك نحو عشر دقائق دون أن تتعب فكرك بشيء
فيزول الصداع

الفائدة الثانية : اقطع ليمونة حامضة بالعرض على شكل
مستدير أربع قطع وضع قطعتين على الجبهة وقطعة على كل
صدغ واربطها على الرأس ربطاً شديداً ثم نم فيزول الألم
الفائدة الثالثة : يزول غالباً بفنجان من الشاي الثقيل

عصر فيه قليل من الليمون الحامض

الزكام : الليموناضة الساخنة نافعة في الزكام وكذلك
الابن الغالي مع قليل من القرفة يشرب رويداً رويداً كما

تشرب القهوة

منع العطاس : اذا أحس الإنسان بدنو العطسة واجب أن يغمها فيمكنه ذلك بأن يضغط بأصبعه على أصل الأنف فيما بين الحاجب

قوى الجبالي : اشربي كأس صغير من لبن جوز الهند بعد الأكل وهكذا بعد يومين أو ثلاثة يزول القيء تماماً
الآلام العصبية والابرة : الطريقة في شفاء الآلام العصبية وخصوصاً في ألم الظهر هي : ارفع بين السبابة والباهم الجلد في موضع الألم الشديد ثم خذ ابرة ودخلها في الجلد بحيث أنها تثقبه من اليمين الى الشمال ثم دعها في مكانها من ثلاثة الى عشرين دقيقة فلا يمضي الا قليل من الزمن حتي يخف الألم شيئاً فشيئاً الى أن يتلاشى تماماً

نحت الصورت : امزج عصير الليمون الحامض بشيء من السكر الناعم ونقط قليلاً من الجلسرين ثم اشربه

انفشاء طعم زيت الخروع : يتغرغر الإنسان بشيء من الروم أو العرق أو الكونياك أو غيره من المشروبات الروحية مرتين أو ثلاثة ثم يجرع الزيت دفعة واحدة فلا

يشعر القم بطعمه مطابقاً

فأمره ثاني : يستحب بزلال البيض ويضاف إليه
شراب النعنع وماء الانيسون

انقضاء طعم الملح الانجليزى : يمزج بخلصة السوس
السائلة ويضاف إليه بعض نقط من روح الزعتر أو جوهر
الليمون

ملين لطيف : يؤخذ خبز من كربونات الصودا ومثله
منزىة مكلسه ومثله مسحوق الرواند ويستعمل من العموم
سفوفاً قدر ملعقة عند النوم

انقطاع نزف الدم . اذا وضع قليلا من الدقيق أو النشا
الناعم على الجرح انقطع نزف الدم منه

المسامير ونسهم الدم : احتس من طرح الواح في
البيت وفيها مسامير ناتئة فان المسمار الذي أعلاه الصداً اذا
نشب في رجل إنسان أو يده قد يصاب منه بانسمام الدم
ويموت .

وجع الرأس . فنجسان قهوة مرة مع عصير ليمونة
حامضة وأن يتعرض للهواء الطلق

ومبغ الاسمانه : روح الكافور على قطعة من القطن
توضع على السن الموجوع بعد دهن اللثة بصبغة اليود
منع العرق من اليربين : اذا كثر عرق الكفوف في
البلاد الحارة فاغسلها بماء حار اضعف اليه قليلا من الشب
الايض أو الخل فيقل العرق أو يذول

تنظيف الاظفار : اذا ظهرت على الاظفار بعض البقع
فيجب أن تنظف بغمسها في ماء ساخن يضاف اليه قليل من
عصير الليمون . واذا كانت الاظفار رقيقة سريعة التقصف
عولجت بدهنها بزيت الزيتون يوميا
لجعل أظافر اليد نقيّة ومنع تمدد الجلد عاينها افر كها
أحيانا بقطعة ليمون حامض

فوائد الضحك : من فوائد الضحك انه يقلل ضغط الدم
وينظم حركة القلب ولا يعرف الى الآن سبب في ذلك
ولكن أحد الاطباء يزعم ان صعود الحجاب والحاجز
ونزوله في حركة الضحك يدلك القلب تدليكا يقويه وينبّهه
فتنظم حركته

الراهة : اذا تعبت من المشي او الوقوف في الشمس

فاخلع ثيابك واغسل قفا عنقك بماء حار واستلقي على ظهرك نصف ساعة .

الشعر اليرمع : عندما تغسل شعرك زد بضع قطرات من زيت الزيتون في آخر ماء يصب صافيا على الرأس فيكتسب الشعر طراوة لا معه بدون ان يتلاصق ويستغنى عن البرلياتين

فائدة ثمانية : عندما تغسل شعرك زد على الماء قليل من عصير الليمون الحامض فيلمع الشعر ويكون بنعومة مخملية

زيت الزيتون يستعمل كدهان مفيد جداً لبشرة الوجه فائدة لفصيل الوجه : أفضل الدهانات المعطرة لحفظ

طلاوة الوجه ونضارة البشرة غسله بمغلي البنفسج من اللبن ويحضر ذلك بمغلي اللبن وصبه في حالة الغليان على زهر البنفسج ثم يغسل به الوجه فاتراً

فائدة ثمانية : خذ من اللبن مقدار فنجان قهوة وانقع فيه نحو ملعقة صغيرة من الكبريت المسحوق كل الليل وفي الصباح يفرك بهذا النقيع الوجه ثم يغسل بالماء البارد حالا وينشف جيداً فينتقى الوجه من النقط السوداء ويزيده رونقاً وحلاوة

دواء البسم : اذا وضع الخطيب قطعة صغيرة من البورق
في فمه وبلغ ما يذوب منها رويداً رويداً قبلما يقوم للمخاطبة
انجلي صوته ولم يبع ولو طال الكلام

دواء لسعال الرطفال : يغلى ٢٥ غراماً من البن الاخضر
في لتر ماء الى أن ينقص نصفه ثم يضاف اليه ٨٠ غراماً من
السكر نبات وملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

العسل : اخذه صباحاً يعطى قوة ونشاطاً ويستعمله
الفلاحات بعد الوضع لاكثر الدم بدل النازف ويحسن
جداً أخذ العسل الابيض بالمسلى الباردى مع جزء من الماء
بعد غليه على النار وازالة رغاوي العسل لان فوائده عظيمة
جداً ومجربة في تقوية الاعصاب وغزارة الدم وتحمير
الوجه .

الماء : شربة قبل النوم وفي الصباح يلين الطبيعة
ويغسل المعدة

الحجر الناف : يقوى الاسنان ويمنع السوس ويجب
أن تكون الاسنان قوية وتحمل مضغه

الفهوة : تساعد على الهضم وتنظيف الاسنان

اجزأ اخانة البيت

دهانه البمر دونا : يصنع من ثمانية أجزاء من الشحم
وجزاء من خلاصة البلا دونا ويستعمل لتخفيف الألم في داء
المفاصل والحراريج

دهانه الرصاص : يصنع من ٦ أجزاء من الطباشير
المستحضر و٦ من حامض الخليك المخفف و ٣٦ من
الاسفيداج و ١٨ من زيت الزيتون يمزج الاسفيداج
بالزيت على نار معتدلة ويضاف الطباشير اليه ثم الحامض
ويترك المزيج حتى يبرد وهو يستعمل لتسكين ألم القروح
الملتبية

دهانه يوديد الرصاص : يصنع بمزج جزاء من يود
الرصاص بثمانية أجزاء من الشحم ويستعمل لتسكين ألم
المفاصل الملتبية والغدد الجذارية

دهانه يوديد الزئبق : يصنع بصهر جزئين من الشمع
الابيض و٦ أجزاء من الشحم معاً ويمزج ذلك بجزء من
يوديد الزئبق وهو يستعمل للقروح الجذارية

دھانہ بودید الکبریت : یصنع بمزج جزء من
بودید الکبریت الناعم ستة عشر جزءاً من الشحم ویستعمل
دواء للجرب ونحوه من الآفات الجلدية

ازالة النمش . للنمش أدوية كثيرة تزیله ثم يعود في
غالب الاحیان وبعضها أكثرها سامة لدخول السليمانی فيها
وهالك المقادير بالموازين الانكليزية وهو أحسن ما یوصف
سليمانی ١٢ قحمة - ٣ دراهم حامض هیدروكلوريك نقي -
لوز أوقية ونصف - جلیسرین أوقية - صبغة البخور الجاوي
درهمان - ماء زهر النارج كمية كافية .

اذب السليمانی في ثلاث أواقی من ماء الزهر واضف
اليه الحامض وضعه جانباً . خذ اللوز المر وقشره واسحقه
في هاون واضف اليه الجلیسرین وأمزجه جيداً . ثم اضف
اليه وأنت تحرکه بيد الهاون تسع أواقی ماء الزهر فیصير
مستحلباً فاضف اليه صبغة البخور الجاوي نقطة نقطة ثم محلو
السليمانی المذكور آنفاً ثم كمية كافية من ماء الزهر حتى
یصير كله ستة عشر أوقية طيبة

یدهن الوجه بهذا الدواء كل مساء قبل النوم

الصبغة النباتية السوداء للشعر : خذ من قشر تمر الجوز
أخضر ٣ أجزاء ومن منقوع قشر الرمان ٣ أجزاء ومن
منقوع البن الناعم ٣ أجزاء ومن عصير الخرنوب ٣ أجزاء
واغلي الجميع على النار لمدة ربع ساعة وبعد ذلك ادهن الشعر
بذلك المزيج فيصبغ بلون اسود جميل ولا يؤثر على نمو
الشعر أو بصيالاته

بردة لمنع عرق الاقدام : ٣ جرام (ساليسيليك أسيد)
حامض الساليسيليك و ١٢٠ جرام طباشير فرنساوي

مركب آخر : ٣ جرام ساليسيليك أسيد ٤٥ جرام
أكسيد الزنك و ٩٠ جرام نشاء مسحوق

بردة الأطفال : ٣٠ جرام حامض البوريك (بوريك
أسيد) ٩٠ جرام طباشير فرنساوي

تخلط المقادير بعضها ببعض ثم تنخل بمنخل دقيق
وتلون بالاحمر بوضع قليل من أي صبغة حمراء مثل الكارمن
وتعطر بالرائحة المطلوبة . تضع في علبة مغلقة لمدة ٢٤ ساعة
ثم تنخل مرة أخرى

شراب الارز طعم الـ بال : يغسل ١٥ غراما من الارز
ويوضع في لتر من الماء ويغلى الى أن يتفتت الارز ثم يرفع
عن النار ويضاف اليه ما يلزم من الماء ويوضع فيه غرامان
من قشر البرتقال ويترك نصف ساعة ثم يصفى ويضاف اليه
٥٠ غراما من شراب السكر

دواء للبراسير : يدق ٣ جرامات من عود الهند و ٣٥
جراما من الهندي شعيري و ٢٠ جراما من بزر الكتاز
و ٥ جرامات من الراوند وتجبل كل هذه الاجزاء بالعسل
الابيض ونضع حبات ويؤخذ منها ما وزنه ١٠ جرامات
تقريبا صباحاً ومثل ذلك مساء وتجنب الماء كل الضخم
والمهيجة ولا يؤكل اللحم الضان ويحسن أكل الكرات
الاخضر ما أمكن وكذلك التبخير والاغتسال بمغلي
الكرات من أسفل .

« تم الكتاب »