

باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج فيه كل ما هم أهل البيت معرفته من تربية الأولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والسكن والزينة ونحو ذلك ما يعود بالنفع على كل عائلة

حلواء التفاح

قص من التفاح كل بقعة مضروبة ثم قطعة كما تـ بلا تشهير وضعه في ماء بارد ليقب لونه غير متغير ثم ارفعه من الماء ولا تشفته وضع لكل اوقية منه اوقية من سكر التوالب الجيد وقشرست ليمونات حامضة تشهيراً رقيقاً جداً واضف هذا الفشر الى التفاح مع عصر الليمونات وما يلزم من الماء لحفظ الكلك من الاحتراق . ومنى لان التفاح وتعد فضة في اوعية من الفاش حتى يسيل منها الى قوالب اذا شئت اكله حالاً او الى اوعية يحفظ فيها اذا شئت حفظه . وغط هذه الوعية بالورق

حلواء الاجاص

قشر الاجاص الناضج الكثير العصار واترع بزره وقطعه وضع لكل اوقيتين منه اوقية ونصفاً من السكر واتحت قشر برقالة او ليمونة حامضة على مررد كبرد الجين واضفه اليه مع ملعقة صغيرة من الزنجبيل . واغل الكلك على نار خفيفة حتى يتعد وانت تحركه وقشر الزبد عن وجهه قبل تحريكه ومنى نضج فضة في اوعية سخنة وسد عليه

حلواء البندورة

يصع احسن نوع من حلوى البندورة هكذا : خذ البندورة الناضجة قليلاً بكثر فيها العصار جداً

وخذ قدر وزنها تماماً من السكر . ثم اسلها في الماء الغالي حتى يسلخ قشرها عنها بسهولة وقشرها وضعها في وعاء بلا ماء بعد نقشرها واعصرها واضف اليها السكر مع ما يناسب ذوقك من الزنجبيل المحقوق وقشر الليمون الحامض الجديد منحوراً على المبرد نحتاً دقيقاً وعصير الليمون لتحسين الطعم . وحرك الكلك معاً وخبثه على نار خفيفة واغله ساعتين او ثلاث ساعات حتى يتعد وارف الزبد عن وجهه وحركه الى قعر الوعاء كلما رفعت الزبد عنه . وبعد ما يتعد صب في كوروس من الفخار او نحوس وغط جيداً ولف ورقاً لنا محمكاً على الفطاء . وهو حلواء لذيقاً جيداً ولا بد من تكثير الزنجبيل والليمون فيها حتى يغلب طعم البندورة لان المقصود من البندورة ليس الطعم بل النفع والجسم . وهذه الحلواء من احسن ما يعطم للأولاد والضعاف الاجسام

سلطة اسبانية

يقول المثل الاسباني يلزم لتبيل السلطة اربعة اشخاص متلاف يتفق على الزيت ويخل على الخل ويشير بشير بكمية الملح ويخون لخلط هذه التوابل الاربع معاً خطأ تاماً بالتحريك العنيف . وسلطتهم شهيرة يصنعونها من الخس هكذا : ضع التوابل في وعاء كبير حتى يكون مدى تحريكها

وخلطها ثم ضعها في وعاء على جانب وضع الخس في وعاء آخر على جانب آخر ولا تضع الثوابل على الخس إلا عند وقت الطعام لئلا تذهب برخصته وطراوته. ولا تنص الخس بالسكيت بل قطعة بيدك وادم ساقه وبعد ما تنسله مراراً بالماء البارد نشفه وبعد الأكل بقليل صب عليه الثوابل ورش على وجهه الطرخون. أما الثوابل فتصنع بزوج كيات متساوية من الخل الثوري والماء وملقحة صغيرة من الفلفل الحار والملح واربعة اضعاف الخل والماء من الزيت الحلو

خمر الدراق والشمس

قطع ثنائي اوراق من الدراق الكثير العصير الجيد النوع وانزع النوى منها ثم ضعها في ١٦ اوقية من الماء الناعم واضف اليها خمس اواق من السكر مكرراً كسرّاً صغاراً. واكر النوى واستخرج لبّه ودقه وضعه في وعاء نظيف. ثم ضع الدراق المضاف اليه السكر في وعاء آخر واغله وانزع عنه ما يطنو عليه من الزيت حتى ينقطع. ثم صب في مصفاة حتى يتزل مرشحاً صافياً الى الوعاء الذي فيه لبّ النوى المدقوق وحركه وغطه جيداً واتركه حتى يبرد. وبعد ما يبرد اضف اليه قطعة كبيرة من الخبز المحمص منظفة بخمر البيرا الجيد حتى يختمر. ورشها بعد الاختمار الى برميل صغير او دن وما شاكل واضف الى مرشحه قبينة من الخمر المسكة واتركه تصف منه من الزمان. ثم املاً كاساً عن وجهه فان لم تجده صافياً فاذب ثمانية دراهم من مسحوق الصغ العربي في ٢٦ درهماً

منه على نار خفيفة واضف اليها ثمانية دراهم من مسحوق الطباشير وصب الكل في البرميل وحركه بفضيب تحريكاً خفيفاً مع الاحتراس من ان يبلغ التضييب قعر البرميل فيثير ما رسب فيه من الخال. وبعد ما تتركه كذلك ثلاثة ايام صب في قناني فيكون صالحاً للشرب بعد نصف سنة أخرى من هذا الحين * وعلى ما تقدم تصنع خمر الشمس ايضاً

خمر عطرة

نق العنب الجيد الصحيح الناضج من العمايش ثم ضعه في مخمل كبير من الشعر واعصره بيدك حتى يتزل العصير في وعاء نظيف من الخشب واضف لكل اوقيتين من العصير اوقية من الزبيب مقطعاً قطعاً صغيرة واتركه كذلك اثني عشر يوماً وانت تحركه مرتين او ثلاثاً كل يوم. ثم رشه الى برميل او دن ولا تمد عليه الا بعد ثلاثة ايام من ترشحه واتركه كذلك ثمانية اشهر ثم صب في قناني. وان لم يكن حبيلاً صافياً فاضف اليه ٢٦ درهماً منه ٨ دراهم من مسحوق الصغ العربي و٨ دراهم اخرى من مسحوق الطباشير وحركه تحريكاً خفيفاً وبعد ثلاثة ايام او اربعة صب في القناني. واذا عتيقت هذه الخمر ثلاث سنوات فاقت ما سواها بلذة طعمها وطيب رائحتها

خمر بقراط

ضع اوقيتين من احسن انواع الخمر في وعاء. ثم احتق في هاون درهين من الترفة وجوزتين من جوز الطيب و١٢ قشرة من قشر جوز الطيب

واتركها تغلي نحو عشر دقائق من الزمان. ثم صيها في وعاء وسد عليها جيداً واتركها اربعة ايام وانت نحرها مرتين في اليوم. وبعد ذلك رشها بكيس كنان وصيها في فتاني قصير صالحة للشرب بعد اسبوعين. وتشرّب مبرّدة بالثلج في كؤوس صغير

عطر للايادي

انزع ١٦ درهما من ماء الورد بثمانية دراهم من زيت اللوز الحلو واطفئ الى المزيج عشرة دراهم من زيت الطرطير فلك عطر جيد تطيب به الايادي

مسحوق الاسنان

انثر من عند الصيدلاني نصف اوقية (اربعة دراهم) من جنرال ريس ونصف اوقية من مسحوق الطباشير المحضر الناعم وحبين او ثلاثا من الترنفل الفلنكي وامزجها واحضها كلها معاً في هاون وضعها في علب مسدودة لتجلبوها الاسنان دهون للشنتين

ان المسافر كثيراً ما تشفق شفتاه من الهواء والشمس فتولمها. وقد صنع لوقايتها من ذلك ادهان عديدة منها ما ياتي: خذ اوقية طيبة من غراء السمك واخرى من غراء الرقوق ودرهمين من السكرينات ودرهمين آخرين من صمغ الكثيراء واغل الكل في اوقية من الماء حتى يصير قوامه بغلظ قوام الغراء وتبي برد فدرجه بين يدك قضباناً كقضبان شمع الختم. وبله بلعابك وتلب

وملعة صغيرة من بزور الكزبرة وامزجها كلها معاً واضفها الى الخمر وزد عليها الفشر الصفراء الرقيقة من اربع ليمونات حامضة وعصير هذه الليمونات واربع اوقي من سكر الفوالب. ثم غط الوعاء جيداً واتركه اسبوعاً من الزمان او اكثر ورتج السائل بعد ذلك بكيس من الكنان وصبه في فتاني. فهو شراب جيد

شراب منعش

انقع ليرة ونصفاً من اللوز المر في الماء البارد حتى يقصر ويبس ثم دق في هاون حتى ينعم واضف الى ليمونين من احسن انواع البرندي الفرنسي وهزه كثيراً بعد ذلك. ثم اغل ليمونين من الحليب الكثير الزبد وانزله عن النار واضف اليه ليمونين من مسحوق السكر نبات الايض وامزج الكل معاً اي اللوز والبرندي والحليب والسكر نبات وايض المزيج اسبوعاً او اسبوعين وانت هزه من حين الى حين. ثم رشها بكيس كنان وصبه في فتاني وضع قليلاً منه في القدح وبرده بقطعة من الثلج فبجده مشروباً على غاية اللذة

جالاب طيب

خذ اوقية من احسن انواع الريس واتزع بزورها واحضها. ثم قطع اربع ليمونات حامضة قطعاً رقائقاً. واتزع الفشر الاصفر عن ليمونتين آخرين. وخذ اوقيتين من مسحوق سكر الفوالب. ثم صب ١٦ اوقية من الماء في وعاء من الخزف واغلها نصف ساعة من الزمان على النار وصب فيها الريس والليمون والسكر ورتج تغلي شديداً

طرد النمل الصغير (الذرة)

امزج ملء ملعقة صغيرة من الطرطير المتقي
بملقتين من الدبس وضع المزيج في ماء وحركه
واجعله حيث رأيت النمل . وفي الصباح تجد غللاً
كثيراً ميتاً على وجهه والبنية قد ارتعت ومريت
ثم أرق النمل الميت عن وجهه وضعة (المزيج) في
المكان الآخر الذي يظهر النمل فيه فيحدث به
ما حدث قبلاً . قالت صاحبة هذه الوصفة وقد
عرفت بالاختيار ان هذا العلاج يفتي عن وسائل
كثيرة لاهلاك الذرة وابعاده عما يجمع عليه

حبر لا ينجي

كل ربة بيت يمكنها ان تصنع حبراً لا ينجي
لتعلم الثياب او نحوها هكذا : تقطع قضبان الساق
وتعصر حطبيها في فيجان ثم تكتب به على الثوب
وتضعه في الشمس فتعود الكتابة على الثوب ويمسر
محوها بعد ذلك

الخدم

كثيرون يمسون آلات بكاء لقضاء
الاعمال المنوطة بهم والحال ان لم فعلاً في البيت
لا يقل عن افساد اخلاق اولاده او اصلاحها
فاذا كانوا سفاهة فساد اخلاق اولادهم كسالى
انسدوا اخلاق الاولاد لاجل حاله واذا كانوا لطفاء
امناء صادقين نشيطين استفاد الاولاد منهم فوائد
ادبية ومادية لا تقدر فيجب ان يختار اهل البيت
خادمهم او خادماتهم كما يختارون تهذب اولادهم
وسعادتهم

عليه ورقة فلتصق عليه . ويصير صالحاً للجل من
نكان الى آخر

علاج البق

افضل الطرق للتخلص من هذا الجوارح
الكرهه العاصي عن الخروج بعد دخوله البيت
التفتيش عنه في كل ثقب وشق ومحاربه نهراً ولبلاً .
وقد استعملت علاجات كثيرة لتتله منها خط
الزئبق بيض البيض ودهن الشقوق بها ولا
فائدة من الزئبق على الاطلاق وانما الفائدة من
بياض البيض بسد الشقوق لا غير . ومنها مذوب
السلفاني في الكحول وبسعة الصبادة لهذه الغاية
باسم ملفق وهو يقتل كل بقعة وصل اليها ولكنه سم
نافع فيجئ ان يتسم به بعض مستعمله عرضاً . ومنها
الكبروسين وهو يقتل البق حالاً ولكن رائحته
شديده وتبقى زماناً طويلاً . ومنها البترين ولا تطول
رائحته ولكنه سريع الانتعال فاذا اثنى ضرره من
قبيل استعماله واستعمل صباحاً وأطلق الهواه في
الفرقة التي استعمل فيها زالت رائحته مدة النهار .
ويستعمل بصفحه مجففة صغيرة . ومنها املاء الشقوق
التي البق فيها بالصابون وهي واسطة سهلة حيث
يمكن استعمالها

قتل الصراصير

امزج قليلاً من مسحوق الزنج بنفاحة مشوية
وضعها في الاجناش التي تخرج منها الصراصير
فتملك بها ولكن احترس من ان يصل الاولاد
اليها وياكلوها فيسموا