

باب تدبير المنزل

قد فتحنا هذا الباب لكي ندرج في كل ما يهم أهل البيت معرفته من تربية الأولاد وتدبير الطعام واللباس والشراب والمسكن والزينة ونحو ذلك مما يعود بالنفع على كل عائلة

آداب المائدة

لليلة فريضة حيفة (١)

أيها السيدات المحترمات

لا ينبغي عليكم أن كيفية ترتيب المائدة تختلف باختلاف المكان والشعب وتتغير من وقت إلى آخر كما يتغير الزي في اللباس والأثاث . ومعرفة هذه النخبرات ومقابلة بعضها مع بعض والدوق في اختيار جميلها من أهم ما يجب معرفته على النساء ومع ذلك فقلنا نعتدُّ بـوَكأن لا محل لهُ في جمعية علمية أدبية كجميعتنا

المائدة مرآة ترى فيها صورة الدرجة التي وصلت إليها ربة البيت في النظافة واللباقة والترتيب وتظهر منها درجة الخجوعين حولها في البشاشة والانس والتهديب . وقد نسي لنا نحن الشرقيين مخالطة الغربيين واقتباس الكثير من عوائدهم فرأيتُ ان اتلو على مسامعكن شيئاً مما وقفت عليه في كيفية ترتيب المائدة عندهم عما نانا ان نختار منه ما يناسب ذوقنا ونعلم كيفية مجازاتهم اذا دعينا الى مواعدهم فاقول تقسم الموائد الاوربية الى ثلاثة انواع مسكوية وفرنسية وانكليزية وكلها تنفق في وجوب تغطية المائدة بغطاء من الكتان الذي المكوي ووضع مندبل وكوبة وصحاف وسكين وشوكة ومامقة امام كل كرسي فتوضع السكين على جانب الصحاف الايمن والشوكة على الجانب الايسر والملعقة بينها امام الصحاف والبعض يضعون اثنتين او اكثر من كل ثم يوضع المندبل وقطعة خبز في كل كل صحفة ذلك اذا لم تكن الشورية من الزان الطعام والآ يوضع المندبل على جانب الصحفة الايمن وقطعة الخبز على جانبها الايسر ثم توضع الملحمة والمهيرة على جانب من المائدة اذا كانت صغيرة والآ توضع اثنتان واحدة على كل جانب . والبعض يضعون ملحمة صغيرة امام كل صحفة

وتنقى ايضاً في ترتيبها بالازهار ولكن الترتيب يختلف كثيراً باختلاف ذوق المربية واختلاف الاحوال . فان منهن من تضع مزهرة كبيرة على المائدة ومملأها بانواع كثيرة من الازهار واوراقها . ومنهن من تضع فيها نوعاً واحداً من اوراقها . ومنهن من تضع اقلهاً صغيرة واحداً امام كل صحفة

(١) غطية ثلثها في جمعة باكورة سوربة

تضع فيه طاقة صغيرة من الازهار مع اوراقها وعند القيام عن المائدة يأخذ كل واحد طاقته
 ويضعها في صدره. ومنهن من تضع نورة صغيرة في صحفة كبيرة في وسط المائدة وتحيطها بالازهار
 والاوراق. ومنهن من تضع على المائدة مائة مستطيلة وضماً اقنياً وتحيطها بالازهار والاوراق وتقيم
 عليها مزهرة مائة ازهاراً حتى تخال كأنها في بركة من الماء الى غير ذلك من ضروب الزينة التي
 تتوقف درجة جمالها وبهجتها على درجة ذوق ربة البيت وعلى مناسبة الالوان والازهار
 وتنفق ايضاً في ترتيب الناكبة في صحافها ترتيباً جميلاً ووضع الاوراق بينها. وبعض السيدات
 يضعن معها ازهاراً من اي جنس طالته ايديهن ولكن ذلك مستهجن عند ربات الذوق السليم.
 نعم اذا كان بين اوراق الازهار فذلك حسن والآفلا

ومن هنا يتبدى الاختلاف فان كانت المائدة مسكوية توضع عليها كل التواشيف والحالي
 والفواكه والفولوات وترتب على كيفية تبريد المائدة رونقا وجمالاً واذا كانت انكليزية او فرنسية
 لا يوضع عليها شيء من ذلك بل يترك جانباً الى وقتها والاكثر يفضلون المائدة المسكوية في المآدب
 لانها اجمل منظراً واسهل مراساً

هذا من جهة ترتيب المائدة اما ترتيب الضيوف عليها وتقدم الوان الطعام فواحد تقريباً
 وهو ان صاحبة البيت تجلس الضيف عن يمينها وصاحب البيت يجلس الضيفة عن يسارها وان كان
 في البيت ضيوف كثيرون وحضروا بدعوة خصوصية فيجب ان يكون نصفهم رجالاً والنصف الآخر
 نساء. وعلى كل مدعو ان يرسل جواب الدعوة حالاً حتى اذا لم يقدر على الحضور يدعى آخر
 عوضاً عنه لكي لا يجل النظام المذكور. ثم يدخلون بيت المائدة اثنين اثنين رجالاً وامرأة في وقت
 واحد مبتدئاً من صاحب البيت فانه يتقدم مع الكبرى من المدعوات عمراً او قدراً ويجلسها عن
 يمينه بعد ان يعين لكل من المدعوين سيدة تذهب معه دفعة الشويش فيبعونه اثنين اثنين
 بحسب اعمار النساء او ترتيبهن واخيراً تدخل صاحبة البيت مع الضيف الاكبر بينهم وتجلس عن
 يمينها. ومهما علت رتبة المدعوين لا يجوز لصاحب البيت او صاحبة البيت ان يعطاهم مكانها وهما
 طرفا المائدة. وعندما يجلس الجميع يتدثرون باكل الثوربة التي تكون حضرت في صحافها قبل
 دخولهم بقليل وكلما انتهى احد ياخذ الخادم الواقف الصحفة من امامه بدون اعتبار مكانه او عمره.
 ثم تقدم سائر الاطعمة الملك فاللحم فالدجاج واذا وجدت الوان غير هذه تقدم لون منها بعد كل
 لون من هذه الثلاثة الاصلية واذا وجدت طيور تقدم اخيراً بين الدجاج والتواشيف. فاذا كانت
 المائدة مسكوية يقدم الخادم كل لون وحده مبتدئاً من الملك ويجب ان يتبدى بالسيدة
 الجلاسة عن يمين صاحب البيت واقفاً عن يسارها ثم يتقدم تدريجاً الى النهاية غير صيرين الرجل

والمرأة ومعنى انتهى يذهب بما بقي في يده ويرجع حالاً. ويتبدئ كل واحد بالاكل حالما باخذ الطعام ولكن لم يزل البعض متمسكين بالعوائد القديمة فلا يتبدئون حتى باخذ الجميع. وكلما انتهى احد من الطعام الذي في صحنته بدلتها الخادِم باخرى حتى ينتهي الجميع فيقدم لونا آخر ويتبدئ في تفريقه من السيدة الجالسة على الجانب الاخر من صاحب البيت وهكذا في تفريق كل صنف يتبدئ من مكان غير الاول ويفتر الصحاف بعده. وان كانت المائدة فرنسوية يتصرف كما تصرف في المسكوية تماماً الا انه يضع اللون على المائدة اولاً ثم تناوله بيده وبوزنه. وان كانت انكليزية يأتي بالطعمة التي من جنس واحد ويضعها امام صاحب البيت وصاحبه واصفاً السمك اولاً امام صاحبة البيت فنضع منه في صحنتها وترسلها مع الخادِم الى السيدة الجالسة عن يمين صاحب البيت فتاخذها وترسل لها صحنتها الفارغة فنضع فيها وترسلها الى السيدة الاخرى وهكذا الى النهاية فتبدل الصحاف وتحضر الالوان المطبوخة من اللحم والخضراوات التي تؤكل معها فيوضع اللحم امام صاحب البيت فيقطعها ويضعه في الصحاف وكلما فرغ من الوضع في صفة ياخذها الخادِم الى صاحبة البيت فنضع فيها من اللون الذي امامها. ولا تبدل الصحاف حتى ينتهي الآكلون من اكل كل الالوان المطبوخة باللحم. ثم يقدم الدجاج والطيور ثم الدواشب ثم الهالي (وبعض الفرنسيين ياكلون كسرة خبز قليلاً من الجبن بعد الهالي) ثم النافكة مبتدئاً بالاحض منها ثم بما كان اقل منها حوضه. ثم يقدم النفل مبتدئاً بالاكل حلاقه او بعدها الى احلامها ويكثر النقل من نوع الى آخر في النفل فقط

وعلى صاحبة البيت ان لا تظهر شيئاً من علامات الاهتمام بل تنصرف كأنها احد الضيوف وعندما ينتهي الآكلون من النفل يتكون المائدة اثنين اثنين كما دخلوا واضعين الماديل بجانب الصحاف بدون طي ويذهبون الى المجلس من غير ان يشكروا اصحاب الضيافة ولكنهم يشكروهم عندما يخرجون من البيت على السرور الذي صادفوه في بيتهم. هذه هي جملة آداب المائدة عند الاوربيين وهي معلومة عند الكثيرات ممكن ولكنها غير معلومة عند الجميع على ما اظن. واني اطلب ممن في الختام ان تسبلن ذيل المعذرة على كل ما رأيت في كلامي من الخلل ووجدت في من الزلل

طريقة سهلة لعسل شراب يوديد الحديد

خذ جزءاً من البورد المعدني وجزءين من مسحوق الحديد المستحضر بالهيدروجين واصفها جيداً واطف عليها وانت تحقها ٤ اجزاء من ماء الزهر. ورشحها على ٢٠٠ جزء من شراب الصغ ثم رجها جيداً

ملاط للآنية الصينية

خذ مقداراً من سليكات البوتاسيوم السائل وامنزجها بكمية كافية من مسحوق الجبس المشوي حتى يصير بقوام العجين الرخو. ثم ادهن بالآنية المراد جبرها واربطها جيداً بضع ساعات وفكها عند جفاف الملاط فترجع كما كانت قبل الكسر. وقد استعمل هذا المزيج أيضاً لتلايط الحزف القديم المعروف بالفشاني واكن يُفضل فيه ابدال الجبس بمحقوق كربونات النحاس لان هذا اشد واقوى ويفضل هذا المركب على غيره اولاً لسهولة استعماله وثانياً لرخص ثمنه

تجيب غناجه صيدلاني

القاهرة

الجبين السام

لا ينبغي ان الجبن كثيراً ما يكون ساماً نصيب آكلة اعراض مثل اعراض بعض السموم من دوار وصداع وفيه اسهال. ومن الغريب ان الجبن الذي يضر الانسان لا يضر الحيوان دائماً فلا يمكن الاعتماد على تأثيره بالحيوان. وقد وجد بالامتحان ان الجبن السام يفعل بورق اللتوس فعل المواد الحامضة اي انه يحمولونه فيسهل على كل من يتناح الجبن للموتة او للتجارة ان يتناح قليلاً من هذا الورق (والصيادلة يبيعونه بشن نجس) ويقص بعض قوالب الجبن ويمتحنها به فان احمر دل ذلك على ان فيها مادة مضرّة والآ فلا

باب الصناعة

الزجاج الذائب

شاع استعمال هذا الزجاج في هذه الاثناء لطلي التجارة والاختشاب والتنج ووقايتها من الاندثار والاحترق. ولولا انه قلوي النعل يغير اللون المسوجات وشديد الشراهة للرطوبة فلا تنج مادة طليت به جنافاً تاماً لاعتد عليه الجميع في دهن التنج واختشاب المرايح. اما الآن فلا يعتمد عليه كثيراً الا في دهن التجارة وغيرها من مواد البناء ودهن النفوس التي تصوّر على الجدران والزجاج كما سيجي

ويصنع هذا الزجاج بصهر ٢٦ رطلاً من الرمل الايض و٦٦ رطلاً من كربونات البوتاسا الذي درجته ٢٨ فيخرج منها ١٦٩ رطلاً من الزجاج الذي تحن بصدده ولكنه لا يدوب الا في