

## باب تدبير المنزل

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

### محقوق لازالة الحبر

امزج اوقية من الحماض الاكاليك الناعم جداً باوقية من زبدة الطرطير الناعمة مزجاً جيداً في هاون فهذا المزيج يزيل دبرغ الحبر والاثار عن البسط والانسجة البيضاء والملونة وذلك بتطير الدبغ بالماء الساخن وذر المحقوق عليه وفركه جيداً بالاصابع ثم غسله حالاً بماء الصابون . واذا كان البساط او السج ملوناً فقد يزول لونه ايضا مع الدبغ ولكن يمكن ارجاع اللون اليه غالباً بدهنه بقليل من الامونيا المخففة بالماء . قالت مؤلفة كتاب الوصفات الجديدة ان بساطاً اريق عليه الحبر ففركته بالمحقوق المذكور فزال عنه الحبر وزال ايضا لون البساط ففركته بقليل من ماء الامونيا فعاد لونه اليه . وفي اليوم التالي لم يبق يدع يعرف ان كان الحبر عليه . وقالت ايضا انها ازلت الحبر عن 'الموزلين لين' بيك الترابطة . ولا بد من حفظ هذا المحقوق في مكان لا يصل اليه الاولاد لانه سام

### شعر الجرمانيات

السادة الجرمانيات مشهورات بطول شعرهن وجمالهن وبمنتهى على الاسلوب الآتي . يغلي قبضة من الخالة في نصف اقة من الماء نحو ساعة من الزمان وبصين الماء ويدعه يبرد قليلاً وبصير فاتراً ويذبن فيه قليلاً من الصابون الابيض الجيد وينظفان فيو طرف منشفة ويفسلن بها الرأس جيداً فارقات الشعر وغاسلات اصوله . ثم يجففن مع بيضة ويدهنن به اصوله ويتركة عليه بضع دقائق ثم يغسلنه جيداً بمخرفة ملولة بالماء الفتي ويفسلن الرأس كله بالماء حتى ينظف من مع البيض وينشفنه جيداً وبمشطه بأن . ويصنن دهنناً من نخاع عظام العجول وزيت اللوز وزيت الزيتون وبعطرته بماء الورد او ماء زهر الليمون او روح البنفسج ويدهنن الشعر بقليل منه بعد غسله على ما تقدم . ويكررن ذلك كله مرة كل اسبوعين

## الغازوز البيني

الغازوز او ماء الصودا او الماء النوار الذي يستعمل كثيراً في ايام الحرق فلما يخلط من المواد المضمرة على غلاء شبع ويمكن الاستغناء عنه في البيوت وذلك بان يوضع قليل من شراب الليمون الحامض في كوبة وبصق فوقة ماء مبرد بالثلج حتى تمتلئ الكوبة الى نصفها ثم يضاف اليها نصف ملعقة صغيرة من كربونات الصودا وتحرك قدرغي وتبرد للحال فنشرب والزبد عليها فتكون مثل الغازوز وطيب منه طعاماً والزبد الذي تكون هنا هو عين الزبد الذي يتكون في الغازوز وعشرات من هذا الغازوز التي لا تكلف غرضاً واحداً

## غمول للشعر

امزج نصف اوقية من الغليسرين ونصف اوقية من روح حصى اللبني بفس او اقي من الماء وادهن الشعر به كل يوم واهرئه جيداً

## بعض مآكل البلغار في مكدونيا

لجناب رينتلور شيد افندي غازي

كاتب مقدم طاير رديف طرطوس

الحريرة \* يضعون خمس اقات من الحليب في قدر من النحاس ويضيقون اليها ملعقة من البنتية (المسوة) المجدية المخلقة بعد مرها بنصف كوبة من الحليب . ويحركونها جيداً ويتركونها قدر ساعة الى ان يتجبن الحليب فيضعونه في كيس ذي معام واسعة لكي يرشح منه الماء ويصير جبناً ثم يضعونه في القدر ويشعلون تحته النار حتى يدوب ويصير كالحليب فيضيقون اليه مقداراً كافياً من الطحين والسكر او الدبس ويحركونه دائماً الى ان ينضج فيترلونه عن النار ومتى برد يسكبونه في الصحاف وهو من المآكل الفاخرة عندهم

القرينة \* لها عندهم المتزلة الاولى وهم يصنعونها هكذا: يضعون اربعين اقة من الحليب في خاية كبيرة ذات فم واسع ويضعون نحو ستة ملاعق من المسوة المخلقة في خرقه ناعمة وسوطة فوق كاس ويضعون فوقها مقداراً من الحليب ويمسونها جيداً ويصفونها ويضيقون الحليب المصفي منها الى الخاية ويحركونه جيداً ويتركونه ساعة او ساعتين الى ان يتجبن ثم يضعونه في اكياس من الخام لكي يرشح الماء منها ويردونه الى الخاية بعد غسلها جيداً ويضيقون اليه مقداراً كافياً من الملح الجيد ويحركونه بنخبة طويلة تصل الى فم الخاية ويبعدون الثعربك كل

يوم الصبح والظهر والمساء ونصف الليل حتى يبطل فورانه  
 تنبيه ان هذه الفرشة تعمل في شهر او غسطس ( آب ) لان الحليب يكون حينئذ دسماً . اما  
 المسوة فاذا كانت محمية كحصى اللبني ( الحصلبان ) فهي جيدة والآفلا  
 حلواه القرع \* يوتى بالفرع الكبير ويقشر ويبرش على مبرشة كالتي تستعمل لبرش الحجين  
 وتوضع البراشة في ماء الكلس الصافي (١) مقدار ربع ساعة حتى تصير قاسية قسوة ثم تغسل جيداً  
 بالماء النقي ويؤخذ عصير العنب ويغلى في قدر ويتزع الزبد عنه ويترك على النار حتى يشتد  
 فوامه قليلاً فتضاف البراشة اليه ويحرك جيداً وكلما فار وزاد فورانه يضاف اليه قليل من البراشة  
 او الماء الى ان ينضج جيداً ثم يوضع في آنية خزفية الى فصل الشتاء

## باب الصناعة

### الحجين البلغاري

توضع اربعون اقة من الحليب في اناء كبير من الفخار ويؤخذ مقدار ملعقتين من  
 البينجة (المسوة) وتمرس في مقدار من الحليب حتى تذوب. ثم تصفى في الحليب الاول ويحرك جيداً  
 ويغلى ويترك ساعة او ساعتين ثم يوضع في اكياس ذات مسام واسعة وتعلق حتى يترشح الماء  
 منها . وبعد ساعة او ساعتين يخرج الحجين من الاكياس ويقطع قطعاً صغيرة توضع في اناء  
 كبير صوفياً صوفياً وبذر الملح المدقوق على كل صف منها . وكلنا طال الزين عليه جاد طعمه  
 رشيد غازي

### حجين القشتوان

يحجن الباناريون الحليب كما تقدم ثم يضعونه في اكياس ذات مسام ويعلقونها على جذار  
 ويضعون تحتها آنية ليقطر الماء فيها . وتترك الاكياس معلقة خمسة ايام . ثم يأتون بقالب  
 من التلك ذات ثوب صغيرة جداً ويضعون الحجين فيها ويغطونها باغطيتها ويضعونها في  
 قدر من التماس ويصون عليها الماء الذي رشح منها وهي في الاكياس ويغلوها على نار  
 معتدلة قدر ساعتين او اكثر . ثم يخرجون القالب ويتركونها حتى تبرد تماماً وبعد ذلك

(١) يصنع هذا الماء باذابة مثله درهم من الكلس المجدد في خمس اقات من الماء ثم يصفى الماء