

باب تدبير المنزل

قد نعت هذا الباب لكي يدرج فيه كل ما يهم أهل البيت معرفة من تربية الأولاد وتدبير الطعام واللباس
بالشراب والمسكن والزينة وغير ذلك بما يعود بالنفع على كل عائلة

السيدة نصره ايلياس

يقلم السيدة بانوت صروف

أني كليل يوم للنبية غارة تغبر على سرب النوس فتخطت
ورحن غافلون وعن الموت لاهون

كأن الموت لم يفتح بنفس ولم يخطر لخلوق بيال

فتي الامس رأيت الفقية تاهب للذهاب الى معرض باريس لتشهد عجائب الطبيعة
وعرائب الصناعة التي جمعت في ذلك المعرض العظيم ولم يخطر لها ولا لاحد من
ذويها أن الميتة تحتاجها ولا ترحم صاها ولكن المايا تتردد الناس مع الانفاس
وما تقص الانسان الأخرامة بأيدي المايا واللبالي مراحة

والفنية من فضليات النساء وقد تمتعت بصدافتها مدة وعرفت شيئا من تاريخ حياتها
وها انا المحضة لغارثات المنتطف الكريبات تخفينا لما في تنهي من ألم فراقها

ولدت الفقية نصره غريب بطرابلس الشام عام ١٨٦٢ من عائلة غريب الكريمة

ورضعت لبان المعارف في مدارسها وأما من فضليات النساء فورثت منها طيب الاخلاق
وصفاء النية ورقة الحجاب وكانت وحيدة لها فانصرفت الى تربيته فتمكنت منها هذه

المنائب بالقدرة والتربية. وهذه القوى الثلاث اسس الوراثه والقدرة والتربية مصدر
الاخلاق ودعامتها فلما يطب فرع اصله خيبت ولما يخبث فرع اصله طيب

ولما بلغت السابعة عشرة افتتنت بجانب الوجه عزتوا ادوار بك اليباس وسكنا
الاسكندرية مدة ثم انتالا الى مصر القاهرة واشتهرت بين معارفها باللكاه وصفاء النية

وعزة النفس وحب الاحسان. وقد علمت عن تقديرها انها كانت تنصق على الارامل
والهناجين الصدقات الكبيرة مما كانت معروفة به من الاقتصاد في النفقات والاجساد

عن الترف في العبادة

وكانت تبين روحها في جميع اشغالها فوق تدبير بيتها وفي الرأى الصائب والسؤل
السديد كما شهد هو نفسه. ولما جاءت القاهرة ودأت ان ليس عند الطائفة الارثوذكسية
جمعية خيرية اخذت تحت رعايتها هذه الطائفة على انشاء جمعية. مثل جمعية الاسكندرية
لمساعدة المساكين والمحتاجين

وكانت تحب المنتطاف نظامه وتذاكر في مواضعه وتشد بالذاكرة العلمية فتصغي اليها
وتشارك فيها كمن يفهم دقائقها. وكانت كثيرة المطالمة. دقيقة الاستناد اذا اعجبها كتاب
اشارت على صديقاتها بقرائمه واذا رأت في كتاب ما لا يستحسن نذته ولامت واضعوه

ولما اتينا مصر القاهرة انا ورفيقتي الحبيبة المرحومة مريم سكاربوس نزلنا في بيت يجاور بيتها
فتمكثت بيننا عرى المودة وكثيراً ما تذاكرنا في حالة المرأة في المشرق ووددنا ان يتم تعليم
البنات وتهديهن على اسلوب بصرفهن عن الاكتفاء بنشور البنات الاوربي ويفرهن باقتباس
النضائل السالبة التي ترفع شان المرأة وتزهلها لثريية نوع الانسان

ومنذ بضعة اسابيع انحرفت صحتها واشتد الانحراف ونصى على العلاج. وعدتها عصارى
المجوعة في ١٩ ابريل فوجدت الداء قد تنكّن منها فاعمضت عينها امامي في الساعة السابعة
ولم يخف جنبها ولا زالت غاضقة. وفي اليوم التالي وضعت في تابوت فاخر ومشي
جثة النوم وجمهور من البوليس وبسجية الناضل في جنازتها الى كيسة الروم الكاندرانية
فصلوا عليها وساروا بها الى المدفن ودفنوها بما يليق بمقام زوجها من الاكرام ولسان حاله يقول
صلاة الله خالفتنا حنوط على الوجه المكنن بالجمال
على المدفون قبل التراب صوتاً وقيل الحمد في كرم الحلال
عزى الله ذريتها عن فراتها واعطاهم الصبر الجليل

التخبز وعمله

التخبز او البش معتاد الطريق الاكبر من الناس في الطعام. ومتوسط ثمن ما يأكله
الانسان في عامه منه اكثر من جنبه ونصف فنقدار ما ينتقه سكان المنظر المصري على
التخبز غنط في العام الواحد اكثر من عشرة ملايين جنبه. وبين اتقان عمل التخبز في
عجوة وتخبيرو وخبز وعدم اتقان ذلك فرق كبير يتناول نحو عشر فائدة التخبز فالبلاد

ترجح او تخسر أكثر من مليون جنيه كل عام بانفاق عمل الخبز او بعدم اتقائه ولذلك رأينا ان نيسط الكلام في هذا الموضوع من باب علمي وعلمي معاً، نعى ان تشبه اليو ربات البيوت فنقول

اذا جُبل الدقيق بالماء جيلاً بسيطاً وجُف في الهواء كان منه جسم جامد صر المضم جداً فضلاً عن نفاذه طعمه . واذا خبز خبزاً لا تصل الحرارة الي باطنه جف ايضاً ولكنه بقي صر المضم

وفائدة الاختار والخبز جعل الخبز طيب الطعم سهل المضم وذلك بالبلاغ الحرارة الي ما فيه من النشا ليصير سهل الدوران فان الاختار بحول بعض النشا الي سكر والسكر يتحول الي الكحول وغاز الحامض الكربونيك والغاز بنشر ويجاول الانفلات فيبعد دقائق العجين والخبز بعضها عن بعض فيصير به الخبز اسفنجي التوام فتصل الحرارة الي كل دقائقه ولاوريون بمعمونه غالباً بمخمرة اليرا الجافة

ويختلف الناس في اساليب العجن وقطع الارغفة ورقتها واجود الارغفة من حيث المضم ما كان ناضجاً جيداً اسفنجي التوام فالاولى ان لا ترق الارغفة بعد اختار العجين بل قبل اختاروه لان فائدة الاختار توليد الغاز الذي يبعد الدقائق بعضها عن بعض فاذا دعك العجين ورقق بعد اختاروه زال منه أكثر هذا الغاز والغاز المذكور لا يتولد الا بمخمرة سدس الدقيق

واذا كانت الارغفة كبيرة كالارغفة الافرنجية وجب دهنها بالماء المتزج بقايل من الدقيق لكي لا يتشقق وجهها من شدة تمدد الابخرة فيها

وما ان الاختار يضيع به سدس الدقيق حاول كثيرون من العلماء الاستغناء عنه اما بادخال الحامض الكربونيك الي الماء الذي يعجن به الدقيق او بزره بمادة أخرى مركبة من الحامض الكربونيك كسكوبه كربونات النشادر او بي كربونات الصودا والحامض الميدير وكوريك . والطريقة الاخيرة اشار بها ليك الكيماري وتفصيل طريقته ان يضاف الي كل مئة رطل من الدقيق رطل من بي كربونات الصودا و٤ ارطال وربع من الحامض الميدير وكوريك الذي ثقله النوعي ٦٣ . ١٠ اي الذي فيه ١٣ في المئة من الحامض والبنية ماء ويجعل هذا الدقيق يتأثر رطلاً من الماء فيصنع منه ١٥٠ رطلاً من الخبز ويتم عمل الخبز من الدقيق بحسب هذه الطريقة في ساعتين من الزمان

الضرر في تعلم البنات

التعليم ضروري للبنات كما هو ضروري للصبيا ولكن الصبيا يتجون من مضارو غالبًا بالرياضة الكثرية التي برؤصون ابدانهم بها وأما البنات فقلما يتجون منها لفنة رياضتهم . قالت احدى الخياطات لم افضل ثيابًا لفناة الآ رأيت عيبًا في قوامها فند تكون احدى كنفها اعلى من الاخرى او تكون حذاء وسبب ذلك الالتفات الى جهة واحدة وقت الدرس او الاغناء المستطيل فعلى معلمات المدارس ان يتتبعن الى ذلك احد الالتباه لان ابدال القوام شرط من شروط الصحة كما انه من شروط الجمال

مفرقات

انعم الدقيق افضله للكملك الاصغى

يجود طعم الشورباه بان تطبخ معها بصله غرز فيها اثنا عشر كبشًا من كبوش الترنفل ويجب ان لا تقطع البصله من رأسها فتبقى قشورها متلاصقة ولا تتفرق في الشورباه

الفرن الذي يخبز فيه الخبز ينفضي ان تكون حرارته غير شديدة بخلاف الفرن الذي تلى فيه الاطعمة فان حرارته يجب ان تكون شديدة المادة البيضاء التي توجد مع روادفم الحجر تصق جيدًا وتعمل للجلي الآنية المصنوعة من الصنغ (التنك)

اذب الصغ العربي واجبل جبين باريس بمذوي حتى يصير كاللبن وادهن به صحاف الصبى المكسرة وشدها جيدًا واربطها وانركها ثلاثة ايام فتلتصق جيدًا الصحاف الصينية القديمة لا يجوز غسلها بالماء الغالي لئلا تنكسر فتغسل بالماء الفاتر والصابون

المخردل في البيت

المخردل يستعمل مع الطعام فيه قوة المعدة على الهضم ويزيد الفايهة . وحبوب المخردل الابيض غير المدفوقة تستعمل مسهلة وجرعتها ملعقة صغيرة . والمخردل المدفوق يستعمل مقبًا وجرعته ملعقة في كأس ماء فاتر فيسبب القيء في ثلاث ثوانٍ او اربع وافضل ما يستعمل المخردل له تحبير الجلد لتخفيف الالم ولا يتوقفه في تخفيف الالم الآ الايون وهو افضل من الايون لك الغاية لان تسكين الايون بالخدبر وتسكين

الخردل بازالة سبب الالم . وهو يؤثر في بعض الاعصاب فتؤثر هذه في الاوعية الدموية الشعرية وتنددها فننارد الدم الى سطح الجسد ويقل احتقان الاعضاء الداخلة ويجب ان يكون الخردل المدفوق جديداً ويبل بالماء البارد او الفاتر ولكن ليس بالماء الحار ولا بالخل . وينضّل مزجته بما يساوي من الدقيق ويجعل وييسط على خرقة رقيقة جداً ويوضع على العضو الذي يراد وضعه عليه ويترك عليه من عشرين دقيقة الى نصف ساعة وتستعمل لزيقات الخردل في المفص والنهاب الامعاء والبرونشيت وذات الجنب ونحو ذلك واذا استعملت في بداية العلة فكثيراً تزول العلة بواضحتها

مناقع القاسلين

القاسلين دهنون جيد لدهن الايدي المنشبة والشناه المشققة والوججات التي لوحتها الشمس والمجروح والحروق وما اشبه وهو رخيص الثمن ولا طعم له ولا رائحة الاطعمة التي تتوكل بالاصابع

عاد الافرنج الى اقتباس عوائد الشرقيين في تناول بعض الاطعمة بالاصابع بدون شوكة ومن هذه الاطعمة الزيتون والهلبيون والجبن والطيور والحس وكبوش الثس التي اعانها معها وكل انواع الفواكه ما عدا البطيخ . قيل والثلاثة اشد النائق في الاكل في اوربا وامبركالم يعودون يستعملون الشوكة في اكل هذه الاطعمة

باب الزراعة

النيل وما يتعلق به

ملخصة من كتاب نخبة الذكر في تدبير نيل مصر لحضرة صاحب السعادة علي باشا مبارك
ناظر المعارف العمومية

النيل مجتمع نهرين جاربين من اقصى بلاد السودان يجتمعان عند مدينة الخرطوم فيصيران نهراً واحداً يجري من الخرطوم في بلاد النوبة الى مصر الى البحر الايض المعروف بالبحر المتوسط . وبعد اجتماع هذين النهرين وسيرها كذلك مسافة يتصل بها نهر ثالث يقال له نهر عطبرة