

باب تدبير المنزل

قد نفعنا هذا الرب لكي ندرج فيوكل ما يهم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام واللباس والدراب والمسكن والزينة ونحو ذلك ما يعود بالنفع على كل عائلة

الخبز على انواعه

تهجد * قد يظن لاول وهلة ان الناس متفانون في عمل الخبز اكثر مما هم متفنون في غيره من مواد الطعام لان عمله بسيط يقتصر على عجن الدقيق بالماء والملح ومزجه بالخبيزة وتركه حتى يجف ثم خبزه في الفرن ولكن من يبحث عن طرق عمل الخبز ويرى اشكالا مختلفة يجد ان الناس قد اختلفوا في ذلك كل الاختلاف وليس عمل الخبز بالامر الطفيف لان جانباً كبيراً من المعيشة متوقف عليه وطرق عمله تؤثر في سهولة هضمه وتناول الغذاء منه . واذ كان الخبز المصنوع جيداً يفرق عن غيره واحداً في المنة فقط بلغ الفرق الوفاً بل ملايين من الجنيهات سنوياً خذ مثلاً لذلك القطر المصري فان اهاليه الذين يتقدمون بسبعة ملايين يأكلون في السنة سبعة ملايين اردب من الخنطة والذرة واذ فرضنا ان متوسط ثمن الوردب بعد ان يصنع خبزاً سبعون غرناً فهذا الجزء من المنة يبلغ في السنة تسعة واربعين الف جنيه . واذ فرضنا ان الفرق هو واحد في العشرة والاربع انة لا يقل عن ذلك غالباً بلغ في السنة اربع مئة وتسعين الف جنيه . واذ قد تم ذلك نذكر اشهر الطرق التي يجري عليها الاوربيون في عمل خبزهم على انواعه المختلفة

خبز لندن الابيض * يصنع هذا الخبز من كيس من الدقيق واربعة ليرات وربع من الملح وثلث ليرة من الشب الابيض و ٦٢ درهماً من الخبيزة وثلاثين ليرة من الماء الساخن . وقائدة الشب الابيض تبيض الخبز وقد بين الشهير ليغ الكجاوي انه يمكن الحصول على هذه الغاية بماء الجبر (الكلس) النقي . ويجب ان تكون حرارة الفرن بين مئتين ومئتين وخمسين درجة بميزان ستفرد . وهو اذا فرك خبثه بقطعة خشب طار منها الغرر . ويجسر العجين بخبزه سدس وزنه ومع ذلك يبقى ربع وزنه ماء . والآن صار الخبازون يفسون كثيراً فيضيفون اليه هلام الارز او هلام الطلح ويقال ان رطل الدقيق

المالح بهذا الملام يصنع منه رطلان من الخبز فيغلى رطل من الملام في سبعين رطلاً من الماء ويغجن بها سبعون رطلاً من الدقيق

خبز باريس = يضاف الى ثمانين جزءاً من العجين المخمر الباقي من اليوم السابق ماء فاتر يكفي لعجن ٢٢٠ جزءاً من الدقيق ولعجن جيداً وحينما تختمر يؤخذ منها ثمانون جزءاً وتترك في مكان دافئ الى العجينة التالية اما بقية العجين فيضاف اليها جزء من الخميرة الجافة بعد اذائها في الماء الحار ولعجن قليلاً وتقرص ارغفة وتخبز

خبز فينبا = يصنع خبز فينبا من مئة جزء من الدقيق و٦٢ جزءاً من الماء واللبن وستة من الملح و١٨ و٢ من الخميرة . والخميرة تؤخذ من زبد اليرسا الجديدة وتغسل بماء بارد مراراً كثيرة حتى لا يبقى منها الا الخميرة البيضاء النقية فتوضع في اكياس ويضغط عليها بالمضغط المائي فيبقي منها جسم لين يقيم نحو ثمانين يوماً في الصيف قبلها يفسد . وهاك كيفية عجن خبز فينبا وخبز

ينرغ كيس من الدقيق في معجن من التوتيا طولة ثمانى اقدام وعرضه قدمان ونصف وهو في شكل نصف دائرة ويخرج نحو ١٧ رطلاً (ليبرة) من اللبن و١٧ من الماء وتصب في طرف المعجن ويترج بقليل من الدقيق ثم تقسم الخميرة وتضاف الى المزيج ويضاف اليه الملح وتكون نسبة الخميرة الى الماء نسبة ١ الى ٢٤ ونسبة الملح الى الماء نسبة ١ الى ١٢٠ . ويغلى العجين ويترك ثلاثة ارباع الساعة ثم تضاف بنية الماء اليه بحسب النسبة المذكورة فوق ولعجن الدقيق كله ويترك ساعتين ونصف ساعة ثم يقرص ارغفة وتوضع بعضها بجانب بعض على الواح وتلز حتى تصير مربعة وتترك حتى تختمر تماماً فتفرق وتوضع في الفرن فيخبز في ربع ساعة وتحمح بالسنجحة مبتلة باللبن الحليب فيصير سطحها لامعاً وسيأتي الكلام على بنية انواع الخبز

الوقاية والصحة

يجب في المثل لو انصف الناس استراح التواضي . ويقال على هذا النمط لوراى اهل البيت الوسائط الصحية في اكلهم وشربهم ونومهم ولبسهم لاستراح الاطباء من عناء التطيب والصيدالة من تحضير الادوية لا لان الحوادث تزول من الدنيا او تلتشى منها الامراض والاوبئة بل لان جانباً كبيراً من الامراض يمنع ويوزل بحسن الاعثناء والتوقي وقد اصح هنا من الامور المقررة التي لا يجادل فيها . وان قيل ان فلاناً يتوقى

لشد التوقى وهو مع ذلك معرض للامراض أكثر من غيره قلنا ان الاحكام العربية لا تناس على شخص او شخصين بل يعتبر فيها الجمهور فالجماهير التي اعتمدت على التوقى قل عدد الايام التي تمرض فيها في السنة وقل عدد وقيامها عن ذي قبل . واقرب شاهد لذلك ما رأيناه في النظر المصري في الشهرين الاخيرين فان عدد الوفيات قل فبوعا كان فيها في العام الماضي وما ذلك الا نتيجة التعوطات الصحية التي روعيت فيه في هذا العام خوفا من الوباء . فعسى ان يرسخ ذلك في الازمان ويعتمد على ما سنكتبه من وسائل حفظ الصحة في هذا الباب

المثلوجات

مثلوج التهبة . خذ مئة وستين درهما من اللبن ومثلها من التندة وفنجانا كبيرا من السكر وبيض بيضة و٢٥ درهما من البن المدقوق ضع البن في اللبن واغله في حمام مائي ثم ارفعه عن النار وصبه بخرقة من النسيج الدقيق واتركه حتى يبرد واضف السكر الى التندة وبيض البيضة بعد ضربه جيدا وامزج ذلك باللبن وحمد الجميع بالتهريد مثلوج جوز الهند . قطع جوزة من جوز الهند قطعاً صغيرة جداً وصب عليها ٢٢٠ درهما من التندة الحلوة وفنجانا كبيرا من السكر . وضعها في المثلجة وحينا نرشع في التجمد اضف اليها بياض بيضة وحركها جيدا

مثلوج الموز : خذ ١٦٠ درهما من اللبن و١٦٠ درهما من التندة وست موزات وفنجانا كبيرا من السكر وبيض بيضة ضع اللبن على النار حتى يغلي ثم ارفعه وضعه جانبا حتى يبرد وذوب السكر فيه وقشر الموزات وامر بها جيدا واضفها الى اللبن والتندة وبيض البيضة بعد ضربه جيدا . وضع الجميع في المثلجة

مثلوج الاناناس : خذ ١٦٠ درهما من اللبن و١٦٠ من التندة واناناسة ناشجة وعصير ليمونة حامضة وبيض بيضة و١٤٠ درهما من السكر . وقشر الاناناسة وامر بها وامزجها بنصف السكر واغل اللبن والتندة وارفعها عن النار واضف بقية السكر اليها واتركها حتى يبردا وضعها في المثلجة ثم اعصر مريت الاناناسة في منخل واضف عصيرها وحامض الليمونة الى اللبن والتندة وحينا بشرع بتجمد اضف ايضا بياض البيضة بعد ضربه جيدا