

بتسخن ثم يصب الماء عن الفراء ويذاب في الكحول على نار خفيفة . ويذاب جزء من المصطكي في ثلاثة اجزاء من الكحول ويضاف مذوبه الى المذوب الاون ثم يضاف اليه جزء من صمغ الامونياك ويغمر المزيج حتى يصير نواتج كقوام الفراء . ولا بد من استئني القطع التي تقسم به قبل لحها

(٤) ويصنع خام رخيص من خمسة اجزاء من مسحوق حجر الخفاف وجزء من التريتينا وجزئين من اللك

(٥) لحام شفاف — اذب جزءا من الصمغ الهندي في ٦٤ جزءا من الكلوروفورم واضف الى المذوب ٢٠ جزءا من مسحوق المصطكي وانركه يومين وانت تهزه من وقت الى آخر . وتدهن به قطع الزجاج بقلم من الشعر

الزجاج على المعدن

يطلي المعدن بطلاء زجاجي هكذا : خذ ١٢٥ جزءا من قطع الزجاج الصواني و ٢٠ جزءا من كربونات الصودا و ١٢ جزءا من الحامض البوريك واصهر الجميع معا وصب المادة على سطح بارد من الرخام او المعدن ودقها دقا فاعما حتى يبرد . ثم امزج الدقيق بمذوب سلكات الصودا واطل المعدن به وضعة في فرن فيذوب عليه ويطليه بطلاء زجاجي

باب تدبير المنزل

قد فتحنا هنا الباب لكي ندرج في كل ما هم اهل البيت معرفته من تربية الاولاد وتدبير الطعام والبار، والشراب والسكن والزينة وغير ذلك مما يعود بالنفع على كل صائفة

الاطعمة والمضم

تختلف المدة التي تهضم بها الاطعمة المختلفة من ساعة الى خمس ساعات حسب اختلافها هي بعضها يتم هضمه في ساعة واحدة بعد اكله وبعضها لا يتم هضمه الا في سبع ساعات وقد بحث الاستاذ بوييد لينرد في هذا الموضوع بحثا مدققا مؤيدا بالتجارب فوصل الى النتائج التالية .

وقد قسمنا الاطعمة الى سبعة اقسام وهي المحرم . والاسنك . والالبان وما يتنوع منها .
والبيض . والخبز . والحبوب والجنذور . والبقول والخضر والاثمار . وهاك جدولاً لكل منها

اللحوم

دقيقة	ساعة		
٠٠	١	يهضم في	الكرش المسلوقة
٣٠	١	" "	الحجل المسلوقة
٣٠	١	" "	ديك الغاب المحمر
٣٥	١	" "	القطا المحمر
٣٥	١	" "	الحجل المحمر
	٢	" "	لحم الغزال المحمر
	٢	" "	لحم الارنب المسلوقة
	٢	" "	شورية السلاجف
٢٥	٢	" "	الديك الرومي المسلوقة
٣٠	٢	" "	لحم الحمل المحمر
٣٦	٢	" "	الديك الرومي المحمر
٤٥	٢	" "	لحم البقر المسلوقة
٤٥	٢	" "	لحم الارنب المسلوقة
	٣	" "	" " المحمر
	٣	" "	لحم الضان المسلوقة
١٥	٣	" "	" " المحمر
١٥	٣	" "	لحم الخنزير المملح المسلوقة
١٥	٣	" "	لحم الارنب المحمر
٣٠	٣	" "	لحم البقر المحمر
٣٠	٣	" "	صبيق (مقاتق) الخنزير المشوية
٤٠	٣	" "	الفراخ المسلوقة
٤٠	٣	" "	الحمام المسلوقة

رقيقة	ساعة		
٥٠	٣	يهضم في	الفرخ المحمرة
٥٠	٣	" "	الدجاج المسلوقة
	٤	" "	لحم البقر المشوي
	٤	" "	كبد البقر المشوي
	٤	" "	لحم الخنزير المسلوقة
	٤	" "	لحم العجل المحمر
	٤	" "	البط المسلوقة
	٤	" "	" " المحمر
	٤	" "	الحمام المحمر
١٠	٤	" "	الوز المسلوقة
١٥	٤	" "	لحم البقر المالح المسلوقة
٢٠	٤	" "	البط المحمر
٢٠	٤	" "	نقذ الخنزير المسلوقة
٢٠	٤	" "	لحم العجل المشوي
٢٠	٤	" "	الوز المحمر
٤٥	٤	" "	الكلى المشوية
١٥	٥	" "	لحم الخنزير المحمر
٢٠	٥	" "	دهن البقر المسلوقة
٢٠	٦	" "	لحم الخنزير المقدد المسلوقة
٢٠	٦	" "	" " " "

الاسماك

٢٠	١	يهضم في	سمك موسى مسلوقة
٢٠	١	" "	الوربوني مسلوقة
٢٠	١	" "	السمك الابيض "
	٢	" "	الكند مسلوقة

دقيقة	ساعة			
	٢	يهضم في	التربيط	
٥٠	٢	" "	مقلّوا	البربروني
٥٥	٢	" "	"	الحار نيشا
	٣	" "	طرياً مسلوفاً	السردين
٢٠	٣	" "	مقلّوا	"
٢٠	٣	" "	مطبوخاً	الحار
٢٠	٣	" "		السردين مكبوساً بالزيت
	٤	" "		السلون مسلوفاً
	٤	" "		سمك موسى مقلّوا
١٥	٤	" "		الحنكليس مسلوفاً
١٥	٤	" "		الكر كند
٢٠	٤	" "		السرطان

الالبان وما يصنع منها

	٢	يهضم في	الابن المغلي
١٥	٢	" "	" من غير اغلاء
	٢	" "	القشدة
١٥	٢	" "	الزبدة المملحة
٢٠	٢	" "	" الطرية
٢٠	٢	" "	الجبن

اليض

٢٠	١	يهضم في	اليض النيء والخفوق
	٢	" "	" غير الخفوق
١٥	٢	" "	المقلّوا
	٣	" "	المسلوق قليلاً (برشت)
٢٠	٢	" "	" كثيراً

الحبوز والكحك

دقيقة	ساعة		
٣٠	٢	يهضم في	الكحك الاسفنجي
	٢	" "	كحك الزبيب
١٥	٣	" "	الحبوز الابيض
٣٠	٣	" "	الحبوز الاسمر

الحبوب والجدور

دقيقة	ساعة		
	١	يهضم في	الرز المسلوقة
٣٠	١	" "	الاروروط المسلوقة
٤٥	١	" "	الساغو
	٢	" "	التبيوكا
١٠	٢	" "	اللاوت ميل
٣٠	٢	" "	المسكروني
٣٠	٢	" "	البطاطس المشوية
	٣	" "	القول
٣٠	٣	" "	البطاطس المسلوقة
٣٠	٣	" "	التجمل الاخضر
٤٥	٣	" "	الجزر
	٤	" "	الفاصوليا

البقول والخضر والاشجار

دقيقة	ساعة		
	١	" "	الليمون
	١	" "	البطيخ
	١	" "	البرتقال
١٠	١	" "	الموز
٢٠	١	" "	الكمانى

دقيقة	ساعة		
٢٠	١	يهضم في	الشلج
٢٠	١	" "	الثوب
٢٠	١	" "	أخس
٢٠	١	" "	الحارقة
٢٠	١	" "	الفطر المشوي
٢٠	١	" "	الطاطم النجف
٢٠	١	" "	القرعة
٢٠	١	" "	التفاح
٢٠	١	" "	الشمش
٢٠	١	" "	الظليون
٤٠	١	" "	الكرفس
٤٠	١	" "	القشيش
	٢	" "	النعنع
	٢	" "	المليق
	٢	" "	الكرز
	٢	" "	التفاح
	٢	" "	الاناناس
	٢	" "	التمر
	٢	" "	الخرشوف المسلوق
	٢	" "	اليازلاء اعطصراء المسلوقة
٢٠	٢	" "	الكومى المسلوق
٢٠	٢	" "	الرومان
٢٠	٢	" "	البن الاخضر
٢٠	٢	" "	الاسباغ المسلوق
٢٠	٢	" "	الثنت المسلوق
	٣	" "	الطوخ

دقيقة	ساعة	يضم في	البازلا اليابسة المسلوقة
	٣	" "	الزبيب
١٥	٣	" "	الجزر المسلوقة
٢٠	٣	" "	الكستناء المشوية
٣٠	٣	" "	التفيط المسلوقة
٣٠	٣	" "	البصل المسلوقة
٢٠	٤	" "	الكروبة (الملقوف) المسلوقة
	٥	" "	اللوز
	٥	" "	البندق
	٥	" "	الحوز
	٥	" "	جوز الهند
	٥	" "	الكستناء النيئة
	٧	" "	الخيار

ولم يذكر الاستاذ لينرد المدة التي تلازم لحضم أكثر هذه الاطعمة اذا كانت مقلوة كما تطبخ عادة في بلادنا - ويظهر بما ذكره عن اللحم المسلوقة واللحم المحمر ان المسلوقة اسهل هضمًا من المحمر والمرجح ان ذلك يصدق ايضا على الخضرة والبقول بنوع عام لانه يبقى فيها بالقلي كثير من المادة الدهنية او السميكة التي ثقل بها اما القلي نفسه فلا يفسد هضمها بل يسهل لانه من قبيل انضاجها

ثم ان للعادة فعلاً كبيراً في سهولة الهضم وصعوبته فبعض الناس يسهل عليهم هضم ما يصعب على غيرهم هضمه او ما هو عسر الهضم عادة وبعضهم يصعب عليهم هضم ما هو سهل الهضم عادة لكن ما هو المذكور في الجداول المتقدمة صحيح بنوع عام ويمكن الاعتماد عليه في تدبير الطعام

الاولاد ودرس الطبيعة

كتاب الطبيعة مفتوح امام جميع الناس ودارسة لا يحتاج الى تعلم حروف الهجاء ولا الى درس لغة اجنبية بل يكفي فيه ان يفتح الانسان عينيه واذنيه وينظر ويقابل ويستنتج واذا كان له منية بنيتها الى ما امامه ومرشد يرشده الى كيفية النظر والبحث والمقابلة جرى في

هذا الدرس من نفسه بعد ذلك . والاولاد يجنون الطبيعة . انظرهم في بستان . يرحون بين اشجاره ورباحينه ويقطفون من ازهاره وثماره او انظرهم على شاطئ البحر يجمعون الابواق والاصداف او يحضرون الخنادق في الرمل وينون منه القلاع . اوراقهم يخفنون اجراء الكلاب والقطة او يراقبون حركات الطيور في افناصها تجده الهبة والخبور على وجوههم وفي حركاتهم حتى الطفل الصغير الذي لم ينامز السنة يتبع بمنظر جرو او عصفر اكثر مما يتبع بمنظر والديه

ثم اذا كبر الولد وصار رجلاً او امرأة كثرت مطالب الحياة عليه واضطر ان يوجه اهتمامه الى امور اخرى لكن الميل الى الطبيعة يبقى في نفسه ويعود الى شدته متى شاخ . واذا ربي من صغره على درس الطبيعة وتعشها وجد فيها عزاء وسلوى عن هموم الحياة ومتاعها مهما كان سنه . وهنا مجال واسع للام الحكيمه لكي تربي اولادها على درس الطبيعة . مثال ذلك ان الاولاد يقطفون الازهار ويلعبون بها ثم يروضونها فالام الحكيمه تانفت اليها وتخبر ولدها كيف تنمو الازهار وكيف تكون البزور منها والوقت الذي تنمو فيه من السنة وتقابل زهرة باخرى فيتعلم الولد منها امورا كثيرة في علم النبات . ولا بد من ان يكون ذلك كله بلغة الاولاد التي يفهمونها

والاولاد يسرون برؤية الطيور على الاشجار والاسماك في البرك والام الحكيمه تستطيع ان تفتح الفرص حين رؤيتها وتذكر لمقصدا كثيرة عن الطيور والاسماك تشرح لم فيها طبائعا ومعلوم ان الوالدة لا تستطيع شيئا من ذلك ما لم تكن هي قد قرأت كتاب الطبيعة وطالعت كثيرا مما كتبه الكتاب في هذا الموضوع
واذا ربي الولد على حب الطبيعة بقي عمره كله مغروما بها وزاد ذلك في سروره ولين عريكته مهما كانت مشاغله

يحكى ان ملك اسوج خرج مرة هو والملكة زوجته بجولان لجمع النباتات والازهار وركبا حمارين ولم يكن معهما الا خادم واحد فالتقى بهما رجل فرنسوي من علماء النبات وظنهما من علماء النبات مثله وجال معهما وبقي الثلاثة يبحثون عن النباتات الى الظهر فطلب منهما ان يدللاه على مكان يتعدى فيه فقالا له الملك تعال فنغديك معنا في بيتنا فشكره وسار معهما الى ان وقفا امام القصر الملكي فالتفت اليهما مدهوشا فقال له الملك ان الامر كما ترى وانا ملك اسوج ولكن ذلك لا يمنعك من ان تتعدى معنا فدخل معهما الى القصر وتعدى على المائدة المنكية وكان الحديث كله على النبات . وعشاق الطبيعة متساوون في محبتهم لها وفي نسبتهم اليها

غسل فرشاة الشعر

اذب قطعة من الصودا قدر الجوزة في رطلين من الماء الساخن ثم نظف الفرشاة من الشعر بالمشط واغمس شعرها في الماء الذي اذبت فيه الصودا واحذر لئلا يصل ظهرها ومسكتها الى الماء . وكرر ذلك مراراً الى ان ينظف شعر الفرشاة ثم اغسله في ماء نقي بارد ونشف المسكة وظهر الفرشاة بمنشفة وضعها في الشمس او قرب النار حتي ينشف شعرها ولا تنشف الشعر بالمنشفة لئلا يبلن ولا تقربه من النار كثيراً

قصر القطن والتيل (الكتان)

تصفر ملاءة القطن والتيل احياناً من عدم الاعتناء بغسلها او من قلة استعمالها . وتقتصر بغسلها بالماء ونشرها على العشب في الشمس والهواء . ويمكن قصرها ايضاً بان يذاب رطل من الصودا في ثمانية ارطال من الماء الغالي وتغلي الملاءة فيه نصف ساعة . ثم يذاب رطل من كلوريد الجير في ثمانية ارطال من الماء ويوضع في اناء في الخزان ويهز جيداً ويترك ثلاثة ايام حتى يصفر ويصب السائل الصافي في اناء آخر وتنقع الملاءة فيه ٣٦ ساعة ثم تغسل وتشر فتقتصر جيداً

نائب الزراعة

المعرض الزراعي

فتح المعرض الزراعي في الثالث عشر من فبراير ففتحه الجناب الانديوي في موكب عظيم من اكابر رجال الحكومة واعضاء الجمعية الزراعية ووكلاء الدول وامراء القطر واعيانه . وجال فيه يتعهد المعارضات ويسأل المعارضين عن اهمها . وقد امتاز معرض هذا العام بكثرة ما عرض فيه من العدد والآلات الزراعية حتى امتلأت بها المياني الرحبة التي اقيمت لها واضطرر المعارضون ان يعرضوا بعضها في الخلاء . والمزية الكبرى لهذا المعرض كثرة المحارث البخارية المتنوعة فقد عرض فيه المحراث الذي استنبطه بوغص باشا نوبار ومحراث داربي البخاري الذي له مسامير او اوتاد تدور في الارض والمحراث الذي له معاول تتحرك وتركس الارض ركساً وعرض فيه ايضاً محراث فولر ومحراث صروف البخاري الذي له مسكك عادية تنق الارض