

باب تدبير المنزل

قد نضنا هذا آداب لكي تخرج ليوأكل ما بهم عن البيت معرفة من تربية الأولاد وتدبير الضمام
في الباع والشراب والسكن والتزينة وغير ذلك مما يورد بالفتح على كل عائلة

آداب الاعراس عند الانكياز

ما يطلب من والدي العروس

يطلب من والدي العروس ان يرصلا اوراق الدعوة قبل العرس بأسبوعين او ثلاثة
وتكون من والد العروس وواللتها وتكون الدعوة الى الكنيسة ثم الى المكان الذي يستقبل
فيه العريس والعروس الذين دعوا الى عرسها

ويوم العرس تذهب العروس الى الكنيسة في مركبة مع ابيها وتذهب امها في مركبة
اخرى مع سائر بناتها ويكنن شبان العروس واذا كانت العروس وحيدة سبقها ايوها الى
الكنيسة وذهبت هي مع امها

وتتقدم العروس الى الميكل ماسكة بذراع ابيها اليمنى واذا كان ايوها ميتا تقدمت مع
اخها الاكبر او عمها او اكبر اقرارها واذا لم يوجد احد من هؤلاء كلهم فمع اكبر صديق
لعائلة ابيها من الحضور وتسير شبان العروس ورائها ووراءهم امها مع ابنتها الاكبر او احد
اقرارها ويقف والد العروس عن يسار ابنته الى ان تبدأ صلاة الاكليل فيتركها ويقف
الى جانب زوجته - وبعد الاكليل يتقدم العريس والعروس الى حيث السجل ويكتبان
اسميها ويكتب ابو العروس اسمه ايضا ويحتم ان تكتب امها اسمها واذا كان بين الحضور
رجل ذو مقام رفيع فالغالب انه يدعى ليكتب اسمه كشاهد واذا كان بينهم امرأة ذات مقام
رفيع فالغالب ان ابا العروس يدعوها لتكتب اسمها ايضا

ويخرج العريس والعروس من الكنيسة اولاً ويتبعها والد العريس والعروس ويذهب
الجميع الى مكان الاستقبال فاذا اعدت والدا العروس مائدة للمدعوين ليأكلوا جلوساً سار
اليها العريس والعروس اولاً ثم والد العروس مع والدة العريس ووالد العريس مع والدة
العروس ثم الشبان والاشبنة ثم سائر المدعوين من غير ترتيب مخصوص ويجلس العريس
الى جانب العروس على رأس المائدة ويجلس ابو العروس على يسار ابنته وام العريس على

حين انبهار يجلس الشبان والاشيعة على الجانبين ثم بقية المدعوين والمدعوات . واذا جلس العريس والعروس في وسط المائدة جلس الشبان والاشيعة امامهما على الجانب الآخر . واذا كان الطعام من نوع البوفه التي يأكل منها المدعون رقوداً فليس تقوهم حولها تريب مختصر

الارز

الارز اكثر الحبوب استعمالاً في طعام الناس فكثرت ما يؤكل منه في الهند والصين واليابان . وكلمة ارز العربية مأخوذة من اليونانية أرز دلالة على ان اليونان عرفوه من قديم الزمان لكن الصينيين زرعوه قبل ذلك بقرن كثيرة فقد نقل بعضهم ان احد ملوك الصين واسمه تشنغ تنغ الذي كان قبل المسيح بالعين وثمانمائة سنة زرع حبوب الارز يبدو واسر ان يتندي به خفاوةً وتلك بطن ان الصينيين هم اول من زرع الارز ولكن ظن البعض ان الهنود سبقوهم الى ذلك لان الارز ينبت برياً في بلاد الهند

والبروتين في الارز كالبوتين في الذرة الشامية ولكن السع في الارز اقل من السع في الذرة كما ترى في هذا الجدول

الارز المشور	الارز المبيض	الذرة	
١١,٨٨ في المئة	١٢,٣٤ في المئة	١٠,٧	رطوبة
٠,٨٠٢	٠,٧١٨	١٠,٠	بروتين
٠,١٩٦	٠,٠٢٦	٠,٤٣	دهن
٠,٠٩٣	٠,٠٢٠	٠,١٧	الياف
٧٦,٠٥	٧٩,٣٦	٧١,٨	كربوهيدرات
٠,١١٥	٠,٠٤٦	٠,١٥	رماد
٠,٠٦٥	٠,٠٢٠	٠,٠٧	فضفات

وراضح من ذلك ان الارز قليل المادة الدهنية اي قليل السع وهذا جرت العادة ان يظن بالحم المدمن او بالسمن . ومما يجب الانتباه له ان المواد المغذية اقل في الارز المبيض منها في الارز غير المبيض . فلا موجب لتفضيل الارز المبيض على غير المبيض بل يجب ان يفضّل غير المبيض على المبيض لان فيه من البروتين والدهن والغصفر اكثر جداً مما في الارز المبيض

وقد عرف منذ عهد بعيد ان الذين يعتمدون في طعامهم على الارز ابيض من اهالي اليابان وجزائر فيلبين يصابون احيانا بمرض البري بري واذا اكلوا الارز غير المبيض لم يصابوا بهذا الداء وذلك لان الارز المبيض يفقد شيئا من البروتين يسمى فيتامين ولا يظهر عندنا هذا الداء مع اننا نأكل الارز المبيض لان الناس هنا لا يعتمدون في طعامهم على الارز بل على خبز القمح والقمرة ولكن ذلك لا يعني ان يكون الارز غير المبيض اكثر غذاء من المبيض ويجب ان يفضل على المبيض

تطهير مفضس الحمام

ينظف بمركر بالبتروول ثم يفتح الشباك لتزول رائحة البتروول ويحسن ان يفرك بعد ذلك بليمونة حامضة مخلوطة بالملح

غسل جلد الشماموى

انقضة جيدا حتى ينظف من التراب والغباب ثم اغسله بماء فاتر وصابون بعد ان تضيف الى الماء تقطعا من الامونيا ثم اغسله بالماء والصابون من غير فرك ولا قرص وامسحه جيدا قبلما يشف لئلا يتكش

شراب مجرد

اغل رطلان من السكر في رطلين من الماء نحو ربع ساعة وامرث رطلين من الفريز (الشيخ او كبوش القش) وصهبا فوق مذوب السكر وهو سخن وصفه واضف اليه فينجان شاي من الشراب الذي يكون في طب الاناناس ورطلين من الماء المثلج فيكون من ذلك شراب مجرد

تبيين لحم القراخ

العادة ان تذيب الفرخة او الدجاجة او الدبك قبل طبخها بيوم او يومين حتى يلين لحمها ولكنها قد تتعرض للفساد حينئذ ولا سيما في ايام الصيف وغير من ذلك ان تذيبها حينما تريد طبخها وتضعها في ماء غالي وانت تنشف ريشها فيلين لحمها كما انها ذبحت منذ يوم

نزع لظخ الحبر

اجبل قليلا من الطردل المذقوق الناعم بالماء وابسطه على لظخ الحبر وتركه عليها ٢٤ ساعة ثم انزعه باستحيحة مبترلة بالماء البارد فينزع معه اثر الحبر

هضم الاطعمة

المدة التي تهضم فيها الاطعمة تختلف باختلاف انواعها وطريقة طهيها وتحضيرها وقد حقق بعضهم ذلك بالامتحان ووضح الجدول التالي

	دقيقة	ساعة		دقيقة	ساعة
ارز	١	٠٠	فول يابس	٣	٠٠
بطاطس مسلوقة	٣	٣٠	كبد بقر مسلوقة	٢	٠٠
مشوي	٢	٣٠	كروشي	١	٠٠
بيض مسلوقة جامد	٣	٣٠	كرونب اخضر	٢	٠٠
برشت	٣	٠٠	كرونب مسلوقة	٣	٣٠
مقلو	٣	٣٠	لحم بقر روستو	٣	٠٠
تيوكا	٢	٠٠	لحم مسلوقة	٤	٠٠
تفاح ناضج حلو	١	٣٠	بط اهلبي	٤	٠٠
حامض	٣	٤٥	بري	٤	٣٠
جن	٣	٣٠	حمل مسلوقة	٢	٣٠
خبز ذرة	٣	١٥	غنم روستو	٣	١٥
خبز قمح	٣	٣٠	مسلوقة	٣	٠٠
ديك رومي روستو	٢	٠٠	خبز روستو	٥	١٥
زبدة	٣	٣٠	مسلوقة	٣	١٥
ساغو	١	٤٥	عجل مقلو	٤	٣٠
سمك سمون	٤	٠٠	لبن غير معلى	٢	١٥
شوربا لحم بقر	٤	٠٠	معلى	٢	٠٠
فراخ	٣	٠٠	لحم وز روستو	٢	٠٠
فول اخضر	٢	٣٠	لفت مسلوقة	٣	٣٠

ومن الاطعمة السهلة الهضم جداً الارز وروط والمليون والقنبيط والتفاح المشوي كالبرتقال والعنب والشليخ والخلوخ ومن الاطعمة السهلة الهضم نوعاً التفاح والخبز والشكولاتة والقهوة ومطبخ الاثمار ومن الاطعمة الصعبة الهضم الخبز واللوز والاجاص والبرتوق اولكرز والخيار والتفاه والبصل والمكاييس والكعك والجزر